

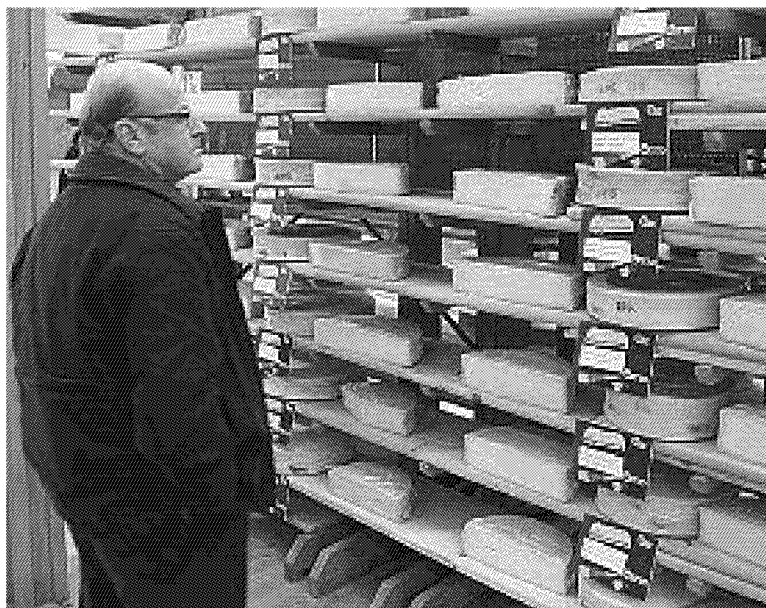
MORBEGNO APPUNTAMENTO CON LA TRADIZIONE IL 18 E 19 OTTOBRE

## Mostra del Bitto, grandi formaggi in vetrina «Estate piovosa ma la qualità c'è tutta»

— MORBEGNO —

**IL BITTO 2014** all'esame della giuria del concorso formaggi. Sarà questo uno dei momenti clou della Mostra del Bitto, in programma a Morbegno il 18 e 19 ottobre: il concorso dei formaggi, infatti da sempre laurea ogni anno i migliori caricatori e i migliori produttori di Bitto, Valtellina Casera, Scimudin e Latteria. Due formaggi dop, un prodotto fresco e moderno e un altro che fa parte della tradizione casearia locale saranno sottoposti all'esame di due giurie distinte, una per le due annate di Bitto, 2013 e 2014, l'altra per i restanti tre, entrambe presiedute da Renato Ciaponi e coordinate dal Consorzio di tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto. I due gruppi di assaggiatori lavoreranno nella giornata di mercoledì 15 ottobre allo scopo di emettere i loro verdetti in

tempo utile per allestire la casera, all'interno del chiostro di Sant'Antonio, dove le diverse coccarde distingueranno i vincitori nelle diverse categorie. Anche quest'anno la premiazione si terrà nella serata di sabato 18 ottobre nell'auditorium. Le categorie sono complessivamente sette, ma è indubbio che l'attesa è tutta per il Bitto 2014, poiché la manifestazione morbegnese fornirà il primissimo responso sulla qualità dell'annata, condizionata da un meteo negativo che ha, di fatto, accorciato la stagione in alpeggio, iniziata tardi a causa del persistere della neve sui pascoli a maggio e giugno e finita prima, soprattutto alle quote più elevate. «Sappiamo tutti che estate abbiamo avuto – sottolinea il presidente del Consorzio Vincenzo Cornaggia - nonostante ciò abbiamo potuto contare su una discreta produzione di latte, senza particolari problemi riscontrati al momento della marchiatura delle forme». **Alessia Pace**



**GRANDE IMPEGNO** IL concorso dei formaggi da sempre laurea ogni anno i migliori caricatori e i migliori produttori di Bitto, Valtellina Casera, Scimudin e Latteria *(National Press)*

