

ACCORDO DOPO VENT'ANNI DI GUERRA

Consorzio Formaggi e Bitto Storico firmano la pace

- GEROLA ALTA -

LA PACE di Gerola è stata firmata all'ora di pranzo. Non poteva esserci orario più indicato, visto l'oggetto del contendere: il Bitto. Due matite colorate giganti, una rossa e una blu, hanno anticipato la firma di un accordo tra il Consorzio per la tutela dei formaggi Valtellina Bitto e Casera e il Consorzio salvaguardia Bitto Storico, sotto la regia della Camera di Commercio. Dopo vent'anni, le due realtà riconoscono pari dignità a due metodi produttivi diversi per realizzare un formaggio apprezzato anche all'estero. «Sono soddisfatto», commenta Emanuele Bertolini, presidente della Camera di Commercio di Sondrio. «L'accordo è importante perché ci consente di affrontare con la formazione migliore, a ranghi completi, la prova di Expo 2015. L'intesa ha anche un valore simbolico per le altre produzioni di eccellenza come vini, bresaola e pizzoccheri: è un modello di collaborazione valido che strutture aziendali diverse fra loro per scala produttiva possono adottare». «Oggi è un giorno importante», osserva il presidente del Bitto Storico, Paolo Ciapparelli. «Le istituzioni hanno sancito quello che il mercato aveva già detto da

“ Paolo
CIAPPARELLI

Oggi è un giorno importante. Le istituzioni hanno sancito che si può lavorare bene lo stesso prodotto anche se con metodi diversi

anni: si può lavorare bene pur con metodi diversi. La difesa dei pascoli, della montagna, della mungitura a mano che anni fa era oggetto di sorrisi è stata premiata. I Calècc, le tende presenti nelle nostre valli dove si trasforma il latte a caldo, sono un patrimonio da valorizzare in chiave turistica. L'unicità del nostro Bitto realizzato con questo metodo storico è una carta per promuovere tutto il territorio».

«L'ACCORDO - aggiunge Vincenzo Cornaggia, presidente del Consorzio Formaggi - è un atto dovuto verso chi fatica ogni giorno. Expo 2015 è un'occasione per promuovere un'immagine unica di Valtellina e Valchiavenna». Nel 2013 in provincia di Sondrio la produzione di Bitto si è fermata a 226 tonnellate, il 10,7% in meno del 2012. In calo anche il Casera (1.200 tonnellate,

“ Vincenzo
CORNAGGIA

Questo accordo è un atto dovuto verso chi ogni giorno fatica per produrre formaggio. È un modello per affrontare l'Expo

-7,7%). «Valtellina e Valchiavenna sono pronte ad affrontare la sfida di Expo unite», assicura il presidente della Provincia, Luca Della Bitta. «Questo metodo dovrà proseguire anche dopo l'esposizione universale». **L.B.**

CERIMONIA

I presidenti del Bitto Storico, Paolo Ciapparelli, e del Consorzio Formaggi Vincenzo Cornaggia firmano l'accordo di pace con due matite giganti preparate per l'occasione. L'intesa, sotto la regia della Camera di Commercio di Sondrio, sancisce pari dignità ai metodi produttivi
(National Press)

