



Area di produzione

Lombardia (Italy)
Valli di Albaredo e Gerola e alpeggi confinanti
(Province di Sondrio, Bergamo e Lecco)



FOTO e GRAFICA R. MOIOLA - www.sysaworld.com



Sostenitori del Presidio

Valli del Bitto Trading SpA
via Nazionale, 31 - Gerola Alta (SO)



Responsabile del Presidio Slow Food

Presidente Associazione Produttori "Valli del Bitto"

Casera : tel. +39 0342 690081

Paolo Ciapparelli : cell. +39 334 3325366

Associazione Produttori "Valli del Bitto"

www.formaggiobitto.com

info@formaggiobitto.com

Bitto "Valli del Bitto"



Presidio Slow Food

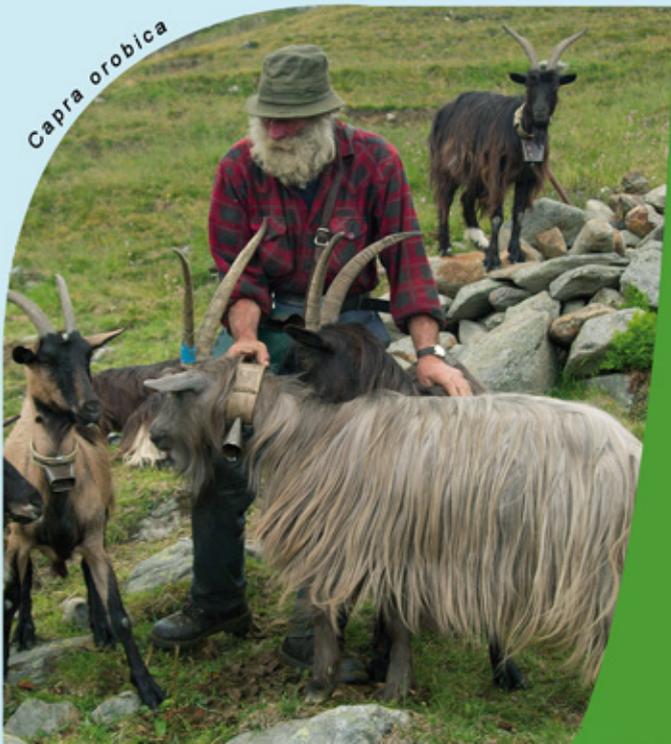
I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità di salvaguardare, realizzare secondo pratiche tradizionali.

www.presidioslowfood.it

Una grande tradizione

Il Bitto è, senza dubbio, uno dei simboli della produzione casearia lombarda: formaggio di grande tradizione e straordinaria attitudine all'invecchiamento, è legato in maniera profonda alle montagne da cui prende origine. Il nucleo storico della sua produzione si individua nelle valli formate dal torrente da cui prende il nome, le valli di Gerola e Albaredo, in provincia di Sondrio. E' il formaggio che si produce negli alpeggi di queste valli, ad un'altitudine che va dai 1400 ai 2000 metri, conserva caratteristiche speciali. I caricatori, infatti, sono impegnati a mantenere tutta una serie di pratiche tradizionali che esaltano la qualità del formaggio, oltre che a svolgere un ruolo basilare nella conservazione dell'ambiente e della biodiversità alpina. Innanzitutto, praticano il pascolo turnato: nei tre mesi di alpeggio, la mandria è condotta attraverso un percorso a tappe, che va dalla stazione più bassa a quella più alta. Lungo la via, i tradizionali *calécc* - millenarie costruzioni in pietra - fungono da

Capra orobica



Bitto: dal celtico Bitu (perenne)



baita di lavorazione itinerante, sempre a portata di mano, in modo che il latte non debba viaggiare, se non per pochi metri, e possa essere lavorato prima che il suo calore naturale si disperda. Un'altra pratica, promossa dai produttori delle Valli del Bitto, è la monticazione, insieme alla mandria bovina, di alcuni capi di capra Orobica. Il latte di questi animali entra per 10-20% nella produzione del Bitto e gli conferisce una speciale aromaticità e persistenza. Per assicurare il massimo controllo delle condizioni sanitarie del bestiame, gli allevatori mungono solo a mano. La salatura del formaggio avviene a secco; in questo modo si forma una crosta più delicata, garanzia di una migliore maturazione. E' inoltre espressamente vietato l'uso di integratori nell'alimentazione dei bovini e l'uso di additivi, conservanti o fermenti selezionati nella produzione del formaggio.

Le valli storiche del Bitto

Il formaggio prende il nome dal torrente Bitto che confluisce nell'Adda all'altezza di Morbegno. Il Presidio nasce per valorizzare la produzione d'alpeggio, ottenuta nell'area storica. I casari del Presidio sono riuniti dal 1994 nella "Associazione Produttori Valli del Bitto". Le pratiche portate avanti dagli associati, se da un lato hanno un effetto positivo sia sulla qualità del formaggio sia sull'ambiente, dall'altro, comportano un deciso aumento delle energie e delle risorse impiegate. E' necessario che questa situazione sia riconosciuta anche dal mercato e che i produttori ricevano la giusta remunerazione per il fondamentale lavoro di conservazione del paesaggio che stanno portando avanti. L'ambiente montano degli alpeggi, infatti, una volta abbandonato, si degrada in modo rapido e, nel giro di alcuni anni, diventa praticamente impossibile recuperarlo.

Calécc: baita di lavorazione itinerante

