



Paolo Ciapparelli

Lo scontro tra "Storico" e "Istituzionale", ossia tra due filosofie di produzione diverse, s'è riproposto anche all'ultima Mostra di Morbegno. Ciapparelli: "L'attribuzione della Dop andava gestita meglio. Ora a rimetterci è il consumatore, che si ritrova disorientato"

di Giordana Talamona

La ventennale "battaglia" del Bitto

Ultima battaglia di una guerra ventennale. Così potrebbe intitolarsi lo scontro tra Bitto storico e "istituzionale" che si è consumato in conclusione della 106esima Mostra del Bitto di Morbegno.

Michele Corti, del Consorzio di salvaguardia del Bitto storico, si è pronunciato contro le parole espresse da Renato Ciaponi, presidente del Consorzio turistico Porte di Valtellina, accusandolo di aver attribuito al Bitto prerogative tipiche del Bitto storico. Nel comunicato di Corti si legge che "alla presentazione della Mostra del Bitto 2013, Renato Ciaponi, dimenticando di rappresentare anche l'istituzione locale (ovvero tutti), ha attribuito al Bitto del consorzio Ctc meriti che sono del Bitto storico. Non ci indignamo tanto per questi comportamenti (ai quali negli anni ci siamo abituati), quanto per il fatto che nessuno in Valtellina, ancora oggi, alzi la voce per contestarli". Un'annosa questione quella delle differenze tra i due Bitto nella quale si sono inseriti, negli anni, innumerevoli tentativi di "strizzare" l'occhio ai simboli stessi del Bitto storico, confondendo

le acque tra una produzione e l'altra. Precisa il comunicato: "Siamo stati rimproverati di essere "trogloditi" perché, nel duemila, utilizziamo ancora il calecc. Da chi? Da chi ha poi riprodotto il calecc sulla pelure del Bitto non storico e abusa di questo simbolo in ogni salsa. Non parliamo dei volgari stratagemmi commerciali per spacciare per Bitto storico del Presidio Slow Food quello che non lo è. Passi. Nel commercio di frodi ce ne sono tante".

Accuse che si aggiungono alla ventennale "guerra del Bitto" la cui storia non vuole avere pace. Da tutto questo bailamme, a cui non sono mancate le repliche, chi sembra uscirne perdente è il consumatore che si trova a non capire più cosa si trovi nel piatto.

"È verissimo, purtroppo sono i consumatori a farne le spese, ma se le Istituzioni avessero gestito meglio l'attribuzione della Dop, non saremmo arrivati a una guerra ventennale - sottolinea Paolo Ciapparelli, presidente dell'associazione Produttori Valli del Bitto-. La verità è che prima del 1997, in Valtellina, non è mai stato prodotto un chilo di Bitto fuori dalle Valli di Al-

baredo e Gerola. Le altre zone in cui si produceva Bitto storico erano la province di Lecco e Bergamo. Non a caso su quattordici alpeggi in cui ancora oggi si produce Bitto storico, uno è nella provincia di Lecco e cinque in quella di Bergamo". Slow Food ha fatto propria la battaglia dei "ribelli del Bitto" sin dall'inizio. "Non eravamo contro l'estensione della Dop al di fuori alla produzione del Bitto, nonostante si trattasse di un chiaro falso storico. La nostra battaglia è iniziata quando nel disciplinare hanno cambiato il metodo di produzione, buttando all'aria secoli di tradizione".

L'antico metodo di lavorazione del Bitto è stato tramandato di generazione in generazione, nell'arco dei secoli. La parola Bitto "Bitu", ovvero perenne, la si deve ai Celti che in queste terre allevavano il bestiame sfruttando la fertilità dei pascoli. "La produzione del Bitto storico non può, innanzitutto, prescindere dalla lavorazione a caldo del latte, entro appena trenta minuti dalla mungitura. Per questo si utilizzano i calecc (costruzione in pietra fissa coperta da un telo mobile, ndr.), che permettono di



La scheda

Come si produce lo "Storico"

Formaggio d'alpe grasso a pasta semicotta, di media durezza e media stagionatura. Maturo si presenta in forme cilindriche regolari con diametro di 40-50 cm, altezza di 9-12 cm e un peso variabile dai 9 ai 20 kg. La pasta, compatta, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino a seconda della stagionatura, presenta occhiatura rara ad occhio di pernice.

Le varie fasi produttive si svolgono nel periodo compreso fra il primo di giugno ed il 30 settembre. Il latte di vacca appena munto aggiunto a quello caprino (10-20%), ottenuto dalla razza orobica (razza autoctona a rischio di estinzione), è immerso nelle tradizionali caldaie in rame a forma di campana rovesciata, dove è portato a una temperatura di 35-37 °C. Si aggiunge in seguito il caglio di vitello. La cagliata è rotta finemente e in appena due ore viene portata alla temperatura finale di 50-52 °C. La pasta viene quindi posta in fascere in legno che conferiscono il caratteristico scalzo concavo. Si utilizza il legno per le sue caratteristiche di porosità e di traspirabilità, che permettono al formaggio di asciugare e di respirare. La maturazione inizia nelle "casere d'Alpe" e si completa negli stabilimenti di fondovalle sfruttando il naturale andamento climatico della zona di produzione. La maturazione deve essere protratta per almeno settanta giorni. Dopo almeno un anno di stagionatura il prodotto può essere utilizzato grattugiato come condimento. La stagionatura può protrarsi anche per diversi anni, senza alterare le caratteristiche organolettiche e strutturali del formaggio.

lavorare immediatamente il latte, nonostante ci si trovi lontani dalla baita. Nel disciplinare, al contrario, hanno permesso la lavorazione del latte dopo 4-5 ore, oltre all'aggiunta di fermenti lattici. Si tratta di modifiche che cambiano radicalmente il prodotto, perché influenzano l'invecchiamento del formaggio. Lavorando il latte a caldo, senza aggiungere fermenti lattici, il Bitto può essere invecchiato sino a dieci anni, al contrario esprime il suo massimo entro il primo anno". Nel disciplinare della Dop è consentito l'uso di mangimi e non è più obbligatorio l'utilizzo del latte di capra.

"Una scelta folle, che avrebbe distrutto il pascolo e l'erba. Per secoli nelle valli del Bitto abbiamo avuto un sistema di pascolo turnato e razionato, che permetteva di avere l'erba migliore, preservandola per l'anno successivo. Non dimentichiamo che le caratteristiche organolettiche del Bitto storico sono influenzate direttamente dall'erba mangiata dal bestiame, che rende differente ogni produzione da un alpeggio ad un altro. È chiaro che il Bitto prodotto senza seguire l'antico metodo sia un diverso formaggio d'alpeggio, che nulla ha a che fare col Bitto storico". Mille forme all'anno da 10-12 chili l'una, esportate in tutto il mondo a

16 euro al chilo. "È incredibile pensare che il Bitto storico, proteggendo la tradizione e il pascolo, non solo è diventato mediaticamente importante, ma è riuscito a spuntare il doppio del prezzo rispetto a quello "istituzionale".

E tutto questo senza alcun contributo economico da parte dello Stato, al contrario degli altri, che hanno potuto contare su aiuti di tutto rispetto". Una produzione piccolissima, ma come tale inestimabile, richiesta con larghissimo anticipo dai mercati di tutto il mondo, dalla Francia all'Australia, passando per Singapore. Settantaquattro persone in quattordici alpeggi, con un passaggio generazionale già avvenuto. "I nostri giovani hanno già preso il posto dei padri - conclude Ciapparelli - quindi siamo sereni sul fatto che la produzione del Bitto storico potrà continuare nel tempo. Lo dico spesso, se il nostro formaggio è diventato così famoso, non è solo per la bontà. Sono tanti i formaggi buoni in Italia. Quello che ci ha differenziato è che, in maniera seria, abbiamo difeso la nostra tradizione. La cosa amara è che se avessimo le Istituzioni dalla nostra parte, questo territorio potrebbe diventare famoso come la regione dello Champagne, facendo da traino per tutta la Valtellina".