

SLOW FOOD

Il presidio del Bitto

*Le migliori forme
di formaggio Bitto
vengono conservate
per oltre dieci anni.
In questo periodo,
il formaggio perde
quasi la metà
del suo peso.*



Questo formaggio s'ha da salvare

La storia del formaggio Bitto, prodotto tradizionalmente nella vicina Valtellina, è esemplare. Ci parla di tradizione, ma anche di biodiversità, di salvaguardia di ecosistemi, di qualità.

FONDAZIONE

Garantire la vita

Il coordinamento dei progetti dei Presidi Slow Food, tra cui il formaggio Bitto, è compito della Fondazione Slow Food per la biodiversità. Essa difende la biodiversità alimentare e le tradizioni gastronomiche in tutto il mondo e promuove un'agricoltura sostenibile. Figlia del movimento Slow Food, ma con una propria autonomia statutaria, economica e amministrativa, finanzia i progetti realizzati per la tutela della biodiversità. Essa ha sede a Bra, in Piemonte.

www.fondazione Slow Food.it

www.Slow Food.ch

FOTO: ROBERTO SYSA MOIOLA, HSASKIA CEREGHETTI

DANIELE PINI

E poi, è l'unico formaggio al mondo che si conserva per oltre dieci anni». Per Paolo Ciapparelli, presidente dell'Associazione produttori valle del Bitto, non ci sono dubbi: la produzione tradizionale del formaggio Bitto in Valtellina va salvata e promossa. E questo per più di una ragione.

Mentre il suo fuoristrada risale la valle di Gerola (dove, insieme a quella di Albaredo, scorre il fiume Bitto), Ciapparelli ci racconta la storia di questo formaggio, già conosciuto all'epoca dei Celti, apprezzato nella Repubblica veneziana, tramandato di generazione in generazione fino ai nostri giorni. E poi ci parla dei giovani della valle che, grazie a questo prodotto unico e raffinato, hanno ritrovato la passione dell'allevamento. E poi si infervora per la battaglia che i produttori storici del Bitto stanno combattendo contro coloro che stanno trasformando questa leccornia in un semplice formaggio industriale, ormai prodotto in tutta la Valtellina.

Giunti al villaggio di Gerola, Ciapparelli ci mostra con orgoglio il cantiere del nuovo «Centro del Bitto», una palazzina di tre piani che ospiterà la centra-

continua a pagina 12



Ogni forma di Bitto contiene fino al 20 per cento di latte di capra orobica, una specie minacciata dall'estinzione.

Paolo Ciapparelli (in basso) mostra con orgoglio le forme stagionate di formaggio Bitto.





Il momento della pesa delle forme di formaggio Bitto.

segue da pagina 11

le di raccolta del Bitto tradizionale, la cantina per l'invecchiamento, ma anche un centro culturale dove si spiegherà a scolaresche e curiosi la storia e la produzione del Bitto. Per ora, però, le circa 2mila forme di formaggio prodotte dalla quindicina di alpigiani vengono stoccate nella vicina cantina, dove le mani sapienti di Edmondo Curtoni spazzolano, rivoltano e analizzano giorno per giorno le forme, che pesano da 5 a 15 chili. Sono casari anziani come Curtoni ad essere i depositari del sapere sul Bitto: sono loro che decidono quali forme destinare all'invecchiamento, stoccandole poi per una decina d'anni.

Ma per vedere i luoghi di produzione del formaggio dobbiamo salire più su nella valle. A circa 1.500 metri di quota troviamo la baita di Giuseppe Giovannoni, che vi passa tutta l'estate con la fa-



miglia. È lui che segue le 30 vacche e le 50 capre orobiche a pelo lungo (una razza tipica della regione, che rischiava l'estinzione). È lui che scalda il latte (in proporzioni di 80% di latte vaccino e 20% di capra), che aggiunge il caglio, che mette la massa di formaggio fresco nelle forme. È lui che sala e rigira due volte al giorno le forme di formaggio, che prende nota minuziosamente, in

un diario giornaliero, del pascolo in cui hanno mangiato gli animali, delle condizioni meteorologiche, di eventuali infortuni degli animali, in modo da poter stilare una storia documentata per ogni forma di formaggio. «Le forme migliori sono quelle prodotte a più di 2mila metri, dove l'erba è fine e delicata, ricca di piantine aromatiche» dice Giovannoni. «E per produrre lassù – intervieni Paolo

Ciapparelli – si fa ancora ricorso ai "calecc", sorta di tende sistemate sopra a ruderi di mura, dove il coltivatore-casaro vive a contatto col bestiame, dove dorme e produce il formaggio. In tal modo si evitano lunghi trasporti del latte, favorendo il mantenimento intatto delle sostanze nutritive. E, nel contempo, si contribuisce a preservare gli ecosistemi dei pascoli». A questo punto uno capisce le



Philipp Wyss, category manager prodotti freschi e ristoranti presso Coop.

Slow Food significa investire nella qualità

COOPERAZIONE:
Quanto investe Coop nei Presidi Slow Food? E a quale scopo?

PHILIPP WYSS: Per i 3 progetti prescelti, Coop investe 75mila franchi. È una cifra una tantum: Coop diventa così madrina

di questi tre Presidi. Il denaro servirà per curare la qualità dei prodotti, preparare materiale informativo e le spese legate alle partecipazioni alle fiere. Ma Coop non dimentica i produttori svizzeri: nei prossimi

anni investiremo un milione di franchi per nuovi prodotti Slow Food svizzeri.

Quando e dove troveremo prodotti dei Presidi Slow Food da Coop?

Nella primavera 2007 porteremo 20-30

prodotti in un centinaio di punti di vendita Coop. L'accento sarà su prodotti italiani: prosciutti, mortadelle, formaggi. Speriamo di poter presentare nel corso del 2007 anche il formaggio Bitto.



FOTO: ROBERTO SYSA MOIOLA, HSASKIA CEREGHETTI

ragioni dell'impegno di un'associazione come Slow Food, che per salvare dall'estinzione questo formaggio ha istituito il Presidio del Bitto. «Grazie a Slow Food ci conoscono in tutto il mondo: vendiamo Bitto anche ai giapponesi» ci dice Ciapparelli. E dal motto che ci sovrasta, una ventina di capre allineate come soldati sembra che ci stiano ad ascoltare.

www.formaggiobitto.com

Un «calecc», tenda dove, seguendo una tradizione secolare, si produce il formaggio vicino al luogo di pascolo del bestiame.

eccelsa

Perché Coop si impegna con Slow Food?

Slow Food è la risposta a chi rifiuta i prodotti di massa e sceglie la via del gusto. Molti consumatori ci chiedono prodotti per un'alimentazione più

equilibrata e genuina. A noi preme anche la conservazione del nostro patrimonio alimentare, che rischia se non la scomparsa. E poi, va detto, i prodotti dei Presidi Slow Food sono di qualità eccelsa.

L'IMPEGNO DI COOP

Un aiuto per altri due progetti

Oltre al presidio del Bitto, Coop ha deciso di sostenere altri due Presidi Slow Food. Da un lato si tratta del visciolato, un vino di ciliegie prodotto sulle colline della provincia di Ancona, nelle Marche. Si tratta di una bevanda aromatica, che accompagna i dessert e che viene prodotto con le visciole (da qui il nome), una sorta di ciliegie selvatiche. Il secondo Presidio sostenuto da Coop è quello del miele vulcanico del Wonchi, in Etiopia. Si tratta di un miele dal colore rosato, dal sapore intenso e leggermente amarognolo, prodotto all'interno del cratere di un vulcano spento.

Cestino di grano saraceno con fonduta di Bitto e porcini

Ingredienti

(per 4 persone)

200 g pasta sfoglia
50 g farina di grano saraceno
1 rosso d'uovo intero
250 g di Bitto Dop (non troppo stagionato: meno di un anno)
100 g funghi porcini (possibilmente freschi)
un po' di prezzemolo tritato
50 g latte
noce moscata e pepe bianco

Per la fonduta:

tagliare il Bitto a cubetti, ammolare nel latte, sciogliere a bagno maria; insaporire con noce moscata e pepe bianco; aggiungere porcini trifolati e finemente tagliati con prezzemolo fresco tritato; versare la fonduta di Bitto e porcini dentro il cestino.

Per il cestino:

tirare la pasta sfoglia a circa 3 millimetri, spennellare con rosso d'uovo e spolverare con grano saraceno; tagliare a dischetti di circa 12 cm di diametro; per dare la forma al cestino, appoggiare il dischetto su una terrina capovolta; cuocere in forno a circa 180° gradi per 20 minuti.

Questa ricetta è una proposta di Diego Carnini, chef presso l'Hotel Sassella di Grosio, in Valtellina. Ogni anno, gli chef di questo albergo presentano due settimane di ricette a base di formaggio Bitto al ristorante del Motel La Perla di Sant'Antonino.

www.hotelsassella.it

www.motelperla.ch

