



# Cheeses & Co.

Le aziende si raccontano - Le aziende si raccontano

Prime speculazioni attorno al successo del più autentico fenomeno caseario italiano

## Bitto storico: diffidate dalle imitazioni

Un annuncio ufficiale alla vigilia del Cheese 2007 comunicherà al mercato quante forme potranno avvalersi della certificazione "Presidio Slow Food Valli del Bitto". Per distinguere la produzione storica dal Bitto generico, ed evitare le contraffazioni



I produttori storici di Bitto classico, esclusivamente rappresentati dall'Associazione Produttori Valli del Bitto e aderenti al presidio Slow Food, invitano, onde evitare contraffazioni e dare assoluta certezza sull'autenticità delle forme di formaggio circolanti sul mercato italiano e estero e data la confusione

esistente sul mercato relativa al formaggio Bitto, a contattare l'Associazione al numero di telefono 0342.635665 o il suo presidente Paolo Ciapparelli al numero 334.3325366. unici garanti autorizzati dai produttori sulla tracciabilità del prodotto menzionato.

Qualsiasi formaggio marchiato o nominato Bitto non avallato dall'Associazione Produttori, non Bitto "Valli del Bitto" del Presidio Slow Food.

In data 20 settembre 2007 alla vigilia di Cheese 2007, l'Associazione comunicherà al mercato quante e quali forme possono avvalersi delle

certificazione "Presidio Slow Food Valli del Bitto". Nel frattempo in attesa della definizione in sede nazionale (MIPAAF) ed europea (UE) del contenzioso in atto da 12 anni fra produzione storica e Bitto generico del Consorzio CTCB,



anche per la stagione d'alpeggio 2007 come già successo per la stagione 2006, la produzione storica di Bitto Classico non marchierà Bitto ma solo col nome dell'alpeggio, bollo CEE e data di produzione.

I nominativi degli alpeggi aventi i requisiti di fregiarsi di diritto del nome Bitto "Valli del Bitto" Presidio Slow Food ma impossibilitati al marchio a fuoco in quanto rifiutati di assoggettarsi alla nuova via voluta dal Consorzio ufficiale CTCB della Valtellina che vuole introdurre per regolamento e già lo consente da anni l'uso di mangimi nell'alimentazione e fermenti nella lavorazione saranno comunicati in concomitanza al controllo di qualità della produzione del 20/09/2007.

Gerola Alta, 03/07/07

Ass.ne Produttori Valli del Bitto

Il Presidente

Paolo Ciapparelli



Il Bitto storico: dalla produzione 2006 marchiato con il nome del singolo alpeggio

**Associazione Produttori Valli del Bitto**  
Via Nazionale 31  
23010 Gerola Alta SO  
[www.formaggiobitto.com](http://www.formaggiobitto.com)  
[formaggiobitto@libero.it](mailto:formaggiobitto@libero.it)  
tel 0342 635665 - 334 3325366

Appuntamento a Branzi per la Fiera di San Matteo del 22 e 23 settembre prossimi

## Branzi emblema del territorio

La storica Latteria Sociale di Branzi punta tutto sulla salvaguardia del prodotto tipico e delle tradizioni, rispettando "terroir" e metodi di produzione. E per il Formaggio Tipico di Branzi c'è un futuro da Dop.



Branzi ridente cittadina dell'Alta Val Brembana a pochi chilometri da Bergamo, il capoluogo della provincia a cui appartiene l'omonimo formaggio. L'origine del formaggio Branzi difatti intimamente allacciata al suo terroir d'origine posto alla confluenza delle tre alte valli del fiume Brembo: la Val Brembana, la Val Imagna e la Val Serina.

Il Branzi un formaggio dalla pasta morbida di color giallo paglierino affine per alcuni aspetti ad altri formaggi montani come il Bitto, la Fontina, ecc., ma unico per quanto riguarda il suo sapore acquisito grazie alle caratteristiche climatiche e alle speciali essenze vegetali presenti nei foraggi della zona che lo rendono: dolce e delicato da giovane e forte e tendente al piccante una volta stagionato (da 60 giorni a 6-7 mesi).

Un formaggio molto gradito da più di due secoli che durante l'annuale fiera di San Matteo - una tre giorni di vendita all'incanto dei formaggi - richiamava a Branzi centinaia di persone da tutto il bergamasco e dal bresciano venute apposta per comprare i formai. E così già verso la fine di settembre, questo il periodo scelto per la fiera dopo gli alpeggi estivi, già nel XIX secolo venivano vendute più di quindicimila forme. Basti pensare che: La Fiera di San Matteo, spiega Francesco Maroni, Responsabile Qualità della Latteria Sociale di Branzi, era la festa più importante per l'Alta Valle Brembana. Era un momento di preghiera, di buon auspicio, di ringraziamento e al contempo una buona occasione per gli scambi commerciali e la socializzazione.

Una fiera che a causa della modernità stava morendo e che rinata nel 2005 solo grazie all'impegno di pochi volenterosi tra cui alcuni dirigenti della Latteria Sociale di Branzi, fondata da Giacomo Midali nel 1952 che ebbe la fortunata idea di produrre e commercializzare il Branzi per dodici mesi

l'anno e marchiarlo, a partire dal 1958, con il contrassegno Ftb Branzi, dove Ftb sta per Formaggio Tipico di Branzi.

La Latteria Sociale di Branzi ancora oggi raccoglie il latte di circa settanta piccole aziende agricole con una media stalla di quindici giovenche ognuna, perlopiù di razza Bruna Alpina, e stagiona in 8 diversi alpeggi. Sebbene sia ancora fedele alla tradizione e ai sistemi di una volta e non abbia snaturato l'artigianalità (la rottura della cagliata viene fatta a mano), la Latteria Sociale di Branzi ha fatto entrare la tecnologia nel processo produttivo.

La Latteria Sociale di Branzi garantisce inoltre la tracciabilità attraverso un sistema certificato Uni 11020:2002 e grazie ad un moderno apparato di monitoraggio remoto della qualità del latte rende possibile controllare la provenienza del latte e tramite un codice risalire ad ogni singola stalla.

Un sistema di tracciabilità che rientra nelle intenzioni di garantire un Branzi originale legato ai fattori produttivi di sempre, la gran parte dei quali inscindibili dal territorio e che si spera in un futuro prossimo abbia la DOP ed un disciplinare che delimiti la zona di produzione nelle sole valli Brembana, Imagna e Serina come sottolinea Maroni: Il vero Branzi fatto in montagna, in questa porzione delle Alpi Orobie, e non in pianura, magari nella bergamasca.

Il Branzi FTB, che inizia ad essere apprezzato anche in Germania ed Inghilterra, ormai un solido marchio di qualità che rientra in un percorso di valorizzazione non solo di questo formaggio ma di tutto il territorio, al fine di favorire il rilancio dell'agricoltura e degli allevamenti di montagna.

L'appuntamento per la fiera di San Matteo di quest'anno per il 22 e il 23 settembre a Branzi.



**Latteria Sociale di Branzi Casearia**  
Via S. Rocco, 41/B  
24010 Branzi (BG)  
Tel e fax:  
+39 0345 71074  
e-mail: [info@formaggiobranzi.com](mailto:info@formaggiobranzi.com)

Dal recupero in extremis della razza bovina alla rapida apertura di nuovi mercati

## La Bianca Modenese sbarca in Usa

La storica sinergia tra la Provincia di Modena e il Consorzio dei piccoli allevatori ha permesso il recupero di un Parmigiano-Reggiano di alta qualità, fortemente legato alla razza autoctona. Partono le prime forme destinate al mercato statunitense di fascia alta

Si fa presto a dire Parmigiano-Reggiano. Questo storico formaggio, nato secondo la leggenda, durante il Medioevo a Barco di Bibbiano, in provincia di Reggio Emilia allora sotto la Diocesi di Parma, ha visto nel corso del tempo ampliare la propria gamma di produzione verso l'eccellenza. Sono venute alla luce cose oltre alle produzioni di montagna e a quelle biologiche, alcune forme fatte da latte pregiati come quella della vacca Rossa Reggiana e della Bianca Modenese detta anche Val Padana per lo stretto legame con il territorio. Proprio quest'ultima - che pare derivi da bovini dal mantello fromentino, simili alla Rossa Reggiana, incrociati a più riprese con bovini grigi di tipo podalico - che negli ultimi decenni aveva vissuto un drastico declino a causa dell'introduzione di giovenche iperproduttive torna oggi ad essere protagonista di una forte rinascita. Grazie infatti alla sinergia tra la Provincia di Modena e il Consorzio dei piccoli allevatori, custodi di questa razza autoctona da tempo entrata nella categoria di rischio della Fao, il Parmigiano-Reggiano prodotto con il latte di questi animali tornato nelle tavole degli italiani e non solo.

Oggi infatti a distanza di più di due anni dal 4 aprile del 2005 - data di produzione della prima forma di questo straordinario formaggio nel caseificio Sociale di Rosola di Zocca - e dopo sette anni dall'avvio del progetto, il Parmigiano-Reggiano prodotto con latte di vacca bianca modenese sbarca in Usa.

L'accordo quinquennale per la commercializzazione negli Stati Uniti è stato sottoscritto dal Consorzio di valorizzazione dei prodotti bovini di razza bianca modenese e dal caseificio cooperativo di Rosola di Zocca con la multinazionale americana Anco Fine Cheese, divisione della Schratte Foods, Inc..

Un riconoscimento della validità del progetto - ha dichiarato il presidente del Consor-

zio, Francesco Grossi - sostenuto e finanziato dalla Provincia di Modena, per il recupero, la salvaguardia e la valorizzazione della vacca bianca modenese".

Il prezzo del Parmigiano-Reggiano di bianca modenese, non si baserà sui parametri di listino del Parmigiano-Reggiano standard, ma sui costi di produzione e sulle caratteristiche peculiari del prodotto: basti pensare che una forma da 32 chilogrammi viene ottenuta con 480 litri di latte (una bianca modenese produce tra i 18 e i 23 litri di latte al giorno) e non viene prodotta più di una forma al giorno.

Inoltre bisogna sottolineare che il latte della Bianca Modenese ha requisiti ideali sia per la caseificazione (rapporto grasso-proteine 1:1 ed elevata presenza del gene B delle K caseine) che per la stagionatura (meno acido palmitico e più acido oleico) rispetto al latte della Frisona e della Bruna, comunemente utilizzati per la produzione del Parmigiano-Reggiano.

L'ennesima dimostrazione che la produzione di qualità legata al territorio e le politiche di diversificazione e

specializzazione del prodotto creano valore aggiunto per le aziende locali e nuove opportunità di business altrimenti impensabili come nel caso del Parmigiano Reggiano, che attraversa oggi una certa crisi.

**Consorzio Bianca Modenese**  
[www.consorziobiancamodenese.it](http://www.consorziobiancamodenese.it)  
Tel. 059.209731

