



# SUA MAESTÀ IL BITTO

di SERAFINA MIANO - Foto di ROBERTO MOIOLA

**S**i produce nel comprensorio alpino di Albaredo e Gerola, nel cuore del Parco delle Orobie Valtellinesi e prende il nome da un torrente che confluisce nell'Adda all'altezza di Morbegno. Il Bitto è la punta di diamante della produzione casearia italiana e, a detta di molti, mondiale. È l'unico formaggio al mondo infatti che resiste a un invecchiamento di dieci anni, e riesce a esprimere una varietà di profumi, sapori e retrogusti che hanno sedotto i migliori chef del mondo.

Il presidente del Consorzio Valli del Bitto, **Paolo Ciapparelli**, che raggruppa i 16 produttori storici, lo conferma: «**Gualtiero Marchesi** se ne è innamorato al punto di garantire la propria presenza in occasione dell'inaugurazione di quello che sarà il tempio di questo straordinario prodotto. Tra due mesi apriremo, infatti, il Centro del Bitto a Gerola Alta, dove si potranno scegliere e degustare fino a 1.500 forme munite di certificazioni. All'interno della struttura verrà allestito anche un eco-museo dedicato a questo grande formaggio». Grande davvero, se anche l'indimenticabile **Luigi Veronelli** gli dedicò il suo ultimo articolo dal titolo



## QUANDO IL GUSTO SI MISURA IN CARATI

*L'allevamento del bestiame nelle valli alpine iniziò, secondo alcuni storici, dai Celti. Utilizzavano il Calècc, tipica costruzione itinerante in pietra fissa coperta da un telo mobile che, oltre a permettere di lavorare il latte appena munto, rappresenta un patrimonio storico, culturale e ambientale esclusivo delle Valli del Bitto. Ancora oggi le fasi di lavorazione del formaggio valtellinese sono rimaste inalterate e si svolgono nel periodo fra il 1° di giugno e il 30 di settembre. Chiediamo a Dario Ciapponi, esperto enogastronomo e tra i proprietari della cantina Fratelli Ciapponi di Morbegno, storico negozio nato nel*

«Se la Francia avesse il Bitto». Ma il Bitto non è solamente un lusso per gourmand dalle tasche piene, ma ha anche una vocazione ecologica: la tecnica di produzione di questo formaggio, oggi sotto il presidio Slow food, garantisce anche il rispetto dei pascoli montani e della biodiversità alpina. In Val Gerola e in altri alpeggi vengono inoltre allevati alcuni capi di

*In alto, il Bitto viene invecchiato in una cantina su assi d'abete. Maturo, si presenta in forme cilindriche con un peso variabile da 9 a 30 kg. Qui a fianco, il latte di mucca e capra appena munto è immerso nelle tradizionali caldaie in rame a forma di campana rovesciata.*



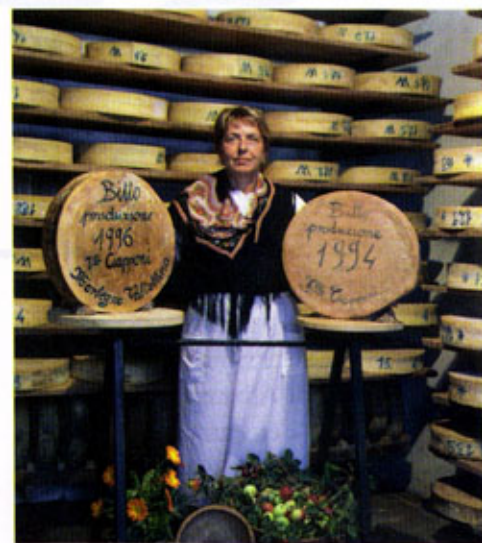


capra Orobica, un animale in via d'estinzione, il cui latte entra per un 10-20% nel Bitto conferendogli una speciale aromaticità e persistenza.

Nei tre mesi di alpeggio, la mandria è condotta attraverso un percorso a tappe, dalla stazione più bassa (1.500 m) a quella più alta (2.000 m). «L'ambiente montano degli alpeggi, una volta abbandonato, si degrada. I nostri vicini svizzeri», continua Ciapparelli, «hanno avviato contatti con noi, per imparare la tecnica in grado di produrre la qualità del formaggio valtellinese, rispettando l'ambiente naturale». Per buongustai politically correct. Ma senza sofferenze non si ottengono risultati, e il Bitto non fa eccezione: «Per con-



► *1883, specializzato nella vendita di prodotti valligiani e di forme di Bitto, quale sia il miglior modo per degustare questo prodotto. «Dopo l'anno di stagionatura, aumenta la sua nobiltà, asurge a eccellente prodotto da accompagnare ai migliori cibi e alle più raffinate tavole. Contraddistinto da sapore dolce e delicato, il Bitto giovane viene invece utilizzato per la polenta taragna e per i pizzoccheri, il matrimonio d'amore con questo prodotto è il Grumello. Invecchiato due anni, ha un sapore deciso, potente e aromatico ed è perfetto accostato al Sassella. A tre, quattro anni, si contraddistingue per un retrogusto di nocciola, è molto aromatico, si abbina all'Inferno. Infine a dieci anni diventa il raro formaggio da meditazione, da accompagnare con semplice pane di segale e lo Sfurzat della Valtellina». Il Bitto dai tre agli otto mesi costa circa 30 euro al chilo, dai 27 ai 40 mesi intorno ai 60 euro. E per i veri appassionati una forma di Bitto invecchiato dieci anni può costare fino a 2.500 euro.*



#### INTERNET POINT

[www.formaggiobitto.com](http://www.formaggiobitto.com)  
[www.ciapponi.com](http://www.ciapponi.com)

servare i profumi dei pascoli e per evitare che la carica batterica abbia modo di proliferare, è indispensabile produrre il formaggio entro al massimo 30 minuti dalla mungitura». Questo costringe i pastori a trasportare con loro gli strumenti produttivi, come il telo mobile da applicare sopra una struttura in pietra fissa chiamata Calèc, che contiene un caseificio ambulante. Ma attenzione: dal 2004 le forme di Bitto prodotte dai 16 alpeggi non sono più marchiate «Bitto». La Dop infatti ha introdotto pratiche di produzione meno restrittive di quelle classiche, e i produttori storici riuniti nel consorzio si sono opposti, uscendo dalla Dop e marchiando le forme con il solo nome dell'alpeggio.

*Sopra, a sinistra, il Calèc, tipica costruzione in pietra fissa coperta da un telo mobile, usata per la produzione di formaggio Bitto; a destra, una cantina per la stagionatura del formaggio. A lato, la cagliata viene depositata nelle fascere in legno che conferiscono il caratteristico scalzo concavo.*