

SELENE ERINI\*

## Formaggi DOP Valtellina Casera e Bitto: la tradizione casearia valtellinese che vive nel presente

### IL COMPARTO LATTIERO CASEARIO VALTELLINESE

Bitto e Valtellina Casera rappresentano le eccellenze della produzione casearia della provincia di Sondrio e sono i prodotti caseari economicamente di rilievo. Oltre al loro valore economico, esercitano un'importante funzione di traino per l'intero comparto.

Volendo fare una panoramica dei settori zootecnico e lattiero caseario provinciali, si deve evidenziare come il settore zootecnico nel suo complesso resta il fulcro dell'agricoltura valtellinese: nell'annata agraria 2007/2008 i prodotti zootecnici hanno inciso sul prodotto lordo vendibile per il 63,53% e fra questi il latte vaccino, da solo, incide per oltre il 41% sulla produzione totale.

Nel 2008 sono stati prodotti circa 600.000 quintali di latte vaccino (consistenza vacche da latte: 14.000 capi) di cui il 30% è in regime di vendita diretta (caseificato direttamente dalle aziende agricole in fondovalle e in alpeggio) e il restante in regime di consegna. Complessivamente più del 70% del latte prodotto in provincia è caseificato. Ciò è indicativo di come la trasformazione casearia, in particolare in prodotti tipici, consente di valorizzare al meglio la produzione lattiera provinciale, sia la trasformazione aziendale sia la trasformazione presso latterie e cooperative. Da evidenziare che sul fondovalle la lavorazione è andata concentrandosi in tre cooperative (che nel 2008 contavano complessivamente 266 soci) permettendo adeguati investimenti per la raccolta del latte, le linee produttive, l'organizzazione dei sistemi di qualità e la commercializzazione.

\* *Responsabile tecnico Consorzio per la tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto*

Perle della produzione casearia valtellinese sono i due formaggi Bitto e Valtellina Casera che sono i rappresentanti di due differenti tipologie:

- i formaggi d'alpe, prodotti esclusivamente d'estate durante la permanenza sui pascoli alpini;
- i formaggi di fondovalle, prodotti in passato quasi esclusivamente durante i mesi invernali, ora invece per tutto l'arco dell'anno anche se con punte invernali chiaramente superiori.

Grazie al forte legame con il territorio d'origine e al forte radicamento con le tradizioni culturali locali, questi due prodotti hanno ottenuto dapprima (nel 1995) la DOC e un anno dopo (nel 1996) il riconoscimento comunitario della DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Dal 1996 al 2004 c'è stata una crescita continua delle produzioni (più che triplicata la produzione di Valtellina Casera, quasi quintuplicata quella di Bitto) che ha subito un arresto nel 2005, arresto in parte imposto dal mercato (soprattutto per il Valtellina Casera), in parte dovuto ad aspetti strutturali (per il Bitto). Negli ultimi tre anni sia la produzione di Valtellina Casera sia quella di Bitto si sono stabilizzate senza subire grosse oscillazioni, segno che, almeno per il momento, queste DOP sembrano resistere alle difficoltà del mercato. Bitto e Valtellina Casera restano dei prodotti di nicchia – in particolare il Bitto – poiché legati a un territorio montano e alle sue risorse e ad oggi non si avvertono segnali di cedimento nella propensione al consumo di queste DOP. Sul fronte dei prezzi, dopo anni di discreta crescita, si è raggiunta una situazione di stabilità. Negli anni è, però, andata diminuendo la marginalità per i produttori.

Esaminando i dati produttivi relativi all'anno 2008, è possibile valutare l'incidenza che hanno le due produzioni DOP sul settore:

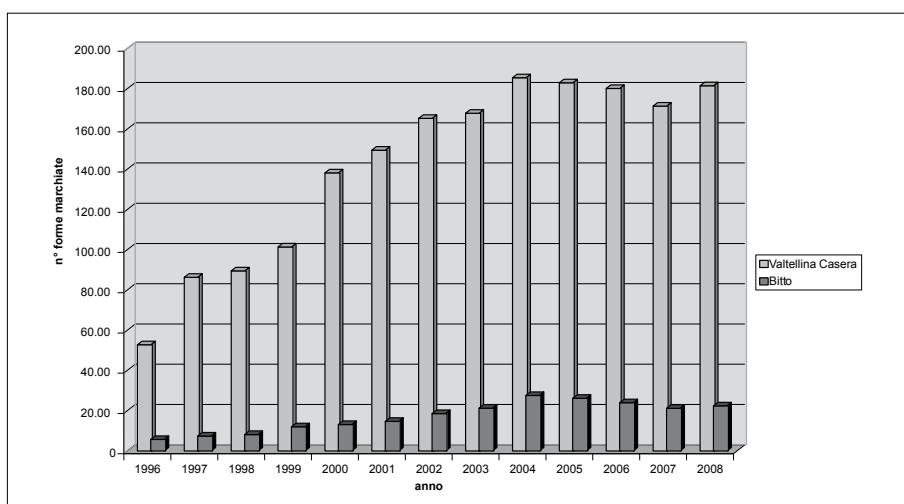
- produzione di Valtellina Casera: 181.483 forme, pari a 1.360 tonnellate di formaggio e 15.100 tonnellate di latte utilizzato per la caseificazione (pari al 25% del latte prodotto in provincia);
- produzione di Bitto: 22.433 forme, pari a 290 tonnellate di formaggio e 2.900 tonnellate di latte utilizzato per la caseificazione (pari al 5% del latte prodotto in provincia).

Quindi, complessivamente per la produzione delle due DOP, viene impiegato circa il 30% della produzione lattiera provinciale. Ciò evidenzia come le aziende, per poter affrontare le esigenze del mercato, ricerchino comunque la differenziazione della produzione: naturalmente i due formaggi DOP restano i prodotti economicamente di rilievo e di traino per il resto del comparto.

Il numero di soggetti coinvolti nelle filiere delle due DOP, quindi riconosciuti dall'Organismo di Controllo incaricato dal Ministero, è significativo:

	VALTELLINA CASERA	BITTO
1996	52.748	5.709
1997	86.300	7.401
1998	89.487	8.149
1999	101.407	12.027
2000	138.155	13.164
2001	149.464	14.714
2002	165.267	18.585
2003	167.838	21.280
2004	185.452	27.559
2005	182.976	26.130
2006	180.126	23.955
2007	171.393	21.199
2008	181.483	22.433

Tab. 1 *Dati relativi alla marchiatura di qualità (n° di forme) di Bitto e Valtellina Casera*



Graf. 1 *Andamento marchiature di qualità di Bitto e Valtellina Casera negli anni*

- filiera Valtellina Casera: 250 allevamenti, 20 trasformatori (caseifici aziendali, piccole latterie sociali, cooperative), 4 stagionatori;
- filiera Bitto: 80 produttori (altrettanti alpeggi), 10 stagionatori.

Sono realtà produttive molto diversificate. Notevoli differenze si riscontrano, anzitutto, tra gli ambienti di produzione: malghe alpine per il Bitto, caseifici e aziende di fondovalle per il Valtellina Casera. Anche tra questi ultimi esistono notevoli variazioni, poiché si passa dalle cooperative di dimensioni

medio-grandi che lavorano il latte raccolto da più allevamenti conferenti, ai piccoli caseifici aziendali che trasformano direttamente il latte delle bovine di proprietà.

#### PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEI FORMAGGI DOP VALTELLINESI

##### *Il Bitto*

L'antica tecnica di lavorazione del Bitto si fa risalire ai Celti che dopo essere stati scacciati dalla pianura trovarono rifugio in Valtellina. Esperti pastori e casari, i Celti, per conservare e trasferire le proprietà nutritive del latte nel tempo, iniziarono a produrre formaggi a lunga conservazione ed è probabile che anche l'etimologia del nome Bitto, derivante dal celtico "Bitu", possa indicare qualcosa di perenne.

Si produce negli alpeggi della provincia di Sondrio e di alcuni comuni limitrofi dall'Alta Valle Brembana. Il periodo di produzione è quello della monticazione degli alpeggi, dal 1 giugno al 30 settembre.

Il latte vaccino intero di una mungitura, con l'eventuale aggiunta di latte caprino in misura non superiore al 10%, viene coagulato immediatamente in loco con l'uso di caglio di vitello. A coagulazione avvenuta, la cagliata viene tagliata fino a ottenere dei grumi che hanno la grandezza di chicchi di riso. Segue la cottura che avviene a una temperatura compresa tra i 48 e i 52 °C. Dopo l'agitazione fuori fuoco e la sosta sotto siero, la pasta viene estratta e posta in fascere che conferiscono al formaggio il caratteristico scalzo concavo. Seguono la salatura e la maturazione che inizia nelle casere d'alpe e si completa nel fondovalle. La stagionatura, che deve durare almeno 70 giorni, può essere protratta anche sino a dieci anni.

Il Bitto è un formaggio grasso, a pasta cotta e semidura.

Ha forma cilindrica, regolare, con superfici piane di diametro tra i 30 e i 50 cm; lo scalzo è concavo a spigoli vivi alto 8-10 cm; il peso varia da 8 a 25 kg.

##### *Il Valtellina Casera*

Le origini del Valtellina Casera si fanno risalire al '500 quando più allevatori univano il loro latte per effettuare una lavorazione collettiva nelle latterie turnarie e sociali, mettendo in atto una forma di risparmio e di condivisione dei momenti di vita.

Il Valtellina Casera è prodotto con latte vaccino proveniente da allevamenti della provincia di Sondrio che viene lavorato nei caseifici dislocati sul territorio.

Il latte di due o più mungiture viene parzialmente scremato (per affioramento o con centrifuga) prima di essere sottoposto a coagulazione, ottenuta con l'uso di caglio di vitello. La rottura del coagulo avviene fino a quando i grumi hanno la grandezza di chicchi di mais e la successiva cottura a una temperatura compresa tra i 40 e i 45 °C. Una volta estratta, la pasta viene posta nelle apposite fascere marchianti. Seguono la salatura (a secco o in salamoia) e la stagionatura che avviene nelle tradizionali "casere" o in adeguate strutture (a una temperatura di 6-13 °C e umidità relativa non inferiore all'80%) e che si protrae per almeno 70 giorni.

Il Valtellina Casera è un formaggio semigrasso, a pasta semicotta e semidura.

Ha forma cilindrica, regolare, con superfici piane di diametro tra 30 e 45 cm e scalzo diritto di 8-10 cm; il peso varia da 7 a 12 kg.

#### IL CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO, I SUOI OBIETTIVI E LE MODIFICHE AI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

Il Consorzio nasce alla fine del 1995 per tutelare e valorizzare la produzione e il commercio di Bitto e Valtellina Casera e garantire al consumatore le caratteristiche di "tipicità" di questi prodotti.

Oggi più che mai gli sforzi del Consorzio sono diretti al miglioramento della qualità, al mantenimento delle caratteristiche di pregio e, allo stesso tempo, alla sostenibilità delle produzioni. In questa direzione vanno anche le modifiche apportate ai disciplinari di produzione di Bitto e Valtellina Casera. L'attenzione è rivolta a entrambi i prodotti poiché la sopravvivenza dell'attività zootecnica in alpeggio – e la conseguente produzione di Bitto – è strettamente legata a quella delle aziende di fondovalle che devono affrontare, oltre al generale incremento dei costi di produzione, la contrazione della superficie a foraggio.

Nel richiedere modifiche a un disciplinare di produzione bisogna tener presente che il prodotto DOP è tale poiché ha una filiera produttiva fortemente radicata alle tradizioni culturali del territorio e le sue caratteristiche derivano dall'ambiente in cui nasce. È un prodotto ancorato alla storia ma vive nel presente in un contesto ambientale e produttivo che ha subito dei cambiamenti. Alcune condizioni sono mutate nel tempo: ad esempio, sono

diverse le caratteristiche genetiche del bestiame allevato, i requisiti igienico sanitari imposti dalla normativa vigente sono più rigidi, quando possibile si meccanizzano alcune operazioni (mungitura) ecc.

Naturalmente per un prodotto DOP è prioritario il rispetto della tradizione e il mantenimento della tipicità, ma per consentire a un prodotto tradizionale di sopravvivere è necessario trovare un giusto compromesso tra passato e presente, tra tradizione e innovazione. Non bisogna dimenticare che dietro al prodotto c'è una filiera produttiva che deve essere messa nelle condizioni di avere un'adeguata redditività.

Lo stesso Regolamento (CE) 510/2006 relativo a DOP e IGP, prevede all'articolo 9 la possibilità di «chiedere l'approvazione di una modifica di un disciplinare, in particolare per tener conto dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecniche...».

Il Consorzio ha ritenuto opportuno richiedere delle modifiche ai disciplinari di produzione del 1995, alcune delle quali riguardano aspetti tecnologici e si sono rese necessarie per garantire la sostenibilità e la qualità delle produzioni. Le modifiche sono in protezione nazionale transitoria dal 2006 in attesa dell'approvazione definitiva da parte della Commissione Europea.

Affinché le modifiche proposte siano approvate è necessario giustificarle e dimostrare che non alterano i caratteri di tipicità che contraddistinguono il prodotto. Per questo motivo il Consorzio ha condotto e commissionato una serie di ricerche.

Nel caso della DOP Bitto, ad esempio, le principali modifiche riguardano la possibilità di integrare l'alimentazione da pascolo delle bovine (integrazione fissata nei limiti massimi di kg 3 di sostanza secca al giorno, con mais, orzo, frumento, soia e melasso in quantità non superiore al 3%) e la possibilità di utilizzare starter autoctoni da aggiungere al latte crudo.

Per quanto riguarda il primo punto, citiamo di seguito alcuni lavori di ricerca:

- *Il problema dell'alimentazione delle bovine in alpeggio e sue relazioni con la produzione del formaggio Bitto*, studio condotto da R. Lodi (CNR-ISPA Milano), F. Gusmeroli (Fondazione Fojanini Sondrio), M. Timini (APA Sondrio);
- *Effetti dell'integrazione alimentare sulle caratteristiche del formaggio Bitto*, R. Lodi, M. Brasca, B. Masa, A. Tamburini, S. Erini, E. Turchetti – 2005 (sperimentazione condotta nell'estate 2002);
- Altri lavori di ricerca: *Relazione tra integrazione alimentare e qualità del latte in due alpeggi in area Bitto DOP*, S. Colombini, C. Penati, A. Tam-

burini, M. Timini – lavoro condotto nell’ambito del Progetto di ricerca FISIR “Pro-Alpe”.

In sintesi, le ricerche ribadiscono come le quote molto elevate alle quali sono situate mediamente le malghe valtellinesi e valchiavennasche, le pendenze spesso accentuate, la presenza di tare nel pascolo e la netta prevalenza di praterie magre siano fattori che ostacolano elevate assunzioni di foraggio da parte del bestiame. Già in passato diversi studi avevano rilevato l’insufficiente assunzione alimentare del bestiame monticato sulle malghe locali e le conseguenti perdite di peso corporeo e di produzione latte. Oggi questa situazione è andata ulteriormente aggravandosi a causa delle maggiori potenzialità lattifere delle bovine. Sulla base dei dati raccolti si ritiene che nell’attuale contesto alpicolturale l’integrazione del pascolo con concentrati è pratica irrinunciabile: in particolare, l’integrazione con 3 kg di sostanza secca al giorno non fa diminuire il consumo spontaneo di erba, consente di riequilibrare la dieta dell’animale e non modifica sapori e odori del formaggio salvaguardandone la tipicità.

Relativamente al secondo punto, dal 1999 il Consorzio, in collaborazione con il CNR-ISPRA di Milano, ha avviato delle ricerche volte all’approfondimento delle conoscenze sulla microflora che caratterizza il Bitto, al mantenimento della biodiversità microbica e delle caratteristiche che essa determina sul prodotto, al miglioramento della qualità.

Negli anni sono stati isolati e studiati vari ceppi di batteri e dalla riproduzione di massa di alcuni di questi si sono ottenuti innesti selezionati che inoculati nel latte crudo non deprimono la microflora spontanea presente nel latte e, anzi, creano condizioni più favorevoli al suo sviluppo garantendo il mantenimento delle caratteristiche sensoriali del formaggio.

Nel 2008 è iniziato un nuovo lavoro di ricerca dal titolo *I formaggi DOP Valtellinesi: miglioramenti tecnologici nel rispetto della tipicità* finanziato da Regione Lombardia (capofila il Consorzio, partner CNR-ISPRA di Milano, CRA-ISLC di Lodi e Fondazione Fojanini di Sondrio), obiettivo ottimizzare l’utilizzo di starter autoctoni sia per il Bitto sia per il Valtellina Casera.

