

PER UNA BIBLIOGRAFIA SUL FORMAGGIO BITTO  
a cura di Bruno Ciapponi Landi, 29 settembre 2018

1548: Ortensio Lando ricorda "Il cacio di Marleno e della Valle del Bitto" nel suo "Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia del 1548

XVI Sec. Giovanni Tuana, *Fatti di Valtellina*, Sondrio 1998. [Testo originale del sec, XVII]  
Citazione alla p. 166: Bema. "Il formaggio di tutta questa valle è eccellentissimo, qual gareggia il piacentino e il parmigiano."

1811: Melchiorre Gioja, *Statistica del dipartimento dell'Adda* [1811]. (Ristampato in: *Annali di statistica Anno 129 – Serie X – vol. 22*, Roma, ISTAT 2000, p. 4659

1823: D.A.M.M. [Gaudenzio De Pagave], *Descrizione della Valtellina*, Milano 1823, p. 6

1844: Francesco Visconti Venosta, *Notizie statistiche intorno alla Valtellina*, Milano 1844, p. 73.  
A p. 80 segnala 8 negozi di formaggi attivi in provincia.

1896: Strafforello Gustavo, *La Patria. Geografia dell'Italia. Province di Cono e Sondrio*, Torino 1896: p.359

1904: Melazzini Giuseppe, *Il caseificio in Valtellina*, in "Società Agraria di Lombardia", Volume I, Fascicolo III, Milano Premiata Tipografia Agraria, 1904. pp. 203-214.

1907: Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini, in "Società Agraria di Lombardia", Vol. II, Fasc. III "I pascoli alpini della provincia di Bergamo" Milano, Premiata Tipografia Agraria 1907

1907-1908: Bassi Ercole, *La Valtellina. Guida illustrata*, Milano 1907-08

1909: *Studi sul formaggio "Bitto"* in "La Valtellina" 5, p.1; 12, p.1; 16, p.2; 19 ottobre 1909 p.2.

1923: *Guida pratica commerciale della provincia di Sondrio. Anno 1923-24*, Tirano, Fiorentini & Redaelli, 1923

1952 : Epicuro [Emilio Giani De Valpo], *Andar per crotti*, Milano, Associazione dei valtelinesi in Milano 1952 (ristampato nel 1982)

1962: Calcinardi Carlo, *Produzione e caratteri dei formaggi della Valtellina*, in "Rassegna Economica della Provincia di Sondrio" n. 8- 1962

1975: Felforno G. Fondrini A, *Il Formaggio "Bitto" "Rezia agricola e zootecnica"* n. 5- 1975

1975: Martinelli M.L., *La produzione del formaggio "Bitto" sugli alpeggi della Val Gerola*, Tesi di laurea a.a. 1975-76 Università degli studi di Milano

1978: Guido Margiotta, Lemma "bitto" nel *Glossario-indice della cucina valtelinese e valchiavennasca*, in *Valtellina e Valchiavenna riscoperta di una cucina*, Sondrio, Bissoni, 1978

1987: Cella Marina, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, *Bitto*, in "Sale & pepe. il mensile per mangiar bene", A. 1, n. 1 (feb.1987), Milano, Mondadori, 1987. E, ancora, Fascicolo 2 (2017)  
(Nota: p. 90-91)

1982 Gianni e Paolo Berra, *Viaggio nel Nordest*, 1982

1984: Carini Sandra, Il Bitto re dei nostri formaggi, in "Le vie del bene" n. 5 (mag. 1984), p. 11-12

1985: Giovanni Bianchini, *Gli alpeggi della Val Tartano ieri e oggi. Economia e degrado ambientale nella crisi dei pascoli alpini*, Tip. Mitta, Sondrio, 1985, p. 104

1978: Tarcisio Salice, *La gastronomia valligiana alla luce della storia*, in Guido Margiotta, *Valtellina e Valchiavenna riscoperta di una cucina*, Sondrio, Bissoni, 1978

1988: Monteforte Franco, *Storia e mitologia del vino e del formaggio valtellinesi*, in *Note di storia e civiltà alimentare valtellinese e valchiavennasca*, in Renato Sozzani, *Tavola imbandita in Valtellina*, Sondrio, CCIAA, Sondrio 1988, p. 38

1993: *Valtellina e Valchiavenna, vino, storia e sapori antichi*, Itinerari Slow, Bra CN, Arcigola Slow Food Editore, 1993

1993: *Un formaggio millesimato, in Valtellina e Valchiavenna, vino, storia e antichi sapori*, Slow Food Editore, Bra CN, 1993

2000: *I percorsi del gusto. La storia gli itinerari i sapori* / Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, Cabiato, Ed. Sviluppo 2000, stampa 2004, p.29

Giovanni Bianchini, Remo Bracchi. *Dizionario etimologico dei dialetti della Val Tartano DVT*, Sondrio 2003.

2004: *Latte e formaggi della Lombardia. Le responsabilità di filiera = Milk and cheese in Lombardy: the cheesemaking process* [a cura di] Regione Lombardia. Agricoltura in collaborazione con ERSAF, Ente regionale per i Servizi all'agricoltura e alle foreste, Milano, International food, 2004, p. 26

2005: G. Borghi, V. Dell'Aquila, G. Iannaccaro, *I nomi per «formaggio» nelle aree alpine: un progetto di ricerca multivariata*, in *Itinerari linguistici alpini*, Sondrio 2005, p.159

2007: Livio, Piatta, Zecca Emanuela, *Una tradizione di qualità in Valtellina. Sua maestà il Bitto*, Sondrio 2007 p.128

2007: *La terminologia della lavorazione del latte in Valtellina con particolare riferimento alle Valli del Bitto* Elisa Ravelli, rel. Giovanni Bonfadini. Tesi datt., Università degli studi di Milano, a.a. 2006/2007, 254 c., 2007 Facoltà di lettere e filosofia. Corso di laurea magistrale in lettere moderne.

2008: Michele Corti e Cirillo Ruffoni, *Il formaggio "Val del Bitt". La storia, gli uomini, gli alpeggi. Come nasce un mito caseario*, fotografie di Gianpiero Mazzoni, Breno, ERSAF, (Como, New Press) 2008 p.175

2009: *Formaggi, ricotta, burro, yogurt* [a cura di Patrizia Patelli ; illustrazioni Laura Toffaletti], San Giovanni Lupatoto : Arsenale, 2009, p.127

Formaggi della provincia di Sondrio: Bitto (p. 44-45), Casera Valtellina (p. 60-61), Scimudin (p. 110-111)

2009: [Carlo Cattadori], *La cultura del bitto*, Ecomuseo della Valgerola, 2009, 1 DVD (46 min.): sonoro, in contenitore, 13 cm

2009: *Cibovagando fra i formaggi d'Italia. Le pillole del gastronomo in un viaggio alla scoperta della qualità*, Milano, Calderini, 2009, p.262

2009: Cirillo Ruffoni, *La storia degli alpeggi e del formaggio Bitto. La grande svolta (l'età moderna)* in: M. Corti, C. Ruffoni, *Il formaggio val del Bitt*, Ersaf, Milano, 2009, pp. 21-72

2010: *I mestieri di una valle alpina: la Valle del Bitto di Albaredo*, direzione e coordinamento di Oscar Del Barba], Ecomuseo della Valle del Bitto di Albaredo, Albaredo per San Marco, Montagna in Valtellina, Ignizio, 2010 p.64

2010: *L'atlante mondiale dei formaggi*, redattore capo Juliet Harbutt, collaboratori Martin Aspinwall ... [et al.], Milano, Tecniche nuove, 2010. Per la provincia di Sondrio è citato il formaggio Bitto

2011 *Bitto e Valtellina Casera DOP: tipicità e innovazione* [testi a cura di Selene Erini, Milena Brasca, Stefano Morandi, Milena Povolo, Lucia Monti, Fausto Gusmeroli, Giampaolo Della Marianna], Milano, Regione Lombardia. Agricoltura, Sondrio, Bettini 2011 p.79. Fa parte di Quaderni di ricerca, al frontespizio: Regione Lombardia. Agricoltura, Consorzio tutela Valtellina Casera e Bitto, Fondazione Fojanini di Studi Superiori, CRA Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, CNR-ISPA

2011: Michele Corti, *I ribelli del Bitto: quando una tradizione casearia diventa eversiva* [prefazione di Piero Sardo], Bra, Slow Food, 2011 p. 191