

## **Arte casearia e zootecnia nelle Valli Alpine e Prealpine. Dalla tradizione una nuova risorsa per il futuro.**

Barzio (Lecco), 28-30 settembre 2018

### **IL BITTO, IL RE DEI FORMAGGI VALTELLINESI**

di Bruno Ciapponi Landi della Società Storica Valtellinese, Sondrio.

La Valtellina è nota per la sua produzione di vini, fra i quali un eccellente passito rosso denominato *Sfurzat*, tuttavia Leonardo da Vinci, che sicuramente la percorse nel 1494, annotò nel Codice Atlantico: *Voltoлина [...] fa tanto bestiame che da' paesani è concluso nasciervi più late che vino*". L'osservazione, confermando la notorietà della produzione vinicola, afferma nel contempo la maggiore entità di quella lattifera che, infatti, non solo era di primaria importanza per l'autoconsumo, ma anche per l'esportazione a Bergamo, a Como e a Milano, soprattutto del formaggio delle valli del Bitto.

#### **Cosa si è scritto sul Bitto**

In uno dei rari testi letterari che parli del Bitto si legge: *"... d'estate si manda il bestiame ad alpeggiare e si produce quel formaggio grasso, butirroso, che si liquefa in bocca conosciuto col nome di Bitto ... è fatto con latte intero di vacca in forme del peso medio di kg.10, ancora fresco è dolce e gradevole, di pasta soffice e butirrosa e si consuma come formaggio da mensa; stagionato 2-3 anni è piccante e con gli occhi ripieni d'un umore sapidissimo, serve specialmente per condimento.*"<sup>1</sup>

*"Il Bitto originale è fatto con latte intero con aggiunta da 1/5 a 1/10 di latte di capra. Si fa di due tipi: grasso, analogo al Battelmat e tipo Sbrinz, fatto con latte un poco scremato. Se ne producono 3.000 quintali. Il tipo Sbrinz va in prevalenza alla fiera di San Matteo di Branzi (Val Brembana) dove viene acquistato da negozianti di Bergamo e di Como. A Morbegno la fiera è invece il 14 ottobre."*<sup>2</sup>

*"Il formaggio Bitto deve avere l'occhiatura a occhio di pernice, vale a dire che deve presentare al taglio occhi sferici del diametro dai 2 ai 3 mm non regolarmente distribuiti, con una densità da 5 a 10 per decimetro quadrato. Il formaggio grasso degli alpeggi era molto pregiato e rappresentava un genere di lusso, che anche i produttori consumavano con grande parsimonia."*<sup>3</sup>

Sono ottanta gli alpeggi in cui si produce il Bitto: 22 nelle Valli del Bitto, 19 in quelle del Tartano, 11 in Val Masino, 8 in Val Madre, 7 nella Valle del Lesina, 4 in Val Cervia, 4 nella Valle del Livrio, 3 nella Valle dei Ratti, 1 in Val d' Ambria.<sup>4</sup>

*"Stupisce per la qualità in rapporto ai mezzi e alle difficoltà, ma anche meraviglia, che tale prodotto abbia finora interessato pochissimo i cultori del caseificio che avrebbero trovato un campo originale di studio per la tecnologia casearia. Fra i tanti prodotti che hanno rinomanza: Fontina in Val d'Aosta; Bra nella provincia di Cuneo; Montrasio in Veneto, Bitto nell'alta Lombardia. Quest'ultimo meno noto degli altri, è venduto nelle fiere di Morbegno e di Branzi. Dalla Valgerola esce il Bitto più accreditato, ma anche dalle valli da Morbegno a Sondrio a sud dell'Adda e dalla Val Masino."*<sup>5</sup>

Le potenzialità del Bitto non erano sfuggite all'economista lombardo Stefano Jacini che nel 1858, trattando delle possibilità commerciali della provincia affermava "Gli eccellenti formaggi del Bitto [...] bastano a mostrare che cosa la Valtellina sarebbe in grado di offrire"<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Epicuro [Emilio Giani De Valpo], *Andar per crotti*, Milano, Associazione dei Valtellinesi a Milano, 1952).

<sup>2</sup> Dalla relazione del prof. Giuseppe Fascetti della R. Scuola di zootecnia e caseificio di Reggio Emilia, «Bollettino del Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio», ripresa da «La Valtellina» nel settembre del 1909.

<sup>3</sup> Voce *Furmàc-furmài*, in G. Bianchini, R. Bracchi *Dizionario etimologico dei dialetti della Val Tartano*, Sondrio 2003.

<sup>4</sup> Studi sul formaggio "Bitto" in "La Valtellina" 5/19 ottobre 1909.

<sup>5</sup> Giuseppe Fascetti, relazione citata alla nota 2.

<sup>6</sup> S. Jacini, *Sulle condizioni economiche della provincia di Sondrio*, Milano 1858.

Per la qualità del prodotto non bastano bestie sane, buona pastura, buon latte, corretta caseificazione, fondamentale è l'opera del casaro che segue anche la stagionatura, controlla, «raspa» e unge la forma.

### **Il Bitto è “figlio” dei condizionamenti ambientali dell'alpeggio**

È necessario precisare che si tratta del genere di alpeggio dove le bestie vengono inviate e gestite in forma collettiva dal caricatore d'alpe<sup>7</sup>. Tante mucche e capre da mungere, tanto latte, la mancanza di attrezzature, specie dei baitelli con l'acqua corrente dove conservare il latte nelle conche per l'affioramento della panna, oltre che del tempo per fare il burro e del luogo dove conservarlo sono le condizioni ambientali che hanno fatto nascere il Bitto, la cui eccellenza, in questa situazione, può ben essere apparsa frutto di una sorta di magia. Non a caso si attribuisce alla mitica quanto bonaria figura dell'Homo selvatico<sup>8</sup> l'insegnamento della caseificazione oltre che una sorta di “guardiano” della corretta applicazione delle regole casearie. Stranamente non v'è invece traccia di culto in valle di san Lucio di Cavargna, santo locale del XIII secolo, protettore degli alpigiani, dei casari e dei formaggiai, diffuso in Ticino, Brianza, Alto Lario, Bergamasca<sup>9</sup>. Per la produzione del Bitto occorrono certamente bestie sane, buona pastura, buon latte, corretta caseificazione, ma per la qualità del prodotto è decisiva l'abilità del casaro che segue costantemente la stagionatura, controlla, «raspa» e unge la forma.

### **Gli intenditori**

Gli intenditori del Bitto sostengono varie teorie sulle ragioni della buona qualità del prodotto, alcune certamente fondate, come tener conto della pastura e delle fondamentali qualità del casaro, altre meno come quella sostenuta da mia nonna, figlia di un commerciante di formaggi di Morbegno, che sosteneva di poter riconoscere la provenienza del Bitto dal sapore derivante al formaggio dalle differenti pasture. In casa l'assaggio del Bitto che giungeva in pagamento dei diritti d'alpe era un vero e proprio rito e una esibizione di competenze che entrava nei particolari non solo della pastura e della sua esposizione, o meno, al sole, ma anche delle varianti, della pioggia o del secco dell'annata e non so che altro. Quando la nonna rimase costretta in casa e non poté più approvvigionarsi direttamente del “suo” Bitto, non ne trovò mai uno che meritasse la sua completa approvazione fra quelli che le procuravo. (Sarà l'effetto «nevi di un tempo» o l'eco di un mito secolare identitario coltivato con convinzione?)

Una curiosità che mi colpì da piccolo riguardava il baitoccolo, quella specie di grande cassa da morto in cui era possibile passare la notte al riparo e, grazie alla sua mobilità, di seguire gli spostamenti della mandria. Mi colpiva l'angustia del baitoccolo, con la sua piccolissima finestrella, nel quale l'emblema della dura vita dell'alpeggio. È probabile che il suo uso non fosse noto al grande pubblico posto che ai baitocchi del Meriggio di Albosaggia fu riservata una xilografia in una delle prime guide turistiche illustrate valtellinesi.<sup>10</sup>

### **Il Bitto nei secoli**

Da quando si fa il Bitto? Non metteremo la Storia nell'imbarazzo di questa domanda. La lavorazione del latte è antichissima e anche l'alpeggio risale alla preistoria. Restando ai documenti dei secoli più recenti non mancano notizie e citazioni.

Nel XIII sec. l'organizzazione di alpeggi è documentata in Val Gerola atti notarili e a Chiavenna prevede fruitori persino dal basso Comasco.

Nel XVI sec. l'umanista Ortensio Lando, frequentatore della Valtellina, ricorda il Bitto fra «Le cose che si mangiano e si bevono in Italia».

Nel XVII sec. Giovanni Tuana scrive che «è eccellentissimo e gareggia con il piacentino et il parmigiano»; in quel secolo è il formaggio più apprezzato nell' “Hostaria granda” (il più qualificato esercizio alberghiero della Valtellina di allora) presso il santuario di Tirano.

Nel XVIII sec. la potente famiglia Salis si approvvigiona in Val Gerola di forti quantità di Bitto di cui faceva commercio.

---

<sup>7</sup> In altri luoghi dove i diritti d'alpe riguardano il numero delle bestie pascolanti, la loro gestione rimane ai singoli proprietari.

<sup>8</sup> Splendida e rara la sua raffigurazione nella camera picta di Sacco in Valgerola.

<sup>9</sup> Pierfranco Mastalli, *La devozione e il culto di S. Lucio di Cavargna* in Contract n. 35-2002.

<sup>10</sup> Carlo Saffratti, *Guida illustrata di Sondrio e dintorni*, Sondrio 1895.

Nel XIX sec. Il Bitto, prodotto di nicchia, si afferma, quanto permette sua produzione quantitativamente limitata.

Nel XX sec. Nasce la mostra del Bitto, giunge la DOP, nasce anche (non senza qualche ragione) la fronda dello «Storico Ribelle»,

Nel XXI sec. Le nuove norme permetterebbero di istituire una sottodenominazione (tipo «Bitto storico») di cui si avvantaggerebbe l'intero mercato.

### **La denominazione di origine protetta (D.O.P.)**

Per «denominazione d'origine», si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. »

Nel caso del Bitto si trattava anche potenziare il mercato superando i limiti della modesta produzione delle valli originarie. Il disciplinare di concessione estese quindi il **marchio alla produzione dell'intero territorio provinciale e di alcune valli contigue** fissandone le modalità di produzione.<sup>11</sup>

Le modalità previste dal regolamento del D.O.P. – dovendosi adattare a produzione commerciale più standardizzata – si allontanavano però da quelle tradizionali, a cui si attengono i produttori storici che, considerando ciò un valore (anche commerciale) **invocarono uno speciale riconoscimento** che distinguesse il Bitto prodotto nelle valli del Bitto dall'altro. Le norme di allora non prevedevano però uno speciale riconoscimento, nemmeno per produzioni così diversificate, all'interno di una D.O.P.

Per questo i produttori storici della valle si riunirono in una associazione che chiamarono «Storico ribelle», denominazione che estesero anche al loro prodotto, e continuarono la loro “battaglia”. Non mancarono contese, lotte e incomprensioni, che non fu possibile superare malgrado la buona volontà delle varie autorità coinvolte.

Siamo così giunti al paradosso che il formaggio della valle del Bitto, prodotto secondo la più genuina tradizione, non si può chiamare Bitto.

### **La situazione oggi**

**Bitto DOP** si ottiene con il latte prodotto in tutta la provincia di Sondrio e in alcuni comuni limitrofi dell'Alta Valle Brembana in provincia di Bergamo (Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida, Valleve e Artino e Lareggio), di alcuni territori limitrofi della Valsassina (Comuni di Introbio e Premana) in provincia di Lecco, con regole meno restrittive di quelle tradizionali.

Lo **Storico ribelle**, si produce invece **esclusivamente** negli alpeggi delle Valli del Bitto, rigorosamente secondo la tradizione casearia storica, in un periodo di produzione che coincide con quello del pascolo estivo; il resto dell'anno mucche e capre (il latte di queste ultime è tassativamente previsto dal disciplinare dello Storico ribelle) lo passano nelle stalle e nei recinti del fondovalle e il loro latte è usato per la produzione del “Latteria invernale”.

### **Una soluzione è ora possibile**

Quali che siano le responsabilità dell'acuirsi del risentimento, una soluzione, quanto mai auspicabile, è ora possibile. A prospettarla, carte alla mano, è il prof. Fausto Gusmeroli<sup>12</sup> dell'Università degli Studi di Milano, che da anni segue le vicende dell'agricoltura provinciale presso la Fondazione Fojanini di Sondrio. Si tratterebbe di applicare anche al Bitto la soluzione data ad un caso del tutto analogo di un formaggio francese, risolta in sede comunitaria con la divisione dell'unica DOP aggiungendo una DOP specifica alla produzione storica. Esattamente il caso nostro.

Della possibilità sono state informate la Comunità Montana di Morbegno e all'Assessorato alla Montagna della Regione Lombardia.

---

<sup>11</sup> Articolo 2, paragrafo 1, lettera a), regolamento UE del n. 510/2006.

<sup>12</sup> <http://www.irealp.it/918,News.html> - <http://www.unimi.it/chiedove/schedaPersonaXML.jsp?matricola=46999>

**Bibliografia disponibile sul sito web**

[www.brunociapponilandi.it/docs/ricerche/37-Per%20una%20bibliografia%20del%20formaggio%20Bitto.pdf](http://www.brunociapponilandi.it/docs/ricerche/37-Per%20una%20bibliografia%20del%20formaggio%20Bitto.pdf)

Per questo lavoro mi sono ampiamente avvalso del testo di Michele Corti e Cirillo Ruffoni, *Il formaggio "Val del Bitt»: la storia, gli uomini, gli alpeggi, come nasce un mito caseario; fotografie di G. Mazzoni, Breno, ERSAF, 2008.*

Mi son state utilissime anche le conversazioni con Guglielmo Scaramellini, Fausto Gusmeroli e Diego Zoia che ringrazio.