



Slow Food®

## ASSOCIAZIONE "PRODUTTORI VALLI DEL BITTO"

Sede : 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



Slow Food®

L'Assemblea dell'Associazione Produttori delle "Valli del Bitto" del giorno 23 novembre 2001 ha deliberato, con voto unanime di tutti i caricatori d'alpe presenti, di proseguire la produzione di formaggio Bitto nel pieno rispetto della metodologia di lavorazione da sempre in uso nelle Valli del Bitto di Gerola Alta e Albaredo per San Marco.

Lo Statuto dell'Associazione garantisce anche per gli anni a venire che la produzione del formaggio Bitto nelle vallate omonime dipenderà dall'ottimizzazione delle condizioni tassativamente naturali che la generano, che sono e resteranno:

1. abilità del casaro
2. condizioni fisiche della bestia
3. qualità dell'erba
4. immediata trasformazione a caldo sul posto del latte appena munto
5. aggiunta del 10-20% di latte di capra di razza Orobica o della Val Gerola (razza a rischio di estinzione)

La coagulazione di questi fattori sarà l'unica condizione autorizzata, (volenti o nolenti), a determinare la qualità del prodotto nelle valli del Bitto (come del resto in uso da secoli).

**E' vietata** dallo statuto dell'Associazione, **qualsiasi forma di alimentazione del bestiame** che non sia erbaio spontaneo (è ammessa la deroga solo in caso di ricovero di vacche malate).

**E' vietato l'uso di fermenti** selezionati industrialmente o altri additivi conservanti tesi a pilotare la produzione.

Il formaggio Bitto prodotto nelle Valli del comprensorio morbegnese **non ha bisogno di esperimenti omologanti**. Il prestigio internazionale ottenuto da questo prodotto è merito esclusivo dei caricatori d'alpeggio che hanno saputo conservare fino ai nostri giorni un formaggio che si differenzia da una forma all'altra per sole condizioni naturali.

Il Bitto invecchiato oltre i 10 anni è una rarità riconosciuta ed al momento un'esclusiva delle Valli del Bitto e quindi ha diritto ad una tutela particolare proprio perché rappresenta un patrimonio storico, culturale e ambientale unico nell'ambito dei formaggi d'Alpe.

L'anno 2002 è stato proclamato dall'ONU "Anno internazionale della montagna".

Non a caso fra gli interventi più importanti a sostegno delle aree montane vi è quello di favorire in tutti i modi questi prodotti unici che oltre ad essere una garanzia per gli abitanti di pianura sono anche un'importante risorsa economica per gli abitanti di montagna.

Rispettare queste potenziali sinergie è priorità fondamentale per un futuro eco-compatibile nell'interesse di tutta la comunità.

L'Associazione Produttori Valli del Bitto fino ad oggi ha salvaguardato questo patrimonio di tutti.

E' giunto il momento che tutte le istituzioni preposte sottoscrivano ufficialmente questi intenti al fine di garantire il futuro ad un prodotto che è una vetrina per la Valtellina e per la Lombardia oltre che patrimonio gastronomico, storico, culturale e ambientale a livello nazionale ed Europeo.

In attesa, il marchio a fuoco "Valli del Bitto" verrà concesso, a garanzia dei consumatori, solo a chi rispetterà le procedure contenute nello statuto dell'Associazione Produttori Valli del Bitto.

I potenziali alpeggi dell'area geografica storica sono N. 30. Al momento quelli caricati che aderiscono sono N. 16.

Questi sono i soli autorizzati a fregiarsi del marchio a fuoco Valli del Bitto a partire dall'anno 2002. I nominativi verranno resi pubblici anno per anno dopo le trattative che l'Associazione avrà a breve con il Consorzio di tutela Bitto e Casera.

Al "CTCB" proporremo un protocollo di intesa che suggelli in maniera definitiva ed ufficiale gli accordi già sottoscritti l'11 giugno 1996 con le integrazioni necessarie dopo 5 anni di esperienza. Qualsiasi decisione verrà presa, comunque, non modificherà la posizione dei produttori delle valli del Bitto, i quali riconoscono nell'Associazione da loro stessi composta

**l'unico organo ufficiale autorizzato a decidere le sorti del formaggio Bitto nelle Valli di Gerola Alta e Albaredo per San Marco.**

Cosio Valtellino, 24/11/2001



Il Presidente  
**Paolo Ciapparelli**