

# Bitto: una vicenda che scuote le Dop

Dalla vicenda sta emergendo un ruolo nuovo e più attivo dei Presidi e di Slow Food

di Michele Corti

pubblicato in: *Caseus. Arte e Cultura del Formaggio*. Anno XIII, n. 2, pp. 24-27.

All'inizio di marzo la "guerra del Bitto", che da 12 anni divide i produttori "storici" dal Consorzio di tutela (CTCB – Consorzio tutela Casera e Bitto) ha conosciuto un'accelerazione improvvisa. I Produttori delle Valli del Bitto hanno deciso di procedere alla presentazione di un ricorso a Bruxelles a meno di ricevere entro 10 giorni chiari segnali di disponibilità circa definizione dell'annosa questione sul tappeto. Quello che chiedono l'Associazione Produttori delle Valli del Bitto e Slow Food (che, in questa fase, ha assunto un ruolo più attivo nella vicenda) è una soluzione che garantisca la riconoscibilità del prodotto proveniente dall'area storica di produzione e la differenziazione dei disciplinari. I termini della vicenda sono stati ampiamente esposti nello "speciale Bitto" apparso nel numero 3 del 2006 di *Caseus* ma vale la pena richiamarli nei loro termini essenziali. Le questioni (che si intrecciano) sono due: la prima riguarda la delimitazione dell'area di produzione, la seconda le modifiche "innovative" o "produttiviste" (secondo gli opposti punti di vista) del disciplinare introdotte negli ultimi anni dal CTBC e che riguardano l'uso dei mangimi e dei fermenti selezionati.

Quanto alla prima basti ricordare che, allorquando venne avviata la procedura per l'ottenimento della Dop, il Bitto era prodotto solo sul versante orobico valtellinese. La questione è tanto palese che esistevano già due marchi – promossi dalla Camera di Commercio - riferiti a due distinti prodotti: "Bitto" e "Valtellina Grasso d'Alpe".

Il "Bitto" poteva essere prodotto solo negli alpeggi del versante orobico, il "Valtellina Grasso d'Alpe" nelle restanti aree della provincia (che, oltre alla Valtellina, comprende anche la Valchiavenna). Va aggiunto che il "Valtellina Grasso d'Alpe", che con la Dop venne "promosso" a "Bitto" era prodotto solo in alcune zone; altrove – come in Valchiavenna - il formaggio grasso d'alpe non era mai stato prodotto e non lo si produceva neppure al momento del riconoscimento del Bitto Dop quale "produzione storicamente attestata in tutta la provincia di Sondrio".

Una volta ottenuta la Dop gli enti locali finanziarono dei programmi per "insegnare" a produrre Bitto Dop a casari che avevano in precedenza prodotto solo formaggio magro e semigrasso.

Con tali presupposti diversi soggetti avrebbero potuto bloccare la Dop facendo rilevare che l'area di produzione veniva stabilita a "tavolino" senza riscontro nella realtà e – soprattutto – nella storia. Ma i rappresentanti istituzionali dell'area storica di produzione (che coincide in larga misura con la Comunità Montana di Morbegno) vennero convinti "politicamente" ad accettare la Dop "allargata" in cambio di assicurazioni circa il riconoscimento di una sottodenominazione. Alle promesse non seguirono, però, i fatti e si formò il Comitato produttori Bitto (poi Associazione Produttori Valli del Bitto), che da 12 anni conduce con tenacia la battaglia per la tutela della specificità del Bitto "storico". Che non si tratti di "campanilismo" lo dimostra il fatto che la tutela della specificità dell'area storica coincide con quella di un ben definito e peculiare modo di produzione che, nelle Valli del Bitto, si è venuto definendo almeno a partire dal medioevo. Esso prevede la caseificazione "itinerante" in numerose capanne senza copertura fissa e piccole baite disseminate sui pascoli dove si realizza l'immediata lavorazione a caldo del latte appena munto, la presenza di "casere" particolarmente idonee alla stagionatura del prodotto e – elemento di distinzione chiave - l'aggiunta del 20% di latte caprino al latte vaccino. Non solo tutti questi elementi di specificità non sono presenti nella produzione del Bitto Dop ma il Consorzio, come già richiamato, ha voluto anche "legittimare" l'uso dei mangimi e delle "bustine" dei fermenti industriali.

Ce n'è a sufficienza per capire perché la "guerra del Bitto" è diventata un po' la punta dell'iceberg e l'emblema dell'insofferenza dei piccoli produttori tradizionali verso le Dop e i Consorzi di Tutela. Non a caso, in occasione dell'ultima edizione di *Cheese*, svoltasi a Bra nel settembre 2007, Paolo Ciapparelli, presidente dell'Associazione Produttori Valli del Bitto è stato il primo firmatario (insieme ad altri 40 rappresentanti di produzioni di nicchia) di un documento in cui si chiede a Bruxelles di mettere a punto strumenti normativi atti a riconoscere e tutelare le piccole specialità casearie di eccellenza.

Ma torniamo all'attualità. Come è stato accolto il "penultimatum" dei produttori storici e di Slow Food? Va detto che la cosa è stata presa sul serio. In un primo momento la reazione del Consorzio, attraverso il suo presidente Maurizio Quadrio, è stata piuttosto dura e si sono sprecate le parole grosse del tipo: "iniziativa sorprendente", "colpo basso", "aggressione", "atto distruttivo". Da parte del Consorzio si parla di "grave scorrettezza" che comprometterebbe il dialogo aperto. Piero Sardo di Slow Food ha però fatto riferimento alla necessità del ricorso ad un "atto estremo" stante una situazione di stallo. In realtà sulla reale volontà di dialogo del Consor-

zio è lecito avanzare più di un dubbio. A settembre, nel clima di “tregua” stabilitosi in coincidenza del centenario della Mostra del Bitto, un esponente del calibro di Plinio Vanini, presidente dell’ Associazione provinciale allevatori (sotto la cui egida opera il Consorzio di Tutela) dichiarava: “La proposta di modifica al disciplinare non è stata altro che la miglior occasione per coloro che non hanno interessi a innovare, (14 su 115 produttori di Bitto) per dare corso a una strategia di marketing superficiale, usata sulla denigrazione dei colleghi, oltre che sull’amplificazione di ragionamenti puramente demagogici. Il risultato rischia di essere quello di danneggiare la maggioranza degli allevatori e di vanificare i loro sforzi per spuntare il prezzo dal mercato migliore per il loro latte”. Se questa è volontà di dialogo!

In ogni caso, dopo qualche giorno dallo scoppio della “bomba” del ricorso, le dichiarazioni del Consorzio tornavano ad essere ispirate a maggiore cautela e “apertura”. Ciò perché, nel frattempo la Regione Lombardia, il giorno 11 marzo, “convocava” Paolo Chiapparelli e Piero Sardo per valutare le possibilità di un accordo in grado di scongiurare il ricorso.

Che una vicenda che si trascina da 12 anni possa improvvisamente risolversi positivamente pare difficile; di fatto, però, la novità che non può sfuggire a quanti hanno seguito la lunga querelle, è costituita dal ruolo più attivo nella vicenda sia della Regione che di Slow Food.

Oltre che tutelare i produttori delle Valli del Bitto il presidio potrebbe comprendere anche i produttori degli alpeggi di tutta la provincia di Sondrio che si impegnano a rispettare le loro norme di produzione “rigide”. Le forme di Bitto così ottenute potrebbero fregiarsi sullo scaldo del nome dell’alpeggio. Questa “concessione” in realtà era già stata messa sul tappeto nel corso dei confronti avvenuti presso il Ministero lo scorso anno. Il nodo da sciogliere resta quello della riconoscibilità del prodotto delle Valli del Bitto. L’uso del riferimento “Valli del Bitto” è precluso dalle norme sulle Dop che non facilitano anche la creazione della sottodenominazione geografica. Possono essere escogitate altre soluzioni (riferimenti grafici sulla pelure o altro), ma resta da vedere se esse risulteranno soddisfacenti dal punto di vista dei produttori storici.

Resta il fatto che il dialogo tra la Regione e Slow Food è avviato e potrebbe precludere anche ad accordi miranti a forme di riconoscimento della “chiocciola” quale marchio di qualità. La concessione in via eccezionale del marchio Slow Food al Bitto del Presidio potrebbe infatti consolidarsi e, nell’ambito di un eventuale accordo, rappresentare un contrassegno del Bitto prodotto secondo le regole del rispetto della tradizione. Ma l’uso della “chiocciola” quale marchio potrebbe fare da esempio ad altri prodotti. Sarà la “chiocciola” stessa a “istituzionalizzarsi” (almeno in parte) e a rappresentare il “marchio leggero”? E’ presto per dirlo, ma è certo che la “guerra del Bitto” sta rappresentando un laboratorio di rilevanza nazionale (e forse anche europea).

una versione più ampia (“Il Bitto un formaggio che fa storia”) dell’articolo principale è scaricabile dalla pagina <http://www.ruralpini.it/Alpeggi-Formaggi.html>