

Sostiene Slow Food

ROBERTO
BURDESE



IN VALTELLINA LA LEGGE NON SOSTIENE LA TRADIZIONE

Esiste un formaggio straordinario, in Valtellina, capace di invecchiare anche dieci anni. Si chiama bitto, dal nome del torrente che attraversa le due valli in cui si produce da secoli, ma i produttori non lo possono più chiamare in questo modo, perché sono usciti dal Consorzio di Tutela del Bitto Dop. Questa brutta notizia non è recente. Di nuovo c'è che l'associazione che riunisce i 15 caricatori d'alpe delle valli storiche è stata sanzionata gravemente per aver definito il proprio formaggio bitto. Certo, potrebbe sembrare una conseguenza logica, un atto dovuto, dato che non è stata rispettata una norma di legge. Invece non è così logico: dietro questo scontro tra i piccoli produttori della val Gerola e il Consorzio di Tutela, a colpi di carte e verbali, c'è qualcosa di molto importante su cui riflettere.

I produttori storici, riuniti nell'Associazione Produttori Valli del Bitto, non usano mangimi e fermenti artificiali, producono il bitto negli alpeggi dove è nato 500 anni fa, lavorando il latte bovino subito dopo la mungitura, negli antichi calècc di pietra, e aggiungono un poco di latte di capra orobica, come vuole la tradizione. Il bitto Dop tutelato dalla legge invece si può fare sugli alpeggi di tutta la provincia di Sondrio e parte di quella di Bergamo: an-

che dove, prima della Dop, nessuno si sognava di farlo. Secondo il disciplinare il formaggio può essere prodotto senza una goccia di latte di capra, usando fermenti preconfezionati, alimentando le vacche anche in alpeggio con mais, altri cereali, melasso e soia (che è quasi sempre ogm). E' evidentemente uno scontro tra due mondi, dove il più debole è schiacciato.

In un mondo normale i produttori del bitto Dop dovrebbero difendere e sostenere con orgoglio quei tenaci e coraggiosi malgari che con il loro lavoro mantengono viva la tradizione di questo formaggio: la straordinarietà del loro bitto (prodotto appena in un migliaio di forme all'anno e tutelato da un Presidio Slow Food) sarebbe un impareggiabile traino d'immagine e di mercato per tutta la produzione casearia locale.

Rischia di morire invece, in questa vicenda, non solo il sacrosanto diritto di una comunità di produttori. Persa nei meandri e nelle rigidità di una norma di legge in cui non si può riconoscere, rischia di morire una tradizione, una cultura, un'identità e infine un pezzo di economia e un territorio.

