

## Il caseificio Alpi Bitto



Il Caseificio "Alpi Bitto" si trova ad Albaredo per San Marco (SO) in Via San Marco, 97 e fa parte di un complesso produttivo in cui sono inseriti anche il panificio, un tipico ristorante e il telecentro alps' word. È stato inaugurato nel marzo del 2006 e subito ha iniziato la sua produzione a pieno regime. Tra i suoi conferenti ci sono i due più grandi allevatori di bestiame del paese che solo loro portano nel caseificio una media di 800 l di latte giornaliero, ai quali si aggiunge quello prodotto dalle piccole aziende del paese. La produzione totale mensile di formaggio è stata stimata intorno ai 2500 Kg.

I prodotti caseari vanno dai tradizionali latteria, matusc e ricotta alla nuova formaggella, formaggio fresco a pasta molle. Il matusc è il tipico e antico formaggio di Albaredo, oramai introvabile, che dal 2006 ha assunto la denominazione di "matusc san marco" in onore dell'antica strada di collegamento con la serenissima sulla quale si affaccia il caseificio AlpiBitto. In questo caseificio per ottenere un prodotto a latte crudo nostrano e di eccellente qualità non si pastorizza il latte. L'importanza della conservazione delle tradizioni economiche locali, inoltre, ha spinto i gestori del caseificio ad aprire la struttura anche alle scuole organizzando visite didattiche durante le fasi della lavorazione.

## Il Bitto delle Valli del Bitto

Il Bitto è un formaggio d'alpe grasso a pasta semicotta, di media durezza e media stagionatura. La sua origine è remota nei tempi, si trova nel comprensorio alpino delle Valli del Bitto di Albaredo e Gerola nel cuore del Parco Orobie Valtellinesi. Il Bitto è stato riconosciuto dall'Unione Europea con il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta). Maturo si presenta in forme cilindriche regolari con diametro di 40/50 cm, altezza di 9/12 cm e un peso variabile dai 9 ai 20 kg. La pasta, compatta, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino a seconda della stagionatura, presenta occhiatura rara ad occhio di pernice. Il latte di vacca appena munto aggiunto a quello caprino (15-25%), è immerso nelle tradizionali caldaie in rame a forma di campana rovesciata, ove è riscaldato

mediante il fuoco a legna a temperatura di 35-37° C. Il sapore è dolce, delicato e tende a divenire vivace con l'invecchiamento. Negli stadi giovanili è un prelibato e classico formaggio da taglio. Dopo l'anno di stagionatura aumenta la sua nobiltà e assurge a eccellente prodotto da accompagnare ai migliori cibi e alle più raffinate tavole. Il sapore di questo prelibato formaggio non possiamo darvelo, anche perché come per un film, va gustato "live" dal vivo, sulla vostra tavola.



### Il Latte

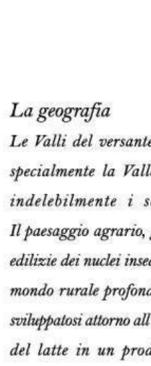
Il latte conferito al caseificio proviene unicamente da bestiame allevato in paese secondo le antiche tradizioni con un'alimentazione basata solo sul fieno proveniente dalla fienagione dei prati e maggenghi locali. Il risultato è un latte particolarmente ricco in percentuale di grassi e proteine che consente una resa elevata nella produzione casearia con una notevole qualità del prodotto. Gli allevamenti sono composti prevalentemente da bovini di razza bruna alpina. Il latte viene conferito due volte al giorno al caseificio.

### L'aggiunta del caglio

Il latte dalla vasca di raccolta viene trasferito in caldaia dove inizia la lavorazione. Si riscalda il latte con il vapore fino ad una temperatura di 35°C; un agitatore, formato da due pale, consente di raggiungere una temperatura omogenea in tutta la caldaia; raggiunta la temperatura si fermano le pale e si aggiunge il caglio. Si lascia riposare per circa 30 min fino alla formazione della cagliata.

### La lavorazione

A questo punto si taglia la cagliata con due lire (strumento formato da fili di acciaio); raggiunta la dimensione a grano di riso della cagliata si ricomincia ad agitare la grana ottenuta e la si riscalda lentamente, fino ad una



### Un pò di storia

L'allevamento del bestiame nelle valli alpine ebbe inizio, secondo alcuni storici, dagli antichi Celti che, cacciati dai Romani dalla pianura Padana, vi trovarono sicuro rifugio dedicandosi all'attività pastorale, la sola che potesse consentire lo sfruttamento dei fertili pascoli naturali. Appunto dai Celti deriva la parola Bitto "Bitu", ovvero perenne, da cui prende il nome sia la Valle sia il torrente che la attraversa. La tradizione, o meglio l'antica tecnica di lavorazione e produzione, continua ancor oggi tramandata con sapienza e lungimiranza di

temperatura di 42°C per circa 40 min. Si apre, quindi, un rubinetto e si convoglia il tutto, siero e cagliata, negli stampini. Il siero viene rimosso con una pompa mentre dagli stampini si preleva

la pasta e la si mette nelle fascere, per eliminare il siero presente nella pasta le forme vengono messe in pressa per 12 ore.

### La stagionatura

Tolle le forme dalla pressa si lasciano sgocciolare e asciugare su assi di legno per una giornata quindi si mettono in salamoia per 36 ore. Dopo averle pesate, per stimare la resa del latte, le forme vengono riposte sulle scalere di legno nella cella di stagionatura, ambiente a temperatura ed umidità costanti che consente un'ottima maturazione del formaggio. Qui ogni due giorni si girano e si puliscono fino a stagionatura ultimata (70gg).

La Valle del Bitto di Albaredo è oramai l'unica vallata alpina dove viene praticata la "transumanza" ovvero lo spostamento stagionale del bestiame alle diverse quote dei maggenghi e dell'alpeggio, proprio per questo i formaggi prodotti derivano da una alimentazione al naturale che ne fanno un prodotto unico e di eccellenza.



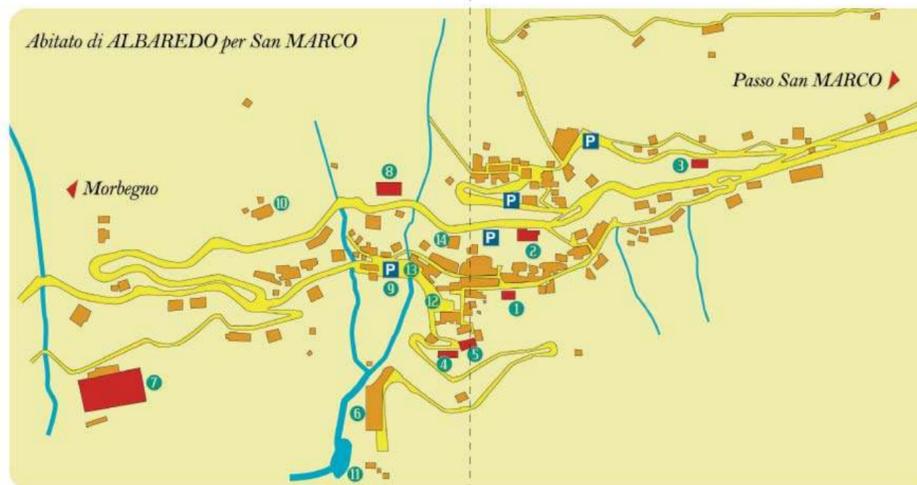
generazione in generazione, di secolo in secolo. E' in queste alpi che ancora oggi si può respirare il clima del mondo pastorale nei suoi aspetti più genuini e tradizionali e ritrovare l'ambiente rustico e frugale proprio del vivere montano, di una civiltà che scandisce la vita e il tempo delle genti e delle vallate. Il Bitto d'origine lo potete trovare con la certezza del marchio dop nella Valle del Bitto di Albaredo, Alpe Piazza azienda agricola Motta 335.7085054 e in Alpe Lago, azienda agricola Mazzoni 347 0379837.

### La Porta del Parco

La Porta del Parco delle Orobie Valtellinesi di Albaredo ubicata nelle immediate vicinanze della chiesa è il punto di partenza dell'ecomuseo. Presso la sede è possibile trovare materiale documentario e si può visitare la bella mostra permanente sui formaggi tipici orobici ed altre singolarità dell'ambiente naturale della Valle.



## Abitato di Albaredo per San Marco



- |   |                       |                         |                 |                               |
|---|-----------------------|-------------------------|-----------------|-------------------------------|
| 1 Municipio   | 4 Porta del Parco     | 7 Campo sportivo        | 10 Casai        | 13 Ros-Market                 |
| 2 Centro Protezione Civile e Casa per la vacanza                                  | 5 Locanda "Cà Priula" | 8 Sede Associazioni     | 11 Depuratore   | 14 Negozio Alimentari Mazzoni |
| 3 Latteria Alpi Bitto / Telecentro Alps' Word / Ul companadech / Panificio tipico | 6 Cimitero            | 9 Centro Polifunzionale | 12 Bar Del Nero |                               |



- Area panoramica
- Ristorante
- Chiesa
- Parcheggio
- Area attrezzata
- Fonte
- Casello del latte
- Forni fuori
- Abete bianco monumentale
- Sentiero dei forni fuori e dell'Abete monumentale
- Segheria al ponte Pedana
- Carbonera

## Per raggiungere Albaredo



**DA MILANO**  
Mezzi pubblici:  
Treni F's, linea Milano-Lecco-Tirano, fermata Morbegno.  
I bus che portano ad Albaredo per San Marco partono a lato della stazione ferroviaria.

**In auto:**  
Seguire le indicazioni "Valtellina"/"Sondrio" fino a Colico (SS36), e da qui imboccare la SS38 dello Stelvio fino all'abitato di Morbegno (da Milano circa 100 Km). La strada provinciale SP n°8 per il Passo San Marco permette di raggiungere Albaredo per San Marco in altro 11 Km.

**DA BERGAMO**  
Seguire la Strada Statale per la Val Brembana, con indicazione Passo S.Marco (aperto da maggio a dicembre circa). Superato il Passo si scende verso Albaredo.

**DAL PASSO BERNINA**  
Mezzi pubblici:  
Linea delle Ferrovie Retiche per Tirano (capolinea); da qui treno F's fino a Morbegno e autobus per raggiungere Albaredo per San Marco.

**In auto:**  
Passata la dogana Italia-Svizzera di Campocologno, seguire la SS38 fino a Morbegno (direzione Lecco/Milano). Da qui imboccare la strada SP n°8 per il Passo San Marco fino ad Albaredo per San Marco.

**IN BICICLETTA oppure A PIEDI**  
Interessanti risultano le salite in bicicletta da Morbegno verso Albaredo per San Marco, sia sulla classica via asfaltata del Passo San Marco, che in mountain-bike o a piedi per l'affascinante e impegnativa Via Priula (dal nucleo storico di Morbegno, in prossimità dello storico Palazzo Malacrida, superare alcuni gradini e imboccare la mulattiera che sale incrociando la SP n°8).



## Il sentiero dei forni fusori e dell'abete monumentale

Passato Albaredo in direzione S.Marco, si raggiunge la località Madonna delle Grazie (1150m slm circa, in prossimità del primo tornante); qui si imbecca in discesa la Via Priula.

Dopo due tornanti la stradina attraversa il fondovalle di Pedena (visita alla segheria, 1.115m slm) e con una breve salita porta all'area carbonile e al casello del latte (1175m slm); in 30 minuti circa si arriva alle baite del Dosso Chierico.

Lasciando sulla nostra sinistra la Priula, si prosegue in lieve discesa e si raggiunge un bivio segnalato, poco prima del fiume e del Ponte di Garzino.

Un sentiero a sinistra, in leggera salita, conduce ai forni fusori (h. 1/1,30 - 1181m slm); si continua fino ad attraversare la valle (si passa sulla sinistra orografica del torrente) per giungere infine al maestoso Abete di Vesenda (h.1,30/2,00 - 1430m slm).

