

# *I formaggi del Bitto*

STORIE E TRADIZIONI



Comune di  
Albaredo per San Marco



# *I formaggi del Bitto*

STORIE E TRADIZIONI







*I prodotti tipici fanno parte della tradizione locale e ne costituiscono l'identità.*

*La nostra montagna è un esempio sia per i prodotti agro-alimentari, sia per quelli artigianali. Tuttavia i formaggi hanno il valore in più di essere parte importante della civiltà secolare delle nostre vallate. Ancor oggi si ricorda questa tradizione con feste, eventi e ricorrenze, ma soprattutto il consumatore sa che i nostri formaggi tipici rappresentano l'eccellenza.*

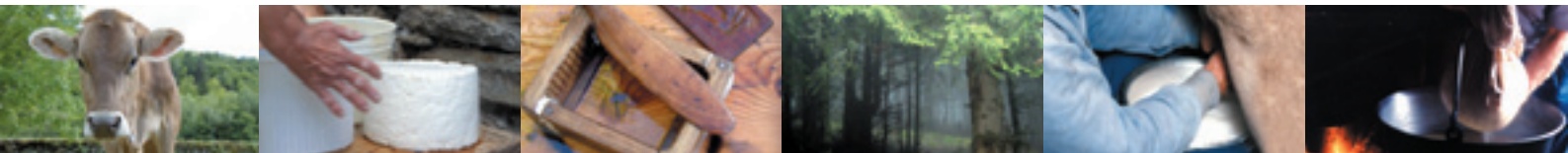
*Un'eccellenza fatta di tradizione, di tecniche antiche tramandate con sapienza e passione, cura e tutela dei luoghi di produzione.*

*Il Parco è nato in questo contesto e con questo spirito si muove tra la tradizione e l'innovazione nel rispetto del territorio e delle genti che lo abitano. La pubblicazione che presentiamo vuole essere un primo itinerario ideale del gusto per gli appassionati. La collaborazione del dottor Paolo Canale che ha ripercorso la storia e l'origine nonché le tecniche di lavorazione dei formaggi orobici, in particolare quelli della Valle del Bitto di Albaredo, è stata preziosa ed ha consentito la predisposizione dell'opuscolo.*

# *Il formaggio del Bitto*







*Nella società contemporanea abbiamo sempre più necessità di informazioni precise, di conoscere i luoghi e come sia stato lavorato il prodotto che finisce sulla nostra tavola. Sempre di più la qualità e la denominazione tipica di un prodotto rappresentano il valore aggiunto di un territorio.*

*I formaggi tipici ne sono un esempio e attraverso questi i territori di produzione ricavano un importante beneficio.*

*Anche le istituzioni, il Parco e i Comuni, stanno facendo da tempo la loro parte a fianco di tanti e poco conosciuti piccoli produttori che sono depositari di antiche, naturali e genuine ricette che danno sapore alle nostre tavole.*

*Walter Raschetti*

Presidente  
del Parco Orobie Valtellinesi

*Patrizio Del Nero*

Sindaco del Comune  
di Albaredo per S. Marco

S T O R I E E T R A D I Z I O N I

# *Il paesaggio*







Percorrendo i sentieri di montagna, quello che colpisce è la rapidità con cui cambia il paesaggio; mentre si sale variano le specie vegetali, si incontrano nuclei di baite, si alternano i boschi ai prati fino quando, superato la foresta di conifere e gli ultimi larici solitari, il paesaggio si apre a luminose praterie ricche di fiori e di erbe odorose in cui la traccia dell'uomo, se pur rara, è rilevata da quelli che sembrano ruderi di baite e di recinti.

I primi abitanti dei monti, quasi certamente cacciatori, per sopravvivere si spostavano seguendo le migrazioni stagionali degli animali che, sul finire della primavera, si muovevano verso le terre alte in cerca di pascoli più abbondanti.

Diventati allevatori e agricoltori, i montanari non abbandonarono la vita nomade ma anzi, ricavando dalla foresta i prati per alimentare gli animali, organizzarono il territorio in maggenghi e alpeggi, facendo sì che la transumanza dalle zone basse dei monti e la monticazione estiva diventassero il modo più efficiente per vivere tutto l'anno in montagna.

# *L'agricoltura*





Se consideriamo la situazione economica di zone alpine, come ad esempio le Valli del Bitto nel territorio del Parco delle Orobie Valtellinesi, ci accorgiamo che l'allevamento, pur essendo l'unica attività di rilievo che avrebbe potuto dar origine ad una industria di una qualche importanza, nel tempo ha sempre mantenuto una forte componente di artigianalità.

In passato la lavorazione del latte era molto importante perché, in periodi di profonda povertà, oltre a permettere la realizzazione di formaggi dall'enorme valore nutritivo, garantiva ai contadini la possibilità di portare sul mercato prodotti preziosi, primo fra tutti il burro che, come spiega Plinio il Vecchio, già all'epoca degli antichi Romani distingueva *“la tavola dei nobili e dei ricchi da quella dei più poveri.”*

Benché negli ultimi cinquant'anni la situazione economica sia molto cambiata, attraversando i maggenghi del versante orobico della Valtellina, può ancora capitare di incontrare contadini o contadine che, esattamente come nei secoli scorsi, lavorano il latte ottenuto dalle mucche nutrite con il fieno raccolto nei bei prati della zona.





Fin da piccoli impariamo che il latte è un alimento prezioso dall'immenso valore nutritivo. Per i cuccioli di mammifero infatti, il latte prodotto nelle mammelle della mamma garantisce fino al momento dello svezzamento tutti i fattori nutritivi necessari alla crescita, allo sviluppo e al sostentamento dei nuovi nati.

Il formaggio, sia fresco sia stagionato, è l'alimento che conserva gran parte degli elementi nutritivi posseduti dal latte di partenza; tutte le tecniche di caseificazione vanno quindi considerate come operazioni finalizzate a concentrare e a rendere maggiormente conservabili, soprattutto in epoche e luoghi in cui i frigoriferi sono assenti, i principi alimentari presenti nel latte.

L'elevata presenza, in forma altamente disponibile per l'organismo umano di calcio, di proteine e di vitamine, fanno sì che il formaggio sia un alimento importantissimo a qualsiasi età.

A tal proposito, attorno al 1600 Pantaleone da Confienza nel suo *Summa Lacticinorum* scriveva che *“su parecchi monti vivono uomini e donne di qualunque età che pur nutrendosi solo di latte, di castagne e di formaggio [...] sono sani e rubicondi.”*

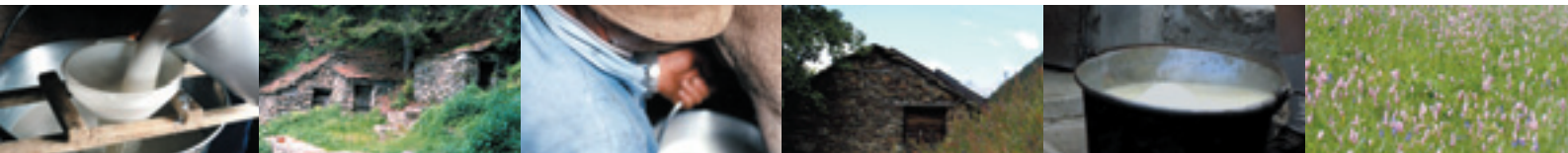
# *Il latte*



# *Il formaggio*







Nelle Valli del Bitto l'agricoltura, avendo spiccati caratteri di artigianalità, segue ancora i ritmi della natura. Durante l'arco dell'anno, i luoghi di lavoro, le tecniche di trasformazione del latte e l'alimentazione delle mucche cambiano, per cui non dobbiamo stupirci se, in un'area relativamente piccola come questa, sono prodotti tanti formaggi diversi.

Nelle valli del Bitto troviamo formaggi di latteria prodotti in inverno nei caseifici del paese, il Matusc formaggio fatto dai contadini nei maggenghi della zona durante la primavera e infine, il Bitto e la squisita ricotta d'alpe o Maschèrpa, entrambi realizzati d'estate negli alpeggi della zona, con miscele di latte vaccino e caprino.

A testimonianza di quanto la tradizione casearia sia profondamente radicata nel territorio delle Valli del Bitto citiamo un brano tratto da una guida sulla Valtellina, datata 1813, in cui si legge: *"[...] si giunge a Morbegno, in mezzo al quale scorre profondo e strepitando tra gli ammuchciati macigni il fiume Bitto. Precipitano le acque sue dalla Valle che gli dà il nome, celebre d'altronde per gli squisiti formaggi che produce"*.

# I formaggi del Bitto

## IL BITTO



È il formaggio d'alpeggio per eccellenza. Molto ricercato fin dal '600, questo formaggio prende il nome dal torrente Bitto e mentre alcuni autori collegano il nome al celtico *Bitu* "perenne" altri autori ne legano l'origine al tedesco *bett* "torrente". Prodotto esclusivamente nei mesi estivi negli alpeggi valtelinesi e in alcune alpi appartenenti al territorio delle province di Lecco e Bergamo, è un formaggio grasso realizzato con latte intero vaccino appena munto a cui spesso è aggiunto latte di capra. L'erba dei pascoli in quota e le particolari tecniche di lavorazione del latte, che consentono stagionature di oltre cinque anni, fanno di questo formaggio un prodotto unico e prezioso.

## IL MATUSC



Prodotto in passato unicamente per l'autoconsumo familiare, questo formaggio ancora oggi è realizzato, in primavera e in autunno, nei maggenghi (baite di mezza montagna) di Albaredo per San Marco e della bassa e media Valtellina. Ottenuto lavorando il latte scremato di più mungiture (fino a quattro), a differenza degli altri formaggi destinati alla vendita, e quindi confezionati dalle mani esperte di casari professionisti, il matusc è un formaggio semplice casalingo legato alla tradizione e alla laboriosità dei contadini.

Accanto ad interpretazioni che ne attribuiscono un'origine celtica, diversi studiosi collegano il nome matusc alla base latina *mat* 'telo', ossia al modo con cui è estratta la cagliata dalla caldaia.

## IL LATTERIA O CASERA



Con la nascita a metà '800 delle latterie sociali, per l'attività casearia valtellinese inizia un processo fondamentale che trasformerà un settore, fino a quel momento tipicamente artigianale, in un'attività moderna e all'avanguardia. Tra i formaggi valtellinesi il Casera, detto anche magro di latteria, è quello che più di tutti coniuga le moderne esigenze di qualità e sicurezza dei consumatori con la millenaria esperienza dei casari valtellinesi.

Il formaggio Casera, è un formaggio semigrasso prodotto tutto l'anno nelle latterie di fondo valle; il suo nome lo si deve al termine Casera, dal latino *caseus* "formaggio", ossia dagli edifici usati per la stagionatura dei formaggi valtellinesi.

## LA MASCHÈRPA



Sinonimo di ricotta, in passato, il termine maschèrpa era ampiamente diffuso in tutta la nostra regione. A dimostrazione di quanto fosse comune, a Milano è ancora diffusa l'espressione, ... è *rimasto come quello della maschèrpa*, usata per indicare qualcuno che è rimasto di stucco. La maschèrpa della Valle del Bitto prodotta partendo dal siero residuo della lavorazione del formaggio Bitto, a cui è aggiunto un'ulteriore aliquota di latte di capra orobica è una particolare ricotta prodotta, durante i mesi estivi, negli alpeggi della zona.

Esattamente come per il formaggio Bitto, la bontà dei pascoli e la maestria dei casari della zona, rendono unico questo meraviglioso prodotto degli alpeggi delle valli del Bitto.

*Progetto realizzato da:*

Consorzio Parco delle Orobie Valtellinesi  
e Comune di Albaredo per San Marco

*Si ringrazia*

**Consorzio Parco delle Orobie Valtellinesi**



Via Toti, 30/c - 23100 Sondrio  
tel. 0342 211236 - fax 0342 210226  
e-mail: info@parcorobievalt.com

**Comune di Albaredo per San Marco**



Comune di  
Albaredo per San Marco

via S. Marco, 24 - 23010 Albaredo per San Marco (SO)  
tel. 0342 616288 - fax 0342 602253  
e-mail: acalbaredo@provincia.so.it

*Progetto* Luigi Paolo Canale, Giuliano Bora

*Testi* Luigi Paolo Canale

*Fotografie*

*Foto grandi* Giuliano Bora, foto pag. 8 Alessandro Canale

*Foto piccole* Giuliano Bora, Alessandro Canale

e Luigi Paolo Canale

*Progetto grafico* Paola Longobardi

*Come raggiungerci*

Da Morbegno, percorrendo la Strada Statale S.S. 38,  
seguire le indicazioni per Albaredo e Passo San Marco.

