



Non solo Bitto (Matusc, anche)

un itinerario: da Morbegno sù verso il passo di S. Marco. Poi giù lungo il Brembo fino a S. Pellegrino. Come dire dal ducato di Milano alla repubblica di Venezia. Altri tempi. Un paesaggio mozzafiato: boschi curatissimi, alpi, malghe.. Non è un regalo della natura, come vorrebbe un ambientalismo straccione. E' opera dell'uomo. E' lavoro. E' fatica.

E' transumanza, è formaggio. Un prodotto dell'uomo che va tutelato, per imparare a distinguere quello originale, frutto degli alpeggi e di un particolare foraggio d'alta montagna che gli dona profumi e sapori straordinari, dalle imitazioni che portano la stessa denominazione.

un convegno 'dal Bitto al Matusc': l'8 ottobre 2005 siamo ad Albaredo per S. Marco, valle del Bitto, per una festa e per un convegno. Che noia i convegni! Questo no, meno male. Etimologie... Bitto è il nome

del fiume, della valle e del formaggio. Ci spiega **Paolo Canale** che il nome 'bitto' viene da una antica radice, attestata, da millenni, dall'area fenicia fino a quella celtica. Le odierne multinazionali hanno inventato poco. La multinazionale, molto antica, degli allevatori e dei casari traeva dal panno che raccoglie la cagliata il nome del prodotto. Parla di economia, e di prospettive, e di progetti, e di territorio, e di Bitto, e di Matusc il **Sindaco di Albaredo, Patrizio Del Nero**. Gli allevatori-casari, ci dice, ad oggi producono il bitto secondo l'antica tradizione e con ciò presidiano il territorio. Non basta, aggiunge. Tradizionale è anche il **Matusc**, formaggio magro destinato all'autoconsumo piuttosto che al mercato. Sono maturi i tempi, dice, per proporre il Matusc sul mercato.

L'areale del bitto è stato ampliato, la DOP Bitto va da Colico (alla fine della provincia di Lecco), fino a Bormio.

Perché non riconoscere anche la tipicità del vero bitto, quello delle "valli del bitto"?

E perché non riconoscere che queste attività, indispensabili per presidiare l'ambiente in montagna, assumono un valore sociale e culturale più ampio, come testimonianze di "cultura materiale" e "identità" collettiva? Concetto sottolineato anche da **Fazzini**, Presidente del Consiglio Provinciale di Lecco.

E' importante assicurare una filiera di prodotti che facciano lavorare casari e allevatori di qualità tutto l'anno: è importante stare anche nel Consorzio di Tutela e collaborare con le latterie sociali più sensibili.

polemiche: alcuni, in Valtellina, in Valchiavenna, l'hanno chiamata 'Guerra del bitto'. I produttori di Gerola ed Albaredo, vogliono evidenziare che il loro prodotto è quello originale, e nominarlo **Bitto delle Valli del Bitto**. Chiarezza, perché no? Personalmente concordo.



sagra: è una parola abusata. Troppe le sagre inventate di sana pianta. Intanto, ad Albaredo, ci siamo ritrovati, in tanti, all'inizio di ottobre, a discutere e poi degustare formaggi. Lungo tutta la filiera, che va dalla ricotta al matusa, al bitto di uno, tre e cinque anni di stagionatura, ci guida un esperto, la **dottorssa Fides Marzi**, delegata ONAF di Sondrio. C'è l'A.I.S. e ci siamo noi, **l'Atelier del Gusto: Mauro Rossetto** (Atelier) e **Fides Marzi** (ONAF) conducono l'abbinamento formaggi-vini.

piccoli comuni: Albaredo per S. Marco conta 435 anime. Piccolo. Alla 'sagra' siamo quasi trecento. Ed al contempo, a

valle, a Morbegno, è in corso un'altra iniziativa, ben più grande.

Chissà perché penso a Mario Lodi, ed al suo 'C'è speranza se questo accade a Vho'.