

Sulla questione del formaggio Bitto è necessario volare alto (*considerazioni in vista del centenario della Mostra del Bitto di Morbegno*)

Gli alpeggi di 'Val del Bitt' patrimonio dell'umanità

Calec' e mascherpere sono beni culturali più preziosi di tante opere d'arte

di Michele Corti

Publicato in: "Le montagne divertenti" rivista di Valtellina e Valchiavenna, n. 2

La provincia di Sondrio e la Lombardia possiedono nelle Valli del Bitto e limitrofe un patrimonio unico di plurisecolare civiltà pastorale e casearia, (*vivente*, non fossile), ma sembra che pochi se ne accorgano. Valorizzando questo patrimonio si otterrebbero enormi benefici di immagine, a vantaggio di tutta la provincia, della sua economia agroalimentare e turistica e si supererebbero delle questioni che si trascinano da troppo tempo intorno al formaggio Bitto (ci riferiamo all'annosa *querelle* tra il *Consorzio di Tutela* – CTBC - e l'*Associazione Produttori Valli del Bitto* relativamente alla la mai definita questione della differenziazione del Bitto prodotto nell'area storica, nonché all'uso dei mangimi e all'aggiunta al latte di fermenti industriali).

Un *Parco rurale/pastorale degli alpeggi di Val del Bitto* con lo scopo di conservare – in modo dinamico si intende – le testimonianze culturali costituite dall'insieme del paesaggio degli alpeggi (con i *bàrek*, i *calec'*, la capra Orobica, le secolari casere a due livelli con la *mascherpéra* – locale per la stagionatura delle ricotte grasse ovvero *maschèrpe* - sottotetto) rappresenterebbe un fattore di attrazione formidabile perché fondato su realtà autentiche, che si sono conservate non per particolari interventi dall'esterno, ma per la forza e il radicamento non comuni di una cultura.

Nell'ambito di questo *Parco* il riconoscimento della produzione ottenuta sulla base di una fondamentale continuità e coerenza con la tradizione diventerebbe un fatto 'naturale', non qualcosa tale da dare fastidio a chicchessia.

Il sistema di gestione dei pascoli e di lavorazione del latte della Valle del Bitto o Val del Bitt (come è stata chiamata per secoli) rappresenta un vertice di perfezione che si è potuto raggiungere solo per la straordinaria coincidenza di fatti culturali, geografici, storici e politici. Tra le valli orobiche valtellinesi più occidentali e l'alta val Brembana si estende, infatti, un comprensorio di pascoli alpini di grande estensione e qualità. Si tratta, inoltre di valli poco favorevoli all'insediamento per tutto l'anno di grossi nuclei di popolazione rurale in relazione alla scarsissima possibilità di coltivazione. Mentre altrove l'alpeggio era un aspetto strettamente integrato all'economia rurale di sussistenza delle comunità rurali locali qui le cose erano ben diverse, tanto da creare le condizioni – sin dal medioevo o quantomeno dalla fine di esso - per lo sviluppo di un'economia di allevamento e di produzione casearia specializzate, basate sulla presenza di un grosse mandrie (che provenivano, come vedremo, anche da molto lontano), di un ceto di pastori, casari, imprenditori. Alla presenza di risorse territoriali ed umane si aggiungeva nell'area orobica occidentale un fattore determinante per lo sviluppo di una produzione casearia di eccellenza destinata alle mense dei ricchi: la possibilità di raggiungere in modo abbastanza agevole, attraverso il Lago di Como, l'area comasca e milanese. In tempi più recenti la ripartizione del territorio tra i 'tre signori' (Stato di Milano, Grigioni e Serenissima) fece dell'itinerario che conduceva a Morbegno, attraverso la val Brembana, un asse internazionale di transito commerciale favorendo il trasporto del Bitto verso Bergamo e Venezia.

Quindi da secoli il Bitto era formaggio di eccellenza, formaggio da esportazione, formaggio che doveva essere perfettamente stagionato per affrontare i lenti e lunghi viaggi del passato.

Oggi è possibile produrre un buon formaggio quasi ovunque ma in passato le cose erano molto differenti.

Le conoscenze dei casari professionali (perché tali erano già nel medioevo), i loro segreti erano difficilmente ‘carpibili’ al di fuori di un ambiente ben preciso. Il contadino (o la contadina) facevano sì formaggio, ma ‘alla buona’ anche perché – molto spesso – era il burro che interessava maggiormente loro, in quanto prodotto da vendere per racimolare qualche soldino. A Bormio o altrove si faceva sì *anche* formaggio grasso, ma non sistematicamente. Nella Valle del Bitto, in Val Tartano, negli alpeggi dell’alta Valbrenbana si faceva *solo* formaggio grasso, con una professionalità, una continuità, una specializzazione altrove irraggiungibili. Su questo lasciamo parlare un testimonia autorevole e non sospetto di campanilismo: il grosino Francesco Visconti Venosta che, nelle sue *Notizie statistiche intorno alla Valtellina*, anno 1844, osserva come in diverse zone della provincia si confezionasse un ‘pessimo formaggio’. Si trattava di quelle zone a vocazione agricola dove il bestiame bovino era allevato per il lavoro e dove la produzione casearia era limitata all’autoconsumo. Erano formaggi che servivano solo per nutrimento, non dovevano essere conservati a lungo, non dovevano ‘presentarsi bene’; se c’erano difetti ... si mangiavano ugualmente.

«Bormio e Chiavenna invece, che alpeggiano le loro vacche nell’estate, danno buon buttiro, e buoni cacci, ma forse non tanto quanto l’ottima pastura ripromette, assai migliori riescono nella valle del Bitto sopra Morbegno, credo per il migliore metodo di prepararli».

Oltre alla professionalità dei casari ci sono altri elementi che vanno a definire quella che, a buona ragione, si può identificare come la ‘civiltà del Bitto’: le *malghe* (mandrie e greggi) di vacche e capre, la gestione del pascolamento, i già citati manufatti. Sin dal medioevo i formaggi realizzati nelle Valli del Bitto e limitrofe erano destinati al trasporto verso mercati lontani; erano prodotti di lusso. Dovevano essere perfetti ed in grado di sopportare il trasporto a dorso di mulo, sui carri, sui *comballi* che solcavano le acque del Lario. Solo una stagionatura idonea garantiva tutto questo. La *caséra* è il cuore dell’alpeggio, si tratta di solide costruzioni che richiedevano ingenti investimenti di capitale. E qui si nota la differenza.

«La ‘casera’ per la prima stagionatura del formaggio, esistente quasi esclusivamente nelle alpi del settore occidentale, è più ampia e costruita con maggior cura perché vi si possa regolare l’areazione e la si possa chiudere ermeticamente. Può avere un secondo piano interno costituito da un assito orizzontale collegato con il terreno con scala a pioli: al pian terreno si conservano i formaggi, al primo le ricotte».

Il geografo Cesare Saibene, autore di queste osservazioni sul versante orobico valtellinese (siamo alla fine degli anni ’50 del secolo scorso) osserva anche come la differenza tra i sistema di produzione del formaggio Bitto e dei formaggi magri e semigrassi si rispecchiasse in modo profondo nel paesaggio, nella toponomastica, nel lessico; tutti elementi culturali che si definiscono e si sedimentano nei secoli, non si inventano. Basti pensare alla differenza tra le valli orobie valtellinesi occidentali ed orientali dove l’edificio principale dell’alpeggio, e per estensione, il sito dove esso sorge, viene denominato in un caso *caséra*, nell’altro *baita*. Affermare che il Bitto è il figlio di un ben determinato territorio non è campanilismo, ma una basilare constatazione storico-culturale. Ma cosa ha creato il formaggio Bitto e la cultura pastorale di cui è l’espressione? Circostanze geografiche, storiche, politiche dicevamo. La natura (esposizione, orografia) delle valli orobiche occidentali e dell’alta val Brembana, favorisce la pastorizia e la selvicoltura. Si tratta di un territorio – come abbiamo già avuto modo di osservare - poco favorevole all’insediamento umano permanente e alle attività agricole, ma favorevolissimo allo sfruttamento degli alpeggi. Di qui un’economia specializzata che nel medioevo riforniva di formaggi pregiati i magazzini dei grandi enti ecclesiastici dell’area comasca e milanese proprietari, tra tante altre risorse fondiari, anche di alpeggi. Il formaggio grasso pregiato prese poi le vie dei mercati: da Morbegno ai depositi di Como, da Branzi a quelli di Bergamo ... e poi verso Milano, Venezia, Roma.

Gli alpeggi orobici occidentali erano carichi con un grande copia di bestiame che, in inverno, doveva scendere fino nel milanese, nel cremasco, nel bresciano e che, in Valtellina, si distribuiva,

oltre che nei vari centri dei *Cèch*, sin nel terziere di mezzo. Un'economia che non si chiudeva certo in un ambito locale, ma che coinvolgeva una rete di scambi e rapporti di dimensioni regionali. La vicinanza di Morbegno al Lago di Como (vera 'autostrada del passato'), che rendeva il suo mercato accessibile dal cuore della Lombardia occidentale, la presenza della Repubblica veneta e dei transiti internazionali (la Via Priula) sono altrettanti fatti che concorrono a spiegare la 'civiltà del Bitto'. A questi si deve aggiungere il fattore umano: una vocazione pastorale, allevatoria, casearia che ha, probabilmente, radici antichissime.

Molto della 'civiltà del Bitto' è ancora e vivo; di ciò va dato merito ai produttori delle Valli del Bitto e ai loro sostenitori che, in questi anni, hanno saputo realizzare iniziative molto importanti a partire dalla creazione del *Presidio Slow Food* e dalla realizzazione del *Centro del Bitto* (di prossima inaugurazione a Gerola alta). Il *Parco* cui abbiamo fatto riferimento di contenuti economici e culturali ne avrebbe in abbondanza e potrebbe ambire ad essere riconosciuto dall'Unesco quale 'patrimonio dell'umanità'. Ci sono da ripristinare (dove sono state barbaramente eliminate) le *mascherpère*, rimettere le *piöde* dove le casere e le baite hanno coperture di lamiera (non è solo un fatto estetico, ma funzionale!), sistemare le vecchie mulattiere, ma, soprattutto, si tratta di valorizzare le risorse umane e animare un'economia identitaria che si autosostenga attraverso la necessaria integrazione tra turismo, cultura, produzione zoocasearia.

L'obiettivo: tornare ad utilizzare tutti gli alpeggi garantendo, anno dopo anno, che la *carga del muunt* avvenga con bestiame adatto e numericamente adeguato. A favore dell'economia, della cultura, della società locali, provinciali e regionali, ma anche di tanta gente che, per vedere e vivere tutto questo, è pronta a venire anche da molto lontano.