

**IL GIORNO**  
**SONDRIO**



il ministro Zaia  
(a sinistra) accanto  
al presidente  
di Colavev  
Bongiollatti

**GEROLA**

# Il Bitto conquista anche Zaia

*Il ministro si è dichiarato estimatore del formaggio*

di **SUSANNA ZAMBON**

— GEROLA —

**A**NCHE IL MINISTRO delle Politiche agricole, Luca Zaia, tra gli estimatori del Bitto. Nei giorni scorsi il ministro, ospite alla Fiera di Milano presso lo stand della Colavev, ha mostrato di conoscere bene le qualità del pregiato formaggio valtellinese e di esserne un grande estimatore.

Intanto, è iniziata la «monticazione» che anche quest'anno assicurerà la produzione del Bitto Dop. Si stanno infatti spostando dal fondovalle in questi giorni per raggiungere quota 1.700 metri le mucche dei soci della cooperativa Colavev, che conta oltre 100 soci di base e produttori di latte sparsi sul territorio valtellinese, che conferiscono 13,2 milioni di litri annui che sono lavorati nello stabilimento di Postalesio. Tanti sono già in quota da giorni.

Di razza bruna alpina, la più adatta alla vita d'alpeggio, gli animali passeranno

l'estate negli alpeggi incontaminati per produrre il latte che giornalmente verrà trasformato in uno dei più apprezzati formaggi della tradizione italiana. Lo stesso latte che la cooperativa offre ogni giorno ai consumatori con il marchio Colavev e la garanzia di qualità, «Noi di **TreValli**».

**CON QUESTA OPERAZIONE** che in termine tecnico si chiama «monticazione» inizia dunque la lunga estate del Bitto.

«Produrre il Bitto in alpeggio è un lavoro duro - sottolinea Giancarlo Bongiollatti, presidente di Colavev Valtellina -. La vita in alta montagna richiede grande pazienza e dedizione e rende la manodopera specializzata di difficile reperimento. Colavev Valtellina non rinuncia però ai suoi valori e si fa portatrice della tipicità in ogni sua forma. È quanto abbiamo ribadito al ministro Zaia, chiedendo sostegno per il territorio e per le produzioni

locali».

«**IL BITTO** - spiega Paolo Cesaretti, brand manager del settore caseari di **TreValli Cooperlat**, di cui Colavev Valtellina fa parte - è un formaggio tipico prodotto in modo tradizionale negli alpeggi durante il periodo estivo e merita di essere conosciuto anche fuori Regione e all'estero. Ciò è possibile grazie alla rete export di **TreValli Cooperlat**, che lavora in questa direzione esportando in 50 Paesi in tutto il mondo. Un risultato raggiunto negli anni grazie al lavoro dei soci della cooperativa».

Una volta prodotto in quota il Bitto Colavev Valtellina Dop inizia la fase della maturazione nelle «Casere d'Alpe» e prosegue a fondo valle, con una durata che va da un minimo di 70 giorni a periodi che possono arrivare sino a 10-15 anni. La zona di produzione abbraccia l'intero territorio della Provincia di Sondrio e i territori limitrofi dei Comuni dell'Alta Val Brembana.