



**ultimi 5 anni”.**

Parte la stagione della transumanza in Valtellina: sono 45 gli alpeggi coinvolti per il 2025 per un totale di oltre 11mila ettari di pascoli e prati che ospiteranno circa 3000 bovine da latte e 300 capre. Si rinnova anche quest'anno, con numeri in linea con la stagione 2024, la tradizione millenaria che, da giugno a settembre, vede gli alpeggiatori salire in quota a 1.400-2.300 metri in provincia di Sondrio e di Lecco (e in alcuni comuni limitrofi della Val Brembana) per produrre il Bitto Dop. Un formaggio d'alpeggio unico, quest'ultimo, frutto di mani sapienti e di un rituale antico e impegnativo: il latte ancora caldo di mungitura viene lavorato due volte al giorno, all'alba e al tramonto, sul posto, ogni giorno e con qualsiasi tempo, e messo a stagionare nelle casere d'alpe per almeno 70 giorni per essere poi marchiato dal Consorzio. Ma il Bitto DOP è anche un prodotto da meditazione (può invecchiare fino a 10 anni), da degustare con rispetto, perché raro e autentico: sono solo 15.431 le forme prodotte nell'estate 2024. A valle, invece, il Valtellina Casera, il semigrasso di latteria oggi prodotto tutto l'anno, conquista progressivamente il pubblico. Versatile e adatto a tutti i palati, è il terzo prodotto gastronomico più conosciuto della Valtellina dopo Bresaola e Pizzoccheri, con il 34% degli italiani che lo ha assaggiato e lo apprezza secondo la nuova indagine SWG – Valtellina Taste of Emotion per CCIAA di Sondrio. Dopo un ottimo 2024 che ha registrato un +8,9% a volume (oltre 221mila forme prodotte) +10,3% a valore alla produzione (13,2 milioni di euro), le stime dei primi 5 mesi del 2025 sono in linea all'anno precedente con oltre 99mila forme marchiate. Si prevede inoltre un aumento delle vendite nell'ordine del 3%. Per Marco Deghi, Presidente del Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto: “Dopo Bresaola e Pizzoccheri, Bitto e Valtellina Casera sono tra i prodotti gastronomici più identitari della Valtellina: due formaggi sempre più conosciuti e riconosciuti nella loro specificità di produzioni eroiche e di montagna. Un baluardo per preservare ecosistema sociale e ambientale di questa Valle ma anche un sostegno economico importante per un intero territorio. Oggi queste produzioni impattano per 15,9 milioni di euro sulla provincia di Sondrio, trainate soprattutto dal Valtellina Casera, in costante crescita, anche all'estero (+11,2% nel 2024). Negli ultimi 5 anni (2019-2024) entrambe le Dop sono cresciute a valore mettendo a segno complessivamente un +37,6%. Risultati, questi, frutto di un lavoro continuo verso il miglioramento della qualità e del supporto ai nostri produttori”. Nello specifico, negli ultimi cinque anni il Bitto DOP ha fatto e deve fare i conti con le frequenti difficoltà nel mantenere il carico degli alpeggi, ma comunque registra significativi aumenti a valore, e il Valtellina Casera DOP ha messo a segno un vero e proprio boom con un + 44,5 % a valore complessivo

## **Agroalimentare - Bitto Dop: partita transumanza 2025, 45 gli alpeggi coinvolti**

**Sondrio - 17 giu 2025 (Prima Notizia 24) Indagine Swg: Valtellina Casera Dop apprezzato da 1 italiano su 3. Deghi (Presidente Ctcb): “Cresce valore dei due formaggi Dop arrivati a 15,9 milioni di euro, con un +37,6% a valore complessivo negli ultimi 5 anni”.**

della produzione. "Ora, in quanto soci del Distretto Agroalimentare di qualità della Valtellina (DAQ), puntiamo ad accrescere ulteriormente la visibilità dei prodotti presso il pubblico estero – continua Deghi - anche grazie al traino delle Olimpiadi e Paralimpiadi Invernali Milano Cortina 2026, di cui il DAQ è Sponsor. In particolare, l'obiettivo è aumentare nel medio periodo l'export verso i mercati di prossimità, soprattutto in Francia e Germania. Paesi questi a cui è rivolto un progetto di promozione specifico proprio da quest'anno". Per l'Assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste di Regione Lombardia, Alessandro Beduschi: «Bitto e Valtellina Casera crescono, come cresce l'intera Dop economy lombarda, di cui siamo sempre più fieri. Sono due eccellenze che raccontano la Valtellina con autenticità e identità, frutto del lavoro di filiere virtuose che uniscono tradizione, qualità e sviluppo. Regione Lombardia è impegnata da tempo, insieme al Consorzio e ai produttori, in un percorso di promozione che ha portato questi formaggi ad essere protagonisti in molte iniziative nazionali e internazionali. Un impegno che proseguirà con ancora maggiore intensità in vista delle Olimpiadi Invernali Milano Cortina 2026, straordinaria occasione per valorizzare l'arco alpino lombardo e le sue produzioni di eccellenza». Tante ancora le potenzialità di questi due formaggi, da degustare in purezza (vedi scheda 2), o in piatti tradizionali ma anche con ricette creative. Per l'occasione il pluripremiato chef Giancarlo Morelli propone due ricette d'autore rispettose del territorio ed espressione della passione dello chef per la Valtellina: "Risotto mantecato al Bitto, polvere di ribes rosso e polvere di salvia" e "Uovo morbido, fonduta al Valtellina Casera ed erbette" (vedi focus 1). "La Valtellina, così come le sue eccellenze che fanno parte del ranking mondiale della cucina italiana come, ad esempio, i formaggi Dop Bitto e Valtellina Casera – spiega Morelli – sono strettamente legati alla mia storia. Il mio primo approccio in cucina è stato proprio in Valtellina nel 1973 e in questa terra ci sono i ricordi dei miei inizi in gioventù, forse i più importanti perché costituiscono le basi del mio percorso".

(Prima Notizia 24) Martedì 17 Giugno 2025