

Food & Agroalimentare - *Valtellina Casera e Bitto conquistano il web: nasce “Una Montagna di Formaggi”, il racconto autentico delle DOP alpine lombarde*

Milano - 20 mag 2026 (Prima Notizia 24) **Dal cuore delle Alpi lombarde debutta online il progetto editoriale e podcast dedicato alle due eccellenze casearie della Valtellina. Tra storie di alpeggiatori, giovani produttori e tradizioni tramandate da generazioni, Bitto e Valtellina Casera diventano simbolo di identità, biodiversità e futuro della montagna.**

Non è soltanto un racconto gastronomico. È una fotografia viva della montagna lombarda, delle sue persone e di un patrimonio culturale che continua a resistere al tempo, alle difficoltà e ai cambiamenti del mercato globale. Con il debutto online dell’e-book e podcast “Una Montagna di Formaggi – Valtellina Casera e Bitto, Storie di Dop”, il Consorzio di tutela delle due storiche eccellenze casearie valtellinesi porta al grande pubblico un viaggio umano e contemporaneo dentro una delle filiere agroalimentari più identitarie delle Alpi italiane. Presentato a Milano, il progetto nasce per raccontare ciò che spesso rimane invisibile dietro una forma di formaggio: il lavoro quotidiano degli alpeggiatori, il sacrificio delle famiglie di montagna, la manutenzione del territorio e il legame profondo tra uomo e natura. Undici storie, tredici voci, cinque episodi podcast e un e-book scaricabile gratuitamente sulle principali piattaforme digitali trasformano Bitto e Valtellina Casera in qualcosa di più di semplici prodotti DOP: diventano memoria collettiva, cultura alpina e presidio sociale. La Valtellina, tanto amata da Mario Soldati, torna così protagonista attraverso i volti di chi ogni giorno vive e custodisce la montagna. Persone che hanno scelto di restare, o di tornare, investendo sulla tradizione senza rinunciare all’innovazione. Tra le storie più emblematiche c’è quella di Davide Codazzi, allevatore e casaro di Moda Vegia in Val Gerola. Con centinaia di migliaia di follower sui social network, racconta la vita d’alpeggio tra pascoli, mungiture e condizioni climatiche spesso estreme, riuscendo a trasformare la quotidianità della montagna in un linguaggio capace di parlare anche alle nuove generazioni. Dietro ogni forma di Bitto si nasconde infatti un lavoro durissimo. Il celebre formaggio d’alpeggio viene prodotto solo nei mesi estivi, tra i 1.400 e i 2.300 metri di quota, con due mungiture al giorno e lavorazione immediata del latte direttamente in alpeggio. Una pratica antica che resiste grazie alla passione di decine di produttori e stagionatori che continuano a credere nella montagna come scelta di vita. Diverso ma complementare il percorso del Valtellina Casera, il formaggio di latteria che negli ultimi anni sta registrando una crescita significativa, conquistando sempre più consumatori e rafforzando il peso economico dell’intera filiera lattiero-casearia valtellinese. Dietro i numeri – oltre 248 mila forme marchiate e un valore produttivo superiore ai 16 milioni di euro – c’è però soprattutto una funzione sociale ed ambientale fondamentale. Senza gli alpeggiatori, senza la trasformazione locale del latte, molti territori montani rischierebbero lo spopolamento e la perdita delle tradizioni storiche. È

proprio questo il messaggio più forte del progetto: raccontare che il futuro della montagna passa anche dal riconoscimento del lavoro silenzioso di chi presidia i pascoli, tutela la biodiversità e mantiene vivo un equilibrio fragile tra economia, ambiente e identità culturale. In un'epoca dominata dalla velocità digitale, "Una Montagna di Formaggi" sceglie invece il tempo lento delle storie vere, delle mani che lavorano il latte e delle generazioni che continuano a tramandare un sapere antico guardando però al futuro. E forse è proprio questa autenticità il segreto che rende oggi Bitto e Valtellina Casera due delle eccellenze più affascinanti dell'agroalimentare italiano.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 20 Maggio 2026