

la Repubblica  
**TUTTOMILANO**  
e LOMBARDIA

**FUGHE**

TUTTOMILANO

VALTELLINA

## BITTO, FORMAGGIO D'ALPEGGIO ANARCHICO E DA MEDITAZIONE

TORNA NEL WEEKEND A MORBEGNO LA CENTOUNDECIMA EDIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE ENOGASTRONOMICA DI PRODOTTI TIPICI CON BENEDETTA PARODI E JIMMY GHIONI

di GIUSEPPE ORTOLANO

Il re dei formaggi valtellinesi e da oltre un secolo è il protagonista indiscusso della Mostra del Bitto, antico rito laico che puntualmente si ripete all'inizio dell'autunno, quando pastori e casari scendono dai pascoli in cui hanno trascorso l'estate per vendere i pregiati formaggi prodotti.

Quest'anno siamo giunti alla 111ª edizione che, come da tradizione, sabato 13 e domenica 14 ottobre occupa le storiche piazzette e le caratteristiche vie del centro storico di Morbegno e il Polo Fieristico Provinciale dove i casari daranno vita al villaggio del formaggio. Una vera e propria ode a questo latticino anarchico e da meditazione, simbolo della tradizione casearia valtellinese, prodotto ancora oggi esclusivamente con il latte proveniente dagli alpeggi della provincia di Sondrio e di alcuni comuni limitrofi dell'Alta Valle Brembana e della provincia di Lecco, secondo un'antica tecnica di lavorazione che alcuni fanno risalire addirittura ai Celti.

Il Bitto o Bitù, che significa perenne, nasce esclusivamente in estate, durante il pascolo del bestiame in alta montagna tra l'1 giugno e il 30 settembre, partendo da latte vaccino intero appena munto, con l'eventuale aggiunta di latte caprino in quantità non superiore al 10%. Il suo sapore è dolce e delicato, racchiude in sé i profumi dell'alpeggio e diventa più intenso con il procedere della maturazione, che può essere protratta addirittura sino a dieci anni. E mentre i produttori inviteranno i visitatori a scoprire profumi e sapori del loro Bitto, raccontando il metodo di produzione, l'invecchiamento e i piccoli segreti per renderlo più buono, i cuochi locali cucineranno i famosi pizzoccheri seguendo le indicazioni dell'antica ricetta dall'Accademia del Pizzocchero di Teglio. Spazio anche alle altre eccellenze dell'enogastronomia valtellinese, come il formaggio Val-

### VEDERE

#### FLY EMOTION AEROBOSCO

Berna, località Cassinello. Ingresso 12/18 euro  
Tel. 0342.613819.

Un divertente parco avventura per adulti e bambini con percorsi che si snodano tra gli alberi di un bosco fatto di faggi, pioppi e castagni, collegati tra di loro da giochi di abilità sospesi nella natura: passerelle in legno, reti, ponti tibetani, tronchi sospesi, zip-line ed l'ardito salto di Tarzan.

#### MUSEO CIVICO DI STORIA NATURALE

Morbegno, via Cortivacci 2.  
Ingresso libero. Tel. 0342.612451

Spazio dedicato alla conoscenza delle caratteristiche geografiche e geologiche della bassa Valtellina e alla fauna del territorio. Ospita ampi diorami degli ambienti naturali in cui sono rappresentati uccelli e mammiferi della particolarmente ricca fauna locale.

### MANGIARE

#### OSTERIA DEL CROTTO

Morbegno, via Santuario  
Tel. 0342.614800.

Un locale semplice e caratteristico che propone ai suoi ospiti piatti a base dei prodotti tipici della Valtellina, dal vicino di capra della Valchiovanna alle tagliatelle di grano saraceno e patate con ricotta di capra e ortiche, fino alla polenta con funghi porcini freschi. Lasciate uno spazio alla dolce crème brûlée ai fiori di acacia.

#### ANTICA OSTERIA RAPELLA 1888

Morbegno, via Magna 36  
Tel. 0342.615114.

Aperta nel 1888 dai bisnonni dell'attuale proprietario, l'osteria propone i piatti tradizionali della cucina valtellinese con qualche simpatica divagazione, come il biscotto di bitto con il pestocciolo di trota.

In alto, stand nelle strade di Morbegno; sotto, Farea fiera e l'interno di un caseificio; a destra, sopra, Benedetta Parodi; sotto, Jimmy Ghione



tellina Casera, la Bresaola, i vini Valtellina Superiore e Sforzato, le mele, il dolci, i distillati e il miele, che saranno protagonisti di laboratori del gusto, street food, degustazioni e concorsi.

Due gli ospiti d'onore della mostra. Sabato sera ci sarà Jimmy Ghione di Striscia la notizia, al quale è stato affidato il compito di raccontare la genuinità dei prodotti tipici valtellinesi. Domenica 14 tocca invece a Benedetta Parodi il compito di rivelare la bontà del Bitto quale ingrediente in cucina in uno spettacolare showcooking di presentazione di una sua ricetta originale. La colonna sonora della manifestazione è affidata, tra gli altri, alle fisarmoniche di Mimmo Mirabelli e a un insolito concerto per pianoforte suonato con i piedi, mentre il Giona Show proporrà emozionanti esibizioni di cavalli.

In programma anche rappresentazioni delle lavorazioni tradizionali, spettacoli di gruppi folcloristici, esposizioni di mucche, cavalli e asini, visite al giardino della biodiversità, balli e sonorità moderne. Una passeggiata nel centro storico, attraversato in una pittoresca gola dal torrente Bitto, affluente del fiume Adda, porta ad ammirare le caratteristiche cantine con il soffitto a volta; il settecentesco Palazzo Malacrida; la collegiata di San Giovanni Battista, dalla maestosa facciata; la bramantesca chiesa dell'Assunta punto di incontro tra l'arte rinascimentale e quella barocca, e la chiesa di San Pietro, dal grazioso campanile barocco.



**SCELTO DA NOI**

**GIORNATE FAI D'AUTUNNO.** Sono oltre 600 i luoghi aperti in tutta Italia visitabili sabato 13 e domenica 14, grazie all'impegno dei volontari del Fondo Ambiente Italiano. Solo in Lombardia ce ne sono più di cento. Ingresso gratuito con offerta libera. Info: [www.fondoambiente.it](http://www.fondoambiente.it)



**LA SERATA DEI PREMI**

Uno degli eventi più attesi dell'intera Mostra del Bitto è la premiazione dei casari nell'ambito del concorso formaggi, che si terrà la sera di sabato 13 al Polo fieristico di Morbegno (via Strada Comunale di Campagna). Sul palco sfileranno tutti i premiati, più di una ventina in totale, compreso il casaro più giovane.



TUTTO MILANO 9



**lombardie**

di STEFANO SCETTI

**VAL MASINO TRA STORIA E PAESAGGIO**



Rimango tra i miei monti, dove sono nato, in particolare nel territorio della Val Masino di cui fa parte anche lo spettacolare Val di Mello,

che è una riserva naturale. Qui vivo, mi rigenero e non esiste altro posto in Lombardia a cui sono tanto legato. Oltre ad essere riserva naturale per il suo valore paesaggistico, la Val di Mello, che è in assoluto il mio posto preferito, è anche riserva "integrale", con delle porzioni di territorio a cui nessuno può accedere e in cui è permesso entrare solo per scopi scientifici. Altro luogo straordinario è la Valle dei Bagni, anch'essa laterale alla Val Masino. Conosciuta già dal XVII secolo per la rinomata fonte terapeutica di acque calde, ha una faggeta che per la sua bellezza e naturalezza è stata dichiarata foresta di importanza regionale. Altro primato legato al passato è quello che vede l'alpinismo esplodere come fenomeno proprio qui nella seconda metà dell'Ottocento. Era il 1862 quando i britannici Edward Shirley Kennedy e Leslie Stephen (papà di Virginia Wolf) insieme al loro cameriere Thomas Cox e alla guida svizzera Melchior Anderegg raggiunsero per primi la cima del Monte Disgrazia. Per loro era il Pizzo Glorioso, per tutti con i suoi 3678m è il più alto della Lombardia, e per me è anche il più iconico.

(Stefano Scetti, nasce a Morbegno nel 1979, referente Comunità Montana Valtellina Morbegno)

● TESTO RACCOLTO DA  
Valentina Tosoni

**BEREGUARDO**

**CASCINE ORSINE SEMINA COLLETTIVA PER IL FUTURO**



La semina è ormai un gesto desueto, che non fa quasi più nessuno, pur essendo una delle forme più genuine, antiche e facili per connettersi con la natura. Per chi volesse provare la semplicità dell'atto attraverso il grande valore della condivisione, torna un appuntamento che è diventato ormai tradizione: Seminare il futuro, domenica 14, la festa delle aziende biodinamiche. Le Cascine Orsine, a Bereguardo nel pavese (via Cascine Orsine 5), danno appuntamento alle 10 per l'accoglienza, alle 10,30 per la presentazione dell'iniziativa e la spiegazione della semina e alle 11 per dell'inizio la semina collettiva. Le aziende che praticano l'agricoltura biodinamica si rifanno ai principi teorizzati da Rudolf Steiner, fondatore dell'antroposofia. Il primo principio afferma che la qualità degli alimenti dipende dalla fertilità e dalla sanità della terra che si coltiva, il secondo che, se si concima la terra con nitrati e altre sostanze di sintesi, la terra perde la sua fertilità e si ammala. Quindi, il termine "biodinamico" vuole dire, appunto, vita (bio), che si origina per l'attività di forze (dinamica). "Molti giovani vogliono tornare alla terra però chi è al potere deve capire che bisogna dare una spinta iniziale per aiutarli ad avviare delle attività", ha sostenuto lo scorso anno la presidente onoraria del Fai, Giulia Maria Crespi, che ha fatto gli onori di casa nella cascina Zelata a Bereguardo rilanciando i valori dell'agricoltura pulita.



**RITI ANTICHI**

Dall'11 al 13 di ottobre nel mondo antico si festeggiavano le Teomotorie. Giorni dedicati al risveglio delle energie generatrici della Madre Terra. Le feste si concludevano con la semina: le donne, prescelte, dopo avere costruito capanne, si sedevano sulla nuda terra per stimolare la fertilità del grano, da poco seminato, e la propria fecondità.