

Il formaggio che ha diviso la Lombardia

ANCHE LE PICCOLE, GRANDI ECCELLENZE CONOSCONO LE LORO RIVOLUZIONI. È quanto è accaduto al bitto, uno dei formaggi tipici più rinomati della Lombardia, che negli ultimi anni è stato protagonista di aspre contese tra tradizionalisti e innovatori. Una controversia culminata in una vera e propria scissione che ha visto sorgere, nel 2016, due posizioni distinte: quella del «bitto dop» (tutelato dal Consorzio tutela casera e bitto e che raccoglie una settantina di produttori) e quella dello «storico ribelle» (Presidio Slow food che riunisce 12 artigiani). Le ragioni della disputa tra produttori «dop» e «ribelli» sono molteplici e non le analizziamo in questa sede. Quello che desideriamo emerga è che, ovunque siano riposte le simpatie del consumatore, la querelle ha dato forma a due alternative tra cui scegliere, che arricchiscono ulteriormente la proposta del nostro territorio: da una parte un mondo che muta e dall'altra una storia che resiste.



LA RICETTA

**Gnocchi ripieni di bitto
con salsa alle pere e vino rosso**

Ingredienti per 4 persone

400 g patate rosse; 100 g farina 00; 1 uovo; sale q.b.; 80 g di bitto giovane; 1 cipolla rossa; 2 pere; 3 cucchiaini di Rosso di Valtellina doc; 5 g maizena; olio evo; burro q.b.; salvia.

Preparazione

Lavate e asciugate le patate, richiudetele in un foglio di alluminio, adagiatele su una placca e infornate a 180 °C per un'ora. A cottura ultimata, sbucciatele e schiacciatele. Riponetele in planetaria e impastate a massima velocità con farina, uova e sale. Stendete la pasta e ottenete dei quadrati di circa 7 centimetri. Tritate finemente il bitto e, formando delle piccole palline, farcite gli gnocchi richiudendoli. Nel frattempo, preparate la salsa, soffriggendo nell'olio la cipolla tritata e aggiungendo le pere sbucciate a dadini. Aggiungete il vino e l'alloro e lasciate sfumare. Frullate la salsa, aggiungete la maizena e scaldare nuovamente, prima di servire. Sciogliete il burro, aggiungete la salvia in padella e scaldate delicatamente gli gnocchi. Impiattate come da immagine.

«TESORO» D'ALPEGGIO

Il termine «bitto» deriva dal celtico «bitù» che significa perenne e le sue origini risalgono al XVI secolo. La sua specificità sta nel dare forma e sostanza a un formaggio sempre differente, che muta per sentori e consistenze a seconda dell'anno e della maturazione del prodotto. Realizzato esclusivamente nei mesi estivi sugli alpeggi, principalmente con latte vaccino, ha una stagionatura che varia dai 70 giorni ai 15 anni. Sia per le zone che per i sistemi di produzione i «ribelli» sono rimasti fedeli a quelle che sono le pratiche originarie, mentre la corrente più «innovatrice», per stimolare l'economia e rispondere alle sempre più numerose richieste, ha scelto di allargare i confini e modificare alcune tecniche legate alla produzione.

Per approfondimenti:

www.ctcb.it

www.formaggiobitto.com

Info: stefania@mangialedadio.it - www.mangialedadio.it