



100 I FORMAGGI IN CONCORSO ALLA 116^ EDIZIONE DELLA MOSTRA DEL BITTO

DEGHI (PRESIDENTE CTCB): IL 2023 OTTIMA ANNATA PER BITTO, STIMIAMO 16MILA FORME PRONTE PER ESSERE MARCHIATE. PER IL VALTELLINA CASERA PREVEDIAMO ANNATA IN LINEA CON 2022

(Sondrio, 11 ottobre 2023). Saranno **circa cento** le produzioni casearie in gara al concorso organizzato dal **Consorzio di tutela formaggi Valtellina Casera e Bitto Dop – CTCB in occasione della 116^ edizione della Mostra del Bitto** in programma a Morbegno, sabato 14 e domenica 15 ottobre prossimi. Un'occasione per degustare le migliori forme di Valtellina Casera Dop e Bitto annata 2023 selezionate da una commissione di 25 giurati. Ma anche per scoprire tutto ciò che ruota attorno al mondo del Bitto e degli alpeggi, in compagnia di produttori, assaggiatori ed esperti presso lo stand del CTCB.

Due le masterclass organizzate dal consorzio il 14 ottobre per provare i formaggi vincitori del concorso (ore 14 Valtellina Casera; ore 16.30 per il Bitto; necessaria prenotazione) e numerose le degustazioni e le attività che vedono protagoniste le produzioni casearie simbolo della Valtellina: si va dalle degustazioni in compagnia degli assaggiatori Onaf, come le **verticali di Bitto Dop e Vini Passiti**, gli **assaggi di formaggi e olii delle Alpi Retiche** e "Cheese aperitivo in terrazza", a **"Taste of Emotions"**, che vede i formaggi in abbinamento agli altri prodotti a Indicazione Geografica dop locali, fino alle **nuove escursioni in ebike lungo il sentiero della Valtellina** (Bitto Bike) e alla **tradizionale premiazione dei vincitori** (sabato 14 ottobre ore 20.30).

La Mostra - che nasce come un'occasione di incontro tra gli alpeggiatori, riuniti per eleggere il miglior formaggio prodotto nell'estate precedente - è storicamente l'appuntamento per fare il punto sulla stagione estiva appena conclusa.

*"Una stagione alquanto positiva, quella 2023 – afferma il **presidente del CTCB, Marco Deghi** – che ha coinvolto nel carico degli alpeggi quasi 50 produttori di **Bitto**, circa 3000 bovine da latte, oltre 300 capre e 10 stagionatori. Quest'anno ci sarà un'ottima qualità del formaggio: merito delle temperature più miti rispetto allo scorso anno, che hanno permesso di mantenere nei formaggi i tipici sentori dei prati dell'alpeggio, ma anche del piano di valorizzazione del Bitto, grazie alla presenza di supporto tecnico a disposizione dei nostri soci direttamente in alpeggio e al monitoraggio di Aral. Attualmente stimiamo una produzione di circa 16mila forme, che dovranno passare i controlli di qualità previsti da disciplinare prima di essere marchiate. Si tratta chiaramente di dati provvisori, anche in considerazione del fatto che lo scarico definitivo degli alpeggi per alcuni è avvenuto meno di 2 settimane fa".*

Sostanzialmente stabile la produzione del **Valtellina Casera**. *"Nel 1° semestre 2023 le forme marchiate si attestano a 102.560, in lieve flessione, nell'ordine dell'1%, sullo stesso periodo 2022. Non siamo preoccupati. Considerando che nel periodo autunnale le vendite sono sempre più sostenute, si conta di chiudere l'anno con risultati positivi sia per la produzione che per le vendite".*

Per contatto: INC – ufficio stampa CTCB:
Ilaria Koeppen - 3420773826 - i.koeppen@inc-comunicazione.it
Giulia Pasquale - 347 639 97 58 – g.pasquale@inc-comunicazione.it