

la Repubblica

IL GUSTO

In bicicletta nelle valli dei formaggi: la Lombardia si assaggia pedalando



Lungo piste ciclabili, sentieri di montagna o strade poco trafficate che si dipanano sulle Alpi Orobie nelle province di Bergamo e Sondrio. Tra vigneti di montagna e aziende che producono il Bitto (o lo Storico Ribelle), il Formai de Mut e lo Strachitunt

BERGAMO. Pedalare e mangiare: formaggi soprattutto, alcuni dei quali, a sentire i valligiani che sventolano uno studio al quale hanno partecipato anche l'Università di Pavia e la Statale di Milano, farebbero addirittura bene al colesterolo. Il tutto, va da sé, innaffiato da buon vino. **Nelle valli Seriana, Brembana e Valtellina**, là dove “si realizza, in particolare nelle prime due, quasi un quarto del Pil lombardo che, a sua volta, rappresenta il 24% di quello italiano”, come ricorda Paolo Franco, consigliere regionale di FdI ma soprattutto rass seriano, si sta compiendo una piccola rivoluzione culturale.

Nella Bergamasca e più in generale sulle Alpi Orobie sembra incrinarsi il mito del “sudore” (soprattutto nelle fabbriche che tappezzano i fondovalle) come unica strada verso il benessere, e sta prendendo piede una “way of life” meno, diciamo, arida ma non meno faticosa: chiedetelo ai margari che si inerpicano con le loro vacche sui pascoli più alti per ottenere quel latte che darà vita a straordinari formaggi come **il Bitto, il Formai de Mut, lo Strachitunt** e via ad elencare fino a una trentina di varianti, una più affascinante, e non solo gastronomicamente parlando, dell'altra.

La citazione di un politico non è casuale perché, rispettando una tradizione organizzativa che si perde nei secoli, i lombardi che popolano le tre valli stanno facendo le cose in grande per organizzare, mettere in rete, come si dice oggi, le centinaia di produttori caseari e i viticoltori che popolano le terre alte comprese, a grandi linee, fra **i laghi D'Iseo e di Como** con, a fare da cappello, la turistica Valtellina, con le sue vigne che s'inerpicano sulle montagne.

“In grande” significa che i Gal (Gruppi di azione locale, enti previsti dall'ordinamento europeo che mettono insieme pubblico e privati) delle tre valli, superando diffidenze e rivalità che in alta quota sono particolarmente sentite, si sono allenati nel progetto **Orobikeando** per realizzare i collegamenti e una rete di servizi fra e sui **700 km di piste ciclabili che si dipanano sulle Alpi Orobie** nelle province di Bergamo e Sondrio. Di questi 700 km, duecento sono già attrezzati come la pista ciclabile della Val Brembana, ufficialmente di 23 km da Zogno a Piazza Brembana sfruttando gli 8 km e le dieci gallerie della ferrovia dismessa, ma che di fatto rappresenta la spina dorsale di una ciclovie che si può imboccare appena fuori dalla stazione ferroviaria di Bergamo o dell'aeroporto di Orio al Serio.

I restanti 500 km sono in parte strade a basso traffico utilizzabili dal cicloturismo (300 km) e sentieri di montagna. Il progetto di Orobikeando ha stimato in circa 7 milioni di euro l'investimento necessario per attrezzarli tutti al meglio e da Tirano, in Alta Valtellina, con lo spettacolare [Bernina Express](#) arrivare a Sankt Moritz e Coira in Svizzera dov'è possibile collegarsi all'Eurovelo 15, la pista ciclabile del Reno.

Percorsi da sogno per un cicloturista, diventati quasi di massa utilizzando una e-bike. Capaci, comunque, di generare dai 20 ai 25 mila euro di ricadute economiche annue per ogni chilometro di ciclabile realizzato. Uno studio sbandierato da chi ha studiato il progetto, così come viene sbandierato lo studio, che risale al non lontano 2013 e finanziato dalla Regione Lombardia, secondo il quale **“l'alimentazione in alpeggio**, quindi con erba fresca, aumenta il contenuto di acidi mono e polinsaturi del formaggio e abbassa parallelamente il contenuto in colesterolo”: boom! Lo studio, durato tre anni, finalizzato alle sinergie tra la produzione agroalimentare e la ricerca medico scientifica, è firmato, come già detto, anche dall'Università di Pavia, dalla Statale di Milano e dall'Ispa-Cnr, ed è durato tre anni prendendo in esame un campione di **30 formaggi** suddivisi in tre tipologie: 10 Formai de Mut (tradotto: formaggio di monte), 10 stracchini e 10 caprini, tutti della Val Brembana, la Valle dei formaggi, appunto (anche se il titolo da quelle parti è un po' inflazionato).

E in Val Brembana, a Mezzoldo, sulla strada che porta al Passo San Marco che sta 8,4 km più avanti e ben mille metri più in alto (una faticaccia, anche se si usa l'e-bike), il cicloturista-enogastronomico può provare, in quello che potremmo definire lo spaccio dell'[Azienda Agricola Salvini Juri](#), tutti i **Formai de Mut** che vuole: quello con l'etichetta rossa che indica il formaggio fatto a fondovalle con le vacche (razza bruna alpina e pezzata rossa) nutrite con il fieno e quello più ricercato con l'etichetta blu realizzato d'estate in alpeggio.

L'azienda di Mezzoldo rappresenta il punto di arrivo di un possibile ciclo-viaggio che, partendo da Orio al Serio o Bergamo, si dipana prima in Val Seriana e poi in Val Brembana. La prima tappa potrebbe essere la [Cooperativa sociale Oikos](#), a Villa d'Almè, con i suoi vini biologici con assaggi di Valcalepio Rosso "Cuore" per accompagnare taglieri di salumi e formaggi.

E poi su, su in e-bike fino ad Onore alla "Fattoria della Felicità". Da non perdere a Costa Jels di Gorno, ormai in Val Brembana, l'[ecomuseo delle miniere di piombo e zinco](#) (230 km di gallerie) dove Alessandro Sala, un appassionato enologo con un passato da commercialista, s'è preso un pezzo di miniera abbandonato per affinare il suo vino, lo spumante "Costa Jels" che matura in assenza totale di luce, con una temperatura di 10 gradi e un'umidità del 95% costanti tutto l'anno: "Condizioni ideali - secondo Sala - per il lungo affinamento sui lieviti che si protrae per non meno di 5 anni". Com'è il vino? Non si sa: non sono ancora trascorsi i 5 anni! In compenso, Sala, **un profeta dei "Piwi"**, i

vitigni resistenti ai funghi che gli permettono di produrre, nella sua cantina “Nove Lune” di Cenate Sopra, vini di qualità eliminando quasi completamente l’uso di anticrittogamici e totalmente quello di altre sostanze chimiche come diserbanti e concimi, si dedica anche alla produzione, come gli antichi romani, di vino in anfore di terracotta dove gli acini vengono posti a fermentare sulle bucce ben oltre la fermentazione, per alcuni mesi: “Dopo la separazione dalle bucce - spiega Sala - il vino continua l’affinamento nelle anfore fino all’imbottigliamento”.

Dunque eravamo arrivati a Mezzoldo e ai suoi “Formai de Mut” che sono, semplificando molto, la risposta bergamasca al **Bitto** la cui area di produzione è appena al di là del Passo San Marco sopra Mezzoldo. E qui entriamo in **una querelle che dura ormai da un quarto di secolo**, da quando cioè il disciplinare Dop ha allargato le modalità di produzione del caratteristico formaggio grasso a pasta cotta e semidura, prodotto lavorando il latte vaccino crudo intero due volte al giorno, la mattina e la sera subito dopo la mungitura.



▲ Forme di Storico Ribelle, l'“altro” Bitto

Le nuove regole non piacquero a un gruppo (in origine erano 16, oggi 12) di duri e puri che si sono messi a produrre **un altro Bitto**, da loro considerato il “vero” Bitto, chiamandolo “**Storico ribelle**” diventato Presidio Slow Food di stanza a Gerola Alta (Sondrio). Sia lo “Storico” sia il Bitto si producono con il latte delle vacche che si alimentano sugli alpeggi. Gli “storici” utilizzano anche un 10-20% di latte di capre orobiche che conferiscono al formaggio una speciale aromaticità e persistenza. Va da sé che tutti gli altri produttori di Bitto vedono gli “storici” come il fumo negli occhi. In ogni caso, un tuffo tra il Bitto e i suoi predecessori (quando la forma non ha ancora raggiunto il traguardo dei 70 giorni di stagionatura e non lo si può ancora marchiare) lo si può fare a Colorina, in Valtellina a metà strada **fra Morbegno e Sondrio**, nell’azienda agricola “**Libèra**” guidata da Silvia Marchesino e dal marito Alberto Libèra la cui passione è vivere in alpeggio per produrre il Bitto, mentre il Casera lo si realizza quando le vacche sono a valle e nutrite con il fieno.