

Verso un Alpeggio – La VAL GEROLA e il SANTUARIO DEL BITTO

Difficoltà: EE

Dislivello: ↑↓ 1000 mt ca. Tempo di percorrenza:↑↓ ore 6ca.

Attrezzatura e abbigliamento: da escursionismo

Oltre a possedere un patrimonio naturale di notevole bellezza e particolarità, la Val Gerola è anche la patria di una delle più note prelibatezze gastronomiche della Valtellina. Sugli alpeggi della valle, nei mesi estivi viene prodotto il celebre e tipico formaggio grasso d'alpe noto come Bitto. Il nome deriva dal torrente Bitto che confluisce nell'Adda all'altezza di Morbegno. Benché oggi l'area di produzione tipica di questo formaggio sia stata estesa praticamente a tutta la Valtellina, il vero Bitto, preparato secondo la tradizionale ricetta, viene solo dalla Val Gerola e dalla vicina Valle di Albaredo. Come appena detto, si tratta di un formaggio grasso, confezionato con latte intero di mucca al quale si aggiunge una certa percentuale di latte di capra. Le caratteristiche organolettiche del Bitto non sono però dovute solo a tale accorgimento "chimico", ma anche alla particolare qualità delle erbe che crescono sugli alti pascoli del versanti orobici ed alle tecniche di stagionatura adottate dai casari che lo preparano. Il latte viene cagliato appena munto; quindi, di regola, nell'alpeggio vengono prodotte due forme di formaggio al giorno: una al mattino ed una alla sera. Il prodotto viene poi salato e fatto maturare dapprima nella casera dell'alpeggio e poi nelle cantine di fondovalle, per essere pronto al taglio dopo circa 70 giorni di stagionatura. Il sapore dolce e cremoso e la pasta, inizialmente molle, subiscono una notevole modificazione con l'invecchiamento, che - in genere - si protrae per uno o due anni. In questo caso la pasta acquista in durezza e il sapore diventa più piccante per l'aumentata concentrazione della parte grassa. A Gerola Alta c'è però la possibilità di assaggiare ed ovviamente acquistare bitto stagionato di 10 anni nella sede dell'associazione dei produttori di formaggio Bitto che comprende i 15 caricatori d'alpe rilevatori degli alpeggi storici delle valli di Gerola e Albaredo. L'associazione è nata per tentare di salvare il grande formaggio a rischio di estinzione, ma si è scontrata con la burocrazia più ottusa e con gli interessi dei grossi caseifici di valle, fino a perdere il diritto a marchiare le proprie forme con il marchio "Valli Bitto". Con l'appoggio di Slowfood il formaggio, che è diventato presidio di Slowfood, prodotto da questi eroici artigiani viene marcato "Bitto storico". (parzialmente tratto dal sito non solo banca della Banca Popolare di Sondrio)

Tre gli itinerari allo studio:

- 1) Pizzo Olano m. 2267 dal rifugio Alpe Corte m.1260 raggiungibile in auto da Rasura con visita all'alpe Olano.



2) Pizzo Mellasc m. 2465 da Laveggiolo m. 1470 raggiungibile in auto da Gerola Alta con visita all' Alpe Trona Soliva o Trona Vaga sentiero per il rifugio Trona Soliva.



3) Anello dei Laghi di Val Gerola da Pescegallo raggiungibile in autobus (Val Tronella-Laghi di Trona e Zancone-Lago Rotondo-Bocchetta Paradiso-Valle e lago dell'Inferno-Lago di Trona-Pescegallo Lago di Trona.



Al termine dell'escursione è prevista la visita al Santuario del Bitto storico e la degustazione dei formaggi.



(le foto dei paesaggi sono tratte dal sito Paesi di Valtellina.it)