



## **Agroalimentare - Formaggi Dop Bitto e Valtellina Casera: nel 2024 cresce valore alla produzione, +5,7%**

**Sondrio - 19 feb 2025 (Prima Pagina News) Deghi: "Orgogliosi del percorso di qualità intrapreso, ora lavoro di squadra in vista**

**delle Olimpiadi Invernali 2026".**

Continuano a correre Valtellina Casera e Bitto: con 14,6 milioni di euro di valore alla produzione i due formaggi Dop simbolo della Valtellina mettono a segno un +5,7% sul 2023. A trainare la crescita è sempre il Valtellina Casera: con oltre 221mila forme marchiate e 16.598 quintali prodotti (+8,9% su 2023) il formaggio espressione del know-how secolare delle latterie del territorio si conferma il motore della tradizione casearia valtellinese. Oggi il semigrasso di latteria esprime infatti oltre il 90,3% del valore delle due Dop, grazie a 13,2 milioni di fatturato (+10,3% sul 2023). Rimonta il Bitto Dop: dopo la contrazione della produzione degli scorsi anni (-39% dal 2019 al 2023 per fattori climatici, difficoltà produttive insite nella lavorazione in alpeggio e passaggi generazionali), nel 2024 si risale a 15.431 forme marchiate (+24%), con un fatturato a 2,6 milioni di euro. "Siamo orgogliosi dei risultati delle nostre due Dop – commenta il presidente del Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto (CTCB), Marco Deghi –. La crescita progressiva ma costante del valore alla produzione, pari al 10,8% dal 2020 al 2024, mostra un'affezione progressiva da parte dei consumatori a due formaggi fortemente identitari, sempre più apprezzati per la loro peculiarità, il fascino della loro produzione e le loro storie, tra quota e valle. Storie che puntiamo a far conoscere sempre di più ad un pubblico vasto, in occasione delle Olimpiadi e Paralimpiadi Invernali Milano Cortina 2026, in sinergia con il Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina - Taste of Emotion e gli attori del territorio". "Ora guardiamo all'annata 2025, con l'obiettivo di portare ancora più valore aggiunto ai nostri prodotti. La campagna di valorizzazione del Bitto – ha continuato Deghi - a cui hanno aderito all'unanimità tutti i soci, ha portato a una crescente qualità, che è andata di pari passo con la remuneratività del prodotto, aumentata del 15% nell'ultimo anno. Continueremo a perseguire questa strada, per valorizzare ancor di più la tradizione e l'eccellenza di questo formaggio di montagna unico, punta di diamante della nostra produzione. Parallelamente, con l'ampliamento della produzione e della distribuzione e le campagne sul Valtellina Casera, punteremo ad arrivare sulle principali città del Nord e centro Italia".

*(Prima Pagina News) Mercoledì 19 Febbraio 2025*