



Comunicato stampa

Colavev Valtellina, in alpeggio inizia l'estate del Bitto Dop

Anche il Ministro delle Politiche Agricole, Luca Zaia, tra gli estimatori del pregiato formaggio della Valtellina. Intanto inizia la "monticazione" che anche quest'anno assicurerà la produzione del Bitto Dop.

Postalesio, 19 giugno 2009 – Si stanno spostando dal fondovalle in questi giorni per raggiungere quota 1.700 metri. Sono le mucche dei soci della cooperativa Colavev. Di razza bruna alpina, la più adatta alla vita d'alpeggio, gli animali passeranno l'estate negli alpeggi incontaminati per produrre il latte che giornalmente verrà trasformato in uno dei più apprezzati formaggi della tradizione italiana. Lo stesso latte che la cooperativa di Postalesio, offre ogni giorno ai consumatori con il marchio Colavev e la garanzia di qualità, "Noi di TreValli".

Con questa operazione che in termine tecnico si chiama "monticazione" inizia dunque la lunga estate del Bitto, presentato insieme al Casera Dop la scorsa settimana alla Fiera di Milano, dove lo stand Colavev Valtellina ha ospitato il Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia, che ha mostrato di conoscere bene le qualità del prodotto valtellinese e di esserne un grande estimatore.

"Produrre il Bitto in alpeggio è un lavoro duro, - spiega **Giancarlo Bongiolatti, Presidente di Colavev Valtellina** – La vita in alta montagna richiede grande pazienza e dedizione e rende la manodopera specializzata di difficile reperimento. Colavev Valtellina non rinuncia però ai suoi valori e si fa portatrice della tipicità in ogni sua forma. E' quanto abbiamo ribadito al Ministro Zaia, chiedendo sostegno per il territorio e per le produzioni locali".

"Il Bitto – per Paolo Cesaretti brand manager del settore caseari di TreValli Cooperlat, di cui Colavev Valtellina fa parte - è un formaggio tipico prodotto in modo tradizionale negli alpeggi durante il periodo estivo e merita di essere conosciuto anche fuori regione e all'estero. Ciò è possibile grazie alla rete export di TreValli Cooperlat, che lavora in questa direzione esportando in 50 paesi in tutto il mondo. Un risultato raggiunto negli anni grazie al lavoro dei soci della cooperativa".

Una volta prodotto in quota il Bitto Colavev Valtellina Dop inizia la fase della maturazione nelle "Casere d'Alpe" e prosegue a fondo valle, con una durata che va da un minimo di 70 giorni a periodi che possono arrivare sino a 10 - 15 anni. La zona di produzione abbraccia l'intero territorio della Provincia di Sondrio e i territori limitrofi dei Comuni dell'Alta Val Brembana.

Colavev, Colavev Valtellina e TreValli Cooperlat in breve

Colavev è una cooperativa composta da oltre 100 soci di base. Produttori di latte sparsi sul territorio valtellinese, che conferiscono 13,2 milioni di litri annui che sono lavorati nello stabilimento di Postalesio (SO). Latte fresco Alta Qualità e formaggi Dop della tradizione regionale sono i fiori all'occhiello dell'azienda che fa capo a TreValli Cooperlat, il terzo gruppo in Italia nel settore lattiero-caseario. TreValli Cooperlat, con €257 mln di fatturato lordo consolidato nel 2008 e un incremento del 4% rispetto all'anno precedente, è il terzo gruppo italiano nel settore lattiero-caseario. Fondata nel 1982 a Jesi, provincia di Ancona, oggi associa oltre mille agricoltori di base, impiegando una forza lavoro di 890 persone, in nove stabilimenti produttivi sparsi in tutta Italia. La mission del gruppo consiste nel valorizzare il prodotto conferito dai soci, in termini di prezzi e servizi. Capillare la presenza sul territorio nazionale dove TreValli Cooperlat è presente con 11 marchi territoriali tutti fortemente radicati nelle aree di origine. L'export rappresenta uno dei vanti di TreValli Cooperlat: i prodotti raggiungono circa 50 paesi in tutto il mondo. Inoltre, una joint-venture in Grecia, Torre Cooperlat, assicura la presenza del Gruppo, con leadership europea nel settore delle creme vegetali attraverso la linea "Hoplà".