



Plinio Vanini e Massimo Sertori

## Il Bitto e le Stelle brillano nel cielo di Mantello

La manifestazione pone al centro il territorio, la Valtellina e le persone che lavorano

■ Tre "ingredienti": il territorio di produzione, la Valtellina e le persone che lavorano un formaggio unico. Saranno loro i protagonisti de "Il Bitto e le Stelle", manifestazione a cura dell'azienda agrituristica "La Fiorida" di Mantello, del distretto agroalimentare di qualità Valtellina Che gusto, di Coldiretti Sondrio e di Regione Lombardia per rendere omaggio al Bitto Dop.

La manifestazione pone al centro dell'attenzione il territorio di produzione, la Valtellina e le persone che lavorano per dare vita a questo formaggio d'alpeggio. Giovedì 19 settembre alla Fiorida di Mantello interverranno chef stellati, leader della ristorazione italiana, chiamati a interpretare il Bitto Dop attingendo da una dispensa che coinvolgerà tutte le produzioni Dop lombarde. Obiettivo è creare una virtuosa e

piena integrazione fra agricoltura e turismo. L'assegnazione dei Giochi invernali del 2026 sarà la vetrina per proseguire il cammino, iniziato con Expo, per la valorizzazione integrata del territorio lombardo, della sua filiera agro-alimentare e della sua cultura enogastronomica, elementi unici di valore aggiunto dell'evento, verso una platea mondiale. Il Bitto e le Stelle scenderà, a partire da quest'anno, il cammino di avvicinamento ai Giochi creando una riserva di forme olimpiche di Bitto Dop, che potrà testimoniare attraverso la stagionatura l'evolvere delle qualità di questo formaggio.

Ampio spazio anche alla solidarietà: il Bitto e le Stelle concorrerà a un fine benefico attraverso una raccolta fondi a favore di **Cancro Primo Aiuto Onlus** dei suoi progetti di sostegno alle attività di assistenza do-

miciliare sviluppati da strutture sanitarie e dal volontariato. «La Lombardia sta affermandosi sempre più come una delle regioni di riferimento per il turismo internazionale, sfiorando il 9,5% delle presenze nazionali e registrando un quinto della spesa dei turisti stranieri in Italia - sostiene Plinio Vanini, fondatore della Fiorida -. Ciò significa che noi stessi possiamo essere nei nostri luoghi la miglior vetrina promozionale. Per questo è importante mantenere viva quella diversità di territori, tradizioni e prodotti che ogni nostra località sa esprimere. In particolare, questo avviene quando attraverso l'agricoltura e l'allevamento si salvaguarda l'ambiente dall'abbandono. Un approccio - aggiunge Vanini - che richiede sacrificio, ma che può attivare dei ritorni virtuosi sul territorio, attraverso la valoriz-

zazione delle filiere agroalimentari locali e, a caduta, delle potenzialità turistiche. Se pensiamo a questi messaggi, fulcro attorno cui si sviluppa il Bitto e le Stelle, in prospettiva dei Giochi di Milano-Cortina avremo una grande opportunità per presentare le località che li ospiteranno attraverso i loro più inimitabili biglietti da visita: le produzioni tipiche, la sapienza di chi le crea e l'estro degli chef che le rielaborano». «Il Bitto Dop non è solo un formaggio, ma è simbolo della Valtellina - afferma l'assessore regionale Massimo Sertori - e lo fa anche grazie a iniziative come il Bitto e le Stelle. Anche grazie alle Olimpiadi del 2026, la Valtellina avrà la possibilità di mostrare al mondo cosa di meglio ha da offrire, dalle località che ospiteranno le gare, fino alla qualità e unicità dei prodotti tipici».

