Giornale di Sondrio Centro Valle

24-OTT-2026
da pag. 33 / foglio 1

Settimanale - Dir. Resp.: Giancarlo Ferrario
Tiratura: 13300 Diffusione: 14000 Lettori: 80000 (Data Stampa 0006901)

DATA STAMPA
45° Anniversario

Data Stampa 6901-Data Stampa 6901

Il formaggio in assoluto giudicato più buono è il Casera stagionato di Stefano Franzini e Andrea Rigamonti

Il miglior Bitto dell'anno è di Mario Guglielmana

Data Stampa 6901-Data Stampa 6901

MORBEGNO (dns) Il premio per il miglior Bitto dell'anno, vincitore anche nel confronto con le forme prodotte nel 2025, va in Valchiavenna, a Prata Camportaccio, all'azienda di **Mario Guglielmana**, titolare e casaro, che trascorre l'estate all'alpeggio Frondaglio, nel Comune di Madesimo. Una doppia affermazione che premia l'esperienza e la passione.

Ma il miglior formaggio in assoluto, come quasi tutti gli anni, è ancora una volta il Valtellina Casera stagionato, che ha ottenuto il punteggio più alto tra tutte le categorie, prodotto dalla Latteria Sociale di Chiuro, dai casari **Stefano Franzini** e **Andrea Rigamonti**.

Sono i verdetti più importanti del concorso dei formaggi della Mostra del Bitto, appuntamento atteso e insieme temuto: la cerimonia di premiazione si è svolta domenica mattina, sul palco allestito al centro della piazza Sant'Antonio.

Guglielmana, che ha ritirato i premi con la figlia **Giulia**, ha ottenuto il massimo riconoscimento dopo il terzo posto del 2024. La sua è una piccola azienda familiare, con sede a San Cassiano, nel Comune di Prata Camportaccio, che conduce con la moglie **Emanuela** e l'aiuto della figlia Giulia.

Le due giurie, entrambe presiedute da **Luciana Libera**, formate da esperti assaggiatori, molti dei quali provenienti da fuori provincia, hanno valutato una il Bitto, nelle due annate, l'altra il Valtellina Casera, lo Scimudin e il Latteria. Un responso che, al di là delle classifiche, ha fornito importanti indicazioni ai produttori sulle forme presentate: una qualità media che si mantiene su alti livelli, nonostante un'annata poco favorevole dal punto di vista climatico, a conferma di una crescita generale del settore, come ha evidenziato il presidente del Consorzio di Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, che ha coordinato il concorso, **Marco Deghi**, ricordando i progetti e le sperimentazioni promossi per i due formaggi con marchio Dop.

Per il Bitto prodotto nel 2026, dietro al vincitore si sono classificati, nell'ordine, il casaro **Nicola Bongiolatti**, con la sua azienda agricola, La Taiada, per il formaggio prodotto all'alpeggio Sona, in Val Tartano, e l'azienda agricola Gallo Cedrone, di **Jonas** e **Andrea Dei Cas**, con il primo nel ruolo di casaro, che carica l'alpeggio Vallecetta, a Valdisotto. Il miglior Bitto del 2025 è quello prodotto da Nicola Bongiolatti a Sona, al secondo posto si è classificata l'azienda agricola di **Matteo Castellazzi**, che ha il nome dell'alpeggio che carica, Campaccio, nel Comune di Livigno, al terzo l'azienda agricola Cascina Margherita dei fratelli Pedranzini, con il casaro **Giuseppe Rinaldi**, all'Alpe Fornazzo, in Valfurva, vincitori del concorso nella passata edizione. Due categorie anche per il Valtellina Casera, nelle due stagionature, entro e oltre i 180 giorni. Per il Valtellina Casera giovane ha vinto il Caseificio Pedranzini di Bormio, con il casaro **Simone Luraschi**, davanti alla Latteria Sociale di Chiuro, casari Stefano Franzini e Andrea Rigamonti, e alla Fiorida di Mantello, con il casaro **Mattia Turchetto**. Il Valtellina Casera stagionato della Latteria Sociale di Chiuro, vincitore anche del premio Roberta Lodi, davanti a La Fiorida, al secondo posto, e la Latteria Sociale Valtellina di Delebio, casaro **Alessandro Barbero**, al terzo. Per lo Scimudin ha vinto l'azienda agricola bormina di **Matteo Rini**, anche casaro, davanti al Caseificio Pedranzini e alla Fiorida. L'azienda agricola La Vigna della famiglia Grassi di Chiavenna, **Claudio** e **Dante** e **Loretta Giacomini**, casaro **Claudio Grassi**, ha prodotto il Latteria più buono battendo il Caseificio Pedranzini e La Fiorida.

Il premio al casaro più giovane, intitolato a Vincenzo Cornaggia, già presidente del Consorzio di Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, consegnato dalla moglie **Roberta**, è stato assegnato a **Mattia Fognini**, 17 anni ancora da compiere, impegnato nell'azienda agricola di famiglia, sull'Alpeggio Parissolo, nel Comune di Santa Brigida, sul versante bergamasco delle Orobie. Il premio al miglior Bitto, in ricordo di Aldo Gusmeroli, per anni presenza fissa alla Mostra del Bitto, consegnato dalla figlia **Serena**, quale custode della casera, è andato al formaggio prodotto da Mario Guglielmana. Tra i premi anche quello dell'Onaf per la migliore occhiatura riscontrata nel formaggio Bitto dell'anno, consegnato dal delegato provinciale **Oscar Del Barba** a Nicola Bongiolatti: tre premi per lui che è salito sul palco con i tre figli.

A premiare i vincitori sono saliti sul palco il presidente del Consorzio di Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto Marco Deghi, la presidente del Consorzio Turistico Porte di Valtellina **Viola Vanini**, il vicesindaco di Morbegno **Anna Gusmeroli**, il presidente della Comunità Montana di Morbegno **Maurizio Papini**, il sindaco di Morbegno **Patrizio Del Nero**, in rappresentanza della Provincia, il presidente di Coldiretti **Sandro Bambini**, il segretario generale della Camera di Commercio **Marco Bonat**, **Umberto Colli**, responsabile Direzione Regionale Lombardia Nord Crédit Agricole Italia e il consigliere del Bim **Gabriele Magoni**.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS6901 - S.30532 - SL_MIL