



APERITIVO
in quota

**GUSTA IN PUREZZA
IL SAPORE
DELLA VALTELLINA**



Valtellina
**Casera
& Bitto**



Valtellina
Taste of emotion



HAI MAI PROVATO L'ESPERIENZA DI UN APERITIVO IN QUOTA DEGUSTANDO IL VALTELLINA CASERA DOP?

Ora puoi, grazie a una iniziativa promossa dal Consorzio di Tutela dei formaggi Valtellina Casera Dop e Bitto Dop (CTCB).

Nella seconda metà di luglio e ad agosto, durante i weekend, chiedi in **14 locali della Valle** lo speciale tagliere con il **Valtellina Casera Dop**, giovane e stagionato, e abbinalo a **tre cocktail**, ideati per l'occasione, a base delle tante bontà di cui è piena la nostra Valle: dalle mele agli amari alpini, ai rossi del territorio.

Vivrai un'esperienza di gusto semplicemente unica.





RIFUGIO CONCA BIANCA

Via Cima Piazzì, 23038 Semogo (SO) / Tel. 0342.985040

CAFFÈ CAVOUR

Piazza Cavour 10, 23032 Bormio (SO) / Tel. 0342.925037

PICCOLO CHALET

Loc. Parade, Via Magnolta, 23031 Aprica (SO) / Tel. 333.5321603

BAR CAPRICE

Via Roma 153, 23023 Chiesa In Valmalenco (SO) / Tel. 347.2563333

HOTEL TAMBÒ

Via per Motta 15, 23021 Campodolcino (SO) / Tel. 0343.50079

ALBERGO RISTORANTE VITTORIA

Fraz. Montespluga
P.zza della Chiesa 12, 23024 Madesimo (SO) / Tel. 0343.54250

BOSCONI SUITE HOTEL

Via per Motta 14, 23024 Madesimo (SO) / Tel. 0343.53628

JOM-BAR

Via Ca' d'Otello 15, 23020 Tresivio (SO) / Tel. 0342.431028

BAITA DE MARIO CIUK APRÈS SKI

Loc. Ciuk, 23032 Bormio (SO) / Tel. 0342.901424

RIFUGIO STELLA ALPINA

Loc. Campec, 23030 Santa Caterina (SO) / Tel. 331.6676177

HOTEL FIOR DI ROCCIA

Loc. Franscia 2, 23020 Lanzada (SO) / Tel. 329.8484278

BAIT DA MIGHEL

Sentiero Frodolfo, 23030 Valfurva (SO) / Tel. 333.1602112

HEAVEN 3000

Loc. Bormio 3000, 23030 Bormio (SO) / Tel. 327.4412936

HOTEL COMBOLO

Via Roma 5, 23036 Teglio (SO) / Tel. 0342.780083



SCOPRI I FORMAGGI DOP DELLA VALTELLINA DALLA ALPI ALLA VALLE FINO ALLA TAVOLA

Il **Bitto Dop** è il re dei formaggi di alpeggio estivo ed esprime il sapore dei pascoli di montagna. È prodotto in loco con latte crudo intero, ottenuto da mandrie che, tra giugno e settembre, raggiungono gli alpeggi da 1.400 a 2.300 metri di altitudine.

È un formaggio da mordere nella sua autenticità, dunque prendetelo con le mani, rompetelo e ispirate i suoi profumi. L'ideale è degustarlo in purezza su un tagliere, abbinato a vini rossi valtellinesi da meditazione o ad aperitivi a base di prodotti locali.

Il **Valtellina Casera Dop** è un formaggio di latteria, fatto tradizionalmente con il latte di due mungiture: la prima la sera, quando il latte viene messo a riposare in luoghi freschi e poi scremato; la seconda il mattino dopo, in cui il latte intero viene aggiunto a quello della sera prima.

Il Valtellina Casera Dop sa di latte dolce, un sapore che diventa più ricco con l'avanzare della stagionatura, quando acquista una caratteristica nota di frutta secca e di foraggi affienati. Quando è giovane si abbina benissimo alle specialità a base di grano saraceno ed è un ingrediente primario di piatti tipici valtellinesi come i famosi pizzoccheri e gli inimitabili sciatt.

E a proposito di abbinamenti:

tre inediti cocktail (by *Pietro Jom Bar*)
con cui accompagnare
il Valtellina Casera Dop

Stelvio

Milano



in bicchiere Old Fashion con ghiaccio
a cubetti

INGREDIENTI _____

Mixing glass:

- 30g di amaro alpino
- 30g di bitter
- acqua minerale gassata

PREPARAZIONE _____

Raffreddare con abbondante ghiaccio
a cubetti gli ingredienti nel mixing glass.

Versare nel bicchiere pieno di ghiaccio
a cubetti, aggiungere l'acqua gassata
e mescolare dolcemente.

Guarnire con una fetta d'arancia
e scorza di limone.

Per una versione più secca si può
aumentare la quantità di bitter.

Apple Dry

in coppa da champagne o bicchiere vino rosso ben raffreddati

INGREDIENTI

- 1 parte di **centrifugato di mela golden** locale (50g) - in alternativa, un buon **succo di mela** "torbido"
- 2 parti di **spumante brut**

PREPARAZIONE

Versare il succo o la centrifuga freddi nel bicchiere, aggiungere lo spumante, mescolare dolcemente.

Mettere a piacere qualche cubetto di ghiaccio, guarnire con una fetta di mela essiccata.



Spritzolo

in calice di vino con ghiaccio a cubetti

INGREDIENTI

- 1 parte **vino rosso Nebbiolo** (60 g)
- si consiglia un rosso locale
- 2 parti di **gassosa** (120 g)
- 1 cucchiaino da caffè di **liquore agli agrumi**

PREPARAZIONE

Mescolare dolcemente e, alla fine, strizzare la scorza di limone e appoggiarla sopra il drink.





Il **Consorzio per la Tutela dei Formaggi Bitto e Valtellina Casera** opera dal 1995 in provincia di Sondrio per difendere l'unicità dei due formaggi Dop valtellinesi, tutelarli da qualsiasi imitazione e promuoverli sul mercato nazionale e internazionale. E lo fa grazie ad una serie di scrupolosi controlli sull'intera filiera. I soci del Consorzio, che appartengono alle due filiere produttive, sono circa 160 fra allevatori, produttori e stagionatori, piccole e grandi aziende zootecniche, latterie di paese e moderni caseifici. Dal 1996 Valtellina Casera e Bitto hanno conseguito la Dop: la loro produzione segue ritmi, saperi e regole ben precise dettate dai disciplinari di produzione, a garanzia dell'origine e dell'unicità di questi formaggi. L'ente certificatore a garanzia del consumatore è dal 1998 il CSQA di Thiene.

Seguici su **#formaggiodpdivaltellina** e su **www.valtellinacaseraebittodop.it**



Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto Via Piazzì, 23 - 23100 Sondrio E info@ctcb.it - T 0342 201984



PSR
2014-2020
LOMBARDIA
Sviluppo
Rurale



Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

**Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali**



GRUPPO DI AZIONE LOCALE VALTELLINA:
VALLE DEI SAPORI 2014 - 2020 S.C. A.R.L.



Pubblicazione realizzata con il cofinanziamento del FEASR
Responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Valtellina Casera e Bitto
Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia