



**BITTO, AL VIA LA PRODUZIONE ESTIVA 2024, 45 GLI ALPEGGI COINVOLTI. NEI PRIMI 5 MESI 2024 CRESCE PRODUZIONE A MARCHIO VALTELLINA CASERA (+7,8%)**

**ARRIVA LA NUOVA GUIDA ALLE DUE DOP “VALTELLINA CASERA E BITTO, UNA STORIA DI UNICITÀ E GUSTO”**

***Deghi (presidente CTCB): Cresce valore al consumo ed export del Valtellina Casera, puntiamo ora a valorizzare unicità e occasioni di consumo***

(Milano, 4 luglio 2024). Al via stagione produttiva 2024 del **Bitto Dop** in Valtellina. **Sono quarantacinque gli alpeggi coinvolti** quest'anno (oltre 11mila ettari di pascoli e prati) che ospiteranno circa 3000 bovine da latte e 300 capre, per rinnovare l'antico rito estivo della transumanza e creare il formaggio a latte crudo tra i più antichi d'Italia, prodotto da fine giugno a settembre in piccoli caseifici nella provincia di Sondrio e di Lecco (e in alcuni comuni limitrofi della Val Brembana) sulle vette tra i 1.400 e i 2.300 metri. Re della montagna e dei formaggi d'alpeggio, frutto di sapienti mani e di un lavoro faticoso che prevede due mungiture e lavorazioni in loco al giorno, il Bitto è il simbolo dell'intera Valtellina. Ad affiancarlo il **Valtellina Casera Dop**, il semigrasso di latteria (in dialetto casera, la casa del lattai) prodotto principalmente d'inverno quando le mandrie restano a fondo valle.

Due formaggi d'eccellenza e complementari raccontati ora da “**Valtellina Casera e Bitto, una storia di unicità e gusto**”, la nuova guida pratica del Consorzio, **realizzata dall'esperto di enogastronomia Marco Bolasco** e che mira a far scoprire ad avventori e appassionati il fascino, l'identità e le specificità dei due formaggi: si va dai consigli di degustazione in purezza - come creare bastoncini da spezzare a metà e portare al naso per sentirne i profumi, rigorosamente a temperatura ambiente - a pairing e accostamenti inaspettati, come quello con le albicocche fresche o con la birra Pale Ale, dalle curiosità, come le tre stagionature per tre diverse sfumature di gusto del Valtellina Casera (dal latte fresco alla nocciola, alla sapidità al fieno) a ricette veloci e facili da preparare. **La pubblicazione, totalmente gratuita, è disposizione da oggi sul sito del Consorzio [www.ctcb.it](http://www.ctcb.it).**

All'iniziativa si affiancano inoltre **tre nuove ricette inedite**, firmate dallo chef Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia, 1 stella Michelin): “*Bucatino croccante con Bitto e pesteda*”, “*Asparago bianco con polenta “furmentùn”, salsa di stoccafisso e il Bitto Dop*” e “*Cannelloni con Valtellina Casera Dop, spinaci selvatici “Paruc” e funghi porcini della Valmalenco*”. Le proposte, online da oggi sui social del Consorzio, sono piena espressione della montagna e del mondo delle latterie, intese come ambienti dove si trasforma il latte in formaggio.

“Bitto e Valtellina Casera sono **formaggi radicati fortemente nel territorio, nella montagna** e legati alla sua economia: da secoli ne narrano il fascino, ne sono l'espressione ma anche il sostentamento – **ha detto Marco Deghi, presidente del Consorzio Valtellina Casera e Bitto in occasione dell'avvio dell'annata produttiva** –. Oggi queste due Dop rappresentano 650 posti di lavoro per un **fatturato alla produzione di 13,9 milioni** e oltre 26,2 milioni di euro di valore al consumo, trainate per l'86% dal Valtellina Casera, che nel 2023 ha messo a segno un +3,4% in export. Numeri positivi che spingono a continuare ad investire in promozione e comunicazione dell'identità di questi formaggi, conosciuti dal 27% degli italiani, con una penetrazione al consumo cresciuta in un anno di 3 e 2 punti percentuali. Il Valtellina Casera, pur essendo il meno conosciuto è il più performante sui mercati del Nord Italia e all'estero. Per quest'ultimo ci aspettiamo un'annata sostanzialmente in linea con il 2023: fino a maggio 2024 sono quasi 100mila **le forme marchiate Valtellina Casera Dop con un +7,8% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.**”

“**Valtellina Casera e Bitto, una storia di unicità e gusto** – afferma **Marco Bolasco** – nasce per valorizzare tutto il bello e anche l'inatteso che c'è dietro Bitto e Valtellina Casera Dop: **due formaggi**

Questa azione è stata realizzata con il cofinanziamento del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR)  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 DELLA LOMBARDIA - GRUPPO DI AZIONE LOCALE VALTELLINA: VALLE DEI SAPORI 2014-2020 SCARL.

**CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO**

Via Piazzzi, 23, 23100 Sondrio // Tel. 0342.201.984 // E-mail: [info@ctcb.it](mailto:info@ctcb.it) // P.IVA 00685420143

[WWW.CTCB.IT](http://WWW.CTCB.IT)

**unici e fortemente identitari che, chiusi gli occhi, esprimono appieno i profumi del territorio, dalle montagne alla Valle. Chi li conosce riconosce infatti in loro le note dei pascoli e il latte di montagna, del burro e dello yogurt in fase giovane e i sentori sempre più complessi con l'invecchiamento** che vanno dal fieno alla frutta secca per il Valtellina Casera, alla pietra focaia per il Bitto. Il Bitto è poi talmente strutturato, nelle sue versioni dai 300 giorni ai 10 anni, da essere adatto come formaggio da meditazione, oppure solo al centro della tavola, magari affiancato ad una mela. Un pasto frugale per valorizzare il Re dei formaggi di Alpeggio, come facevano e fanno ancora i montanari”.

## LE TRE RICETTE INEDITE DI ALESSANDRO NEGRINI PER IL CTCB

“Il Bitto – dichiara lo chef **Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia)** – è il Re dei formaggi Valtellinesi, un prodotto unico frutto dell'alpeggio, che restituisce al palato la qualità straordinaria dei nostri pascoli turnativi e le sensazioni uniche delle erbe di montagna, i cui sentori si riversano nella pasta e gli conferiscono un gusto incredibile, che evolve con il tempo e cambia in base alla stagionatura che può arrivare anche a 10 anni. Una perla casearia da meditazione rara che è in grado di essere apprezzata da sola, ma anche di impreziosire piatti semplici, che potrebbero trovarsi alla tavola dell'alpegiatore come nel mio piatto **Asparago bianco con polenta “furmentùn” (di grano saraceno), salsa di stoccafisso e il Bitto Dop**”.

Tra i nuovi piatti proposti dallo chef anche il **Bucatino croccante Bitto e Pesteda** (un trito aromatico tipico valtellinese a base di erbe, aglio, pepe): “Una pasta frita che diventa come un grissino – **spiega Negrini** –. I bucatini poi vengono intinti in una favolosa salsa di Bitto, a cui viene aggiunta la Pesteda”. A questa si aggiungono i “**Cannelloni con Valtellina Casera Dop, spinaci selvatici “Paruc” e funghi porcini della Valmalenco**”, “un piatto provocatorio, che risolve il problema o l'errore del cannellone, che spesso ha troppa farcia e poca pasta. Il mio cannellone è chiuso a strati: ha molta più pasta e una farcia a base di prodotti del nostro territorio, tra cui il Valtellina Casera grattugiato e la nostra maggiorana”.

**Tra lo chef e il Valtellina Casera c'è un forte legame.** “E' un prodotto a cui sono fortemente legato fin alla mia infanzia e ai ricordi di mia nonna, con cui andavo alla casera – racconta Negrini –. Era il semigrasso di latteria che tutti avevano in casa e con cui siamo cresciuti, ingrediente per eccellenza dei pizzoccheri ma non solo, perché le sue diverse stagionature lo rendono versatile e adatto a ricette differenti. Per fare gli Sciatt serve un Valtellina Casera giovane, scioglievole e delicato, che si abbina benissimo con il fritto. Per il pizzocchero per dare un tocco di personalità e gusto mi piace usare 2 versioni, quella giovane e il 180 giorni”.

**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 ed 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 165 tra 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. **#Followus su #formaggiodpdivaltellina e su [www.ctcb.it](http://www.ctcb.it)**

**Per contatto: INC – ufficio stampa CTCB:**

Ilaria Koeppen 3420773826 - [i.koeppen@inc-comunicazione.it](mailto:i.koeppen@inc-comunicazione.it)

Giulia Pasquale – 3476399758 – [g.pasquale@inc-comunicazione.it](mailto:g.pasquale@inc-comunicazione.it)

## FOCUS 1 - BITTO E VALTELLINA CASERA I CONSIGLI DI ASSAGGIO DI BOLASCO

“Per godere al meglio di una degustazione di formaggi non sono necessari strumenti particolari o competenze rare. Tutti possono degustarli ma occorrono alcuni semplici accorgimenti – **racconta Marco Bolasco** -. Innanzitutto, l'ambiente, che deve essere confortevole e ben illuminato. Non dobbiamo portare profumi troppo intensi. Poi il formaggio: per esprimere al meglio consistenza e profumi, deve essere a temperatura ambiente non oltre i 20 gradi. Il segreto è il taglio: deve essere fatto a bastoncini di circa 2 cm di larghezza. Va poi spezzato e portato al naso, per cogliere le sfumature olfattive (erbacee, floreali, di frutta secca, ecc.), assaporato dalla parte centrale verso le estremità. Solo così se ne gustano appieno i sentori di alpeggio e i profumi. Con l'allenamento saprete man mano distinguere una stagionatura dall'altra”.

## COME DEGUSTARE LE DUE DOP

### Preparazione dell'Ambiente

1. **Ambiente Confortevole:** assicurarsi di essere in un ambiente confortevole e ben illuminato.
2. **Evitare Profumi Marcati:** non indossare profumi troppo intensi che potrebbero interferire con l'olfatto.

### Preparazione del Formaggio

1. **Temperatura:**
  - evitare di servire il formaggio a temperature troppo basse
  - lasciare il formaggio a temperatura ambiente, ma non oltre i 20 gradi, per esprimere al meglio consistenza e profumi
2. **Taglio:**
  - tagliare il formaggio in bastoncini di circa due centimetri di larghezza
  - spezzare il bastoncino al centro e assaporarlo dalla parte centrale verso le estremità

### Valutazione del Formaggio

1. **Aspetto Visivo:**
  - osservare il colore (che può variare dal giallo pallido al paglierino aranciato), l'occhiatura e la morbidezza
2. **Olfatto:**
  - portare il bastoncino al naso per cogliere le sfumature olfattive (erbacee, floreali, di frutta secca, ecc.)
  - confrontare diversi bastoncini di varie stagionature per allenare il naso e riconoscere le differenze
3. **Gusto:**
  - masticare brevemente il formaggio e portarlo al palato con la lingua per attivare i recettori gustativi
  - cogliere dolcezza, sapidità, sentori amarostici legati alle erbe, acidità e umami
  - prestare attenzione al "retrogusto", percepito attraverso la bocca, che lascerà i ricordi più persistenti

### Consigli per l'Assaggio

- **Pulizia del Palato:**
  - evitare di alternare il formaggio con altri cibi o bevande dal sapore intenso
  - utilizzare spicchi di mela sottili e acqua per pulire il palato tra un assaggio e l'altro

## IL BITTO DOP E I PROFUMI DELL'ALPEGGIO

È un formaggio a Denominazione di Origine Protetta, prodotto esclusivamente in estate, con il latte crudo munto da bovine di razze tradizionali (bruna, frisona, pezzata rossa) che si alimentano al pascolo estivo, ma il disciplinare ammette una percentuale facoltativa fino al 10% di latte caprino (in questo caso il sapore è leggermente più pronunciato). Le forme, dallo scalzo concavo, possono arrivare a 25 kg. di peso e la stagionatura prevede un minimo di 70 giorni ma può arrivare fino a 10 anni, come per pochissimi altri prodotti caseari. L'aspetto visivo presenta caratteristiche gialle intense tendenti al paglierino mentre il profumo riporta immediatamente alle origini del latte: pascolo ed erbe di montagna. A fianco di queste note più "verdi" si affiancano sentori di frutta a pasta gialla e di nocciola, così come quelli floreali.

Nel complesso, impressiona per l'enorme varietà di sfumature, che variano da forma a forma, anche in funzione delle differenti stagionature e dei diversi alpeggi.

Al palato è molto morbido e la sua untuosità ricopre velocemente le papille gustative riempiendo la bocca anche se assaggiato in piccole quantità. La sua naturale dolcezza si alterna con le note piacevolmente sapide e risulta pieno di gusto e persistente al palato. Mangiarlo ad occhi chiusi è un po' come fare una passeggiata virtuale in montagna, avvolti da profumi e sensazioni.

## VALTELLINA CASERA, IL FORMAGGIO DI LATTERIA

Il Valtellina Casera è un formaggio di latteria vaccino e a pasta semidura, protetto dalla Denominazione di Origine Protetta (DOP). È ottenuto da più mungiture di latte parzialmente scremato, il che conferisce al formaggio una consistenza morbida ma non eccessivamente grassa. La produzione è continua durante tutto l'anno e prevede un'alimentazione delle bovine prevalentemente di fieno e foraggi locali. Dopo la lavorazione, il formaggio viene pressato in grandi forme con un diametro di circa 30-45 centimetri.

La stagionatura minima è di 70 giorni a temperature controllate tra 6-13 gradi, ma può prolungarsi fino a oltre 300 giorni, influenzando notevolmente la composizione chimica del formaggio.

### Caratteristiche Sensoriali:

- **Valtellina Casera 70 giorni:** formaggio morbido e fresco, di colore bianco-giallo tenue, con profumi erbacei e floreali; ha una buona acidità e un retrogusto superiore alla media
- **Valtellina Casera 180 giorni:** colore giallo paglierino chiaro, pasta compatta con occhiatura fine; profumi di erba di montagna, pascolo, frutta secca (mandorla e noce) e note fruttate; sapido e gustoso con una nota di umami
- **Valtellina Casera 300 giorni:** colore giallo intenso tendente al bruno, pasta friabile e facilmente riducibile in scaglie; gusto intenso con note di frutta secca e fieno, molto persistente