



AL VIA “APERITIVO IN QUOTA – WINTER EDITION” CON I FORMAGGI DOP VALTELLINA CASERA E BITTO

(Sondrio, 28 febbraio 2025). Dai rifugi a 3000 metri di altezza, circondati da panorami mozzafiato, ai piccoli locali in borghi incastonati tra le montagne, fino alle baite punto di arrivo di ciaspolate immerse tra sentieri e alberi imbiancati. Torna dal 1° marzo, in chiave invernale, **“Aperitivo in Quota”**, l’iniziativa del **Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto** che sposa i suoi formaggi Dop a tre cocktail inediti a base di ingredienti locali: piante aromatiche (ad esempio l’Artemisia Glacialis), frutti rossi e le mele della Valtellina Igp da degustare in una selezione di rifugi e di locali “in quota”, immersi nel fascino della Valtellina d’inverno.

Un’occasione perfetta per scoprire la magia di un territorio che vanta 200 km per lo sci nordico e oltre 400 km di piste da sci alpino: dalle tappe delle prossime Olimpiadi Milano Cortina 2026, come **Bormio** (con la leggendaria Stelvio, teatro delle competizioni di Coppa del Mondo e la Deborah Compagnoni, lunga 3.699 metri) e **Livigno**, con i suoi 4 snowpark internazionali, a **Santa Caterina Valfurva**, perfetta per le ciaspolate e il freeride. **Ma anche un’opportunità per scoprire formaggi Dop frutto di tradizioni secolari**, tramandate di generazione in generazione, attraverso nuove proposte che esprimono tutto il sapore della Valtellina in un bicchiere, per portarsi al ritorno un po’ di montagna a casa, con degustazioni che mettono in tavola il fascino e la magia degli alpeggi, dei calecc’ e delle casere.

Saranno 12 i locali coinvolti dove nei weekend a partire dal **1° marzo fino a Pasqua 2025**, sarà possibile degustare lo speciale tagliere a base di formaggi DOP Valtellina Casera giovane e stagionato in purezza, in abbinamento a **“APERITIF DEL CASCIN”** (un mix di vermut rosso, liquore da Artemisia Glacialis, miele millefiori e angostura), **SPRITZ DEL PASSO** (rivisitazione dello spritz a base di sidro di mela, amaro locale e lamponi) e **SBAGLIATISSIMO** (grappa di sforzato barricata, rosso di Valtellina Doc e bitter bianco). **I cocktail sono ideati in collaborazione con l’Istituto Alberghiero di Sondrio.**

Tra le tappe di Aperitivo in Quota – Winter Edition, tanti luoghi magici della Valtellina: **Bormio**, meta sciistica e termale dove rilassare mente e corpo dai Bagni Vecchi e Nuovi, con vista sulle montagne e godere un cocktail a 3000 metri; **Santa Caterina Valfurva** (dai suoi 2700 metri di altitudine si vedono tutte le cime del comprensorio dell’Ortles); il passo alpino di **Aprica** che collega la Valtellina e la Valcamonica, famoso per la **Superpanoramica del Baradello**, la **pista da sci illuminata più lunga d’Europa**. Da non dimenticare **Prato Valentino**, meta per le ciaspolate al chiaro di luna e dello skialp notturno dove si possono risalire le piste Alpe Teglio e Salina, illuminate dalle fiaccole, e **Teglio**, patria dei pizzoccheri della Valtellina, dove ha sede anche l’Accademia del Pizzocchero. Chi ama il silenzio può optare per le piste naturali del **Lago Palù**, che si snodano per 17 chilometri in una splendida conca a 2000 metri di quota: un’escursione da non perdere per la vista sul lago ghiacciato, contornato da boschi di imponenti abeti, in un ambiente magicamente imbiancato. Per gli appassionati possono anche gli anelli di San Giuseppe (circa 30 km) e di **Lanzada (7 km)**. **E ancora Madesimo e Tresivio**. Tutti gli host aderenti (in coda l’elenco), riconoscibili da apposita vetrofania, metteranno a disposizione dei visitatori il materiale informativo della campagna.

Per l’occasione il **Consorzio di Tutela dei formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto**, in collaborazione con il **Consorzio Turistico Sondrio e Valmalenco**, organizza inoltre l’8, il 15 e il 29 marzo, anche la **Ciaspolata delle DOP**: un’esperienza adatta ad adulti e bambini tra i boschi



innevati della Valmalenco lungo un incantevole sentiero panoramico fino al **Rifugio Palù**, dove gustare l’**“Aperitivo in Quota”** (posti limitati, info e prenotazioni info@sondrioevalmalenco.it tel. 0342.451150).

“L’inverno è la stagione di punta per scoprire tutte le bellezze che la Valtellina ha da offrire, fatte non solo di sport ma anche di produzioni antiche, storie di persone e passione. Con questa iniziativa – afferma il presidente del Consorzio di Tutela formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto, **Marco Deghi** – proseguiamo nel nostro percorso per rafforzare la sinergia tra prodotti di montagna e valle, sport, natura e cultura, proponendo a un vasto pubblico i nostri formaggi Dop in chiave contemporanea e territoriale. Un modo per il Consorzio di fare squadra con i produttori e attori locali in qualità di socio del Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina, sponsor delle Olimpiadi e Paralimpiadi Invernali Milano Cortina 2026. Un evento quest’ultimo che sarà un vero palcoscenico per il territorio e per le nostre produzioni casearie, considerando gli oltre 2 milioni di turisti attesi tra Veneto e Lombardia”.

Prodotti unici da scoprire sulle piste e degustare nel tempo a casa. Non tutti sanno ad esempio che il **Bitto Dop**, re dei formaggi d’alpeggio estivo, è uno dei rarissimi formaggi a riuscire a stagionare fino a dieci anni (non a caso Bitto in celtico vuol dire perenne), assumendo un gusto che, da delicato e dolce, con tutti i sentori dell’alpeggio, diventa via via più intenso e piccante. Anche il suo colore giallo intenso è dovuto alla permanenza delle mucche da latte in alpeggio e la forte concentrazione di betacarotene presente nelle erbe. Un formaggio da meditazione, con una pasta friabile che può lasciare sentori di frutta secca, nocciola, noce, burro e fiori secchi e da gustare a temperatura ambiente. Nel 2024 sono 15.431 forme marchiate (+24%) per un fatturato a 2,6 milioni di euro.

Il **Valtellina Casera Dop** è invece un formaggio di latteria, a pasta semicotta e semidura, che una volta era prodotto solo d’inverno, quando il bestiame scendeva a valle. Non a caso il suo nome deriva da “casera”, la cantina dove si producevano o conservavano i formaggi per la stagionatura. Oggi questo formaggio, realizzato esclusivamente con latte vaccino parzialmente scremato, oggi viene prodotto tutto l’anno ed è adatto da portare in tavola tutti i giorni, da degustare in purezza nella sua versione giovane (70 giorni) o stagionata (almeno 6 mesi), con un retrogusto di frutta secca mai amarognolo, perfetto in abbinamento con cocktail o con lo Sforzato della Valtellina. Nel 2024 sono 221mila forme marchiate e 16.598 quintali prodotti (+8,9% su 2023).

Gli aderenti all'iniziativa

Chiesa Valmalenco	Rifugio Palù	Palù, 23023, SO
Bormio	Caffè Cavour	Piazza Cavour, 10, 23032 Bormio (SO)
Bormio	Heaven 3000	Località Bormio 3000, 23030 Bormio (SO)
Madesimo	Hotel Tambò	Via per Motta, 15, 23021 Campodolcino (SO)
Madesimo	Boscone Suite Hotel	Via per Motta, 14, 23024 Madesimo (SO)
Tresivio	Jom-Bar	Via Ca' d'Otello, 15, 23020 Tresivio (SO)
Santa Caterina	Rifugio Stella Alpina	Località Campec, 23030 S. Caterina (SO)
Lanzada	Hotel Fior di Roccia	Località Franscia 2, 23020 Lanzada (SO)
Valfurva	Bait da Mighel	Sentiero Frodolfo, 23030 Valfurva (SO)
Aprica	Piccolo Chalet	Via Magnolta Località Parade, 23031 Aprica (SO)
Teglio	Chalet Baita del Sole	Prato Valentino, 23036, SO
Teglio	Gran Bar	Largo Eugenio Morelli, 6, 23036 Teglio SO

Ricette Cocktail

APERITIF DEL CASCIN

INGREDIENTI

- 5 cl vermut rosso
- 3 cl liquore a base di piante aromatiche
- 1 cucchiaino di miele Mille Fiori di Valtellina
- 3 gocce di aromatic bitter (angostura)

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti in mixing glass con ghiaccio, filtrare in tumbler basso precedentemente riempito con ghiaccio fresco, decorare con timo serpillio. Servire.

SPRITZ DEL PASSO

INGREDIENTI

- 30 ml amaro locale
- 40ml succo mela non filtrato
- 80ml sidro di mela extra dry
- 10 ml crema di lamponi

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in bicchiere da spritz, decorare con mela golden. Servire.

SBAGLIATISSIMO

INGREDIENTI

- 30ml grappa sforzato barricata
- 30 ml bitter bianco
- 30 ml rosso di Valtellina DOC

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in bicchiere tumbler basso, decorare con bacche di ginepro. Servire.

Il Consorzio di Tutela dei Formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto 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 circa 160 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. Seguici su #formaggidopdivaltellina

Per contatto: INC – ufficio stampa CTCB:

Ilaria Koeppen - 3420773826 - i.koeppen@inc-comunicazione.it

Giulia Pasquale – 3476399758 – g.pasquale@inc-comunicazione.it



Finanziato
dall'Unione europea



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERE RADICI



Regione
Lombardia

Iniziativa finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027. Info e bandi: <https://psr.regione.lombardia.it>