



**TORNA IL 15 E IL 16 OTTOBRE LA 115^ EDIZIONE DELLA MOSTRA DEL BITTO**

**CIRCA 100 I FORMAGGI IN CONCORSO**

**DEGHI (PRESIDENTE CTCB): STAGIONE DIFFICILE MA QUALITÀ ALTA GRAZIE AL PIANO DI VALORIZZAZIONE DEL BITTO**

**IL BARTENDER MATTEO ZED PRESENTA DUE NUOVI COCKTAIL DA ABBINARE A VALTELLINA CASERA DOP E BITTO DOP**

(Sondrio, 12 ottobre 2022). Tutto pronto per la 115^ edizione della Mostra del Bitto (Morbegno, sabato 15 e domenica 16 ottobre), la kermesse che premia le migliori forme di Bitto Dop, Valtellina Casera Dop, Scimudin e Latteria nel concorso organizzato dal **Consorzio di tutela formaggi Valtellina Casera e Bitto Dop - CTCB**. Saranno un centinaio le produzioni casearie in lizza, che concorreranno per il premio del miglior Bitto 2022 e di un anno, il miglior Valtellina Casera, nelle due stagionature, il miglior Scimudin e il miglior Latteria, giudicate da una commissione di 25 giurati esperti (premiatazione il 16 ottobre, alle 20.30).

Fitto il calendario di appuntamenti promossi in collaborazione con il CTCB, tra show cooking, degustazioni in abbinamento ad aperitivi e incontri con i produttori del Consorzio. Si va da «Note di Degustazione» che abbina formaggi e musiche di violino, a «Cheese&Foraging» (di formaggi ed erbe spontanee) ed «Erborinati e Distillati» fino agli **«Aperitivi al Dop»**, organizzati nello stand del Consorzio, cocktail e vini in pairing con uno dei formaggi più antichi d'Italia.

Nel cuore antico del Convento di Sant'Antonio, il chiostro diventerà inoltre teatro per le degustazioni aperte al pubblico, guidate da esperti assaggiatori: i formaggi vincitori, che rimarranno rigorosamente anonimi fino alla consegna dei premi, potranno essere degustati su prenotazione domenica alle ore 14 (Valtellina Casera) e alle ore 16.30 (Bitto Dop). In piazza si potrà assistere anche allo **show cooking della food blogger Sonia Peronaci**, vedere il tradizionale "calecc" - storica "baita itinerante" del Bitto, usata per lavorare il latte subito dopo la mungitura in modo da non disperderne le proprietà organolettiche – ma anche ascoltare i racconti sull'alpeggio dei soci del Consorzio e assistere ad attività didattiche sulla produzione di uno dei formaggi più antichi d'Italia. Di scena sabato e domenica, a partire dalle 11.00, anche «C'era una volta... e c'è ancora DOP e IGP»: degustazioni e racconti di Valtellina nel piatto, a cura del Distretto Agroalimentare di Qualità. Riflettori puntati infine sull'aspetto produttivo, nella tavola rotonda **«I migliori formaggi di alpeggio delle Alpi a confronto»**, che si terrà sabato 15 ottobre alle ore 14,00, presso lo stand del Consorzio. Parteciperanno alla discussione Andrea Barmaz, presidente Consorzio Produttori e Tutela della Fontina Dop, Francesco Maroni della Cooperativa Branzi e stagionatore Formai de Mut, Gianni Tacchini, già direttore Latteria di Crodo e stagionatore Bettelmatt e Daniele Colli, produttore di Bitto Dop e consigliere CTCB. Coordinerà la discussione Emanuela Zecca.

La Mostra, che nasce come un'occasione di incontro tra gli alpeggiatori, riuniti per eleggere il miglior formaggio prodotto nell'estate precedente, sarà anche un appuntamento per fare il punto sulla stagione estiva appena conclusa, che ha coinvolto per il Bitto 52 produttori, circa tremila bovine da latte, oltre 300 capre e 10 stagionatori.

*«Una stagione non semplice – afferma il presidente del CTCB, Marco Deghi – caratterizzata da una siccità duratura e pressante. Il caldo ha comportato un anticipo del carico degli alpeggi, di circa una settimana, ma anche una riduzione della quantità di latte prodotto e conseguentemente di formaggio. Ci aspettiamo una riduzione quantitativa nell'ordine del 10%, in un momento economico difficile per*

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 Piazzi, 23, 23100 Sondrio // Tel. 0342.201.984 // E-mail: info@ctcb.it // P.IVA 00685420143

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

# Valtellina Casera & Bitto

*i produttori. Un fenomeno, quello della stagione calda e particolarmente siccitosa, che ha ridotto i quantitativi ma non intaccherà la qualità, grazie al **piano di rilancio per il Bitto Dop** avviato nel Consorzio dal 2019 che ha visto l'introduzione di misure più rigide sul controllo qualità richieste in autoregolamentazione dai produttori stessi e un'assistenza da parte del CTCB e di un tecnologo e casaro esperto agli alpeggi aderenti al progetto.*

*Il piano promosso dal CTCB, basato su parametri oggettivi (ettari di alpeggio per numero di vacche da latte portate in montagna), prevede una sperimentazione organolettica delle forme prodotte nei diversi mesi estivi (giugno/luglio/agosto e settembre) con una commissione ad hoc di degustazione, per valutare le caratteristiche del formaggio e supportare i produttori in un percorso qualitativo.*

*“Si tratta di piccoli aggiustamenti – continua Deghi - soprattutto sulla fase produttiva, dai tempi di cagliata alla scelta delle temperature, che possono portare un grande apporto di qualità al prodotto, come dimostrano le 120 degustazioni attuate fino ad oggi dalla commissione interna, che ha valutato le caratteristiche dei formaggi che hanno aderito alla sperimentazione. La scelta di migliorare il profilo organolettico e di gusto di questo formaggio **pagherà nel lungo periodo** in termini di **valore di prodotto e remuneratività**”.*

## **APERITIVO ALLA VALTELLINESE – IL BARTENDER MATTEO ZED PRESENTA DRINK DA ABBINARE A BITTO E VALTELLINA CASERA**

La Mostra sarà anche l'occasione per presentare due proposte di aperitivo in stile valtellinese realizzate da **Matteo Zed, bartender di fama internazionale e Bar Director del celebre locale The Court di Roma**, per il Consorzio di Tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto Dop.

Due idee per una pausa gustosa e conviviale, perfette per iniziare la stagione autunnale con dolcezza e **riscoprire i sapori autentici di Valtellina Casera Dop e Bitto Dop**, abbinati in modo inedito con drink dalle suggestioni esotiche: ecco l'aperitivo alla Valtellinese in versione 2.0, con la tradizione che diventa più attuale che mai. Le proposte culinarie in abbinamento ai cocktail nascono da due ricette ideate da **Sonia Peronaci**.

Si parte dal drink **Lucha Muchacha, abbinato a una Spanakopita, una torta salata di pasta fillo, tipica della cucina greca, con Bitto Dop, scarola, uvetta e semi di sesamo.**

*“Questo cocktail dall'anima verde è molto secco – spiega Matteo – ed è composto da una parte vegetale, rappresentata dalla linfa del peperone verde e da una parte citrica con il succo di limone: due anime che si legano perfettamente alla grassezza e alla forte aromaticità del Bitto Dop, un formaggio grasso, a pasta cotta e semidura, andando così ad asciugare il palato, per prepararlo al prossimo boccone”.*

Il secondo abbinamento prevede il cocktail **Mango Italiano, insieme a crostatine di grano saraceno, cipolle caramellate, tonno, maggiorana e Valtellina Casera Dop.**

*“Le crostatine si sposano alla perfezione con Mango italiano – commenta Matteo – si tratta di un cocktail fruttato dai sentori tropicali e agrumati, che ben si abbina con un formaggio fortemente stagionato come Valtellina Casera Dop, dalle note di frutta secca e foraggi affienati, in unione con il cordiale di cardamomo e la parte bitter dell'Aperol, che vanno a bilanciare il tutto”.*

Di seguito le preparazioni dei cocktail:



## LUCHA MUCHACHA

### Ingredienti

30 ml Mezcal Los Siete Misterios  
15ml Chartreuse  
15 ml Maraschino Luxardo  
15 ml Lime  
15 ml Green Juice\* (succo di peperone)

Bicchiere: Nick & Nora

Tecnica di miscelazione: Shake and double strain

Guarnizione: nessuna

Preparazione del succo di peperone: Tramite un estrattore o centrifuga ottenere il succo dal peperone verde da utilizzare nel drink



## MANGO ITALIANO

### Ingredienti

45 ml di Rum

45 ml di Aperol & cordiale di cardamomo

1 cucchiaino di tè al mango

15 ml di lime

Acqua tonica di Pomelo & Pink pepper oppure semplice acqua tonica

Bicchiere: Highball

Tecnica di miscelazione: Shake and double strain

Guarnizione: nessuna

### Preparazione cordiale

Scaldare in pentola 100gr di cardamomo fino a far rilasciare aromi e profumi, aggiungere 1 lt di Liquore aperitivo (Aperol o similare) e 500 gr di zucchero bianco. Far sciogliere a fuoco lento mescolando. A fuoco spento aggiungere e dissolvere nel mix 10 gr di acido citrico. Filtrare e lasciare freddare, al termine imbottigliare.

## LE RICETTE DI SONIA PERONACI A BASE DI BITTO E VALTELLINA CASERA



### SPANAKOPITA CON BITTO, SCAROLA, UVETTA, PINOLI E SEMI DI SESAMO

PREPARAZIONE: 60 MINUTI  
RAFFREDDAMENTO: 15 MINUTI  
COTTURA: 12 MINUTI

#### INGREDIENTI PER 8 TRIANGOLINI DA 9 CM DI LATO

Pasta fillo 6 fogli da cm 36 x cm 24

#### PER IL RIPIENO

Scarola 320 g  
Bitto Dop 160 g  
Uvetta 55 g  
Aglio 4 spicchi grandi  
Pinoli 25 g  
Acqua 40 g circa  
Olio extravergine d'oliva q.b.  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Timo 5 rametti

#### PER DECORARE

Semi di sesamo bianchi e neri q.b.

#### PREPARAZIONE

##### IL RIPIENO

Inizia mettendo ammollo in acqua fredda l'uvetta passa per farla rinvenire. Tosta i pinoli in una padella antiaderente e appena saranno dorati, mettili da parte.

Con una grattugia a campana invece, grattugia il Bitto a julienne e metti anche questo da parte.

Dedicati ora alla cottura della scarola. Inizia prendendo una padella antiaderente, irrorala con un filo d'olio e a fiamma dolce inserisci gli spicchi d'aglio in camicia opportunamente schiacciati e lascia che l'olio si insaporisca bene.



# Valtellina Casera & Bitto

Nel frattempo, prendi la scarola. Lavala accuratamente, asciugala, e tagliala grossolanamente. Una volta pronta, mettila nella padella con l'olio e l'aglio e falla saltare a fiamma vivace per circa 3 min.

Dopo che si sarà insaporita, continua la tua cottura a fuoco dolce coprendo con coperchio. Quando sarà oramai tenera, aggiusta di sale e pepe e falla asciugare.

Trasferiscila in uno scolapasta a raffreddare. Una volta che sarà facilmente maneggiabile, strizzala accuratamente con le mani, cercando di eliminare l'acqua in eccesso che rilascerà.

Elimina l'aglio e trasferiscila in una ciotola. Adesso unisci l'uvetta passa sgocciolata, il Bitto e i pinoli. Sfoglia all'interno del tuo composto i rametti di timo e mescola bene.

## **FORMA E CUOCI GLI SPANAKOPITA**

Procurati una ciotolina con dell'olio e un pennello. Su un piano di lavoro stendi un foglio di pasta fillo, spennellalo bene con l'olio e sovrapponi un altro foglio. Ripeti il procedimento e sovrapponi un altro foglio.

Ora, avrai tre fogli di pasta fillo oliati e sovrapposti, che sembreranno uno solo. Ripeti la stessa operazione con altri tre fogli di pasta fillo.

Prendi tre fogli sovrapposti e sul lato più lungo (quello da 36 cm) fai dei taglietti ogni 9 cm e ricava 4 strisce di impasto di questa larghezza e della lunghezza di 24 cm.

Fai la stessa cosa con gli altri tre fogli sovrapposti.

Una volta ottenute le tue 8 strisce prendi la farcia e adagiane circa 40 g sull'estremità più stretta di una striscia, richiudi più volte la pasta a triangolo fino ad ottenere un triangolo finale.

Per farlo prendi l'angolo in basso a destra della striscia e portalo a toccare il lato più lungo sulla sinistra. Come vedrai avrai formato un triangolo.

Ora porta l'angolo in basso a sinistra in alto a sinistra ed ecco formato un altro triangolo. Ripeti le operazioni da 1 a 2 fino a terminare la striscia di pasta fillo.

Prima di richiudere e ottenere il triangolo finale, spennella l'ultimo pezzo di striscia con l'olio e chiudi (questo servirà a fare attaccare meglio la pasta e sigillare il triangolo).

Procedi allo stesso modo con le altre 7 strisce per ottenere i triangoli e poi adagiali su una teglia foderata con carta forno, ponendo la chiusura a contatto con la teglia, quindi verso il basso.

Spennella la superficie dei triangoli con dell'olio e cospargili a piacere con i semi di sesamo.

Infornali nel forno statico preriscaldato a 170° per 12 min fino a quando la superficie sarà ben dorata.

## **NOTE:**

Durante la preparazione, fai attenzione a coprire subito la pasta fillo non utilizzata con della pellicola, poiché tende ad asciugarsi molto velocemente e a sgretolarsi.



## **CROSTATINE DI GRANO SARACENO CON FONDUTA DI CASERA, CIPOLLA CARAMELLATA, TONNO E MAGGIORANA**

PREPARAZIONE: 30 MINUTI

RIPOSO: 30 MINUTI

COTTURA: 40 MINUTI

### **INGREDIENTI PER 12 CROSTATINE DEL DIAMETRO DI 8 CM**

#### **PER LA FROLLA SALATA**

Farina di grano saraceno 100 g

Farina 00 75 g

Burro 75 g

Uova medie 1

Formaggio grattugiato 45 g

Sale 1 pizzico

#### **PER LA FONDUTA DI VALTELLINA CASERA**

Valtellina Casera Dop 100 g

Panna fresca 100 g

Latte intero 100 g

#### **PER LE CIPOLLE CARAMELLATE**

Cipolle rosse di tropea 200 g

Zucchero di canna 10 g

Aceto di vino bianco 15 g

Sale 5 g

Olio EVO q.b.

#### **PER IL RIPIENO**

Tonno sott'olio sgocciolato 120 g

#### **PER DECORARE**

Maggiorana 4 rametti

### **PREPARAZIONE**

#### **LA FROLLA DI GRANO SARACENO**

# Valtellina Casera & Bitto

Prepara innanzitutto la frolla salata. Nel bicchiere del cutter da cucina versa le farine, il formaggio grattugiato, il sale e l'uovo. Aziona il cutter per pochi secondi per amalgamare gli ingredienti.

Aggiungi ora il burro freddo a cubetti e aziona nuovamente il cutter. In questa fase bisogna evitare che l'impasto si scaldi eccessivamente, quindi non appena comincerà a staccarsi dalle lame ferma il cutter.

Togli l'impasto e stendilo tra due fogli di carta forno, fino ad uno spessore di 3 mm.

Mettilo in frigo a riposare e stabilizzarsi per almeno mezz'ora.

## **LA FONDUTA DI CASERA**

In un pentolino versa il latte e la panna. Scaldali a fuoco medio ma senza arrivare all'ebollizione.

A questo punto aggiungi il formaggio Casera tagliato a piccoli cubetti, abbassa la fiamma al minimo e con l'aiuto di una frusta fallo sciogliere completamente. Versa la fonduta in una ciotola e lasciala intiepidire mescolando di tanto in tanto.

## **LA CIPOLLA CAMELLATA**

Pulisci le cipolle, tagliale a metà e quindi a fette di circa 3 mm.

In un pentolino antiaderente versa un filo d'olio, aggiungi le cipolle, lo zucchero e il sale, accendi la fiamma a fuoco medio e cuoci le cipolle mescolando di tanto in tanto, fino a quando diventeranno trasparenti.

Alza la fiamma, sfuma con l'aceto e fallo evaporare completamente. Trasferisci le cipolle in una ciotola e lasciale intiepidire.

## **CUOCI LE CROSTATINE**

Togli la frolla dal frigo e, nel caso fosse troppo fredda, lasciala riprendere leggermente a temperatura ambiente.

Spruzza gli stampini con lo staccante spray oppure imburrali, quindi utilizzali per cappare la frolla. Adatta ora i dischetti di frolla ottenuti agli stampini, facendoli aderire bene con le dita.

Bucherella il fondo delle crostatine con i rebbi di una forchetta, quindi cuocile in forno statico a 170° per circa 15 minuti.

Una volta cotte, estrale dal forno e lasciale raffreddare, quindi toglile dagli stampini.

## **COMPONI LE CROSTATINE E SERVI**

Componi le crostatine seguendo questa successione: adagia sul fondo la fonduta di Casera, quindi posiziona un ciuffo di cipolla caramellata, un cucchiaino di tonno (che avrai precedente scolato e sbriciolato con una forchetta) e qualche fogliolina di maggiorana.

Le tue crostatine alla fonduta di Casera, cipolle caramellate e tonno sono pronte per essere servite!



# Valtellina Casera & Bitto

**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 #formaggidopdivaltellina 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)

Francesca Parravicini 3456518331 – [f.parravicini@inc-comunicazione.it](mailto:f.parravicini@inc-comunicazione.it)