



BITTO DOP: PARTITA TRANSUMANZA 2025, 45 GLI ALPEGGI COINVOLTI

INDAGINE SWG: VALTELLINA CASERA DOP APPREZZATO DA 1 ITALIANO SU 3

Deghi (Presidente CTCB): “Cresce valore dei due formaggi Dop arrivati a 15,9 milioni di euro, con un +37,6% a valore complessivo negli ultimi 5 anni”.

Lo chef Giancarlo Morelli celebra le due eccellenze con due ricette d'autore

(Milano, 17 giugno 2025). **Parte la stagione della transumanza in Valtellina: sono 45 gli alpeggi coinvolti per il 2025 per un totale di oltre 11mila ettari di pascoli e prati** che ospiteranno circa 3000 bovine da latte e 300 capre. Si rinnova anche quest'anno, con **numeri in linea con la stagione 2024**, la tradizione millenaria che, da giugno a settembre, vede gli alpeggiatori salire in quota a 1.400-2.300 metri in provincia di Sondrio e di Lecco (e in alcuni comuni limitrofi della Val Brembana) per produrre il Bitto Dop. Un formaggio d'alpeggio unico, quest'ultimo, frutto di mani sapienti e di un rituale antico e impegnativo: il latte ancora caldo di mungitura viene lavorato due volte al giorno, all'alba e al tramonto, sul posto, ogni giorno e con qualsiasi tempo, e messo a stagionare nelle casere d'alpe per almeno 70 giorni per essere poi marchiato dal Consorzio. **Ma il Bitto DOP è anche un prodotto da meditazione (può invecchiare fino a 10 anni), da degustare con rispetto, perché raro e autentico: sono solo 15.431 le forme prodotte nell'estate 2024.**

A valle, invece, il Valtellina Casera, il semigrasso di latteria oggi prodotto tutto l'anno, conquista progressivamente il pubblico. Versatile e adatto a tutti i palati, è **il terzo prodotto gastronomico più conosciuto della Valtellina dopo Bresaola e Pizzoccheri, con il 34% degli italiani che lo ha assaggiato e lo apprezza secondo la nuova indagine SWG – Valtellina Taste of Emotion per CCIAA di Sondrio.** Dopo un ottimo 2024 che ha registrato un +8,9% a volume (oltre 221mila forme prodotte) +10,3% a valore alla produzione (13,2 milioni di euro), **le stime dei primi 5 mesi del 2025 sono in linea all'anno precedente con oltre 99mila forme marchiate. Si prevede inoltre un aumento delle vendite nell'ordine del 3%.**

Per **Marco Deghi, Presidente del Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto:** “Dopo Bresaola e Pizzoccheri, Bitto e Valtellina Casera sono tra i prodotti gastronomici più identitari della Valtellina: due formaggi sempre più conosciuti e riconosciuti nella loro specificità di produzioni eroiche e di montagna. Un baluardo per preservare ecosistema sociale e ambientale di questa Valle ma anche un sostegno economico importante per un intero territorio. **Oggi queste produzioni impattano per 15,9 milioni di euro sulla provincia di Sondrio, trainate soprattutto dal Valtellina Casera, in costante crescita, anche all'estero (+11,2% nel 2024).** Negli ultimi 5 anni (2019-2024) **entrambe le Dop sono cresciute a valore mettendo a segno complessivamente un +37,6%.** Risultati, questi, frutto di un lavoro continuo verso il miglioramento della qualità e del supporto ai nostri produttori”.

Nello specifico, negli ultimi cinque anni il Bitto DOP ha fatto e deve fare i conti con le frequenti difficoltà nel mantenere il carico degli alpeggi, ma comunque registra significativi aumenti a valore, e il Valtellina Casera DOP ha messo a segno un vero e proprio boom con un + 44,5 % a valore complessivo della produzione.

“Ora, in quanto soci del Distretto Agroalimentare di qualità della Valtellina (DAQ), puntiamo ad accrescere ulteriormente la visibilità dei prodotti presso il pubblico estero— **continua Deghi** - anche grazie al traino delle Olimpiadi e Paralimpiadi Invernali Milano Cortina 2026, di cui il DAQ è Sponsor. In particolare, l'obiettivo è aumentare nel medio periodo l'export verso i mercati di prossimità, soprattutto in Francia e Germania. Paesi questi a cui è rivolto un progetto di promozione specifico proprio da quest'anno”.



Per l'Assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste di Regione Lombardia, **Alessandro Beduschi**: «Bitto e Valtellina Casera crescono, come cresce l'intera Dop economy lombarda, di cui siamo sempre più fieri. Sono due eccellenze che raccontano la Valtellina con autenticità e identità, frutto del lavoro di filiere virtuose che uniscono tradizione, qualità e sviluppo. Regione Lombardia è impegnata da tempo, insieme al Consorzio e ai produttori, in un percorso di promozione che ha portato questi formaggi ad essere protagonisti in molte iniziative nazionali e internazionali. Un impegno che proseguirà con ancora maggiore intensità in vista delle Olimpiadi Invernali Milano Cortina 2026, straordinaria occasione per valorizzare l'arco alpino lombardo e le sue produzioni di eccellenza».

Tante ancora le potenzialità di questi due formaggi, da degustare in purezza (vedi scheda 2), o in piatti tradizionali ma anche con **ricette creative**. Per l'occasione il pluripremiato chef Giancarlo Morelli propone due ricette d'autore rispettose del territorio ed espressione della passione dello chef per la Valtellina: **“Risotto mantecato al Bitto, polvere di ribes rosso e polvere di salvia”** e **“Uovo morbido, fonduta al Valtellina Casera ed erbette”** (vedi focus 1). “La Valtellina, così come le sue eccellenze che fanno parte del ranking mondiale della cucina italiana come, ad esempio, i formaggi Dop Bitto e Valtellina Casera – spiega **Morelli** – sono strettamente legati alla mia storia. Il mio primo approccio in cucina è stato proprio in Valtellina nel 1973 e in questa terra ci sono i ricordi dei miei inizi in gioventù, forse i più importanti perché costituiscono le basi del mio percorso”.

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 #formaggiodpdivaltellina

Per contatto: INC – ufficio stampa CTCB:

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

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



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>

Consorzio di Tutela dei formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto (CTCB)

Via Piazza, 23 • 23100 Sondrio • p. iva 00685420143 • info@ctcb.it • www.ctcb.it

FOCUS 1 – BITTO DOP E VALTELLINA CASERA DOP – LE RICETTE DI GIANCARLO MORELLI

Bitto e Valtellina Casera possono essere degustati in purezza ma anche diventare gli ingredienti di piatti tipici e più creativi. Per l'occasione lo chef stellato Giancarlo Morelli propone due ricette creative ma nel pieno rispetto del territorio – dove nascono i prodotti - tutte da provare: **“Risotto mantecato al Bitto Dop, polvere di ribes rosso e polvere di salvia”** e **“Uovo morbido, fonduta al Valtellina Casera Dop ed erbetto”**.

Due piatti espressione della passione dello chef per la Valtellina. “La Valtellina, così come le sue eccellenze che fanno parte del ranking mondiale della cucina italiana come i formaggi della Valtellina – spiega Morelli – sono strettamente legati alla mia storia. Il mio primo approccio in cucina è stato proprio in Valtellina nel 1973 e in questa terra ci sono i ricordi dei miei inizi in gioventù, forse i più importanti perché costituiscono le basi del mio percorso”.

“RISOTTO MANTECATO AL BITTO DOP, POLVERE DI RIBES ROSSO E POLVERE DI SALVIA”.

“In questo piatto occorre mettere la stessa passione, attenzione e rispetto per la materia prima che ci mette l'artigiano per realizzare un prodotto unico come il Bitto – **racconta chef Morelli** -. Quest'ultimo è un formaggio con le spalle grandi e marcatamente personale e identitario. Perfetto da degustare in purezza, va gestito con molta attenzione e usato in modo parsimonioso nelle ricette: non lo si può usare “alla leggera” in cucina. Usando la giusta attenzione si sposa molto bene con il riso ma anche con il ribes dei boschi della Valtellina, che ne equilibra il gusto, e conferisce al piatto un po' di freschezza e acidità. A ciò si aggiungono ingredienti come il burro e la salvia, che cresce in qualsiasi orto e riva della Valtellina. Un prodotto usato anche per aromatizzare il burro. Tutto sempre nel pieno rispetto del territorio”. Tra gli elementi a cui stare attenti il calore: “è importante stare attenti a mantenere a fuoco basso nella mantecatura o correremo il rischio di far incollare troppo il Bitto con il riso”.

Ingredienti x4 persone

- 280g di riso
 - 100g burro
 - 150g di Bitto DOP
 - 50g di parmigiano
 - 250g di ribes
 - 30g di zucchero
 - Un chiodo di garofano
 - 20ml di vino bianco
 - Sale e pepe q.b.
 - 20 foglie di salvia
1. Crema di ribes rosso
 - In un pentolino, unire i ribes, lo zucchero, il chiodo di garofano e un pizzico di sale
 - Portare a bollore a fuoco dolce finché i frutti si disfano
 - Eliminare il chiodo di garofano, poi frullare e setacciare per ottenere una crema liscia
 2. Polvere di salvia
 - Disporre le foglie di salvia tra due fogli di carta forno e cuocerle nel microonde a potenza media per circa 1 minuto, o finché saranno secche
 - Una volta fredde, frullarle fino a ottenere una polvere fine
 3. Preparazione del risotto
 - In una casseruola, tostare il riso a secco per 1–2 minuti
 - Sfumare con il vino bianco e far evaporare
 - Cuocere aggiungendo brodo vegetale caldo (o acqua) poco per volta, mescolando continuamente, per circa 13 minuti

4. Mantecatura

- A fuoco spento, mantecare con burro, Bitto e Parmigiano grattugiato
- Aggiustare di sale e pepe

5. Impiattamento

- Disporre il risotto nel piatto, decorare con gocce o spirali di crema di ribes
- Spolverare con la polvere di salvia per un tocco aromatico e visivo
- Servire caldo

“UOVO MORBIDO, FONDUTA AL VALTELLINA CASERA DOP ED ERBETTE”

“Si tratta di un piatto creativo, – racconta chef Morelli - espressione della versatilità del Valtellina Casera che è un formaggio facile da usare in cucina ma anche con un bel carattere. Un formaggio importante, ricco di storia e strettamente legato alla tradizione familiare, che conserva usanze tramandate di generazione in generazione che possono dare sfumature diverse al prodotto. Questa è la bellezza della natura: non si può uniformare tutto. In questo piatto si potrebbe anche aggiungere un tartufo, o anche essendo più audaci, dei mirtilli freschi. Il Valtellina Casera è un formaggio talmente versatile che si può anche azzardare una focaccia di grano saraceno con questo formaggio e due fette di Bresaola. L'importante è cucinare nel rispetto della materia prima e del territorio da cui proviene il prodotto”.

Ingredienti x4 persone

- 4 uova
- 100g di Valtellina Casera DOP
- 200g di panna
- 2 mazzi di bietole
- 1 spicchio d'aglio
- olio e sale q.b.

Procedimento:

1. Preparazione delle uova

- Cuocere le uova a bassa temperatura a 64°C per 40 minuti in un bagno termostato. in mancanza di attrezzature, è possibile preparare uova poché, immergendole in acqua appena acidulata e lasciandole cuocere per 2–3 minuti, finché l'albume si rapprende e il tuorlo resta cremoso

2. Fonduta di Valtellina Casera

- In un pentolino, scaldare la panna fino quasi a bollore
- Aggiungere il Valtellina Casera tagliato a cubetti e mescolare fino a scioglimento
- Frullare con un mixer a immersione fino a ottenere una fonduta liscia e cremosa
Tenere in caldo

3. Bietole spadellate

- Lavare, mondare e tagliare le bietole a striscioline
- In una padella, rosolare uno spicchio d'aglio con un filo d'olio (e peperoncino se desiderato)
- Saltare le bietole a fuoco vivace per pochi minuti, regolando di sale

4. Impiattamento

- Disporre al centro del piatto la fonduta calda, adagiare sopra l'uovo
- Completare con le bietole spadellate e un filo d'olio a crudo
- Servire subito



SCHEDA 1 – BITTO E VALTELLINA CASERA

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 25kg 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.

Caratteristiche sensoriali

Il sapore del Bitto è dolce, delicato e racchiude in sé i profumi dell'alpeggio; diventa più intenso con il procedere della maturazione, che può essere protratta addirittura sino a dieci anni, per diventare una delle più ricercate prelibatezze nel mondo dei formaggi, da accompagnare con un pregiato bicchiere di vino rosso D.O.C.G. di Valtellina.

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 latte 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

SCHEDA 2 - BITTO E VALTELLINA CASERA, I CONSIGLI DI ASSAGGIO

Per godere al meglio di una degustazione di formaggi non sono necessari strumenti particolari o competenze rare, ma occorrono alcuni semplici accorgimenti. Innanzitutto, l'ambiente, 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 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.

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