



**Valtellina  
Casera  
& Bitto**

—  
**NUOVE SFIDE**





# NUOVE SFIDE

---

**La storia del Valtellina Casera & Bitto Dop è fatta di altezze e di persone.**

**Altezze in senso letterale**, perché le fasi dell'allevamento, della mungitura e della caseificazione implicano un continuo rimando fra i duemila metri e oltre, dove risiedono gli alpeggi nei quali in estate gli animali si nutrono e producono il latte, e la valle che, oltre a essere zona di allevamento e di produzione dodici mesi all'anno, è luogo di commercializzazione della gran parte dei prodotti.

**Altezze in senso storico**, perché l'allevamento del bestiame e la produzione di latte e formaggi hanno nella provincia di Sondrio origini secolari.

Ma quella del Valtellina Casera e del Bitto Dop è soprattutto **una storia fatta di persone**, saldamente ancorate ai valori tipici della Valtellina: l'amore per la natura, il culto per lavoro duro ma ben fatto, la bontà, la qualità, il rispetto per il territorio e per chi lo abita.

Queste persone sono migliaia. Nelle pagine che seguono ne ascolteremo alcune in rappresentanza di tutte. Spiegheranno perché il Valtellina Casera e il Bitto Dop siano irripetibili: per il connubio tra un territorio unico e un "saper fare" tramandato di generazione in generazione e codificato quando, nel 1996, i due formaggi hanno ottenuto la certificazione Dop. Natura e tecnologia, benessere animale e interesse dell'uomo, locale e nazionale, passato e futuro: tutto questo c'è attorno al Valtellina Casera & Bitto Dop, diversi ma uguali per i valori che racchiudono, da (ri)conoscere e amare, senza riserve.

---

**Valtellina  
Casera  
& Bitto**

---

## 7 COSE DA SAPERE



## VALTELLINA CASERA E BITTO DOP



**UNO** Il Bitto è il re dei formaggi di alpeggio estivo. Le sue origini risalgono alle popolazioni celtiche, che arrivarono in Valtellina fra il VII e il VI secolo a. C., e alla loro abitudine di trasformare il latte appena munto in formaggio.

**DUE** Il Bitto è prodotto esclusivamente con latte crudo intero proveniente da razze tradizionali della zona, che da giugno a settembre sono portate ad alpeggi tra i 1.500-2.200 metri di altitudine, dove l'alimentazione è costituita in prevalenza da pascolo.

**TRE** Il Valtellina Casera è un formaggio di latteria, a pasta semicotta e semidura, realizzato solo con latte vaccino parzialmente scremato. Una volta veniva prodotto solo d'inverno, quando il bestiame scendeva a valle, oggi durante tutto l'anno.

**QUATTRO** L'alternanza del sistema di allevamento tipico delle regioni alpine – pascoli d'alta quota d'estate e discesa nei prati a fondovalle d'inverno – ha dato origine ai due prodotti: un formaggio a latte intero da alpeggio estivo, il Bitto, e un formaggio semigrasso di latteria, il Valtellina Casera.

**CINQUE** Il Bitto è uno dei pochissimi formaggi al mondo che può stagionare fino a oltre dieci anni. Quando è stagionato, ha una pasta dura e friabile, dal colore paglierino tendente al giallo, e un gusto intenso via via più piccante.



**SEI** Il Valtellina Casera sa di latte dolce, con note di frutta secca e un particolare aroma di foraggio che diventa più intenso con il procedere della stagionatura. Il Bitto giovane ha un colore bianco tendente al paglierino, un'occhiatura rada ad occhio di pernice, una crosta sottile e gialla, un gusto delicato e dolce.

**SETTE** I due formaggi sono ricchi di proteine ad alto valore biologico e di calcio: una porzione di 50 grammi soddisfa la metà del fabbisogno proteico giornaliero di un adulto e di quello di calcio di bambini, adulti, donne e anziani. Entrambi possono essere consumati dalle persone intolleranti al lattosio.

# BITTO DOP

## CARATTERISTICHE

Formaggio vaccino/caprino (l'eventuale aggiunta di latte caprino non deve superare il 10%), grasso, a pasta semidura, a pasta cotta. Formaggio stagionato a maturazione media (la maturazione minima prevista dal Disciplinare è 70 giorni, per arrivare fino a diversi anni).

## CONSERVAZIONE

In frigorifero, coperto con pellicola.

## INGREDIENTI

Latte crudo, latte intero, caglio, sale senza conservanti e additivi.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 grammi di prodotto *(dati suscettibili di variazioni, secondo il periodo di produzione)*

Valore energetico	Proteine	Grassi	Calcio
410 Kcal	26 g	31 g	1.000-1.200 mg





# VALTELLINA CASERA DOP

---

## CARATTERISTICHE

Formaggio vaccino.  
Formaggio a pasta semidura, a pasta semicotta,  
stagionato a maturazione media.  
Periodo minimo di stagionatura di 70 gg.

---

## CONSERVAZIONE

In frigorifero, coperto con pellicola.

---

## INGREDIENTI

Latte parzialmente scremato, caglio di vitello, sale senza conservanti e additivi.

---

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 grammi di prodotto *(dati suscettibili di variazioni, secondo il periodo di produzione)*

Valore energetico	Proteine	Grassi	Fosforo	Calcio
364 Kcal	27 g	28,5 g	650 mg	1.050 mg

BITTO DOP

—  
UNA QUALITÀ  
CONQUISTATA  
CON LA FATICA



Il primo alpeggio si trova in Valgerola, all'Alpe Culino. Alla base c'è l'agriturismo Bar Bianco dominato dalla Cima Rosetta (2.156 metri). Inerpicandosi per i sentieri sassosi, il primo suono che si sente è quello dei campanacci al collo delle vacche, 55 di cui 45 da mungere, e delle capre, 120 di cui 50 da latte. "Se un animale rimane da solo, almeno riusciamo a sentire dov'è", spiega Davide, uno dei due figli di Daniele, perché **il Bitto è quasi sempre una tradizione che unisce le generazioni**: "Ha cominciato mio nonno, ha continuato mio padre e adesso con lui siamo io e mio fratello. Ho provato a fare altro, ma quando l'ho vista dall'esterno ho capito che **questa professione può essere bella**, anche se si lavora ancora troppo". A dargli una mano in alpeggio sono tre persone, tutte giovani: Francesco, Alessandro e Olga, che Davide ha conosciuto su Instagram.

**Sveglia alle 5  
e alla sera  
a letto presto,  
per ricominciare**

Una giornata tipo comincia alle 5, prosegue con la prima mungitura delle vacche, il lavaggio dell'impianto e di tutti i luoghi in cui passa il latte, poi la lavorazione fino alle 9,30. Si torna dalle vacche, si allarga il recinto per dar loro un pezzo nuovo di pascolo, si controlla che stiano mangiando e si trovino bene. Si finisce a mezzogiorno, si pranza insieme e si ricomincia: "Mungitura, lavaggio, recinto, lavorazione del latte. Se siamo bravi - conclude Davide - alle 9 ceniamo". Un po' di tv e a dormire, per ricominciare la mattina dopo, per cento giorni. A metà settembre si riporta tutto giù in valle: persone, animali, qualche prodotto e l'intenzione di ricominciare l'estate dopo. "In questo alpeggio - conclude Davide - si sta bene, contiamo di tornarci".

Stella Orobica nasce nel 2001 nel comune di Albosaggia come azienda agricola a conduzione familiare. Ha sempre allevato bovine da latte producendo formaggi a latte crudo ma poi - spiega il quarantenne Giuliano, titolare dell'azienda messa in piedi dai nonni - "i cambiamenti del mercato ci hanno spinto a rinnovarci, dando vita a un'azienda moderna ma pur sempre fondata sulla tradizione".

**La tradizione sta, ad esempio, nella pratica della transumanza a piedi:** le mucche, in tutto una cinquantina tra vacche da latte e le loro figlie, rimangono al pascolo cinque mesi all'anno ricevendo cure quotidiane, "perché i prodotti migliori si ottengono quando gli animali stanno e mangiano bene". **Accanto alla tradizione, l'apertura al nuovo: "Collaboriamo con i migliori tecnici e sperimentiamo nuove soluzioni nel rispetto dei nostri principi** cercando di fungere da stimolo per gli altri", racconta suo fratello Luca.

## Il nostro è un lavoro da far conoscere

Luca fa il casaro. Dopo aver frequentato il liceo artistico, ha imparato il mestiere dalla nonna Olga in un locale come questo, né piccolo né grande, in legno e pietra, occupato da due grandi caldere in rame che hanno almeno ottant'anni. **La produzione del formaggio è un processo scandito dai grammi, come quelli del caglio versati con il cucchiaino, dai minuti, come quelli che servono per portare il latte in temperatura o per la coagulazione, dai nomi dei tanti attrezzi impiegati: tondello, termometro, spiro, ciaspola, spiana, fascera...** "Ci impegniamo - conclude Luca - a far conoscere una cultura e una pratica antiche ma attualissime, dei cui frutti il consumatore gode, spesso, inconsapevolmente".



## DISCIPLINARE

### Come nasce il Bitto DOP

*Il latte di una mungitura, con l'eventuale aggiunta di latte caprino crudo in misura non superiore al 10%, deve essere lavorato in loco entro un'ora dal termine della mungitura. È consentito l'utilizzo di fermenti autoctoni che valorizzino la microflora casearia spontanea. La coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio di vitello. La cottura della cagliata avviene a una temperatura compresa fra i 48 e i 52° C e si protrae per circa 30 minuti.*

...

*Una volta estratta, la pasta viene posta in fascere tradizionali che conferiscono il caratteristico scalzo concavo. La salatura avviene a secco o in salamoia. La maturazione inizia nelle 'casere d'alpe' e si completa nelle strutture di fondovalle sfruttando il naturale andamento climatico della zona di produzione. La maturazione deve essere protratta per almeno settanta giorni; a decorrere dal settantesimo giorno dalla data di produzione il Consorzio di Tutela incaricato, previo controllo effettuato dall'Organismo di controllo con esito positivo, appone sulle forme il contrassegno e il marchio a fuoco.*



# VALTELLINA CASERA DOP

## — TRADIZIONE E MODERNITÀ



**Per scoprire il Valtellina Casera Dop basta rimanere in fondovalle** e recarsi, ad esempio, nel comune Mantello dove ha sede La Fiorida, il produttore di riferimento della zona. A raccontarla è Viola, poco più di trent'anni, che ha preso dal padre Plinio la passione per gli animali (è laureata in Biotecnologie Veterinarie) e per l'azienda e il suo sviluppo.

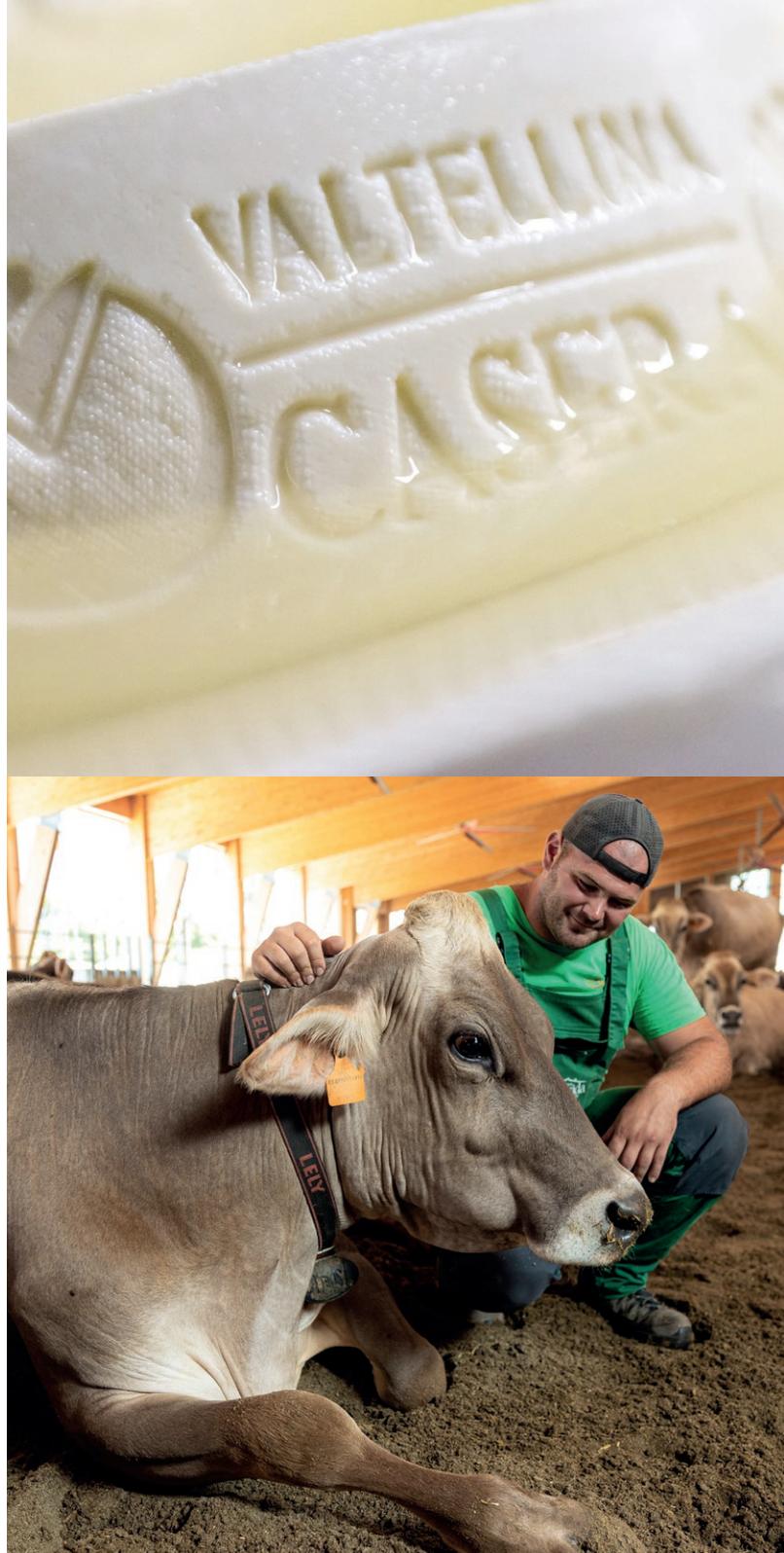
## Il nostro è un lavoro creativo

La prima tappa è nel caseificio dove troviamo Bruno, delegato a parlare dagli altri che stamattina sono Sergio, il responsabile, suo figlio Sebastiano e Mattia. "Il Valtellina Casera - spiega Bruno - è una Dop che si protrae per tre stagionature: dai 70 ai 180 giorni è giovane e viene usato per i piatti classici della Valtellina e non solo; dai 180 ai 300 è ottimo da taglio; oltre i 300 giorni acquisisce un sapore complesso, può essere mangiato a scaglie o grattugiato, così da arricchire tanti piatti golosi". La domanda è la stessa rivolta a chi fa il Bitto Dop: perché questo lavoro? La risposta è a prima vista sorprendente: "Perché è creativo". E dove sarebbe la creatività in un procedimento che si ripete ogni giorno secondo regole codificate fino al dettaglio? **"Ogni giorno produciamo qualcosa di nuovo, perché il latte cambia, perché gli animali sono come noi, vivono, sentono, mangiano in maniera sempre diversa, e tutto questo si ritrova nel latte che producono. Dobbiamo tenerne conto, affinché la qualità del prodotto sia sempre quella attesa"**.

Viola si trova nella nuova stalla: "Abbiamo introdotto le più avanzate innovazioni disponibili per riprodurre le migliori condizioni naturali e **garantire agli animali il massimo benessere**". 6 mila metri quadrati di superficie (come un campo di calcio di serie A) accolgono 120 vacche da latte: "**Ognuna ha a disposizione 21 metri quadrati a testa, quanto un monocale di Milano**". La stalla è aperta sui 4 lati, con un sistema di tende che si regolano automaticamente in base alla temperatura, al vento e all'umidità esterna. Le lettiere sono in sabbia, "perché questa riproduce la terra, la natura, e garantisce agli animali la massima freschezza, comodità e igienicità".

## Con la tecnologia, il massimo del benessere animale

Infine, l'automazione: "Per la mungitura abbiamo **due robot ai quali le vacche hanno libero accesso h24, 7 giorni su 7**. Sono loro stesse che, ogni volta che hanno lo stimolo, si avvicinano. I robot fanno la pulizia del capezzolo, rilevano con il laser la sua posizione e attaccano le quattro tette. Inoltre, ogni volta che la singola vacca entra, il robot analizza il suo latte e ne misura la qualità: proteine, grassi, numero di cellule somatiche, ma anche il colore. Insomma la visita, come un veterinario. E in estate, quando la temperatura supera i 26° C, attiva doccette rinfrescanti". Per l'alimentazione c'è il Vector, anch'esso h24, sempre in movimento, che cammina avanti e indietro nella corsia di fronte agli animali, rileva la quantità di cibo nella mangiatoia e quando si accorge che è diventata poca torna alla base e si fa preparare, da una pinza sospesa in alto che attinge a diversi ingredienti, la quantità e il tipo di miscelazione di cui il singolo animale ha bisogno.



## DISCIPLINARE

### Come nasce il Valtellina Casera DOP

*L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai eventualmente affienati del territorio della provincia di Sondrio. Il latte proveniente da due o più mungiture viene parzialmente scremato prima di essere sottoposto a coagulazione sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia. La coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio di vitello. La cottura della cagliata avviene a una temperatura compresa fra i 40 e i 45° C e si protrae per circa 30 minuti.*

...

*Una volta estratta, la pasta viene posta in fascere tradizionali e leggermente pressata in modo progressivo per circa 8-12 ore. La salatura avviene a secco o in salamoia. La maturazione si effettua in appositi locali alla temperatura di 6-13° C e con umidità relativa non inferiore all'80 per cento. La maturazione deve essere protratta per almeno 70 giorni.*



**ECCEZIONALI  
A TAVOLA,  
DA SOLI  
E IN COMPAGNIA**

**L'ideale è degustare i formaggi Dop della Valtellina in purezza su un tagliere, e la disposizione è importante: bisogna seguire l'ordine di stagionatura e di intensità e persistenza aromatica.**

Così, partiremo con il Valtellina Casera giovane, seguito da quello stagionato più di 180 giorni, dal Bitto giovane, dal Bitto stagionato dell'anno precedente, per finire con il Valtellina Casera stagionato oltre i 300 giorni.

**Se il top è degustarli da soli, il Valtellina Casera e il Bitto Dop sono protagonisti di abbinamenti eccezionali con tante altre eccellenze eno-gastronomiche della Valle.**

Il Valtellina Casera Dop giovane può essere abbinato a mieli delicati, conserve di fichi, pere o peperoni. Il vino sarà fresco come un Fiano di Avellino, un Nebbiolo vinificato in bianco o uno Chardonnay. Con la stagionatura, gli abbinamenti diventano più arditi, con composte di pomodoro, noci, con mieli di media intensità e vini bianchi strutturati, come il Lugana Riserva, o vini rossi sempre più importanti, come il Valtellina Superiore o un Chianti.

Il Bitto Dop necessita fin da giovane di frutta secca, composte e mieli intensi, come quello di castagno, e di vini strutturati, come un Sauvignon Blanc, arrivando, nelle stagionature superiori, allo Sforzato di Valtellina invecchiato. Un abbinamento sempre interessante è con gli spumanti a metodo classico, tipo un Pas Dosé con i formaggi più giovani, passando a Brut o Riserve per i formaggi più strutturati. Infine, il Valtellina Casera e il Bitto Dop sono utilizzati come ingredienti in numerose **ricette di territorio**. Ecco due tra le più famose.





---

## Sciatt

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g farina di grano saraceno fine  
200 g farina bianca  
2 cucchiaini di grappa  
33 cl birra o acqua minerale gassata  
un pizzico di bicarbonato  
250 g Valtellina Casera Dop  
sale q.b.  
½ cavolo cappuccio  
olio di arachidi

### PREPARAZIONE

In una bacinella unite tutti gli ingredienti tranne il formaggio e l'olio di arachidi per friggere. Lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto non troppo morbido, che va fatto riposare per un'ora e mezzo in frigorifero. Nel frattempo, tagliate il Valtellina Casera Dop a cubetti di circa 2 cm e immergeteli nella pastella che in precedenza avete fatto riposare. Raccogliete con un cucchiaino un cubetto di formaggio per volta, badando che sia ben ricoperto di pastella, e lasciatelo cadere nell'olio bollente (temperatura di 175° C). Fate dorare gli sciatt nell'olio, scolateli con una schiumarola e posateli su carta da cucina assorbente. Serviteli su un letto di cavolo cappuccio fresco, tagliatissimo e condito con una vinaigrette all'aceto rosso.

---

---

# Pizzoccheri dell'Accademia

---

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g farina di grano saraceno  
100 g farina bianca  
200 g burro  
250 g Valtellina Casera Dop  
150 g formaggio grana grattugiato  
200 g verze  
250 g patate  
1 spicchio d'aglio  
pepe q.b.

## PREPARAZIONE

Per la pasta: miscelate le due farine, impastatele con acqua tiepida e lavoratele per circa 5 minuti. Con il matterello tirate la sfoglia fino a uno spessore di 2-3 mm, da cui ricavare le fasce di 7-8 cm. Sovrapponete le fasce e tagliatele nel senso della larghezza per ottenere tagliatelle larghe circa mezzo centimetro.

Cuocete le verdure in acqua salata, le verze a piccoli pezzi e le patate tagliate a tocchetti. Unitevi i pizzoccheri dopo cinque minuti. Dopo altri dieci, togliete i pizzoccheri con una schiumarola e versatene una parte in una teglia ben calda, cospargete con formaggio grana grattugiato e Valtellina Casera Dop a scaglie. Proseguite alternando pizzoccheri e formaggio. Friggete il burro con l'aglio lasciandolo colorire bene prima di versarlo sui pizzoccheri. Senza mescolare servite i pizzoccheri bollenti, con una spruzzata di pepe.

---



## LE NOSTRE SFIDE: QUALITÀ, NOTORIETÀ, MERCATI



**“Accelerare sulla valorizzazione di due Dop solide, che hanno saputo tenere nel tempo alta la qualità e la tradizione casearia della nostra Valle”. Questo l’obiettivo enunciato, al momento della sua nomina a Presidente del Consorzio di Tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto Dop (CTCB), da Marco Deghi.**

Il Presidente Deghi è stato tra i principali attori nella costituzione del Consorzio e nel riconoscimento del Bitto e del Valtellina Casera come Dop.

### **Presidente, come è nato il Consorzio?**

Siamo l’unico Consorzio di tutela italiano che rappresenta due Dop. È così fin dall’inizio, da quando negli anni Ottanta cominciammo per il Valtellina Casera e per il Bitto il percorso che li ha portati al riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta. Lo abbiamo fatto consapevoli delle differenze fra i due formaggi ma, ancora di più, del fatto che insieme rappresentano il livello più alto della tradizione lattiero-casearia della Valle e che quello della Dop sia lo

strumento più efficace per la tutela delle produzioni del territorio da imitazioni e falsi.

### **Quali sono le differenze principali fra le due Dop?**

Il Valtellina Casera Dop mette nero su bianco la tradizione delle latterie del territorio. Solo sessant’anni fa in Valle c’erano 150 latterie, era difficile che un comune non ne avesse almeno una. Nel tempo la produzione si è concentrata necessariamente su un numero più basso di caseifici, alcuni di importanti dimensioni, che raccolgono il latte del territorio e danno origine a circa 200 mila forme di Valtellina Casera, il numero su cui si assesta oggi la produzione annua.

### **Cosa può dire invece del Bitto Dop?**

Il Bitto ha numeri più limitati anche perché la vita in alpeggio è particolarmente dura. Come Consorzio promuoviamo la necessità di mettere a disposizione di allevatori e casari ciò di cui hanno bisogno

per poter garantire continuità a questo lavoro complicato. Molto è stato fatto: viabilità, baite, caseifici, acqua corrente, l'energia che serve, e così via. Molto rimane da fare.

### **Quali sono le sfide del Valtellina Casera e del Bitto Dop?**

Negli ultimi 25 anni il Valtellina Casera Dop ha quadruplicato la produzione e trovato una buona collocazione sul mercato. Oggi è sicuramente più conosciuto e diffuso, ma non abbastanza se consideriamo la sua storia e le qualità intrinseche. Dobbiamo andare oltre e avere - anche - l'umiltà di guardare all'esempio dei formaggi Dop di altre regioni, ai quali i nostri non hanno nulla da invidiare, anzi, ma che godono di maggiore notorietà e riconoscimento.

I numeri del Bitto Dop sono diversi, più piccoli (16 mila forme all'anno circa), diverse sono le nostre ambizioni. La prima è che il prodotto sia reso disponibile tutto l'anno al consumatore che lo richiede. Occorre un progetto di gestione comune fra i produttori, in una logica che salvaguardi la libertà di mercato di ciascuno.

### **Per dove passa la futura crescita dei formaggi Dop della Valtellina?**

Passa per il miglioramento continuo della qualità e l'aumento della notorietà, attraverso efficaci campagne di comunicazione. Su entrambi i fronti l'impegno del Consorzio è massimo e alcuni risultati importanti sono stati conseguiti, come confermano recenti studi di mercato.

### **Più notorietà, più qualità. E poi?**

Sviluppare nuovi mercati: è il punto centrale. I nostri formaggi hanno una presenza consolidata sul territorio dell'alta Lombardia fino a Milano, ma non basta. Solo quando la vera notorietà e percezione del loro valore sarà arrivata sotto il Po e nelle regioni limitrofe potremmo dire di aver raggiunto i nostri obiettivi, compreso il conseguimento di una giusta e duratura remunerazione per il produttore agricolo.





2823084



VALELLINA  
CASERA

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.



**Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto**

Via Piazzzi, 23 - 23100 Sondrio  
E info@ctcb.it - T 0342 201984

[www.valtellinacaserabittodop.it](http://www.valtellinacaserabittodop.it)



PSR LOMBARDIA  
2014 2020  
L'INIZIATIVA  
METE-KADDO

