

Ricettario



VALTELLINA
CASERA

BITTO

QUOTIDIANAMENTE DOP



Chef Alessandro Bianucci



*in Valtellina lo fanno tutti i giorni ...
il formaggio*





VALTELLINA CASERA DOP

Il Valtellina Casera DOP si ottiene dal latte prodotto negli allevamenti della provincia di Sondrio che viene lavorato nei caseifici dislocati sul territorio. La stagionatura avviene nelle tradizionali “casere” o in adeguate strutture. Le origini risalgono al 1500 quando più allevatori univano il loro latte per effettuare una lavorazione collettiva nelle latterie turnarie e sociali, mettendo in atto una forma di risparmio e di condivisione dei momenti di vita. Viene prodotto per l'intero arco dell'anno.

... CON LATTE VACCINO PARZIALMENTE SCREMATO

L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte è costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai, eventualmente affienati dell'area di produzione. La cottura della cagliata avviene ad una temperatura compresa tra i 40° e 45°C. La stagionatura è protratta per almeno 70 giorni. Il Valtellina Casera DOP ha forma cilindrica, regolare, con superfici piane di diametro tra i 30 e i 45 cm e scalzo di 8-10 cm; il peso varia da 7 a 12 kg. La crosta è sottile ma consistente; la pasta, di colore dal bianco al giallo paglierino, è morbida e presenta un'occhiatura fine e diffusa. Con il procedere della maturazione la struttura della pasta diventa più consistente e il colore più intenso.

... DOLCE E SA DI LATTE

Il sapore del Valtellina Casera giovane è dolce e sa di latte e si sposa con il grano saraceno per dar vita ai piatti della tradizione valtellinese, i pizzoccheri e gli sciatt. Con il protrarsi della maturazione diventa più intenso e aromatico e ricorda gli aromi della frutta secca e i profumi dei formaggi affienati.

BITTO DOP

Il Bitto DOP si produce esclusivamente con il latte prodotto negli alpeggi della provincia di Sondrio e di alcuni comuni limitrofi dell'Alta Valle Brembana (Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida e Valleve) e della provincia di Lecco (Introbio e Premana). Ai Celti si fanno risalire l'antica tecnica di lavorazione e il nome Bitto 'Bitu' che significa perenne. Il periodo di produzione è quello della monticazione estiva degli alpeggi e parte dal 1 giugno al 30 settembre.

... DAL LATTE APPENA MUNTO

Il Bitto DOP è prodotto con latte vaccino intero appena munto con l'eventuale aggiunta di latte caprino ma in quantità non superiore al 10%. L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte è costituita prevalentemente da erba di pascolo degli alpeggi dell'area di produzione. La cottura della cagliata avviene ad una temperatura compresa tra i 48° e 52°C. La stagionatura deve essere protratta minimo 70 giorni e inizia nelle casere d'alpe. Il Bitto DOP ha forma cilindrica, regolare, con superfici piane di diametro tra i 30 e i 50 cm; lo scalzo è concavo a spigoli vivi alto 8-10 cm; il peso varia da 8 a 25 kg. La pasta, di colore da bianco a giallo paglierino, è caratterizzata da una struttura compatta, con occhiatura rada ad occhio di pernice.

... I PROFUMI DELL'ALPEGGIO

Il sapore del Bitto DOP è dolce, delicato e racchiude in sé i profumi dell'alpeggio; diventa più intenso con il procedere della maturazione che può essere protratta anche 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.



Carbonara Valtellinese

Bottarga di Bresaola della Valtellina IGP, pepe nero e risoni

INGREDIENTI

per 4 commensali

- 320 g di risoni o corallini
- 150 g di burro
- 80 g di Valtellina Casera DOP
- 1,2 lt di acqua salata
- 1 cucchiaio di succo di limone

PER LA SALSA CARBONARA:

- 200 ml di latte fresco
- 50 ml panna da cucina
- 4 tuorli d'uovo pasta gialla
- Sale q.b.

PER LA BOTTARGA DI BRESAOLA:

- 6 fette di Bresaola della Valtellina IGP tostate in padella e tritate

In un pentolino amalgamare il latte con la panna, i tuorli e il sale. Intiepidire a fuoco dolce ponendo attenzione a non far bollire il composto. Mantenere in caldo a bagno maria. Cuocere i risoni aggiungendo l'acqua poco alla volta, come per il riso tradizionale. Togliere dal fuoco e mantecare con il burro, il Valtellina Casera DOP e il succo di limone.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Versare i risoni in una fondina. Con l'aiuto di un cucchiaio, versare sui bordi la salsa carbonara. Porre al centro la Bresaola della Valtellina IGP tritata finemente. Spolverare con pepe nero di mulinello.

... UNA NOTA IN PIÙ

Tenere da parte le croste di Valtellina Casera DOP. Eliminare i residui dell'eventuale etichetta o marchiature. Porre per 10' in acqua fredda. Poi scolare e asciugare con carta assorbente. In una padella antiaderente rosolarle sino a formare una crosticina dorata e bruna. Una volta intiepidite, tritarle fini e cospargerle a fianco della bottarga di Bresaola della Valtellina IGP.

Risotto in croste di Valtellina Casera DOP

Riduzione al Sassella DOCG, fiori di malva e riso

INGREDIENTI

per 4 commensali

- 400 g Carnaroli selezione Premium
- 1,5 l di acqua bollente leggermente salata
- 80 g di Valtellina Casera DOP cubettato
- 10+50 g di burro acido* (30 g cipolla bianca e 50 ml vino bianco)
- 150 ml di Sassella DOCG
- 30 gr di zucchero di canna
- 1 chiodo di garofano
- 1 bacca di anice stellato
- 1 scorza di arancia
- Olio EVO, sale e pepe q.b.
- + qualche fiore essiccato di malva

PER IL BURRO ACIDO appassire la cipolla tritata con 10 gr di burro, bagnare con il vino e lasciar evaporare qualche minuto. Togliere dal fuoco, filtrare e emulsionare con 50 gr di burro a pomata (temperatura ambiente). Riporre in frigo.

PER LE CROSTE DI CASERA recuperare le croste dopo aver cubettato il Casera. Raschiarle per eliminare eventuali residui e tostarle in padella antiaderente sino a formare una crosticina leggermente brunita. A freddo tritarle grossolanamente al coltello.

RIDUZIONE AL SASSELLA porre nel pentolino il vino con gli aromi e lo zucchero e cuocere a fiamma bassa sino a ridurlo della metà.

COTTURA DEL RISO

Tostare leggermente il riso in una casseruola piuttosto larga con 10 gr di burro per circa 2'. Sfumare con un goccio di vino bianco e lasciar evaporare. Unire a più riprese l'acqua calda e salata (o brodo di pollo). Cuocere per 10' mantenendo sempre il livello dell'acqua a filo riso. Allontanare dal fuoco e mantecare con la dadolata di Casera e il burro acido freddo. Unire 1 cucchiaio di olio EVO, poi coprire e lasciare riposare per 3/4'.

IMPIATTAMENTO

Versare il riso in un piatto fondo non troppo ampio. Nel centro porre un cucchiaio di croste tostate, condire con un filo d'olio, del pepe di mulinello e qualche fiore di malva. Prima di servire in tavola irrorare con la riduzione al Sassella DOCG.



Fantasia di Taroz

INGREDIENTI

per 4 commensali

- 400 gr di patate
- 300 gr di fagiolini
- 200 gr di Valtellina Casera DOP (80 gr grattugiato e 120 gr cubettato)
- 150 gr di burro
- 1 scalogno
- 80 ml di latte intero
- sale e pepe

Far bollire le patate con la buccia per mantenere intatte tutte le proprietà nutritive e scottare i fagiolini in acqua bollente e salata per 10'. A cottura ultimata sbucciare le patate e tagliarle a pezzi di media grandezza. Imburrare 4 pirottini in alluminio e foderarli con i fagiolini. Pareggiare tagliando la parte di fagiolini che fuoriesce dal pirottino. Unire gli scarti al resto dei fagiolini e delle patate e schiacciarli sino ad ottenere un impasto omogeneo. Imbiondire in padella lo scalogno con 30 gr di burro, unire il composto, aggiustare di sale e pepe e cuocere per 10' mescolando costantemente. Farcire i pirottini alternando parte del composto con il Casera cubettato, terminando con il composto ben schiacciato. Infornare a 175° per 10' per consentire al formaggio di sciogliersi e legarsi al resto degli ingredienti. Nel frattempo, preparare la crema di Valtellina Casera DOP. Portare a ebollizione il latte, toglierlo dal fuoco e unire il grattugiato, lasciar sciogliere, frullare e passarlo al setaccio per eliminare eventuali grumi.

PRESENTAZIONE

Nappare un piatto fondo con la crema, sformare i taroz dai pirottini e adagarli al centro del piatto. A piacere, guarnire con guanciale croccante scottato leggermente in padella e qualche scaglia di Bitto DOP o Valtellina Casera DOP tagliata col pelapatate.



Frittelle con carciofi e Valtellina Casera DOP

INGREDIENTI

per 4 commensali

- 300 gr di farina di grano saraceno
- 200 gr di farina bianca
- 300 gr di formaggio Valtellina Casera DOP
- 2 cucchiai di pane grattugiato
- 1 bicchierino di vino bianco
- Acqua gasata
- Olio per friggere
- Un pizzico di lievito
- 100 ml passata di pomodoro
- 4 cuori di carciofo puliti e torniti
- 500 ml di acqua leggermente salata
- Succo di ½ limone
- 16 foglie di spinaci freschi (per guarnire il piatto)
- 1 spicchio d'aglio

Tagliare in 8 parti i carciofi e cuocerli per 2' in una pentola con l'acqua salata e il succo di limone. Lasciarli raffreddare nel liquido. Impastare la farina di grano saraceno con la farina bianca utilizzando dell'acqua gasata fino ad ottenere un composto abbastanza consistente. Unire il formaggio tagliato a dadini, il pane grattugiato, un pizzico di lievito e il vino bianco. Porre l'impasto in frigo a riposare, nel frattempo scolare i carciofi adagiandoli su carta assorbente. Far scaldare l'olio in una pentola capiente, riprendere l'impasto, unire i carciofi e iniziare la frittura catturando con un cucchiaio una parte di impasto contenente alcuni cubetti di formaggio e uno spicchio di carciofo.

AVVERTENZE

Cuocere pochi sciatt alla volta per evitare che si "attacchino" assieme. Lasciarli gonfiare e colorire, scolarli e tenerli in caldo. A frittura completata, portare l'olio ad una temperatura leggermente più bassa e friggere le foglie di spinaci poco per volta per alcuni secondi. Porre sul fuoco un pentolino con un cucchiaio d'olio EVO e uno spicchio d'aglio in camicia. Versare la passata e portarla a bollore per 2' regolando di sale e pepe. Versare in un piatto fondo un cucchiaio di pomodoro, adagiare gli sciatt (8 a commensale) intervallando con alcune foglie di spinaci croccanti.



Pepite al Bitto DOP

Crema di fave, basilico e limone

INGREDIENTI

per 4 commensali

- 600 gr di fave fresche
- 300 gr di Bitto DOP stagionato 12 mesi
- 1 uovo intero
- 1 bustina di camomilla in fiore
- 30 gr di basilico in foglie
- Scorza di ¼ limone
- 1 patata media bollita
- 500 ml acqua
- Olio EVO q.b.
- Farina gialla q.b.
- 500 ml olio di arachidi per friggere

In una terrina grattugiare il Bitto e, con una forchetta, incorporare l'uovo e i fiori di camomilla ben setacciati. Amalgamare bene il composto e formare delle palline della grandezza di un pomodorino ... porle in frigorifero a riposare per circa 1 h. Lessare la patata con la buccia e sbollentare le fave in acqua leggermente salata, scolarle (tenendo da parte un bicchiere) e privarle della pellicina. Trasferire nel bicchiere del robot da cucina, unire la patata, il bicchiere d'acqua di cottura delle fave, un cucchiaio di olio EVO, la scorza di limone e metà delle foglie di basilico. Frullare tutto sino a ottenere una consistenza cremosa. Riprendere le "pepite" con delicatezza, passarle leggermente nella farina di polenta e poi immergerle in una padella con abbondante olio di arachidi a 175°. Lasciarle dorare delicatamente mescolando con attenzione l'olio di tanto in tanto.

PRESENTAZIONE

in 4 piatti fondi, versare un mestolo di crema riscaldata precedentemente a fuoco moderato. Guarnire con il resto del basilico tagliato a julienne sottile. Versare alcune gocce di olio EVO e infine adagiare 3 pepite ben calde.



Soffiato al Bitto DOP

Frutta candita, salsa di agrumi, cannella e profumo di alloro

INGREDIENTI

per 4 commensali

PER IL SOFFIATO AL BITTO:

- 250 g di ricotta
- 5 g di farina "00" setacciata
- 50 g di Bitto DOP grattugiato
- 1 albume d'uovo
- 50 ml di latte fresco
- 40 ml di panna da cucina

PER LA SALSA DI AGRUMI:

- 200 g cipolla bianca
- 300 g costa di sedano
- 200 g carota
- 100 g finocchio
- 15 g buccia di arancia
- 15 g buccia di limone
- 1 stecca di cannella
- ½ bicchiere di Passito (o Grand Marnier)
- 1 bicchiere d'acqua naturale

PER IL PROFUMO DI ALLORO:

- 50 ml di olio EVO
- 3 foglie di alloro

PER I FICHI:

- 4 fichi secchi ammolati per una notte nel bicchiere di Passito

Frullare tutti gli ingredienti nel mixer, disporre il composto negli stampini imburrati e cuocerli in forno a bagno maria a 130 °C per 20' circa. Mondare e tagliare tutte le verdure. In padella unire con 1 cucchiaio di olio le scorze di agrumi, la stecca di cannella e fare tostare per qualche minuto aggiungere le verdure e un pizzico di sale e zucchero. Dopo qualche minuto sfumare con il passito, lasciare evaporare e unire il bicchiere d'acqua. Cuocere per 20' sino a ridurre, poi filtrare. Portare l'olio a circa 50°, intiepidire a fuoco dolce per 4'. Immergere le foglie di alloro e lasciare in infusione per 30'.

FINITURA E PRESENTAZIONE

disporre al centro fondina lo sformato, guarnire con il fico (o altra frutta appassita a piacere) tagliato a metà, irrorare con alcune gocce di olio di alloro. Servire tiepido.





Fonduta al Bitto DOP e Valtellina Casera DOP

Gnudi di piselli, mousse al cotto e Casera fondente

INGREDIENTI

per 4 commensali

PER GLI GNUDI DI PISELLI:

- 150 gr ricotta light
- 250 gr di piselli
- 1 uovo (70 gr circa)
- 50 gr di farina
- Sale e pepe q.b.

PER LA MOUSSE AL COTTO:

- 150 gr di prosciutto cotto
- 70 gr di mascarpone
- 1 cucchiaino di brandy
- Sale e pepe q.b.

PER LA FONDUTA:

- 80 gr di Valtellina Casera DOP grattugiato
- 120 ml di latte fresco
- Noce moscata q.b.

Scottare i piselli in acqua leggermente salata. Nel boccale del robot da cucina unire la ricotta, l'uovo intero, la farina, i piselli scolati e aggiustare di sale e pepe. Frullare tutto a velocità moderata. Versare il composto in un contenitore e porlo in frigorifero a riposare per 1h. Nel frattempo tritare al coltello il cotto, versarlo nel bicchiere del mixer ad immersione, unire il mascarpone e il brandy. Frullare tutto a velocità moderata. Regolare di sale e pepe e riempire un sac a poche con bocchetta liscia. Riporre in fresco. Per la fonduta di Valtellina Casera DOP, portare a ebollizione il latte, toglierlo dal fuoco e unire il formaggio e una leggera grattugiata di noce moscata. Mantecare il composto sino a renderlo fluido e cremoso. Mantenerlo in caldo a bagno maria. Riprendere il composto degli gnudi e con l'aiuto di un porzionatore automatico per gelato, formare delle palline (in alternativa potete formare delle quenelle con l'aiuto di 2 cucchiaini da minestra). Porle in una teglia rivestita con carta da forno e cuocere nella parte alta del forno per 15' a 170 °C.

PRESENTAZIONE

In un piatto fondo formare 4 soffici fiocchi di mousse al prosciutto ben distanziati tenendo come riferimento i 4 punti cardinali. Poi unire gli gnudi (3) e infine versare a filo la fonduta. Condire con un filo d'olio a crudo e servire subito.

FormEver...

Bitto DOP & Valtellina Casera DOP



We love you!

I soggetti di questa ricetta sono i bambini, uniti tra loro, senza alcuna distinzione di razza o religione. Essi si tengono per mano con l'unico scopo di gioire e socializzare felici nel condividere tutti i linguaggi del mondo attraverso l'eterno amore per il gioco (FOREVER). Nel caso di questa giocosa ricetta, i protagonisti sono anche i "fratelli in forma". Bitto DOP & Valtellina Casera DOP diversi tra loro per storia, tipologia di produzione, profumi e stagionatura, sono tuttavia uniti per sempre (FORMEVER) nel rappresentare due delle più importanti eccellenze della Valtellina. In questo caso il linguaggio che li accomuna è l'autenticità della produzione che si riflette nella dolcezza del gusto e nell'intensità dei profumi.

Per ottenere le forme presenti in ricetta la proporzione è 50% latte e 50% formaggio grattugiato.

Portare a ebollizione il latte, toglierlo dal fuoco e aggiungere il formaggio (Valtellina Casera DOP) stemperare con una frusta sino ad ottenere una crema, frullare e passare al colino fine per eliminare eventuali grumi. Ripetere l'operazione con il Bitto DOP. Riempire degli stampini in silicone (reperibili tra quelli normalmente usati per i cioccolatini) e porre in frigo per 30' sino al completo rassodamento. Il piatto si compone alternando le formine di Bitto DOP e Valtellina Casera DOP in abbinamento a glasse (balsamico, soia, mela ...) composte di frutta (fragole, prugne, mirtilli) frutta secca o alcune tipologie di ortaggi comuni quali pomodori, funghi champignon, rape e cetrioli intagliati a piacere.





La storia di uno Chef:

Alessandro Bianucci

CLASSE 1965

Nato e cresciuto a Milano nella trattoria di famiglia, cuoco autodidatta sin dall'infanzia con una storia lunga ben tre generazioni. Il nonno paterno, nativo di Altopascio, arriva in città nel marzo del 1921 per vendere il castagnaccio, tipicità dell'agreste Toscana ... Qui inizia il lungo viaggio della famiglia Bianucci in Milano, sino ai giorni nostri.

In una famiglia di ristoratori si parla per lo più lo stesso linguaggio e si cresce ragionando su piatti semplici, poveri ma essenziali e con materie prime di ottima qualità e sicura provenienza. La filosofia del nonno, giunto dalla campagna, è di non scendere mai a compromessi con la qualità! Lungo il cammino professionale, Alessandro si aggiorna frequentando numerosi corsi di formazione e approfondimento presso scuole e accademie, in special modo dal maestro Gualtiero Marchesi, pioniere assoluto della nuova cucina italiana e ancora oggi manifesto vivente della semplicità e della tradizione vivandiera nazionale. Nel corso di 34 anni di attività nella ristorazione, numerose sono state le aperture di locali con tipologie e personalità diverse nel settore del food, oltre a collaborazioni nel campo della pasticceria e della panificazione con prestigiose aziende nel settore GDO. Oggi Alessandro è titolare del ristorante Locanda Macconago, inserito all'interno del Relais Borgo Macconago, un'antica dimora del '600 lombardo situata a Milano nell'oasi del parco agricolo sud della città, e docente di cucina presso l'Istituto Professionale GALDUS di Milano.



Il Consorzio opera dal 1995 in provincia di Sondrio per difendere l'unicità dei formaggi D.O.P. valtellinesi, tutelarli da qualsiasi imitazione e promuoverli sul mercato nazionale e internazionale. L'attività del Consorzio è attenta a garantire ai consumatori la qualità e la genuinità dei prodotti. Ogni forma viene esaminata ad una ad una e verificata prima di essere marchiata e commercializzata.

I soci del Consorzio sono allevatori, produttori e stagionatori, piccole e grandi aziende zootecniche, latterie di paese e moderni caseifici, che appartengono alle filiere produttive del Bitto e del Valtellina Casera. L'ente certificatore a garanzia del consumatore è dal 1998 il CSQA di Thiene.

seguici su 

#lofacciamotuttiigiorni

www.formaggidivaltellina.it

www.ctcb.it



CONSORZIO TUTELA
**CT
CB**
VALTELLINA CASERA E BITTO



PSR LOMBARDIA
2014 2020 L'INNOVAZIONE
METTERADICI

 **Regione
Lombardia**

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali