

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

 VALTELLINA
CASERA
 BITTO
QUOTIDIANAMENTE DOP



Ricette facili

per tutti i giorni!

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

**Carpaccio di Valtellina Casera DOP stagionato con insalatina fresca,
mele della Valtellina IGP, uvette e aceto balsamico**

**Chef
ANDREA MAINARDI**



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 foraggi 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.

PASTA RISOTTATA CON CARCIOFI E VALTELLINA CASERA DOP

INGREDIENTI

per una porzione:

- 1 confezione di pasta "calamarata"
- 50 gr di Valtellina Casera DOP stagionato
- 5 carciofi
- 1 limone
- 1 spicchio d'aglio
- 30 gr Burro
- Pan grattato q.b.
- 1 ciuffetto di Prezzemolo
- Sale e pepe q.b.
- 1 rametto di foglie di Menta

PROCEDIMENTO

Lavare, pulire e tagliare i carciofi. Sciogliere una noce di burro in padella con uno spicchio d'aglio in camicia. Aggiungere i carciofi e spadellare qualche minuto, regolare di sale e pepe. Versare la calamarata in padella con i carciofi e aggiungere l'acqua fino a coprire la pasta. Far restringere il tutto e portare la pasta a cottura. Se necessario aggiungere ulteriore acqua di cottura. Cospargere con prezzemolo riccio e menta. Profumare con scorza di limone grattugiata. Togliere la pentola dal fuoco, mantecare con Valtellina Casera DOP grattugiato e pan grattato precedentemente tostato in padella.





TARTE TATIN DI SCALOGNO E VALTELLINA CASERA DOP

INGREDIENTI

per una porzione:

- 3 scalogni di media dimensione
- 1 disco di pasta sfoglia
- 100 gr di Valtellina Casera DOP stagionato
- Zucchero q.b.
- 30 gr di burro
- 1 sacchettino di semi di zucca



PROCEDIMENTO

Sciogliere il burro in padella e aggiungere gli scalogni tagliati a metà con un pizzico di sale. In un pentolino far caramellare lo zucchero. Mettere lo scalogno nel pentolino con lo zucchero caramellato. Aggiungere i semi di zucca e il Valtellina Casera DOP grattugiato. Coprire il tutto con un disco di pasta sfoglia e chiudere premendo sui bordi. Infornare a 180° per 20'. Servire accompagnando con miele e aceto balsamico.

CRÈME BRÛLÉE AL VALTELLINA CASERA DOP

INGREDIENTI

per una porzione:

- 50 gr Valtellina Casera DOP giovane
- 50 gr di cime di rapa
- 50 gr di panna fresca
- 10 gr di burro
- 50 gr di salsiccia
- 1 tuorlo
- Sale e pepe q.b.
- Paprika affumicata q.b.



PROCEDIMENTO

In una terrina sbattere il tuorlo d'uovo e la panna. Aggiustare di sale e aggiungere la paprika affumicata. Sciogliere il burro in padella e saltare le cime di rapa. Proseguire la cottura allungando con acqua per ammorbidirle, regolare con sale e pepe. Tagliare il Valtellina Casera DOP a cubetti e la salsiccia a tocchetti. Frullare le cime di rapa allungando con un po' d'acqua di cottura. Unire la panna e il tuorlo d'uovo precedentemente sbattuti per ottenere una crema. Versare la crema nel piatto e cuocere in forno a vapore a 85° per 15' o, in alternativa, a bagnomaria per 40' a 160°. Sciogliere una noce di burro in una padella e rosolare la salsiccia. In un'altra casseruola rosolare i cubetti di Valtellina Casera DOP. Togliere il piatto dal forno, disporre sulla crema i tocchetti di salsiccia e i cubetti di Valtellina Casera DOP.





PLUMCAKE SALATO AL VALTELLINA CASERA DOP



INGREDIENTI

per un plumcake:

- 40 gr di Valtellina Casera DOP giovane
- 1 hg di prosciutto di Praga
- 1 broccolo
- Acciughe q.b.
- 1/2 kg di farina 00
- 200 ml di acqua
- 5 gr di lievito
- 8 gr di sale
- 50 ml di olio EVO
- Basilico q.b.
- 20 gr di semi di lino
- Erbe aromatiche q.b.

PROCEDIMENTO

Per l'impasto: in una planetaria unire farina, lievito, sale, olio, acqua, semi di lino, pepe, basilico e acciughe. Tagliare il prosciutto di Praga e il Valtellina Casera DOP a cubetti. Tagliare i broccoli e sbollentarli in acqua salata per qualche minuto in modo che rimangano croccanti. Stendere l'impasto e farcire con i broccoli, il prosciutto di Praga e il Valtellina Casera DOP. Chiudere il plumcake e mettere in uno stampo passato in un filo d'olio. Far lievitare per un'ora e mezza e cuocere in forno a 180° per 35'.

PICCOLE COTOLETTE DI POLLO IN CROSTA CON VALTELLINA CASERA DOP



INGREDIENTI

- 1 fetta abbondante di Valtellina Casera DOP giovane
- 1 confezione di fettine di petto di pollo
- 4 uova
- Pan grattato q.b.
- 1 hg di prosciutto crudo
- 1 confezione di pasta sfoglia
- Salvia q.b.
- Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Sbattere le uova con un pizzico di sale e pepe. Intingere le fettine di pollo nell'uovo e nel pan grattato e friggerle. Tagliare il Valtellina Casera DOP a fette sottili. Stendere la pasta sfoglia, adagiare il prosciutto crudo a fette, le fettine di pollo, il Valtellina Casera DOP e la salvia sulla pasta sfoglia. Arrotolare la sfoglia, bucherellare e spennellare con un tuorlo d' uovo. Infornare a 200° per 20/25'.



HAMBURGER DI SEITAN CON SALSA VERDE E VALTELLINA CASERA DOP

INGREDIENTI

per un hamburger:

- 40 gr di Valtellina Casera DOP giovane
- 2 hamburger di seitan
- 1 confezione di pane per hamburger
- Salsa di soia q.b.
- 1 uovo sodo
- 1 vasetto di filetti di tonno
- 4 pomodori ramati
- Prezzemolo q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Olio EVO q.b.
- Aceto di vino bianco q.b.
- Zucchero a velo q.b.
- Pepe q.b.

PROCEDIMENTO

In una padella soffriggere un filo d'olio e uno spicchio d'aglio. Togliere l'aglio, aggiungere gli hamburger di seitan e cuocerli da entrambi i lati. Sfumare con la salsa di soia. In una ciotola mescolare il prezzemolo precedentemente tritato, un uovo sodo e il tonno. Meschiare con la frusta aggiungendo olio extra vergine a filo fino a ottenere un composto omogeneo. Acidificare il composto con un goccio di aceto di vino bianco e aggiungere un giro di pepe nero. Tagliare il pane per hamburger a metà e spolverare la parte interna con lo zucchero a velo. Far caramellare in padella. Tagliare i pomodori ramati a fette, farcire il panino con la salsa a base di prezzemolo e tonno. Tagliare una fetta di Valtellina Casera DOP giovane e passarla su una piastra ben calda fino ad ottenere una crosticina dorata. Comporre il panino aggiungendo il formaggio e gli hamburger di seitan.



CARPACCIO DI MANZO ALLA CATALANA CON BITTO DOP

INGREDIENTI

per una porzione:

- 250 gr di controfiletto di manzo
- 50 gr di Bitto DOP
- 5 Pomodorini
- 2 gambi di sedano bianco
- 1 cipolla rossa
- Aceto di vino bianco q.b.
- Olio EVO q.b.
- 1 rametto di menta
- Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliare la cipolla rossa a fettine e marinarla con aceto e sale. Aggiungere alla marinatura i pomodorini tagliati a metà e il sedano tagliato a tocchetti. Regolare a piacere con olio, sale e pepe. Tagliare il controfiletto di manzo a fettine e disporlo su un foglio di pellicola. Chiudere il tutto con un altro foglio di pellicola. Battere la carne e dare una forma circolare. Togliere il foglio di pellicola superiore, ribaltare la carne sul piatto e rimuovere anche il secondo foglio di pellicola. Disporre sopra il carpaccio di carne la marinatura di pomodorini sedano e cipolla. Aggiungere ciuffetti di menta. Per decorare il piatto creare delle scaglie di Bitto DOP con il pelapatate e arrotolarle su se stesse. Regolare di pepe.





POLLO AL CURRY CON MANDORLE E BITTO DOP

INGREDIENTI

per una porzione:

- 1 confezione di fettine di petto di pollo
- 50 gr di Bitto DOP
- Curry q.b.
- 1 confezione da 30 gr di mandorle sgusciate
- 30 gr di burro
- 1 confezione di crostini di pane
- 1 mela
- 1 ananas
- Erba cipollina q.b.
- Sale e pepe q.b.
- 1 confezione di panna fresca da 250 gr



PROCEDIMENTO

Sbucciare una mela e tagliarla a fettine. Mettere una noce di burro in padella e buttarci le fettine di mela fino a farle dorare. Aprire l'ananas e ricavare dei cubetti dalla polpa. Aggiungere i cubetti ottenuti alla mela in padella. Tagliare le fettine di pollo a cubetti e metterle in padella, aggiungere curry, sale, pepe e la panna fresca. Cuocere il tutto. Unire le mandorle e l'erba cipollina. Per impiattare utilizzare l'ananas scavato in precedenza, decorare con crostini di pane e mandorle intere. Completare con una grattata di Bitto DOP.



La storia di uno Chef:

Andrea Mainardi

33 anni, Bergamasco d'origine ma Bresciano d'adozione, ha una bambina di 7 anni, Michelle. Si è formato alla Scuola Alberghiera di San Pellegrino Terme (BG). Un giorno, vedendo la foto di Gualtiero Marchesi in una rivista di settore, giura a se stesso: "Prima o poi lavorerò con lui..."

Alle spalle ha una gavetta che l'ha visto collaborare con i nomi della ristorazione che conta, da Paolo Vai a Corrado Fasolato, da Paolo Frosio ad Andrea Berton, fino ad arrivare proprio ad Erbusco, alla corte di Marchesi, dove ha lavorato per tre anni. La cucina di Andrea bandisce i grassi, abbina qualità totale delle materie prime alle nuove tecniche per un'esperienza irripetibile, di puro divertimento. Nella sua "OFFICINA", Andrea cucina a vista e travolge i commensali con la sua verve contagiosa. Li sorprende con presentazioni estrose ed effetti speciali come il gambero che vola, la lumaca con il guscio che si mangia o con abbinamenti inediti come il ghiacciolo di ostrica, limone e liquirizia. A marzo 2013 lo Chef Mainardi realizza un altro ambizioso progetto inaugurando una scuola di cucina, l'OFFICINA SCUOLA CUCINA, diventerà un "luogo" dove storia, arte e tecnica della cucina saranno protagoniste di incontri che coinvolgeranno e soddisferanno le diverse esigenze dei partecipanti. Dal 2012 ha fatto parte dello staff della "PROVA DEL CUOCO" RAI 1, accanto alla raggianti Antonella Clerici. Questa esperienza gli ha permesso di esprimere la sua personalità e la sua cucina, arrivando al pubblico a casa attraverso accostamenti inusuali e ricette emozionanti. Da Marzo 2015 è in onda su SKY FOX LIFE con il suo programma di Cucina "CI PENSA MAINARDI" e da Marzo 2016 con "TRA 2 FUOCHI" programma innovativo in cui lo Chef oltre ad essere il conduttore andrà ad aiutare casa per casa le famiglie in difficoltà tra i fornelli. Ad Agosto 2015, l'ultima creazione di Andrea, il suo ristorante in USA, l'O.C. Kitchen Bar, una risotteria con cucina italiana a Rocky Hill tra Boston e NewYork. Da settembre 2016 è rientrato nello staff de La Prova Del Cuoco in qualità di giudice delle sfide tra "Pomodoro" e "Peperone". Da gennaio 2017, sempre all'interno della trasmissione su Rai Uno, è protagonista, presentatore e giudice della rubrica dedicata allo street food "Mainardi On The Road".





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
2014 2020
LOMBARDIA
L'INIZIATIVA
NATURALI



**Regione
Lombardic**

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