

BITTO (DOP)



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-caprino, intero, crudo
Lavorazione: d'alpeggio
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco e in salamoia
Stagionatura: min. 70 gg (fresco); minimo sei mesi (stagionato)
Produzione: estiva
Grassi: 45% MGSS
Peso: 8-25 kg
Dimensioni: diametro 30-50 cm, h. 8-10
Produttori: casari alpigiani della Valtellina

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina dura, con occhiatura finissima; lo scalzo è leggermente convesso (se fresco ha pasta morbida ed elastica).
Sapore: intenso, ricco, asciutto, con lievi note animali, note di erba e armonici sentori di latte caprino
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele di castagno, marmellata di mirtili. Pane di segale, "pizzoccheri" e "sciatt" valtellinesi (frittelle di grano saraceno ripiene di Bitto)

Storia e curiosità

Benché oggi si consumi anche fresco, il Bitto (nome di uno dei torrenti che attraversano la Valtellina) è per tradizione un formaggio destinato alla stagionatura, che può arrivare felicemente addirittura ai dieci anni. Formaggio esclusivamente di alpeggio (la produzione invernale si denomina "Valtellina Casera"), negli ultimi anni ha subito trasformazioni ed evoluzioni che spesso si sono tradotte in un impoverimento del sapore. Un *cru* importantissimo per la salvaguardia delle caratteristiche di alto pregio di questo formaggio è la produzione di sedici alpeggi valtellinesi dove si seguono ancora scrupolosamente i metodi di lavorazione tradizionali. Questa produzione è ben riconoscibile dal marchio con la dicitura "Valli del Bitto" impresso a fuoco. I sedici alpeggi in questione – importantissimi quelli della Val Gerola – sono perlopiù ripidi e scoscesi, il che spiega l'allevamento della capra accanto alla vacca, e quindi l'innesto di latte caprino nel Bitto.