

Bitto DOP



Benché oggi si consumi anche fresco, il Bitto DOP (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.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: 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: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele di castagno, marmellata di mirtilli. Pane di segale, “pizzoccheri” e “sciatt” valtellinesi (frittelle di grano saraceno ripiene di Bitto)

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)

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Capra
- Vacca

Marchi





Formaggi per Tradizione

Produzione: estiva

Grassi: 45% Mgss

Peso: 8-12 kg

Dimensioni: diametro 30-50 cm, h. 8-10

Produttori: casari alpigiani della Valtellina