Bitto DOP



Descrizione

Il **Bitto DOP**, il cui nome omaggia un torrente della Valtellina, è un formaggio storico d'alpeggio a latte crudo, celebre per la sua straordinaria longevità, che può superare i dieci anni. La sua produzione è un'arte antica, limitata ai mesi estivi (da giugno a settembre) quando le mandrie pascolano in alta quota.

Prodotto esclusivamente su pascoli alpini selezionati nelle valli della provincia di Sondrio e aree limitrofe, la sua unicità risiede nella lavorazione del latte vaccino fresco, a cui viene aggiunta obbligatoriamente una percentuale di latte caprino crudo (generalmente tra il 10% e il 20%), essenziale per il suo profilo aromatico complesso. La trasformazione avviene spesso ancora nei tradizionali "calecc", piccole casere d'alpeggio. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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)

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino-caprino
- **Lavorazione:** d’alpeggio
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco e salamoia
- **Stagionatura:** min. 70 gg (fresco); minimo sei mesi (stagionato)
- **Produzione:** Estiva
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 8-12 kg
- **Diametro:** diametro 30-50 cm, h. 8-10
- **Produttori:** casari alpigiani della Valtellina
- **Codice Forma:** 1002310
- **Codice tagliato:** 1002311