

Allevatore di Formaggi

# **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'alpeggioPasta: cotta, pressata

• Salatura: a secco e salamoia

• Stagionatura: min. 70 gg (fresco); minimo sei mesi (stagionato)

Produzione: EstivaGrassi: 45% MgssPeso: 8-12 kg

Diametro: diametro 30-50 cm, h. 8-10
Produttori: casari alpigiani della Valtellina

Codice Forma: 1002310Codice tagliato: 1002311