

Generalità		Bitto DOP	
Presentazione	<p>Bitto DOP</p> <p>Formaggio grasso, di media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura, in funzione della stagionatura.</p> <p>Il nome del formaggio corrisponde a quello della valle e del fiume che l'attraversa, il Bitto. Il termine bitto deriva dal celtico "bitu" (perenne, riferito al fiume sempre generoso di acqua, ma anche al formaggio che può essere conservato per tanti anni).</p> <p>È uno dei formaggi più antichi e importanti degli alpeggi e dell'area in cui viene prodotto. Sulle montagne della Valtellina, in Lombardia, le vacche, accompagnate da poche capre per fare loro compagnia, si spostano lungo i percorsi degli alpeggi durante il periodo estivo. Tutto il latte che i malgari raccolgono (di vacca e poco di capra) viene lavorato su fuoco diretto, al riparo di postazioni temporanee costituite solo da alcuni muri, coperti con teli: i "calécc". Dopo qualche giorno, appena consolidate, le forme vengono trasportate, anche a dorso di mulo, nelle "casere d'alpe" per una prima stagionatura e successivamente a fondovalle dove si completa il processo che può protrarsi anche per diversi anni (sono disponibili forme con 10 anni di stagionatura).</p> <p>Appena pronto il sapore è dolce, delicato e tende a divenire più intenso e vivace con l'invecchiamento.</p> <p>Giovane è un prelibato e classico formaggio da taglio. Dopo l'anno di stagionatura, diventa un eccellente prodotto da accompagnare ai migliori cibi, o da utilizzare nella preparazione di tradizionali e raffinate ricette.</p>		
	Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DOC 04-1995</p> <p>DOP Reg. CE 1263/96</p>	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Zona	<p>Provincia di Sondrio: intero territorio;</p> <p>Provincia di Bergamo: territori limitrofi dei seguenti comuni dell'Alta Valle Brembana: Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida, Valleve;</p> <p>Province di Bergamo e Lecco: tre alpeggi denominati Varrone, Artino e Lareggio che sono in territorio comune alle due province.</p>	
	Periodo	Storicamente le varie fasi produttive si svolgono secondo gli usi tradizionali, legati alle caratteristiche ambientali, nel periodo compreso fra il 1° giugno ed il 30 settembre.	
	Tipologie	<p>Bitto</p> <p>Bitto "Prodotto d'alpeggio".</p>	
Allevamento	Tipo	Allevamento, Alpeggio	
	Alimentazione	<p>L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita da essenze spontanee ed erbai eventualmente affienati.</p> <p>Per le bovine "monticate" è ammessa un'integrazione con un quantitativo massimo di 3 kg di sostanza secca al giorno (mais, orzo, frumento, soia, melasso nella quantità non superiore al 3 %).</p> <p>È ammesso l'impiego di sale pastorizio.</p> <p>È ammessa inoltre un'alimentazione "di solo soccorso" a base di fieno di prato stabile, non superiore al 5 %, nel caso in cui si verificano eventi meteorici straordinari che non consentano il pascolamento (quali neve, grandine) e limitatamente al tempo necessario al ripristino delle normali condizioni.</p>	
Organismi di tutela	<p>Consorzio Tutela Formaggi Valtellina Casera e Bitto</p> <p>Via Valeriana, 32 23100 Sondrio (SO) tel: (+39) 0342/210247 fax: (+39) 0342/218733</p> <p>email: info@ctcb.it</p> <p>web: www.ctcb.it</p>		
Storia	<p>Il nome del formaggio corrisponde a quello della valle e del fiume che l'attraversa: Bitto.</p> <p>Il termine bitto deriva dal celtico "bitu" (<i>perenne</i>, riferito al fiume sempre generoso di acqua).</p> <p>Secondo alcuni storici l'allevamento del bestiame nelle valli alpine iniziò con i Celti quando, cacciati dai Romani dalla Pianura padana, trovarono sicuro rifugio sulle Alpi dedicandosi così all'attività pastorale, la sola che potesse consentire lo sfruttamento dei fertili pascoli naturali.</p> <p>Poiché la precarietà delle vie di comunicazione impediva di trasportare agevolmente il latte munto sugli alpeggi fino ai nuclei abitati, quei primi mandriani dovettero per forza di cose trovare il modo di conservare nel tempo il loro prodotto. La soluzione più logica fu naturalmente quella di trasformarlo subito in formaggio e per i Celti, esperti conoscitori dell'uso del caglio, fu relativamente semplice indirizzare l'attenzione verso la produzione di formaggi a lunga conservazione di cui il Bitto è una significativa testimonianza.</p>		
Descrizione		Bitto DOP	
Classificazione	Tipo latte	Misto (vaccino, caprino)	

	Trattamento latte	Crudo
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato, Molto stagionato
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 30÷50
	Scalzo Dimensioni (cm)	Concavo, con spigoli vivi 8÷12
Peso	Kg	8,0 ÷ 25,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale
	Aspetto	Regolare Liscia Compatta
	Spessore	2÷4 mm
	Colore	Giallo paglierino tendente a diventare più intenso con la stagionatura,
	Consistenza	Inizialmente abbastanza morbida ed elastica, diventa dura e più rigida con l'avanzare della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Variabile dal bianco al giallo paglierino, a seconda della stagionatura
	Struttura	Inizialmente abbastanza cedevole ed elastica, diventa dura e più rigida con l'avanzare della stagionatura. Compatta
	Unghia Colore Spessore	Presente nelle forme con stagionatura avanzata
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Sferoidale Ad "occhio di pernice" Irregolare
Odore / Aroma	Intensità	Abbastanza intenso / intenso
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Lattico cotto, burro, vegetale (con aromi particolari che derivano dalle erbe pascolate dagli animali da cui viene il latte). L'eventuale aggiunta di latte caprino rende più intenso il caratteristico aroma di questo formaggio.
Sapore	Dolce, Salato, Acido, Amaro	Dolce nell'anno di produzione. Diventa più sapido con la stagionatura mantenendo però un buon equilibrio; Mai amaro
Sensazioni Trigeminali		Mai piccante
Struttura (in bocca)		Con breve stagionatura è burroso e solubile. Con la stagionatura diventa più asciutto, la pasta lascia percepire una lieve granulosità e una discreta solubilità.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 45%

Utilizzo		Bitto DOP
Utilizzo	In tavola	Fresco è un ottimo formaggio da tavola.
	In cucina	Fresco viene usato come ingrediente di qualità in numerosi piatti tipici locali. Dopo almeno un anno di stagionatura il prodotto può essere utilizzato grattugiato come condimento.
Abbinamenti	Vino	Prodotto poco stagionato: <ul style="list-style-type: none"> vini rossi, armonici, non troppo invecchiati, di corpo e con buona persistenza aromatica (Valtellina Superiore Inferno, Valtellina Superiore Sassella, Aglianico del Vulture, ...) Forme molto stagionate <ul style="list-style-type: none"> si abbinano a grandi vini altrettanto invecchiati.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Bitto DOP			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	> 90		10 (max)	
	Provenienza	Alpeggio			
	Munte	Una mungitura giornaliera con eventuale aggiunta di latte caprino.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Innesti selezionati dalla riproduzione di massa dei ceppi autoctoni che non deprimono la microflora spontanea presente nel latte e, anzi, creano condizioni più favorevoli al suo sviluppo garantendo il mantenimento delle caratteristiche sensoriali del formaggio.			
Coagulazione	Temperatura	35 ÷ 37 °C, in caldaia a fuoco diretto			
	Tempo				
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Chicco di riso			
Cottura	Temperatura	48÷52 °C			
	Tempo	30 minuti			
	Azione				
Formatura		Estrazione diretta in fascere di legno a forma tradizionale cilindrica			
Trattamenti forma	Stufatura				
	Pressatura				
	Salatura	a secco, o in salamoia (10 gg / Kg)			
Maturazione	Tempo - °C - UR%	In "casere d'alpe" per breve periodo			
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 70 giorni La stagionatura può protrarsi anche per diversi anni, senza alterare le caratteristiche organolettiche e strutturali del formaggio.			
	°C - UR%	Negli stabilimenti di fondovalle, sfruttando il naturale andamento climatico della zona di produzione.			
	Cura forma	Pulitura e rivoltamento delle forme			

<p>Marchiatura</p>	<p>Ogni forma</p> <ul style="list-style-type: none"> • deve recare, apposto a fuoco sullo scalzo al termine del periodo di maturazione e prima di immettere al consumo il formaggio, il contrassegno composto dalla scritta «Bitto» in cui <ul style="list-style-type: none"> • la «B» è parzialmente leggibile, • il completamento della lettera è compiuto con l'immagine di una forma di formaggio stilizzata cui manca una fetta. La parte mancante della forma va a comporre una «V» iniziale di Valtellina; la forma di formaggio richiama al prodotto; • deve avere, su una delle facce, un disco di carta per uso alimentare che riporta: <ul style="list-style-type: none"> • la scritta «Bitto» ripetuta più volte a raggiera, • il logo comunitario e i nomi di aziende, tenute, fattorie, ragioni sociali, marchi privati che non devono avere significato laudativo e non devono trarre in inganno il consumatore. • può avere (qualora ne ricorrano le condizioni) una marchiatura in bassorilievo sullo scalzo della forma, al momento della produzione, con il nome dell'alpeggio per esteso, per i Produttori: <ul style="list-style-type: none"> • che alimentano le bovine lattifere esclusivamente con erba di pascolo degli alpeggi dell'area delimitata, senza aggiunta alcuna di integratori, fatta eccezione che per il sale pastorizio e un'alimentazione di solo soccorso a base di fieno di prato stabile non superiore al 20 %, • che non utilizzano fermenti durante il processo di caseificazione, • che iniziano la lavorazione del latte entro trenta minuti dalla fine della mungitura. <p>La possibilità di indicare il nome dell'alpeggio in cui è stato prodotto il formaggio è stata introdotta per valorizzare il formaggio ottenuto da quei produttori che, in condizioni lavorative già disagiate e difficili quali sono quelle degli alpeggi della zona di produzione del Bitto (condizioni della viabilità — d'accesso al pascolo e interna — non sempre agevoli; fabbricati rurali modesti; attrezzature tradizionali; forte influenza delle condizioni atmosferiche sull'allevamento e sul processo di caseificazione), applicano in modo volontario un metodo produttivo che comporta maggiori rischi e possibili perdite di prodotto.</p>
---------------------------	---