

Generalità		Bitto	
Presentazione	<p>Bitto Formaggio grasso, di media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura, in funzione della stagionatura. Il nome del formaggio corrisponde a quello della valle e del fiume che l'attraversa, il Bitto. Il termine <i>bitto</i> deriva dal celtico "<i>bitu</i>" (perenne, riferito certamente al fiume sempre generoso di acqua, ma anche al formaggio che può essere conservato per tanti anni). 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 "<i>calécc</i>". 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). Appena pronto il sapore è dolce, delicato e tende a divenire più intenso e vivace con l'invecchiamento. Quando 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 DOP Reg. CE 1263/96</p>	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	<p>Provincia di Sondrio: intero territorio; Provincia di Bergamo: territori limitrofi dei seguenti comuni dell'Alta Valle Brembana: Averara, Carona, Cusio. Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida, Valleve; Province di Bergamo e Lecco: tre alpeggi denominati Varrone, Artino e Lareggio che sono in territorio comune alle due provincie.</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	Bitto Bitto "Prodotto d'alpeggio".		
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. 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 %). È ammesso l'impiego di sale pastorizio. 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 Via Valeriana, 32 23100 Sondrio (SO) tel: (+39) 0342/210247 fax: (+39) 0342/218733 email: info@ctcb.it web: www.ctcb.it</p>		
Storia	<p>Il nome del formaggio corrisponde a quello della valle e del fiume che l'attraversa: Bitto. Il termine <i>bitto</i> deriva dal celtico "<i>bitu</i>" (<i>perenne</i>, riferito al fiume sempre generoso di acqua). 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. 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	
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	

	Materia prima	Latte
	Lattifera	Misto (Vacca-Capra)
	Trattamento latte	Crudo
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato, Molto stagionato
	Conten. 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	Pulita
	Aspetto	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.) Umidità (%)	> 45% 38% (a 70 gg)

Utilizzo		Bitto
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	n.d.
	Frutta	n.d.
	Verdure	n.d.
	Pane	n.d.

Produzione		Bitto			
Periodo di produzione		Nel periodo compreso fra il 1° giugno ed il 30 settembre Storicamente le varie fasi produttive si svolgono secondo gli usi tradizionali, legati alle caratteristiche ambientali.			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> Latte Sale 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	> 90		≤ 10	
	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	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	35 ÷ 37 °C, in caldaia a fuoco diretto			
	Tempo	n.d.			
	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	Pressatura	n.a.			
	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
Marchiatura	Ogni forma	<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>
NOTA		<p>NOTA: Bitto Storico ("Storico Ribelle") - Presidio Slow Food</p> <p>Il <i>Consorzio Salvaguardia Bitto Storico</i> ha ottenuto il riconoscimento di Presidio Slow Food nell'ottobre del 2003. Il Centro del Bitto di Gerola Alta è l'unico ente autorizzato che garantisce la selezione e la qualità delle forme prodotte secondo il disciplinare dello Storico Presidio Slow Food.</p> <p>Questo Presidio nasce per valorizzare la produzione d'alpeggio "Storico Ribelle", ottenuta nell'area storica con l'utilizzo di una percentuale di latte caprino, senza l'utilizzo di fermenti industriali e senza l'utilizzo di mangimi e insilati. Le pratiche portate avanti dai 12 casari riuniti nel Consorzio Salvaguardia Bitto Storico da un lato hanno un effetto positivo sia sulla qualità del formaggio sia sull'ambiente, ma dall'altro comportano un deciso aumento delle risorse impiegate. E' necessario che questa situazione sia riconosciuta anche dal mercato e che i produttori ricevano la giusta remunerazione per il fondamentale lavoro di conservazione del paesaggio che stanno portando avanti. L'ambiente montano degli alpeggi, infatti, una volta abbandonato, si degrada in modo rapido e, nel giro di alcuni anni, diventa praticamente impossibile recuperarlo.</p> <p>Lo "Storico Ribelle" è un formaggio d'alpe a latte crudo, prodotto in determinati alpeggi sulle Prealpi Orobie. Maturo si presenta in forme cilindriche regolari con diametro di 40÷50 cm, altezza di 9÷12 cm e un peso variabile di 9÷20 kg. La pasta, compatta, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino a seconda della stagionatura, presenta occhiatura rara ad occhio di pernice.</p> <p>Le fasi produttive si svolgono secondo gli usi tradizionali, legati alle caratteristiche ambientali, nel periodo compreso fra il primo di giugno ed il 30 settembre. Nel Centro di stagionatura e affinatura di Gerola Alta lo Storico Ribelle Presidio Slow Food può essere invecchiato oltre i 10 anni.</p> <p>Il latte di vacca appena munto viene aggiunto a quello caprino (10÷20%), ottenuto dalla razza orobica (razza autoctona a rischio di estinzione) e lavorato a crudo, in loco, nel "<i>calècc</i>".</p> <p>Il latte crudo ha caratteristiche microbiologiche variabili a seconda del clima, dell'ambiente in cui vivono gli animali e della loro nutrizione: il disciplinare di produzione dello Storico non consente di utilizzare fermenti lattici durante il processo di caseificazione, né di integrare l'alimentazione dei bovini e dei caprini con mangimi e insilati per mantenere intatte le proprietà del latte montano.</p> <p>Il divieto di utilizzo di fermenti lattici (starter) nella cagliata, imposto dal disciplinare dello Storico Ribelle, arricchisce la variabilità organolettica del formaggio caseificato esclusivamente grazie alla flora batterica locale che si differenzia secondo gli alpeggi (superfici, attrezzi, zone umide o secche). L'alta variabilità e imprevedibilità aromatica pone il prodotto al rischio di sviluppare difetti.</p> <p>La produzione di Storico Ribelle per questo motivo viene selezionata nella Casèra di stagionatura di Gerola Alta, per ottenere il riconoscimento di Presidio Slow Food.</p> <p>Le forme di Storico Ribelle infatti, seppure prodotte con lo stesso metodo tradizionale dai casari, presentano caratteristiche organolettiche sempre diverse, a seconda dell'alpeggio e dell'altitudine in cui sono state prodotte: il divieto di utilizzo dei mangimi in alpeggio è l'altro presupposto fondamentale per salvaguardare le peculiarità di questo prodotto.</p>