

Generalità	Bitto		
Presentazione	<p>Bitto Formaggio DOP grasso, di media o lunga stagionatura, a pasta cotta, semidura o dura in funzione della stagionatura, prodotto in Lombardia in Val Brembana, anche in alpeggio, nel territorio delle province di Sondrio, Bergamo e Lecco nel periodo compreso fra il 1° giugno e il 30 settembre (al di fuori di questo periodo, il latte prodotto nel territorio "tipico" viene utilizzato per produrre altri formaggi della zona (es. <i>Valtellina Casera DOP</i>). Sono identificate 2 tipologie di prodotto legate al luogo di produzione: Bitto DOP (prodotto nei pascoli montani della zona tipica) e Bitto DOP "Prodotto d'alpeggio" (prodotto esclusivamente in alta quota, negli alpeggi riconosciuti e nominati nel Disciplinare).</p> <p>Si utilizza latte vaccino intero e crudo al quale, specialmente nella produzione "in alpeggio", può essere aggiunto fino al 10% di latte caprino fornito dalle capre che tradizionalmente accompagnano le mandrie di vacche in alta quota. Ha forma cilindrica, peso di 8,0 ÷ 25,0 kg, facce piane di 30+50 cm, scalzo concavo di 8+12 cm, con spigoli vivi e caratteristiche organolettiche che variano in modo considerevole durante l'ampio periodo di stagionatura che può variare da circa 12 mesi fino a svariati anni (sono stati selezionate forme anche di alcuni decenni). All'esterno si presenta di colore giallo paglierino tendente a diventare più intenso con la stagionatura, lo spessore della crosta è compreso fra 2 e 4 millimetri. La pasta è di struttura compatta, con presenza di occhiatura rada ad "occhio di pernice"; al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al giallo paglierino, a seconda della stagionatura; il sapore è dolce, delicato, più intenso con il procedere della maturazione. L'eventuale aggiunta di latte caprino rende più intenso il caratteristico aroma. 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).</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: i "<i>calécc</i>", costituite solo da alcuni muri, coperti con teli. 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 alcuni decenni di stagionatura). Il sapore è dolce e delicato nel prodotto "pronto per il consumo" (circa 12 mesi), ma diventa più intenso e complesso con l'invecchiamento. Dopo l'anno di stagionatura è un prelibato e classico formaggio da taglio, un eccellente prodotto da accompagnare ai migliori cibi, o da utilizzare nella preparazione di tradizionali e raffinate ricette; a stagionature più avanzate diventa spesso un prodotto "da meditazione", destinato a degustazioni e abbinamenti particolari.</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: alpeggi nel territorio dei comuni di Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida, Valleve (tutti in Alta Valle Brembana); Provincia di Lecco: alpeggi nel territorio dei comuni di Introbio e Premana Province di Bergamo e Lecco: tre alpeggi denominati <i>Varrone</i>, <i>Artino</i> e <i>Lareggio</i> che sono in territorio comune alle due province.</p>	
	Periodo	<p>Nel periodo compreso fra il 1° giugno e il 30 settembre Storicamente le varie fasi produttive si svolgono secondo gli usi tradizionali, legati alle caratteristiche ambientali</p>	
	Tipologie	Bitto	Bitto "Prodotto d'alpeggio"
Allevamento	Tipo	Allevamento Alpeggio	
	Alimentazione	<p>Durante il periodo di produzione, gli animali sono al pascolo, a quote elevate e sempre all'aperto (solo in alcune malghe vi sono strutture per il ricovero degli animali in caso di cattive condizioni atmosferiche)</p> <p>L'alimentazione delle lattifere deve essere costituita da erba di pascolo del territorio, o degli alpeggi dell'area indicata</p> <p>Per mantenere il corretto livello di benessere animale delle bovine in lattazione è consentita un'integrazione con un quantitativo massimo di 3 kg/giorno di sostanza secca (mais, orzo, frumento, soia, melasso nella quantità non superiore al 3 %)</p> <p>È ammesso l'impiego di sale pastorizio</p> <p>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, è ammessa un'alimentazione "di solo soccorso" a base di fieno di prato stabile:</p>	
		non superiore al 5 %	non superiore al 20%
Organismi di tutela	<p>Consorzio Tutela Formaggi Valtellina Casera e Bitto Via Piazzzi, 23 23100 Sondrio (SO) tel: (+39) 0342 201984 fax: (+39) 0342 1590292</p>		

	email: info@ctcb.it web: www.ctcb.it
Storia	<p>Il nome del formaggio corrisponde a quello della valle e del fiume che l'attraversa: Bitto. 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.</p> <p>Per i Celti, esperti conoscitori dell'uso del caglio, la trasformazione immediata del latte sugli alpeggi in un formaggio destinato a una lunga conservazione fu, nel passato, la logica soluzione per «conservare» il latte e le sue proprietà nutritive trasportando poi le forme verso il fondovalle alla fine della stagione estiva: il Bitto ne è una significativa testimonianza.</p> <p>La zona di produzione del Bitto è costituita da un territorio montano (il 70 % della superficie è al di sopra dei 1500 metri di altitudine e meno dell'8 % è al di sotto dei 500 metri, la pendenza delle valli è mediamente elevata e i versanti hanno un andamento accidentato), contenuto tra le Alpi Retiche e Orobic, che si sviluppa da est a ovest. Ciò ne influenza il clima e la flora e ne ha condizionato lo sviluppo sociale, culturale ed economico. L'escursione altimetrica della superficie pascoliva si concentra attorno ad un valore medio di 486 metri, sufficientemente elevato per garantire una razionale utilizzazione del pascolo. Il forte dislivello, infatti, è la condizione indispensabile per sfruttare il pascolo nel giusto stadio di maturazione.</p>

Descrizione		Bitto
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca, o Misto (vacca-con eventuale aggiunta di latte caprino crudo in misura non superiore al 10%)
	Trattamento latte	Crudo
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	n.a.
	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	Presente nelle forme con stagionatura avanzata

	Colore	Giallo bruno (più o meno intenso, secondo stagionatura)
	Spessore	Più o meno sottile (secondo stagionatura)
	Occhiatura	Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	Sferoidale Ad "occhio di pernice" Irregolare
Odore / Aroma	Intensità	Abbastanza intenso / intenso (secondo stagionatura)
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Lattico cotto, burro, vegetale (con aromi particolari che derivano dalle erbe pascolate dalle lattifere). 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 Non amaro
Sensazioni Trigeminale		Non 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	A stagionatura breve-media (fino a 2+3 anni) è un ottimo formaggio da tavola A stagionatura superiore viene spesso utilizzato per degustazioni comparative "verticali"
	In cucina	Dopo almeno un anno di stagionatura il prodotto può essere utilizzato grattugiato come condimento A stagionatura breve-media (fino a 2+3 anni) viene usato come ingrediente di qualità in numerosi piatti tipici locali
Abbinamenti	Vino	<ul style="list-style-type: none"> Con stagionatura breve-media: vini rossi, armonici, non troppo invecchiati, di corpo e con buona persistenza aromatica (<i>Valtellina Superiore Inferno, Valtellina Superiore Sassella, ...</i>) Prodotto molto stagionato: grandi vini, altrettanto invecchiati
	Miele / Confetture	n.d.
	Frutta	n.d.
	Verdure	n.d.
	Pane	n.d.

Produzione		Bitto			
Periodo di produzione		1° giugno + 30 settembre Storicamente le varie fasi produttive si svolgono secondo gli usi tradizionali, legati alle caratteristiche ambientali			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≥ 90	-	≤ 10	-
	Provenienza	Allevamento		Alpeggio	
	Munte	Una mungitura giornaliera, sia per vacca che, eventualmente, per capra			
		Il latte deve essere lavorato in loco entro 60 minuti dal termine della mungitura		Il latte deve essere lavorato in loco entro 30 minuti dal termine della mungitura	
Trattamenti Fisici		Intero			

	Trattamenti Termici	Crudo	
	Aggiunte	<p>Negli anni sono stati isolati e studiati ceppi di batteri lattici e di Enterococchi. Su parte dei ceppi così individuati si è proceduto ad eseguire ulteriori analisi per valutarne le caratteristiche fisiologiche, biochimiche, metaboliche e le attitudini casearie. Dalla riproduzione di massa dei ceppi autoctoni si sono ottenuti innesti selezionati che inoculati nel latte crudo non deprimono la microflora spontanea presente nel latte e, anzi, creano condizioni più favorevoli al suo sviluppo per: ridurre l'incidenza di difetti, assicurare la sanità del prodotto e, allo stesso tempo, garantire il mantenimento delle caratteristiche sensoriali tipiche del formaggio che sono espressione del legame con il territorio</p>	Non utilizzano fermenti durante il processo di caseificazione
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	n.a.	
Formatura		Estrazione diretta in fascere di legno, a forma tradizionale cilindrica, con scalzo concavo che, con l'inserimento di un'apposita matrice, imprime sullo scalzo di ogni forma i vari codici legati alla produzione: identificativo del caseificio, del lotto e della data di produzione	
		n.a.	Nel caso si tratti di una produzione "di alpeggio " viene impresso con una ulteriore matrice il nome dell'alpeggio per esteso
Trattamenti forma	Pressatura	n.a.	
	Salatura	A secco, o in salamoia (10 gg / kg)	
Maturazione	Tempo - °C - UR%	La maturazione inizia nelle "casere d'alpe" e deve essere protratta per almeno 70 giorni	
Stagionatura	Tempo minimo	<p>≥ 70 giorni</p> <p>A decorrere dal settantesimo giorno dalla data di produzione, dopo l'esito positivo della valutazione effettuata dall'Organismo il Consorzio di Tutela incaricato, sulle forme viene apposto "a fuoco" il marchio del Consorzio</p> <p>La stagionatura può protrarsi anche per diversi anni, senza compromettere la "validità" delle forme che, nel tempo, modificheranno naturalmente le loro caratteristiche organolettiche e strutturali</p>	
	°C - UR%	Negli stabilimenti di fondovalle, sfruttando il naturale andamento climatico della zona di produzione	
	Cura forma	Pulitura e rivoltamento delle forme	
Marchiatura	<p>Al termine del periodo di maturazione e prima di essere immessa al consumo, ogni forma deve recare:</p> <ul style="list-style-type: none"> il contrassegno del Consorzio, apposto a fuoco sullo scalzo, 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; applicato su una delle facce, un disco di carta per uso alimentare di diametro di ~ 30 cm che riporta: <ul style="list-style-type: none"> una corona esterna con sfondo di colore rosso, la scritta BITTO di colore giallo, ripetuta più volte a raggiera il logo comunitario per le Denominazioni d'Origine Protetta di dimensioni adatte, nei colori e nei 		

	<p>caratteri originali</p> <ul style="list-style-type: none"> • una corona interna di colore giallo, contigua alla corona rossa, che può essere utilizzata per indicare elementi previsti dalla normativa vigente • uno spazio interno circolare in cui si possono indicare immagini varie riferite a nomi di azienda, tenute, fattorie, ragioni sociali, marchi privati che non devono avere significato laudativo e non devono trarre in inganno il consumatore 	
		<p>Nel caso si tratti di una produzione "di alpeggio", deve essere riportato sullo scalzo e per esteso il nome dell'alpeggio in cui la forma è stata prodotta.</p> <p><i>La possibilità di indicare il nome dell'alpeggio in cui si è prodotta una forma è stata introdotta per valorizzare il formaggio ottenuto da quei casari che, in condizioni lavorative già disagiate e difficili quali sono quelle degli alpeggi della zona di produzione del Bitto (condizioni non sempre agevoli di viabilità, di accesso al pascolo e interna, 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</i></p>
<p>NOTA</p>	<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 <i>Centro di stagionatura e affinatura</i> 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>	