

# Bitto DOP



Benché oggi si consumi anche fresco, il Bitto DOP (nome di uno dei torrenti che attraversano la Valtellina) è per tradizione un formaggio destinato alla stagionatura, che può arrivare felicemente addirittura ai dieci anni. Formaggio esclusivamente di alpeggio (la produzione invernale si denomina “Valtellina Casera”), negli ultimi anni ha subito trasformazioni ed evoluzioni che spesso si sono tradotte in un impoverimento del sapore.

## Caratteristiche organolettiche

**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 mirtili. Pane di segale, “pizzoccheri” e “sciatt” valtellinesi (frittelle di grano saraceno ripiene di Bitto)

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino-caprino, intero, crudo

**Lavorazione:** d'alpeggio

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** a secco e in salamoia

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

## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Capra
- Vacca

## Marchi





Allevatore di Formaggi

**Produzione:** estiva

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** 8-12 kg

**Dimensioni:** diametro 30-50 cm, h. 8-10

**Produttori:** casari alpigiani della Valtellina

**Codice forma:** 1002310

**Codice tagliato:** 1002311