



Il **Consorzio di Tutela dei Formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto** opera dal 1995 in provincia di Sondrio per difendere l'unicità dei due formaggi Dop valtellinesi, tutelarli da qualsiasi imitazione e promuoverli sul mercato nazionale ed internazionale. E lo fa grazie ad una serie di scrupolosi controlli sull'intera filiera. I soci del Consorzio, che appartengono alle due filiere produttive sono circa 160 tra allevatori, produttori e stagionatori, piccole e grandi aziende zootecniche, latterie di paese e moderni caseifici. Dal 1996 Valtellina Casera e Bitto hanno conseguito la Dop: la loro produzione segue ritmi, saperi e regole ben precise dettate dai disciplinari di produzione, a garanzia dell'origine e dell'unicità di questi formaggi. L'ente certificatore a garanzia del consumatore è dal 1998 il CSQA di Thiene.

Seguici su **#formaggidopdivaltellina**

Consorzio per la Tutela dei Formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto
Via Piazzzi, 23 - 23100 Sondrio **E** info@ctcb.it - **T** 0342 201984

WWW.VALTELLINACASERAEBITTO.IT



HAI MAI PROVATO L'ESPERIENZA DI UN "APERITIVO IN QUOTA", DEGUSTANDO ECCELLENZE DEL TERRITORIO IN PUREZZA?

Nei weekend a partire dai primi di marzo fino a Pasqua 2025 è possibile richiedere lo speciale tagliere ideato dal Consorzio di Tutela dei Formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto (CTCB). La campagna "Aperitivo In Quota", giunta alla sua seconda edizione, è un'iniziativa del CTCB per celebrare i sapori del territorio proponendo degli assaggi "in purezza" di Valtellina Casera giovane e stagionato, abbinato a 3 signature cocktail a base degli elementi che caratterizzano la nostra valle: dalle mele agli amari alpini, dalle piante aromatiche al miele, ai frutti rossi del territorio.

Un modo per il Consorzio di Tutela dei Formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto di fare squadra con i produttori e attori locali in qualità di socio del Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina, sponsor delle Olimpiadi e Paralimpiadi Invernali Milano Cortina 2026.



È in Valtellina che si producono i due formaggi **Bitto** e **Valtellina Casera DOP**, simbolo del territorio. Ma quali sono le caratteristiche di questi due formaggi?

BITTO E VALTELLINA CASERA DOP: SAPORI E TRADIZIONI LOMBARDE

Il **Bitto DOP** è il re dei formaggi di alpeggio estivo, le cui origini risalgono alle popolazioni celtiche e alla loro abitudine di trasformare il latte appena munto in formaggio. Una tradizione rimasta intatta fino ad oggi. La produzione, fatta in loco con latte crudo intero, prevede che le mandrie di razza bruna alpina, da giugno a fine settembre, raggiungano alpeggi a 1400 - 2000 metri di altitudine. Il **Bitto** è uno dei rarissimi formaggi al mondo che può stagionare per oltre dieci anni ed esprime tutto il sapore dei pascoli di montagna!

Il **Valtellina Casera DOP** è invece un formaggio di latteria, che una volta veniva prodotto solo in inverno e primavera, quando il bestiame scendeva a valle. Fu proprio l'avvicinamento del sistema di allevamento a dare origine alla produzione alternata di queste due diverse tipologie di prodotti in Valtellina. Nel dialetto valtellinese il termine casèra indica la latteria dove si lavorano i formaggi e il burro, oltre che la cantina dove i formaggi vengono lasciati a stagionare. Tradizionalmente il latte della sera viene messo a riposare in locali freschi e scremato il mattino successivo. Il latte della mungitura mattutina viene poi aggiunto, intero, a quello più magro della sera e insieme vengono trasformati in Valtellina Casera. Oggi il **Valtellina Casera DOP** è protagonista di taglieri, ma si può trovare anche in tanti piatti tradizionali.

50 SFUMATURE DI GIALLO

Anche il colore è diverso nei due formaggi: il **Valtellina Casera** si presenta con una **crosta sottile** (2-4 millimetri) e consistente che va dal bianco al giallo paglierino e che diventa più intenso con il procedere della stagionatura. Il **Bitto DOP**, invece, si presenta con un colore **giallo più intenso** dovuto alla permanenza delle mucche da latte in alpeggio dove è forte la concentrazione di betacarotene presente nelle erbe.

I CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI A TAVOLA

Forchetta e coltello sono banditi: il **Bitto DOP** è un formaggio da mordere nella sua autenticità che va **degustato e preso con le mani**. Per apprezzare i suoi profumi di erbe di alta montagna bisogna romperlo, aprire le sensazioni odorose e ispirare i sentori che ne escono. L'ideale è **degustarlo in purezza** su un tagliere abbinato a vini rossi valtellinesi da meditazione o ad aperitivi a base di prodotti locali, o, per chi lo preferisce, con pane e mostarde. Il **Valtellina Casera DOP** sa invece di latte dolce, un sapore che diventa più intenso e ricco con il procedere della stagionatura, acquistando una nota di frutta secca e foraggi affienati. Il **Valtellina Casera DOP** fresco può essere assaporato in purezza, ma anche grattugiato come condimento e si abbina molto bene alle specialità a base di grano saraceno: è un ingrediente primario dei piatti tipici valtellinesi come i famosi pizzoccheri e gli inimitabili sciatt.



Aperitif del Cascin

INGREDIENTI

- 5 cl **vermut rosso**
- 3 cl **liquore** a base di **piante aromatiche**
- 1 cucchiaino di **miele Mille Fiori di Valtellina**
- 3 gocce di **aromatic bitter** (angostura)

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti in mixing glass con ghiaccio, filtrare in tumbler basso precedentemente riempito con ghiaccio fresco, decorare con timo serpillio. Servire.



Spritz del Passo

INGREDIENTI

- 30 ml **amaro locale**
- 40ml **succo mela** non filtrato
- 80ml **sidro di mela extra dry**
- 10 ml **crema di lamponi**

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in bicchiere da spritz, decorare con mela golden. Servire.



Sbagliatissimo

INGREDIENTI

- 30ml **grappa sforzato barricata**
- 30 ml **bitter bianco**
- 30 ml **rosso di Valtellina DOC**

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in bicchiere tumbler basso, decorare con bacche di ginepro. Servire.