

## I PRODOTTI DELLE VALLI DEL BITTO

**IL LATTERIA O CASERA:** è un formaggio semigrasso (cioè prodotto con latte parzialmente scremato) a pasta semicotta e semidura prodotto tutto l'anno nelle latterie di fondo valle. Il suo nome è legato al termine Casera, edificio usato per la stagionatura dei formaggi valtellinesi. È prodotto esclusivamente con latte vaccino di razze tradizionali allevate nella zona comprendente l'intero territorio della Provincia di Sondrio.

Il formaggio Casera nasce, assieme all'istituzione delle prime latterie valtellinesi, oltre cinque secoli fa e diventa da subito un importante prodotto nell'economia della valle.

Prima della lavorazione il latte subisce quella che in gergo tecnico si definisce "sosta", cioè viene conservato in recipienti bassi e ampi per permettere alla panna di affiorare per essere poi separata per la produzione del burro.

La forma è cilindrica, regolare, con diametro di 30-45 cm e altezza di 8-10 cm, con superfici piane e scalzo dritto. La pasta ha una struttura di media consistenza, elastica con occhiatura sparsa e tendenzialmente fine; il colore si presenta variabile dal bianco al giallo paglierino, in funzione del periodo di produzione e della stagionatura. Il sapore è dolce, caratteristico, con una nota di frutta secca, con aroma più intenso al procedere della maturazione.



**IL MATUSC** : formaggio prodotto in passato unicamente per l'autoconsumo familiare, è ancora oggi realizzato, in primavera e in autunno, nei maggenghi di Albaredo per San Marco e della bassa e media Valtellina. Ottenuto lavorando il latte scremato di più mungiture, è semplice e casalingo, legato alla tradizione e alla laboriosità dei contadini.

Il Matusc era anche uno dei prodotti base della dieta dei pastori.

L'aspetto delle forme è variabile e normalmente presentano uno scalzo piano ( o al massimo leggermente bombato) di altezza compresa tra i 7 e i 10 cm; la crosta, sottile ed elastica, può essere più o meno liscia; la pasta, inizialmente di colore bianco, tende al paglierino con l'invecchiamento e presenta un'occhiatura fine e diffusa.



**LA MASCHÈRPA** : è una particolare ricotta ottenuta in alpeggio dal siero residuo della lavorazione del formaggio Bitto. Per la lavorazione della Maschèrpa occorre riscaldare il siero a una temperatura di circa 90°C aggiungendo acido lattico, così da permettere la coagulazione e l'affioramento dei fiocchi di ricotta. La particolarità che distingue la Maschèrpa delle Valli del Bitto è l'aggiunta al siero di almeno un 10% di latte di capra di razza Orobica.

Può essere stagionata, dopo averla cosparsa di sale, in locali asciutti e arieggiati, destinando a questo scopo le stanze ai piani superiori delle casere.

La bontà dei pascoli e la maestria dei casari della zona rendono unico questo prodotto degli alpeggi delle Valli del Bitto.



**IL BITTO** : è il formaggio d'alpeggio per eccellenza. Molto apprezzato da oltre 500 anni, destinato un tempo alle tavole dei più ricchi, prende il nome dal torrente Bitto, che attraversa le Valli di Albaredo e Gerola, aree storiche della sua produzione. Prodotto esclusivamente nei mesi estivi negli alpeggi, è un formaggio grasso realizzato con latte intero vaccino appena munto a cui spesso si aggiunge latte di capra. Per evitare che il trasporto possa alterare le caratteristiche del latte, la lavorazione avviene direttamente sul pascolo. Le essenze spontanee di alta montagna di cui si nutrono gli animali e le particolari tecniche di lavorazione del latte, che consentono lunghe stagionature, fanno di questo formaggio un prodotto unico e prezioso.



## **SCHEDA DEL FORMAGGIO BITTO DOP:**

---

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

Tutti gli alpeggi della provincia di Sondrio e alcuni della provincia di Bergamo( Alta Val Brembana) e Lecco (Introbio e Premana in Valsassina).

### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:**

Formaggio grasso prodotto con latte vaccino intero ed eventuale aggiunta di latte di capra (al massimo 10%) a pasta cotta. L'alimentazione delle bestie da cui deriva il latte deve essere prevalentemente erba di pascolo. Il latte deve provenire da una sola mungitura e deve essere lavorato in loco entro un'ora dal termine della stessa.

### **CARATTERISTICHE FISICHE:**

#### **-Dimensioni:**

diametro: dai 30 ai 50 cm

Altezza: dagli 8 ai 12 cm

#### **-Peso:**

dagli 8 ai 25 kg

#### **-Aspetto esterno:**

forma cilindrica, crosta dai 2 ai 4 mm, compatta, di colore giallo paglierino più intenso con la stagionatura, scalzo concavo dato dalla fascera.

#### **-Pasta:**

compatta con occhiatura rada ad occhio di pernice, colore dal bianco al giallo paglierino a seconda della stagionatura.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

#### **-Sapore:**

dolce e delicato all'inizio della stagionatura , più intenso al procedere della maturazione e per l'eventuale aggiunta di latte di capra.

### **CARATTERISTICHE CHIMICHE E NUTRIZIONALI (valutate su 100 g):**

#### **-Grasso:**

(sulla sostanza secca)

non inferiore al 45%

**-Umidità media a 70 giorni:** 38%

**-Proteine:** 26%

**-Calcio:** 1000-1200 mg

**-Kcal:** 410

**STAGIONATURA:** il formaggio deve stagionare per almeno 70 - 75 giorni e la stagionatura può protrarsi per molti anni (anche 10).

**IDENTIFICAZIONE:** viene impresso un marchio a fuoco dal Consorzio per la Tutela del Formaggio in 4 punti dello scalzo che si aggiunge al contrassegno inciso durante la lavorazione, con la data di produzione e l'identificazione dell'alpeggio. Sulle forme viene infine applicato un apposito disco cartaceo.

### **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE:**

- il latte appena munto viene versato nella caldaia e scaldato sul fuoco fino a 38-40°C
- si sposta la caldaia dal fuoco e si aggiunge il caglio di vitello al latte, mescolando
- si lascia riposare per 40 minuti circa, fino alla formazione della cagliata.
- si taglia la cagliata con la lira fino a ridurla a pezzettini della dimensione di chicchi di riso (per ottenere l'occhiatura a "occhio di pernice" del bitto)
- si rimette la caldaia sul fuoco, portando la cagliata alla temperatura di 50°C, dopodiché la si sposta dal fuoco e si lascia riposare finché la cagliata non precipita sul fondo
- si raggruppa con le mani la cagliata e la si estrae dalla caldaia con l'aiuto della patta (apposito telo)
- si deposita il formaggio nella fascera coprendolo e premendolo per farlo sgocciolare per un periodo di circa 10 – 12 ore
- si toglie il formaggio dalla fascera e lo si pone nella tradizionale casera a maturare dopo averlo cosperso di sale.



*Il latte appena munto viene versato nella caldaia*



*Si prepara il caglio da aggiungere al latte*



*La cagliata viene tagliata con la lira*



*Si estrae il formaggio dalla caldaia*



*Si deposita il formaggio nella fascera*



*Si lascia sgocciolare il formaggio*



*Si pone la forma nella casera a stagionare*