

“ Bitto ”



Territorio di produzione	Provincia di Sondrio e alcuni comuni dell'Alta Valle Brembana (BG) confinanti con le valli laterali della Bassa Valtellina.
Provenienza	Pascoli di proprietà di regione Lombardia. “Alpe Culino” e Alpe “Dosso Cavallo”, F.R.della Valgerola (SO).
Tipologia	Formaggio grasso a pasta cotta di latte vaccino crudo con aggiunta o meno di latte caprino come da disciplinare di produzione. Facce piane, diametro 30-50 cm, spessore 8-10 cm, peso da 8 a 25 kg, scalzo concavo. Stagionatura da 70 gg. sino a 10 anni.
Caratteristiche organolettiche	Pasta semidura e compatta con rade occhiature a occhio di pernice, crosta sottile, gialla. Sapore dolce e butirroso da giovane, più forte e aromatico con l'invecchiamento.
Note	L'etimo di “Bitto” viene fatto risalire al celtico “Bitù” che significa perenne. La produzione è abbastanza limitata e non è facile trovarlo al di fuori dalla zona tipica. Il latte è lavorato nelle malghe appena munto e le forme iniziano la stagionatura nelle casere ubicate in alpeggio e successivamente sono trasportate a fondovalle per l'invecchiamento. A volte nella lavorazione si aggiunge una piccola percentuale di latte di capra.

Vini Consigliati

- Sforzato di Valtellina DOCG.
- Valtellina Superiore DOCG.