



UNC  
CONSUMATORI.IT

## Bitto DOP

24 marzo 2012



**Latte:** vaccino ma aggiunta ammessa anche di latte di capra

**Pasta:** semicotta

**Durata stagionatura:** 2-36 mesi

### Carta d'identità

L'allevamento del bestiame nelle valli alpine ebbe inizio, secondo alcuni storici, dagli antichi Celtici che, cacciati dai Romani dalla pianura Padana, vi trovarono sicuro rifugio dedicandosi all'attività pastorale, la sola che potesse consentire lo sfruttamento dei fertili pascoli naturali. Appunto dai Celti deriva la parola Bitto "Bitu", ovvero perenne, da cui prende il nome sia la Valle sia il torrente che la attraversa. Essendo impensabile che tutta la popolazione seguisse il bestiame alle quote alte ed essendo precarie le condizioni delle vie di comunicazione, quei primi mandriani dovettero per forza di cose escogitare qualche sistema che permettesse loro di conservare nel tempo e di trasferire nello spazio il latte, il principale prodotto. La soluzione più logica fu naturalmente quella di trasformarlo in formaggio e per i Celti, esperti conoscitori dell'uso del caglio, fu relativamente semplice indirizzare le tecnologie verso la produzione dei formaggi a lunga conservazione. La tradizione, o meglio l'antica tecnica di lavorazione e produzione, continua ancor oggi tramandata con sapienza e lungimiranza da generazione in generazione, di secolo in secolo. E' in queste alpi che ancora oggi si può respirare il clima del mondo pastorale nei suoi aspetti più genuini e tradizionali e ritrovare l'ambiente rustico e frugale proprio del vivere montanaro, di una civiltà che scandisce la vita e il tempo delle genti e delle vallate.

La zona di provenienza del latte destinato alla produzione di formaggio Bitto comprende l'intero territorio della Provincia di Sondrio ed i territori limitrofi dei seguenti Comuni dell'Alta Valle Brembana in Provincia di Bergamo: Averara, Carona, Cusio, Foppolo,

Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida e Valleve. Il Bitto è prodotto esclusivamente con latte vaccino intero derivato da razze tradizionali nella zona di produzione sopra citata, a cui può essere aggiunto latte caprino in misura non superiore al 10%. L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai, eventualmente affienati, dell'area di produzione prima delimitata. La coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio di vitello e la cottura avviene ad una temperatura fra i 48° e i 52° C. La maturazione deve essere protratta per almeno 70 giorni.

Presenta forma cilindrica, regolare, con superfici piane e con uno scalzo concavo a spigoli vivi. Il diametro delle facce è di circa 30-50 cm., l'altezza dello scalzo è di 8-10 cm. e il peso varia da 8 a 25 kg. in relazione alle dimensioni della forma. La pasta è caratterizzata da una 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 del Bitto è dolce, delicato, e diventa più intenso con il procedere della maturazione. L'eventuale aggiunta di latte caprino accentua il caratteristico aroma.

Valori nutrizionali medi per 100 g.

- Kcalorie: 279 Kcal
- Proteine: 20,1 g
- Carboidrati: 0,8 g
- Grassi: 21,7 g

Decr. MI.RI.AGR.AL.FO. 19.4.95

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio "Bitto"

Art.1 - È consentita la denominazione di origine "Bitto" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli artt. 3 e 4.

Art. 2 - La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Bitto" comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio ed i territori limitrofi dei seguenti comuni dell'Alta Valle Brembana in provincia di Bergamo: Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida e Valleve.

Art. 3 - Il formaggio "Bitto" prodotto esclusivamente con latte vaccino intero derivato da razze tradizionali nella zona individuata all'art. 2 ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo di ottenimento, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

1. l'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita da essenze spontanee ed erbai, eventualmente affienati, dell'area delimitata all'art. 2;
2. il latte di una mungitura, con l'eventuale aggiunta di latte caprino, in misura non superiore al 10% viene coagulato immediatamente in loco sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia;
3. la coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio di vitello. La cottura della cagliata, che avviene ad una temperatura compresa fra i 48 e i 52°C, si protrae per circa 30 minuti. La rottura della cagliata avviene fino a quando i grumi hanno la grandezza di chicchi di riso. Una volta estratta, la pasta viene posta in fascere tradizionali che conferiscono il caratteristico scalzo concavo. La salatura avviene a secco. La maturazione inizia nelle "casere d'Alpe" e si completa negli stabilimenti di fondovalle sfruttando il naturale andamento climatico della zona di produzione. La maturazione deve essere protratta per almeno settanta giorni;
4. forma: cilindrica, regolare, con superfici piane e con uno scalzo concavo, a spigoli vivi;

5. dimensioni: il diametro delle facce è di 30-50 centimetri; l'altezza dello scalzo è di 8-10 centimetri;
6. peso variabile da 8 kg a 25 kg in relazione alle dimensioni della forma. La forma, le dimensioni ed il peso possono subire delle leggere variazioni in relazione alle condizioni tecniche di produzione e al periodo di maturazione;
7. aspetto esterno: crosta compatta di colore giallo paglierino che diventa più intenso con la stagionatura, di spessore compreso fra 2 e 4 millimetri;
8. pasta: 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;
9. il sapore: dolce, delicato, più intenso con il procedere della maturazione. L'eventuale aggiunta di latte caprino rende più intenso il caratteristico aroma;
10. grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 45%;
11. umidità media a 70 giorni: 38%.

Le varie fasi produttive si svolgono secondo gli usi tradizionali, legati alle caratteristiche ambientali, nel periodo compreso fra il 1° giugno ed il 30 settembre. Dopo almeno un anno di stagionatura il prodotto può essere utilizzato grattugiato come condimento. La stagionatura può protrarsi anche per diversi anni, senza alterare le caratteristiche organolettiche e strutturali del formaggio.

Art. 4 - Il formaggio a denominazione di origine "Bitto" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'all. A, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.