

BITTO DOP e RICOTTA D'ALPE: l'importanza dell'alpeggio e dei suoi prodotti per la Latteria Sociale Valtellina



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERADICI



Regione
Lombardia

Il progetto **PASCOLI-AMO** apporta un contributo positivo a tutti i soggetti della filiera

- al territorio montano: che vede mantenere e tutelare le tradizioni locali, la cultura e il patrimonio materiale e immateriale e sostenere l'attività agricola propria; preservare la biodiversità e migliorare la qualità dell'ambiente, attraverso la valorizzazione delle aree e dei paesaggi rurali e il riconoscimento del valore dei servizi ecosistemici.
- ai produttori: in termini di valorizzazione del lavoro agricolo e di riconoscibilità sul mercato dei prodotti di qualità
- ai consumatori: la garanzia di qualità, tracciabilità e legame con il territorio.



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERADICI



Regione
Lombardia

La Latteria è una cooperativa agricola che in estate gestisce un caseificio in alpeggio.

Rispetto all'alpeggio classico dove chi montica produce il formaggio, nella nostra realtà ognuno compie al meglio quello in cui è specializzato in modo da ottimizzare al meglio risultato:

- i conferenti (che sono gli alpeggiatori) conducono al pascolo i propri animali e producono il latte che viene conferito alla latteria.
- la latteria contribuisce mettendo a disposizione il casaro, i tecnici e la rete commerciale



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERADICI



Regione
Lombardia

Nel caseificio sono presenti un piccolo sistema di ricevimento e pesatura latte; quattro caldaie per la caseificazione alimentate con vapore acqueo in camicia e una cantina di stagionatura dove il Bitto inizia la maturazione che ha una capienza di 300 forme.



Il Bitto è un formaggio prodotto con latte crudo vaccino intero appena munto, caseificato esclusivamente in alpeggio durante il periodo estivo (dal 1° giugno al 30 settembre), commercializzato dopo una stagionatura minima di 70 giorni, ma il cui sapore aromatico diventa più intenso con il procedere della stagionatura, che può essere protratta anche per anni.

Dalla produzione del Bitto e dei formaggi d'alpe residua il siero, che deve essere gestito correttamente. Ad oggi un 20% del siero residuo dalla caseificazione viene utilizzato per produrre Ricotta d'alpe.



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERADICI



Regione
Lombardia

Il **BITTO DOP** è un formaggio molto richiesto e molto apprezzato dalla clientela al quale viene riconosciuta l'elevata qualità.

La **RICOTTA D'ALPE** storicamente chiamata «Mascherpa o Mascarpa» era un derivato meno importante che oggi vuole essere valorizzato maggiormente.

