

# I formaggi DOP di Valtellina

Valtellina  
**Casera  
& Bitto**



# Alcuni dati

Produttori:

64 (12 produttori e 169 allevamenti di Valtellina Casera e 52 produttori per il Bitto)

3 Cooperative

Forme di formaggio:

203.140 Valtellina Casera

12.437 Bitto

Canali di commercializzazione:

GDO, Delikatessen, retail

Export: 5% Valtellina Casera

No Bitto

Fonte Consorzio - 2024



Valtellina  
**Casera  
& Bitto**



# Valtellina Casera & Bitto

Sono i 2 formaggi DOP valtellinesi,  
rappresentanti di 2 differenti tipologie:

- i formaggi d'alpe, prodotti esclusivamente d'estate durante la permanenza sui pascoli alpini
- i formaggi di fondovalle, prodotti in passato quasi esclusivamente durante l'inverno, ora invece per tutto l'arco dell'anno.

# Valtellina Casera DOP

## STORIA E TRADIZIONE

Le origini risalgono al 1500 quando più allevatori univano il loro latte per effettuare una lavorazione collettiva nelle latterie sociali turnarie.

Oggi prodotto tutto l'anno, con latte proveniente esclusivamente da allevamenti della provincia di Sondrio.

**Valtellina  
Casera  
& Bitto**

# Valtellina Casera DOP

## CARATTERISTICHE

- Formaggio semigrasso, a pasta semicotta e semidura, prodotto con latte vaccino.
- Forma cilindrica con superfici piane e scalzo diritto; diametro 30-45 cm, altezza 8-10 cm; peso 7-12 kg.
- Pasta con occhiatura sparsa e tendenzialmente fine, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino.
- Sapore dolce, con una nota di frutta secca.
- Grasso sulla s.s. non inferiore al 34%; umidità media a 70 giorni 41%.
- Stagionatura minima 70 giorni.

# Valtellina Casera

## I CONTROLLI DI FILIERA

I soggetti della filiera:

169 allevamenti

12 produttori (caseifici aziendali, alcune  
latterie di paese, cooperative)

2 stagionatori

# Valtellina Casera

## LA MARCHIATURA

### MARCHIATURA ALL'ORIGINE

apposta al momento della produzione  
con apposita fascera marchiante  
dai produttori



### MARCHIATURA DI QUALITA'

apposta dopo almeno 70 gg dalla produzione  
con marchio a fuoco  
dai tecnici del Consorzio di Tutela

### più DISCO CARTACEO

rilasciato/autorizzato dal Consorzio di Tutela

Valtellina  
**Casera**  
& Bitto

# Bitto

## STORIA E TRADIZIONE

Si ottiene dal latte prodotto negli alpeggi della provincia di Sondrio e di alcuni comuni limitrofi dell'Alta Valle Brembana.

Ai Celti si fanno risalire l'antica tecnica di lavorazione e il nome "Bitu" che significa perenne.

Si produce durante la monticazione estiva degli alpeggi dal 1 giugno al 30 settembre.



# Bitto

## CARATTERISTICHE

- Formaggio grasso, a pasta cotta e semidura, prodotto con latte vaccino intero con eventuale aggiunta di latte caprino (< 10%) subito dopo la mungitura.
- Forma cilindrica con superfici piane e scalzo concavo a spigoli vivi; diametro 30-50 cm, altezza 8-12 cm; peso 8-25kg.
- Pasta con occhiatura rada ad occhio di pernice, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino. Sapore dolce, più intenso con il procedere della maturazione.
- Grasso sulla s.s. non inferiore al 45%; umidità media a 70 giorni 38%.
- Stagionatura minima 70 giorni

# Bitto

## I CONTROLLI DI FILIERA

I soggetti della filiera:  
52 produttori (alpeggi)



10 stagionatori



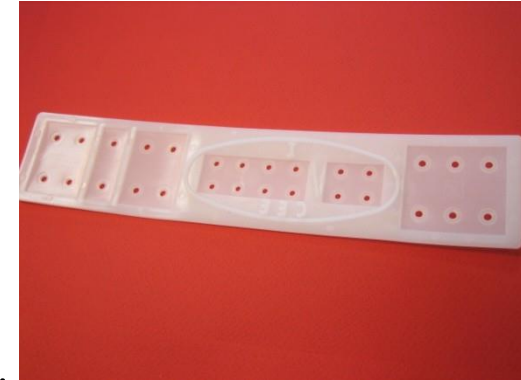
Valtellina  
**Casera  
& Bitto**

# Bitto

## LA MARCHIATURA

### MARCHIATURA ALL'ORIGINE

apposta al momento della produzione  
con apposita matrice marchiante  
dai produttori



### MARCHIATURA DI QUALITA'

apposta dopo almeno 70 gg dalla produzione  
con marchio a fuoco  
dai tecnici del Consorzio di Tutela

### più DISCO CARTACEO

rilasciato/autorizzato dal Consorzio di Tutela

Valtellina  
**Casera**  
& **Bitto**

# Regolamento UE 2024/1143 del Parlamento Europeo e del Consiglio - 11 aprile 2024

Aspetti del nuovo Regolamento con riferimento alla realtà lattiero-casearia montana:

- L'introduzione del tema della sostenibilità AMBIENTALE - SOCIALE - ECONOMICA nel generale sistema delle produzioni IG è un elemento interessante e attuale, che non dovrebbe mai mancare nel nostro mondo; così come mi sono molto piaciuti i richiami al *reddito equo per i produttori agricoli* e al *benessere animale*. Da declinare meglio ma di sicuro interesse anche il "*rapporto di sostenibilità*";
- Tema della Modifica Ordinaria demandata allo Stato membro: per il Valtellina Casera DOP il Consorzio Tutela sta mettendo a punto un'importante modifica del disciplinare, fermo al 1995;
- In materia di "Protezioni delle Indicazioni geografiche" l'art. 26 lo trovo scritto in maniera molto chiara ed inequivocabile;
- Così come il successivo art., 27 nel quale si richiama chiaramente l'obbligo di dichiarare la percentuale dell'ingrediente IG designato e vieta l'uso di altri prodotti comparabili. La nostra esperienza è piuttosto ricca di vicende in merito, in particolare per quello che riguarda il Bitto DOP.
- La precisazione del 50 % quale percentuale minima degli alimenti provenienti dalla zona geografica è apprezzabile, così come la possibilità di modifica temporanea di questa norma; il ns. Consorzio ha attivato questa modifica a seguito della straordinaria siccità nell'annata agraria del 2022.
- All'art. 48 bene la precisazione sulle razze animali: in valle è aperto un ampio dibattito...
- Nella nuova normativa che riguarda le IG all'art. 82 trova posto, con nostra grande soddisfazione, l'indicazione "prodotto di montagna" al momento impiegato da qualche socio del Consorzio per alcuni altri prodotti lattiero-caseari, in primis il latte fresco pastorizzato; nella modifica di disciplinare si è pensato anche all'introduzione di questo riferimento per le ns. due DOP

# Regolamento UE 2024/1143 del Parlamento Europeo e del Consiglio - 11 aprile 2024 - *segue*

## Elementi osservati:

Un significativo rafforzamento dl'attività dei Consorzi di Tutela

Una complessiva semplificazione delle procedure e una maggiore trasparenza

Un ampio spazio di manovra per lo stato nazionale

Valtellina  
**Casera  
& Bitto**



*Grazie per  
l'attenzione*