

Scheda tecnica del formaggio Bitto DOP

(Riconoscimento DOP: Reg. CE n. 1263/96; successiva modifica: Reg. CE n. 1138/2009)

Metodo di ottenimento:

Il formaggio Bitto è prodotto con latte crudo vaccino intero con eventuale aggiunta di latte caprino, quest'ultimo, se presente, nella misura massima del 10%. Il latte deve provenire da una sola mungitura e deve essere caseificato in loco entro 30 minuti dalla mungitura.

Il latte deriva da vacche di razze tradizionali e da capre monticate sugli alpeggi dei territori della zona sopra definita.

L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte è esclusivamente costituita da erba di pascolo. La coagulazione si ottiene con caglio di vitello liquido o in polvere, aggiunto alla temperatura di 35-39°C. Alla coagulazione, che dura mediamente attorno ai 30 minuti, segue la rottura della cagliata, che viene ridotta sino alla dimensione di chicco di riso.

La cagliata viene successivamente cotta ad una temperatura compresa fra i 48 e i 52°C, con il riscaldamento che si protrae per circa 30 minuti. A questa fase segue un'agitazione "fuori fuoco" per una durata di circa 5-30 minuti e una successiva fase di sosta sotto siero di circa 15-35 minuti.

La durata media dell'intero ciclo di lavorazione è di circa 140-145 minuti.

Il formaggio viene pressato per un periodo di circa 10 ore; segue la salatura, a secco o in salamoia. La maturazione inizia nelle tradizionali "casere d'alpesino" ad ottobre e si completa in cantina naturale di fondovalle, sfruttando il naturale andamento climatico della zona di produzione. La stagionatura si deve protrarre per almeno 70 giorni.

La produzione del formaggio Bitto si svolge esclusivamente nei pascoli alpini, nel periodo compreso tra il 1 giugno e il 30 settembre di ogni anno.

Tours and experiences in Italy