



AL VIA A LUGLIO “APERITIVO IN QUOTA” CON I FORMAGGI DOP VALTELLINA CASERA E BITTO

(Sondrio, 11 luglio 2023) Sapori, natura, borghi storici, tradizione e vedute mozzafiato fanno della Valtellina una meta ambita dai turisti 365 giorni l'anno, sulle piste d'inverno e in vetta anche d'estate. Anche con la stagione calda il refrigerio e la magia degli alpeggi, tra casere e calecc', offrono infatti un'esperienza unica per appagare palato e mente, con nuove proposte che ora portano tutto il sapore della Valtellina in un bicchiere, per portarsi al ritorno un po' di montagna a casa.

E' questo lo spirito di **“Aperitivo in Quota”**, la nuova iniziativa del **Consorzio Tutela formaggi Valtellina Casera e Bitto Dop** che sposa i suoi formaggi a **3 cocktail inediti a base di ingredienti locali**, come il **Braulio**, il **Nebbiolo** e le **mele della Valtellina IGP** da degustare in una selezione di rifugi e di locali “in quota”.

Quattordici i locali coinvolti, dove da venerdì 21 luglio fino a fine agosto, sarà possibile degustare lo speciale tagliere a base di formaggi DOP Valtellina Casera giovane e stagionato in purezza in abbinamento al “DRY APPLE” (un centrifugato di mela golden miscelato allo spumante), **SPRITZOLO** (rivisitazione dello spritz a base di vino Nebbiolo e una piccola dose di liquore agli agrumi) e **STELVIO MILANO**, composto dal **Braulio** il fresco e volitivo amaro alpino e dal classico bitter campari. I cocktail sono ideati da Pietro Pedrazzoli del [Jom Bar](#) di Treviso (SO).

Il tour fa tappa in tanti luoghi magici della Valtellina: si va dalla più conosciuta **Bormio**, meta sciistica e termale, a **Santa Caterina Valfurva**, paradiso dei mountainbiker per la TransAlp e tappa obbligata dei motociclisti che percorrono il circuito dei passi, scendendo dallo Stelvio prima di affrontare il Gavia, fino ad **Aprica**, famosa per il suo anello. Poi **Cima Piazz**, con la sua spettacolare veduta a 360 gradi, e **Madesimo**, patria di trail come il Vertical (23 luglio) con i suoi **3 km di salita (500m. di dislivello positivo)** che portano al Rifugio Bertacchi (2.196 metri) e al Lago Emet. E ancora **Chiesa di Valmalenco**, **Tresivio** e **Teglio**, patria dei pizzoccheri della Valtellina, dove ha sede anche l'Accademia del Pizzocchero. Tutti gli host aderenti (in coda l'elenco), riconoscibili da apposita vetrofania, metteranno a disposizione dei visitatori il materiale informativo della campagna.

“Con questa iniziativa – afferma il presidente del CTCB, **Marco Deghi** – rafforziamo la sinergia tra prodotti di montagna e valle, territorio, sport e natura, per offrire ai turisti un'esperienza estiva sempre più integrata in una regione che quest'estate si appresta ad avere 7,4 milioni di arrivi e 22,3 milioni di presenze, con un incremento del 4% per entrambe le voci (fonte: Demoskopica). Un'occasione per scoprire il territorio e il lavoro insostituibile dei nostri produttori, durante i tre mesi in cui le mandrie sono condotte attraverso un percorso a tappe, e vanno spostandosi da quote intermedie a quote più elevate per poi ritornare a fine estate a valle. E per ampliare e diversificare le occasioni di consumo dei due formaggi, proponendoli in chiave più contemporanea. Ma il nostro obiettivo – conclude Deghi - è di lungo periodo: da qui ai prossimi anni vogliamo ragionare con una visione sempre più sistemica per promuovere congiuntamente, in vista delle prossime Olimpiadi, il territorio Valtellina, e i nostri prodotti”.

Questa azione è stata realizzata con il cofinanziamento del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR).
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 DELLA LOMBARDIA – GRUPPO D AZIONE LOCALE VALTELLINA: VALLE DEI SAPORI 2014-2020 SCARL

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO

Via Piazz, 23, 23100 Sondrio // Tel. 0342.201.984 // E-mail: info@ctcb.it // P.IVA 00685420143

WWW.CTCB.IT

Valtellina Casera & Bitto

Prodotti unici da scoprire in vacanza e degustare nel tempo a casa. Non tutti sanno ad esempio che il Bitto DOP, re dei formaggi d'alpeggio estivo, è uno dei rarissimi formaggi a riuscire a stagionare fino a dieci anni (non a caso Bitto in celtico vuol dire perenne), assumendo un gusto che, da delicato e dolce, con tutti i sentori dell'alpeggio, diventa via via più intenso e piccante. Anche il suo colore giallo intenso è dovuto alla permanenza delle mucche da latte in alpeggio e la forte concentrazione di betacarotene presente nelle erbe. Un formaggio da meditazione, con una pasta friabile che può lasciare sentori di frutta secca, nocciola, noce, burro e fiori secchi e da gustare a temperatura ambiente.

Il Valtellina Casera è invece un formaggio di latteria, a pasta semicotta e semidura, che una volta era prodotto solo d'inverno, quando il bestiame scendeva a valle. Non a caso il suo nome deriva da "casera", la cantina dove si producevano o conservavano i formaggi per la stagionatura. Oggi questo formaggio, realizzato esclusivamente con latte vaccino parzialmente scremato, oggi viene prodotto tutto l'anno ed è adatto da portare in tavola tutti i giorni, da degustare in purezza nella sua versione giovane (70 giorni) o stagionata (almeno 6 mesi), con un retrogusto di frutta secca mai amarognolo, perfetto in abbinamento con cocktail o con lo Sforzato della Valtellina.

Due prodotti, questi, che oltre a rappresentare un'eccellenza della produzione casearia della provincia di Sondrio, hanno un legame profondo con il territorio, che abbraccia più ambiti: dal sociale, dove i casari fungono da veri custodi del territorio, del paesaggio e della biodiversità alpina, fino a quello economico. Con un fatturato alla produzione di oltre 14 milioni di euro e un valore al consumo di 26,8 milioni di euro (+5,5% sul 2021), in cui a fare da traino è il Valtellina Casera (21,5 milioni, +9%), oggi le due Dop sono un traino per l'economia della valle, dando lavoro a 650 addetti.

Gli aderenti all'iniziativa

Cima Piazzi	Rifugio Conca Bianca	Via Cima Piazzi, 23038 Semogo (SO)
Bormio	Caffè Cavour	Piazza Cavour, 10, 23032 Bormio (SO)
Chiesa Valmalenco	Bar Caprice	Via Roma, 153, 23023 Chiesa In Valmalenco (SO)
Madesimo	Hotel Tambò	Via per Motta, 15, 23021 Campodolcino (SO)
Madesimo	Boscone Suite Hotel	Via per Motta, 14, 23024 Madesimo (SO)
Tresivio	Jom-Bar	Via Ca' d'Otello, 15, 23020 Tresivio (SO)
Santa Caterina	Rifugio Stella Alpina	Località Campec, 23030 S. Caterina (SO)
Lanzada	Hotel Fior di Roccia	Località Franscia 2, 23020 Lanzada (SO)

Questa azione è stata realizzata con il cofinanziamento del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR).
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 DELLA LOMBARDIA – GRUPPO D AZIONE LOCALE VALTELLINA: VALLE DEI SAPORI 2014-2020 SCARL

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO

Via Piazzi, 23, 23100 Sondrio // Tel. 0342.201.984 // E-mail: info@ctcb.it // P.IVA 00685420143

WWW.CTCB.IT

Valtellina Casera & Bitto

Valfurva	Bait da Mighel	Sentiero Frodolfo, 23030 Valfurva (SO)
Teglio	Hotel Combolo	Via Roma 5, 23036 Teglio (SO)
Madesimo	Albergo Ristorante Vittoria	Frazione Montespluga, Piazza della Chiesa 12, 23024 Madesimo (SO)
Bormio	Baita de Mario – Ciuk après ski	Località Ciuk - 23032 Bormio (SO)
Bormio	Heaven 3000	Località Bormio 3000, 23030 Bormio (SO)
Aprica	Piccolo Chalet	Via Magnolta Località Parade, 23031 Aprica (SO)

Ricette Cocktail

PROPOSTA COCKTAIL 1

DRY APPLE (by Pietro Jom Bar)

Servire in coppa da champagne o bicchiere vino rosso ben raffreddati

1 parte di centrifugato di mela golden Valtellina (50 g) – in alternativa un buon succo di mela Valtellina “torbido”

2 parti di spumante brut (es. Pignola brut Marco Triacca – Cuvée brut Nino Negri)

Succo o centrifuga devono essere freddi, versarli nel bicchiere e poi aggiungere lo spumante, mescolare dolcemente, a piacere qualche cubetto di ghiaccio, guarnire con fetta di mela essiccata all’interno del cocktail.

PROPOSTA COCKTAIL 2

SPRITZOLO (SPRITZ AL VINO NEBBIOLO) (by Pietro Jom Bar)

Calice da vino con ghiaccio a cubetti

1 parte vino rosso nebbiolo (60g) - usare un rosso di Valtellina che non abbia fatto passaggi in legno

2 parti di gassosa (120g)

1 cucchiaino da caffè di liquore agli agrumi – mandarinetto Isola Bella o un triple-sec

Mescolare dolcemente e alla fine strizzare la scorza di limone e appoggiarla sopra il drink

Questa azione è stata realizzata con il cofinanziamento del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR).
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 DELLA LOMBARDIA – GRUPPO D AZIONE LOCALE VALTELLINA: VALLE DEI SAPORI 2014-2020 SCARL

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO

Via Piazzzi, 23, 23100 Sondrio // Tel. 0342.201.984 // E-mail: info@ctcb.it // P.IVA 00685420143

WWW.CTCB.IT



PROPOSTA COCKTAIL 3
STELVIO MILANO (by Pietro Jom Bar)

Bicchiere Old Fashion con ghiaccio a cubetti

Mixing glass:

30g di Braulio

30g di bitter Campari

Acqua minerale gassata Frisia

Raffreddare con abbondante ghiaccio a cubetti gli ingredienti nel mixing glass

Versare poi nel bicchiere old fashion pieno di ghiaccio a cubetti- aggiungere l'acqua gassata e mescolare dolcemente. Guarnire con fetta d'arancia e scorza di limone.

Per una versione più secca si può aumentare la quantità di bitter Campari.

Il Consorzio per la Tutela dei Formaggi Bitto e Valtellina Casera opera dal 1995 in provincia di Sondrio per difendere l'unicità dei due formaggi Dop valtellinesi, tutelarli da qualsiasi imitazione e promuoverli sul mercato nazionale ed internazionale. E lo fa grazie ad una serie di scrupolosi controlli sull'intera filiera. I soci del Consorzio, che appartengono alle due filiere produttive sono 165 tra allevatori, produttori e stagionatori, piccole e grandi aziende zootecniche, latterie di paese e moderni caseifici. Dal 1996 Valtellina Casera e Bitto hanno conseguito la Dop: la loro produzione segue ritmi, saperi e regole ben precise dettate dai disciplinari di produzione, a garanzia dell'origine e dell'unicità di questi formaggi. L'ente certificatore a garanzia del consumatore è dal 1998 il CSQA di Thiene. **#Followus su #formaggidopdivaltellina e su www.ctcb.it**

Per contatto: INC – ufficio stampa CTCB:

Ilaria Koeppen - 3420773826 - i.koeppen@inc-comunicazione.it

Giulia Pasquale - 347 639 97 58 – g.pasquale@inc-comunicazione.it