

SPECIALE

ALIMENTAZIONE

A cura di SPM Pubblicità

Bresaola della Valtellina IGP e Formaggi. Prodotti tipici, sapori unici

Freschezza e bontà: la tradizione a tavola

Prodotto unico e inimitabile garantito dal marchio europeo di Indicazione Geografica Protetta, la Bresaola della Valtellina è un salume di alta qualità ricavato dai tagli migliori della coscia bovina. Povera di grassi, ricca di proteine, vitamine e sali minerali, soddisfa perfettamente le esigenze nutrizionali del consumatore attento a un'alimentazione equilibrata e agli imperativi di una dieta salutistica. I suoi segreti: autenticità, tradizione e il clima favorevole della zona tipica di produzione.

Il termine Bresaola, in passato *brasaola*, *brisaola* o *bresavola*, è d'origine incerta. L'etimologia si può ricercare nella voce "brasa", brace, o nel dialettalismo "brisa". Nel primo caso, si richiamano i bracieri utilizzati anticamente per riscaldare e deumidificare l'aria dei locali di stagionatura; nel secondo caso, si fa riferimento alla tecnica della salagione. Antichissimo è il metodo di conservazione della carne mediante salatura ed essiccamento, che accomuna la Bresaola a prodotti ad essa più o meno simili. La temperatura piuttosto bassa, l'aria molto asciutta e la particolare conformazione della provincia di Sondrio, totalmente ricompresa

nella zona d'origine tutelata, consentono di ottenere un prodotto conservabile anche mediante una salatura contenuta e perciò morbido e moderatamente sapido. L'incremento della produzione per far fronte alla crescente domanda non ha compromesso l'originaria qualità del prodotto né tantomeno la sua tipicità, mentre la definizione del Disciplinare di Produzione ha completato la tradizionale maestria degli operatori e delle maestranze con la sicurezza igienica e qualitativa del prodotto e la costanza delle caratteristiche sensoriali. Peraltro, ogni produttore conserva piccoli segreti produttivi che rendono il prodotto distinguibile da quello di tutti gli altri, pur nel rispetto di requisiti minimi di base che consentono alla Bresaola il riconoscimento dell'Indicazione Geografica protetta. Le prime testimonianze letterarie relative alla produzione della Bresaola risalgono al XV secolo ma l'origine del salume tipico è senz'altro antecedente. La produzione rimane circoscritta all'ambito familiare sino ai primi decenni dell'Ottocento. Nel XIX secolo la lavorazione artigianale del salume diventa particolarmente florida ed

il prodotto varca i confini nazionali per essere esportato nella vicina Svizzera. Oggi il prodotto è abitualmente presente sulla tavola degli italiani e sta conquistando nuovi mercati esteri. Nel 2011 sono state prodotte oltre 12.000 tonnellate di Bresaola della Valtellina. La produzione coinvolge complessivamente sedici aziende, dislocate nella zona tipica di produzione, che coincide con il territorio della provincia di Sondrio, per un totale di circa 1200 addetti tra diretti e indotti nella filiera di produzione. Ormai da diversi anni, sostenuta dai nuovi stili alimentari e in virtù delle sue riconosciute valenze salutistiche, la bresaola è entrata stabilmente nelle abitudini di acquisto degli Italiani, anche se è nel periodo estivo che il consumo del prodotto registra un decisivo aumento. La vendita è rappresentata per lo più dal prodotto da taglio, ma il preconfezionato in vaschette multiformato in atmosfera protettiva è in crescita, in considerazione delle rilevate tendenze del mercato, sempre più orientate verso l'acquisto di prodotto fresco, igienicamente sicuro e al tempo stesso pronto al consumo.



Il Bitto DOP

L'antica tecnica di lavorazione del Bitto si fa risalire ai Celti che, dopo essere stati scacciati dalla pianura, trovarono rifugio in Valtellina. Esperti pastori e casari, i Celti, per conservare e trasferire le proprietà nutritive del latte nel tempo, iniziarono a produrre formaggi a lunga conservazione, ed è probabile che anche l'etimologia del nome Bitto, derivante da bitu, possa indicare qualcosa di perenne. Oggi come allora il Bitto viene prodotto solo sui pascoli di alta quota nella stagione estiva, lavorando il latte crudo due volte al giorno, la mattina e la sera, subito dopo la mungitura. Il Bitto si produce negli alpeggi della provincia di Sondrio e di alcuni comuni limitrofi dall'Alta Valle Brembana e della provincia di Lecco. Il periodo di produzione è quello della monticazione degli alpeggi, dal 1° giugno al 30 settembre. L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte è costituita prevalentemente da erba di pascolo degli alpeggi dell'area di produzione. Il latte vaccino intero di una mungitura, con l'eventuale aggiunta di latte caprino in misura non superiore al 10%, viene coagulato immediatamente in loco con l'uso di caglio di vitello. A coagulazione avvenuta, la cagliata viene tagliata fino ad ottenere dei grumi che hanno la grandezza di chicchi di riso. Segue la cottura che avviene

ad una temperatura compresa tra i 48 e i 52 °C. Dopo l'agitazione fuori fuoco e la sosta sotto siero, la pasta viene estratta e posta in fascere che conferiscono al formaggio il caratteristico scalzo concavo. Seguono la salatura e la maturazione che inizia nelle casere d'alpe e si completa nel fondovalle. La stagionatura, che deve durare almeno settanta giorni, può essere protratta anche sino a dieci anni. Il Bitto ha forma cilindrica, regolare, con superfici piane di diametro tra i 30 e i 50 cm; lo scalzo è concavo a spigoli vivi, alto 8-10 cm; il peso varia da 8 a 25 kg. La crosta è compatta e di colore giallo paglierino che diventa più intenso con il procedere della maturazione. La pasta, di colore da bianco a giallo paglierino, è caratterizzata da una struttura compatta con occhiatura rada ad occhio di pernice. La consistenza della pasta nel Bitto giovane è burrosa e solubile; con il procedere della stagionatura diventa più asciutta e lascia percepire una granulosità che svanisce in bocca. Il Bitto nell'anno di produzione ha sapore dolce e delicato che diventa più intenso con il procedere della maturazione. L'eventuale aggiunta di latte caprino accentua il caratteristico aroma. Gli aromi di questo formaggio sono legati alle erbe dei pascoli di cui si nutrono le bovine.

Il Valtellina Casera DOP

La storia del Valtellina Casera è legata alla conduzione dell'azienda agricola tipica di montagna: transumante d'estate e stanziale d'inverno. Le sue origini si fanno risalire al Cinquecento, quando più allevatori univano il loro latte per effettuare una lavorazione collettiva nelle latterie turnarie e sociali, mettendo in atto una forma di risparmio e di condivisione dei momenti di vita. Tradizionalmente il latte della sera era messo a riposare in locali freschi e scremato il mattino successivo. Il latte della mungitura mattutina veniva poi aggiunto, intero, a quello più magro della sera e insieme venivano trasformati in formaggio. Il Valtellina Casera è prodotto con latte vaccino proveniente da allevamenti della provincia di Sondrio che viene lavorato nei caseifici dislocati sul territorio. L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte è costituita prevalentemente da essenze foraggi dell'area di produzione. Il latte di due o più mungiture viene parzialmente scremato prima di essere sottoposto a coagulazione, ottenuta con l'uso di caglio di vitello. La rottura del coagulo avviene fino a quando i grumi hanno la grandezza di chicchi di mais e la successiva cottura ad una

temperatura compresa tra i 40 e i 45 °C. Una volta estratta, la pasta viene posta nelle apposite fascere marchianti che riportano, ripetuta più volte, la scritta Valtellina Casera preceduta da una forma di formaggio stilizzata. Seguono la salatura (a secco o in salamoia) e la stagionatura che avviene nelle tradizionali "casere" o in adeguate strutture (ad una temperatura di 6-13 °C e umidità relativa non inferiore all'80%) e che si protrae per almeno settanta giorni. Il Valtellina Casera è un formaggio semigrasso, a pasta semicotta e semidura, ha forma cilindrica, regolare, con superfici piane di diametro tra 30 e 45 cm e scalzo diritto di 8-10 cm; il peso varia da 7 a 12 kg. La crosta è sottile ma consistente. La pasta, di colore dal bianco al giallo paglierino a seconda del periodo di produzione e della stagionatura, è compatta e elastica con occhiatura sparsa e tendenzialmente fine. Con la stagionatura la pasta diviene leggermente più friabile e solubile. Il Valtellina Casera giovane ha sapore dolce con sentore di latte, un gusto molto delicato e facile, di grande equilibrio. Con il prolungarsi della stagionatura, il sapore si fa più ricco con note di frutta secca e profumi di foraggi affienati.

I Formaggi

Un prodotto certificato

La Valtellina vanta una secolare tradizione casearia: Bitto e Valtellina Casera si fregiano della DOP, poi ci sono lo Scimudin, dal gusto fresco, e altri formaggi lavorati secondo le tecniche di produzione storiche. Il Bitto, le cui origini risalgono ai Celti, che nasce durante la stagione estiva sui pascoli d'alta quota, e il Valtellina Casera, prodotto nei caseifici del fondovalle, sono le pun-

te di diamante di una produzione che si caratterizza per qualità, tipicità e genuinità. È il Consorzio di tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto, costituito nel 1995, a vigilare sulla qualità del prodotto, a fornire l'assistenza tecnica ai produttori e a marchiare a fuoco le forme dopo averne verificato la conformità ai disciplinari di produzione. Il Consorzio, che riunisce allevatori, produttori e sta-

gionatori, ha seguito la crescita di un comparto che, per addetti e volumi, è il più importante all'interno del settore agricolo della provincia di Sondrio. Dopo la sensibile crescita registrata nel decennio a cavallo del nuovo millennio, si assiste oggi a una stabilizzazione della produzione: nel 2011 sono state prodotte oltre 16.000 forme di Bitto e 166.000 di Valtellina Casera.



Mele e Agriturismo. Gusti inconfondibili e territorialità

Mele di Valtellina IGP: la natura montana regala prelibatezze

L'aria di montagna, nel cuore delle Alpi, conferisce alle mele di Valtellina un gusto e una fragranza unici. Una produzione eccelsa per qualità, a basso impatto ambientale, garantita dal marchio europeo IGP, l'Indicazione Geografica Protetta, ottenuta nel 2010: le Red Delicious, croccanti e aromatiche; le gialle Golden Delicious, più dolci; la mela estiva Gala, molto succosa. Le mele di Valtellina hanno tutto il sapore della montagna.

Le prime annotazioni sulla coltivazione del melo in orti e giardini sono datate 1616 nella "Guida Antica della Valtellina": i frutti venivano utilizzati per l'autoconsumo familiare e solo in piccola parte destinati alla commercializzazione nei mercati cittadini e nelle grandi fiere. Negli anni Venti il settore si apre alla produzione organizzata e la melicoltura acquista un valore economico, ma per uno sviluppo vero e proprio bisognerà attendere fino al secondo dopoguerra. Nel 1967 la superficie destinata al melo è di circa 530 ha, a cui corrispondeva una produzione di oltre 150.000 quintali di mele. Oggi la Valtellina produce circa 300 mila quintali di mele, che corrispondono all'1,5% della produzione melicola nazionale con una superficie interessata dalla coltura di 1500 ha. Le coltivazioni di melo si sviluppano su terreni ben esposti al sole che si estendono per tutta la valle a un'altitudine compresa tra i 200 e i 900 metri. La gestione dei frutteti è basata su metodi di lotta integrata che tutelano maggiormente l'ambiente e il consumatore.

Golden Delicious (mela gialla)

È una mela dalla pezzatura medio-grande con buccia di colore giallo intenso, a volte sfaccettata di rosso, polpa croccante e

succosa, con un elevato contenuto di zuccheri, è finemente aromatica. Di origine americana, ha cominciato ad affermarsi negli anni Cinquanta, grazie all'ottima capacità di conservazione, è presente sulle nostre tavole da fine settembre fino al mese di luglio dell'anno successivo. Viene raccolta tra la metà di settembre e la metà di ottobre.

Red Delicious (mela rossa)

È considerata la mela per eccellenza ed è la più coltivata al mondo. Dalla colorazione brillante e intensa, ha la forma allungata e le cinque punte nella parte inferiore, la polpa è finissima e croccante, il sapore è aromatico e dolce, l'acidità è ridotta. Come la Golden, ha origini americane. Viene raccolta tra la metà di settembre e la fine di ottobre.

Gala (mela estiva)

Proveniente dall'emisfero australe, è la nuova mela apprezzata in tutto il mondo. La Royal è riconoscibile per le caratteristiche striature di colore rosso brillante, la forma allungata e le dimensioni medio-piccole. La polpa è giallina, di struttura sottile, succosa e dal gusto dolce ma non molto aromatico. Viene raccolta tra la metà di agosto e la metà di settembre.



Miele e Dolci. Una gioia per il palato

La Valtellina che sorprende: eccellenze dolci, salate e profumi di montagna

Il miele di Valtellina profuma dei fiori che crescono nelle verdi vallate e nei pascoli di alta quota: una dolcezza che solo la natura incontaminata può garantire. Il Millefiori di Montagna cela il sapore intenso del castagno, quello morbido dell'acacia e quello balsamico del tiglio, il Millefiori di Alta Montagna ha un gusto delicatissimo e una cristallizzazione fine e cremosa. Il più pregiato è il miele monoflorale di rododendro, dal sapore dolce, lievemente fruttato. Il Miele di Valtellina è in regime transitorio DOP.

Il settore

L'apicoltura della provincia di Sondrio si caratterizza per la presenza quasi esclusiva di piccole o minuscole realtà aziendali, nate dalla passione delle persone per l'affascinante mondo delle api. Un hobby spesso trasformato in una fonte di integrazione di reddito, cercando anche di compensare con un miglioramento della qualità la scarsa produttività e le difficoltà derivanti dall'areale alpino. La produzione può subire forti oscillazioni negli anni secondo l'andamento climatico: mediamente si attesta sui mille quintali.

Il prodotto

La Valtellina offre un prodotto che sposa la corposità dei mieli di fondovalle con il più rarefatto gusto dei mieli di alta montagna. Le produzioni di miele sono caratterizzate per fasce altitudinali: da 200 a 1000 metri di quota troviamo il Millefiori di montagna e i monoflorali di acacia, tiglio e castagno, legati però questi ultimi ad areali particolari e ad andamenti climatici favorevoli; sopra i 1000 metri si ottengono il Millefiori di alta montagna e il monoflorale di rododendro. Nell'ambito di una stessa fascia altitudinale, la diversa composizione floristica che si riscontra di zona in zona può differenziare in modo spic-

cato le caratteristiche del miele. Questa ampia gamma di differenziazione organolettica è peculiare soprattutto nel miele Millefiori di montagna, mentre il miele di alta montagna e il monoflorale di rododendro sono più costanti nella qualità e nelle proprietà organolettiche. La quantità di miele prodotto varia anch'essa dalla zona di ubicazione dell'apiario, dall'andamento meteorologico e floristico delle stagioni, dalla capacità di conduzione dell'apicoltore.

Miele di rododendro

È il miele di maggior prestigio della produzione valtellinese, necessità dell'utilizzo di tecniche di nomadismo e di postazioni di alta quota. È una produzione spesso a rischio poiché nel periodo di fioritura in alta montagna sono frequenti i ritorni di freddo che si possono prolungare per più giorni, stremando le risorse e la forza delle famiglie e vanificare il raccolto. Il miele di rododendro cristallizza dopo poco tempo, con un cristallo sottile, in questo stato spesso assume una consistenza cremosa. Allo stato liquido è quasi incolore, quando cristallizza è bianco o beige chiaro. L'odore è debole, quasi inesistente, leggermente pungente. Il sapore è normalmente dolce. L'aroma è lieve e molto fine.

Miele di castagno

È tra i mieli unifloreali più diffusi in Italia. Spesso presenta tracce più o meno marcate di melata che, oltre a provenire dalla pianta stessa, possono appartenere ad altre specie, come ad esempio il tiglio. Si presenta liquido o a cristallizzazione molto lenta e non sempre regolare. Il colore è ambrato: più o meno scuro quando è liquido (a seconda della quantità di melata presente), diventa marrone con la cristallizzazione. L'odore è

intenso, aromatico, pungente e ammoniacale. Il sapore non è eccessivamente dolce e presenta sempre un retrogusto amaro. L'aroma è intenso, simile all'odore, molto persistente.

Miele di tiglio

Nella sua purezza, il miele di tiglio è liquido, di colore chiaro, tende a cristallizzare in modo irregolare, con cristalli grossi, assumendo un colore bianco crema. Il colore varia comunque in funzione della presenza di melata. L'odore è di media intensità, fresco, mentolato, di erbe essiccate, ricorda un po' quello dei fiori. Il sapore è normalmente dolce, quando è

molto puro assume un retrogusto leggermente amaro. L'aroma è intenso, fresco, balsamico e medicinale, molto persistente.

Miele di acacia

Si presenta liquido, limpido e trasparente. Il colore è molto chiaro, da quasi incolore a giallo paglierino. L'odore è lieve, generico di miele, ricorda i favi di cera nuova. Il sapore è molto dolce, quasi stucchevole; l'aroma è simile all'odore, è vanigliato, confettato a volte lievemente fruttato, poco persistente. Per l'alto contenuto in fruttosio, tende a rimanere liquido per lungo tempo.

