

# Gusto Italiano



## Bitto DOP



Il formaggio Bitto è un prodotto DOP ottenuto da latte vaccino crudo intero. È possibile l'aggiunta di un massimo del 10% di latte caprino crudo. L'alimentazione delle bovine si basa prevalentemente su erba di pascolo degli alpeggi dell'area.

**Caratteristiche qualitative** Il Bitto, terminato il suo processo di elaborazione, è di colore giallo paglierino e cambia intensità con una stagionatura più lunga. La forma del Bitto ha un peso complessivo che varia dagli 8 ai 25 kg. Infine, il Bitto si distingue per il suo sapore delicato e può assumere maggiore intensità a seguito di una maturazione più lunga e con l'aggiunta di latte caprino. Il Bitto è riconoscibile grazie al suo contrassegno previsto dal disciplinare di produzione. La forma di Bitto, successivamente alla sua maturazione, è marchiata a fuoco sullo scalzo. Il marchio raffigura la lettera "B" di Bitto parzialmente leggibile. Vi è poi, l'immagine di una forma di Bitto stilizzata, in cui manca una fetta, che richiama la "V" di Valtellina.

# Gusto Italiano



## Formaggella del Luinese DOP



La Formaggella del Luinese è un prodotto DOP che deriva dalla lavorazione del latte intero crudo di capre appartenenti alle razze Camosciata delle Alpi, Nera di Verzasca, Saanen e relativi meticci, tipiche delle Alpi. Gli animali si alimentano, per circa 8 mesi, con foraggio e, nella stagione di pascolo, con erbe spontanee con l'aggiunta di foraggi affienati.

### Caratteristiche qualitative

La Formaggella del Luinese ha un sapore gradevole e delicato che si intensifica a seconda della stagionatura. La struttura della pasta è morbida, elastica e abbastanza solubile. Il colore della pasta è prevalentemente bianco. Il processo di elaborazione è suddiviso in varie fasi e termina con la stagionatura e la marchiatura a fuoco.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

Il paesaggio delle Prealpi Varesine è caratterizzato da pascoli e praterie a fondovalle in cui si pratica l'allevamento di capre. La presenza ravvicinata del Lago Maggiore riesce a mitigare le rigide temperature invernali e a favorire, così, un microclima ideale per la crescita spontanea di essenze ed erbe che permettono alle capre di crescere e alimentarsi in un ambiente salubre.

# Gusto Italiano



## Nostrano Valtrompia DOP



La DOP Nostrano Valtrompia è un formaggio semigrasso a pasta extra dura prodotto tutto l'anno a partire da latte crudo. Si ottiene per il 90% da latte intero di bovina di razza bruna e il restante 10% da latte di bovine di razza meticcias. Secondo il disciplinare di produzione, le bovine sono alimentate da prato polifita, contenente essenze prative spontanee. Inoltre, sono vietati gli insilati di mais. L'alpeggio è consentito nei mesi che vanno da giugno a settembre.

### Caratteristiche qualitative

A seguito di una stagionatura di 12 mesi, la forma di Nostrano Valtrompia ha un peso che può variare dagli 8 ai 18 kg. La crosta è dura e presenta delle colorazioni variabili dal giallo bruno al rossastro. La pasta ha gusto ed aroma pieni ed intensi. Il contenuto di grasso può avere una percentuale massima del 28%. L'allevamento di bovine destinate alla produzione di latte è una delle attività maggiormente praticate nella zona della Valtrompia. Le particolari caratteristiche del territorio, come le strade dissestate e gli alpeggi situati a circa 1.800 m, hanno favorito la nascita, da parte di allevatori locali, di piccole aziende zootecniche di autoproduzione dei formaggi.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

La particolarità di questo formaggio deriva dall'aggiunta di zafferano.

# Gusto Italiano



## Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP



Il Formai de Mut è un formaggio riconosciuto come DOP. La sua tipicità consiste nell'essere il risultato di latte vaccino appena munto, nella sua assenza di scrematura e nella sua lavorazione in alpeggio in baite attrezzate. L'alimentazione dei bovini è costituita da foraggi verdi o affienati da prato, da pascolo, da prato-pascolo e da fieno di prato polifita della zona di produzione.

**Caratteristiche qualitative** Il Formai de Mut, quando è immesso al consumo, ha una forma cilindrica a scalzo diritto con facce di diametro da 30 a 40 cm e altezza dello scalzo da 8 a 10 cm. Il peso forma varia da 8 a 12 kg, in base alle tecniche di produzione. La parte esterna presenta una crosta sottile e compatta, di colore giallo paglierino. All'interno, la pasta è color avorio con consistenza compatta ed elastica, unita a un sapore fragrante e poco salato, non piccante.

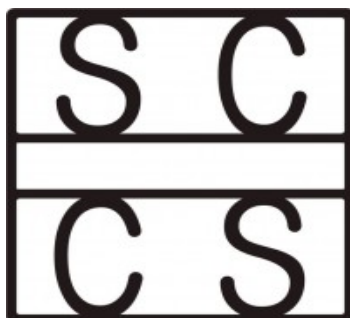
### Specificità e note storiche/gastronomiche

Il termine "Mut" deriva dal dialetto locale e sta a significare proprio "monte". Il disciplinare del Formai de Mut cita svariati riferimenti storici a comprova del forte legame tra il prodotto e il territorio. Fonti storiche parlano di prime produzioni già a partire dal 1500. Il metodo di trasformazione, tramandato da varie generazioni, è l'esempio di come gli elementi territoriali abbiano influito sulla continuità di questo prodotto.

# Gusto Italiano



## Salva Cremasco DOP



La DOP Salva Cremasco è un formaggio a pasta cruda e friabile che deriva esclusivamente dal latte vaccino. Le bovine selezionate per la produzione del latte appartengono alle razze Frisona Italiana e Bruna Alpina. L'alimentazione delle bovine è composta prevalentemente da prodotti agricoli coltivati nella zona di produzione del formaggio. I mangimi e i foraggi ammessi sono elencati nel disciplinare di produzione.

**Caratteristiche qualitative** La DOP Salva Cremasco presenta un sapore aromatico e intenso. Il peso è variabile, ma non può superare i 5 kg. Il colore della pasta è bianco e può assumere tonalità più scure in base al periodo di stagionatura. Il prodotto finito è il risultato di un procedimento di elaborazione che inizia con la pastorizzazione, per poi proseguire con la coagulazione e la stagionatura.

**Specificità e note storiche/gastronomiche** L'origine del formaggio deriva dalla necessità dei contadini di non sprecare gli eccessi di latte specialmente in primavera. Da qui il nome "Salva", indicativo di una tradizione popolare che si tramanda da secoli nella zona di produzione. A rendere speciale il prodotto vi sono anche le condizioni climatiche, come l'umidità della zona, che permettono, durante le stagionate, di far acquisire al prodotto aromi e sapori ineguagliabili.

# Gusto Italiano



## Quartiolo Lombardo DOP



La DOP Quartiolo Lombardo è un formaggio da tavola ottenuto con almeno due mungiture di latte vaccino. Per assicurare le qualità del prodotto, il disciplinare determina la tipologia di alimenti che le bovine da latte possono assumere. Tra questi vi sono i cereali, foraggi verdi e secchi e insilati. I mangimi sono consentiti con l'aggiunta di minerali e vitaminici.

### Caratteristiche qualitative

Quando è immesso al consumo, il Quartiolo Lombardo ha un peso che varia da 1,5 a 3,5 kg. La pasta è solo leggermente grumosa e, con il passare della stagionatura, diventa più fondente e morbida. Con la stagionatura cambia anche il colore, che passa dal bianco al giallo paglierino quando il formaggio è più maturo. Il sapore risulta più acido quando il formaggio è fresco e maggiormente aromatico quando è stagionato.

**Specificità e note storiche/gastronomiche** Le particolari condizioni ambientali dell'Alta Pianura Padana, con un'accentuata differenza tra le stagioni e il clima tipicamente continentale, favoriscono la proliferazione di erbe e foraggi naturali. La buona alimentazione delle bovine favorisce lo sviluppo delle particolari qualità organolettiche del latte che rendono il prodotto finale di alta qualità.

# Gusto Italiano



## Strachitunt DOP



La DOP Strachitunt è un formaggio a due paste, a stagionatura medio-lunga, che può presentare erborinatura nella pasta.

### Caratteristiche qualitative

Terminato il procedimento di lavorazione, lo Strachitunt ha una pasta compatta, marmorizzata, più morbida nel sottocrosta, circondata da una crosta sottile e rugosa. Le occhiature sono rade, irregolarmente distribuite, con piccole e medie dimensioni. Per far arrivare l'aria e agevolare la formazione naturale di muffe, le forme sono bucate al centro durante la stagionatura che ha una durata di minimo 75 giorni. Il peso è da 4 kg a 6 kg.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

La provincia di Bergamo è da secoli vocata all'allevamento delle mandrie bovine, specialmente per la presenza di pascoli a fondo valle e boschi che, durante la stagione secca, permettevano agli animali di ripararsi dal sole. Ai nostri giorni, l'attività di produzione dello Strachitunt è ancora una delle fonti più redditizie del territorio.

# Gusto Italiano



## Silter DOP



La DOP Silter è un formaggio che si ottiene dalla trasformazione del latte vaccino. Le bovine appartengono, per circa l'80%, alle razze Bruna, Grigio Alpina e Pezzata Rossa. Gli animali sono alimentati con erba e fieno ed è vietato l'utilizzo di insilati. Quando le vacche sono in alpeggio, il foraggio deve provenire interamente dalla zona di produzione.

### Caratteristiche qualitative

Dopo un minimo di 100 giorni di stagionatura, il Silter presenta le seguenti caratteristiche: il peso varia dai 10 ai 16 kg, la crosta è di color giallo paglierino che, dopo il periodo di stagionatura e oliatura, tende al bruno. La pasta è dura e non molto elastica, con occhiature di piccola e media dimensione, il sapore è dolce e delicato, il retrogusto amaro è quasi impercettibile; infine, l'aroma ha un retrogusto di frutta fresca, burro e castagne.

### Specificità e note storiche/gastronomiche



Nato per rispondere alle esigenze alimentari degli abitanti della zona troppo isolati e lontani dal capoluogo, il Silter affonda le sue origini già nel 1600. L'etimologia della parola Silter ha matrice celtica e si traduce in italiano con il termine "Casera". I Silter sono i luoghi dove il formaggio è lasciato stagionare. Oggi, il formaggio non è più un alimento presente soltanto nelle tavole dei contadini, ma è un prodotto conosciuto e apprezzato in tutto il Paese.