

# BORGIATTINO



## Lavorazione e caratteristiche

Formaggio a pasta dura e semidura, il Bitto è un formaggio d'alpeggio prodotto esclusivamente con latte vaccino intero derivato da razze tradizionali, nel rispetto delle prescrizioni relative all'allevamento e al processo di ottenimento. Sono ammesse eventuali aggiunte di latte caprino.

La forma è cilindrica, regolare, con diametro di 30/50 cm, altezza di 8/10 cm e peso da 8 a 25 kg a seconda della forma.

Il colore va dal bianco al giallo paglierino a seconda della stagionatura.

La pasta è compatta, con rade occhiature, sapore delicato, più intenso con il procedere della maturazione.

## Localizzazione e denominazione

Originario della provincia di Sondrio e dei territori limitrofi in provincia di Bergamo, la maturazione inizia nelle casere d'Alpe e si completa a fondovalle, sfruttando il clima della zona di produzione.

La maturazione deve essere protratta per almeno settanta giorni.

## Storia e curiosità

Il nome Bitto deriva dal termine "Bitu" che, in dialetto celtico, significa "perenne".

In occasione del concorso Grolla d'Oro 2008, svoltosi presso l'Hôtel Billia di Saint-Vincent, ha ottenuto il primo posto nella categoria Formaggi Dop a pasta dura e semidura.

Riconoscimento DOC: DM 19.4.1995 (G.U. 5.5.1995, n. 103)

Riconoscimento DOP: Reg. (CE) N. 1263/96 del 1.7.1996 (G.U.C.E. 2.7.1996, n. 163)