



LA VALTELLINA A 360 GRADI



Andrea Donzelli
Maria Rita Olivas,
7 Maggio 2021



Argomenti

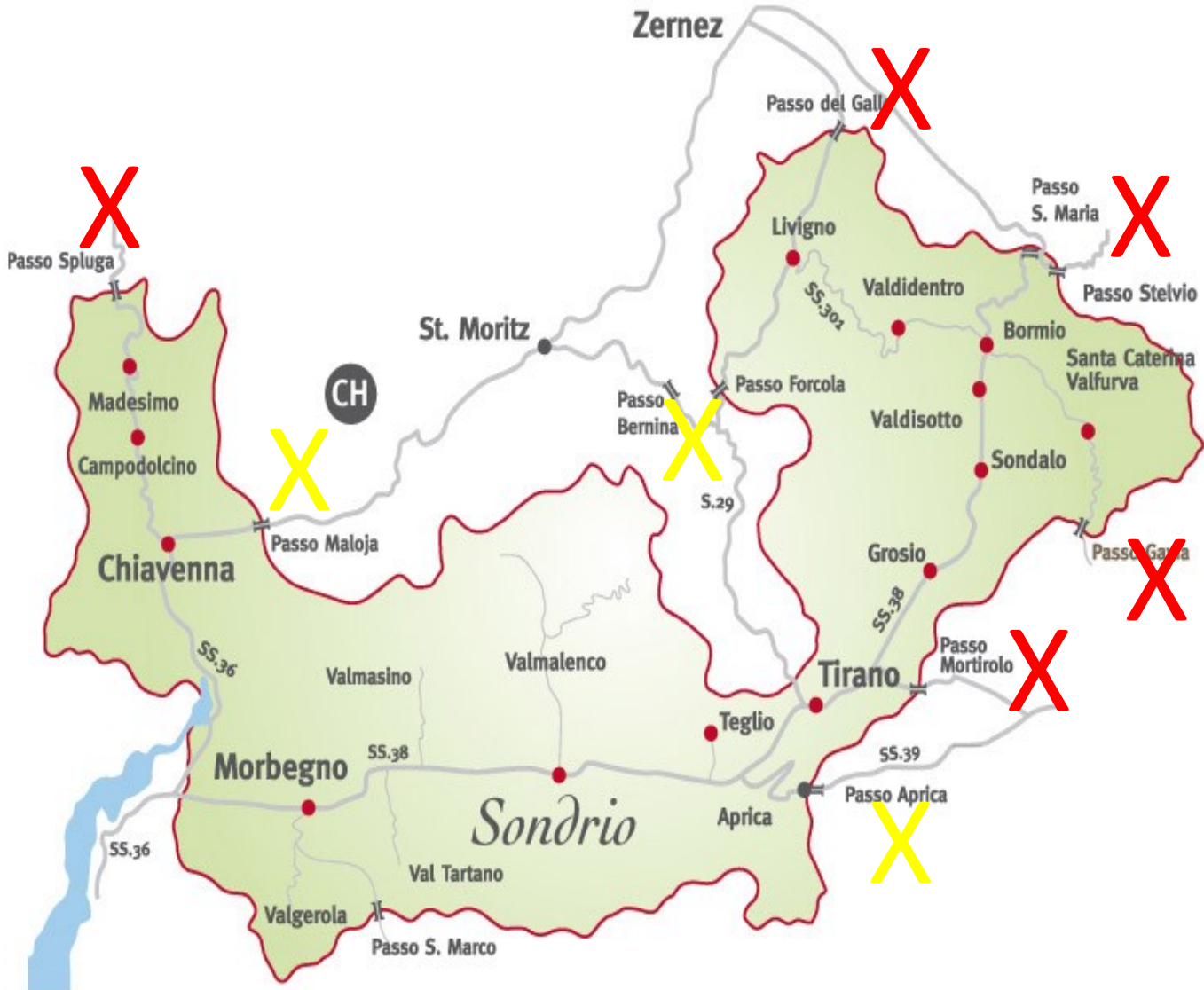
- Inquadramento geografico
- Prodotti DOP & IGP
- Bresaola altri salumi
- Suino Nero delle Alpi e Pecora Ciuta





DERIVATI ANIMALI	Miele Varesino di Acacia DOP		Bitto DOP
CARNI, INSACCATI E PRODOTTI TRASFORMATI	Bresaola della Valtellina IGP	FORMAGGI	Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
	Coppa di Parma IGP		Formaggella del Luinese DOP
	Cotechino di Modena IGP		Gorgonzola DOP
	Mortadella di Bologna IGP		Grana Padano DOP
	Salame Brianza DOP		Nostrano Valtrompia DOP
	Salame di Cremona IGP		Parmigiano Reggiano DOP
	Salame di Varzi DOP		Provolone Valpadana DOP
	Salame d'Oca di Mortara IGP		Quartiolo Lombardo DOP
	Salamini Italiani alla Cacciatora DOP		Selva Cremasco DOP
	Zampone di Modena IGP		Silter DOP
	PESCI		Salmerino del Trentino IGP
Trote del Trentino IGP		Taleggio DOP	
ORTOFRUTTA E CEREALI	Asparago di Cantello IGP	Valtellina Casera DOP	
	Mela della Valtellina IGP	Olio Evo Garda DOP	
	Melone Mantovano IGP	Olio EVO Laghi Lombardi DOP	
	Pera Mantovana IGP	PASTA	
			Pizzocheri della Valtellina IGP





ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



- Mele della Valtellina I.G.P.
- Bitto D.O.P. e Valtellina Casera D.O.P.
- Pizzocheri della Valtellina I.G.P.
- Vini D.O.C.G. (Valtellina Superiore , Sforzato ...)
- Bresaola della Valtellina I.G.P.



Mele della Valtellina I.G.P.

1000 ettari di meleti coltivati da circa 1000 aziende agricole.

Cooperativa Melavi



300.000

q.li/anno

Varietà Golden Delicious, Red Delicious e Gala





GOLDEN DELICIOUS

Color giallo oro con la tipica **“faccetta rosa”**, caratteristiche esaltate dall’irraggiamento solare

Mela dolce, croccante e molto succosa; si conserva con facilità per molti mesi.
Raccolta dalla metà di settembre fino a metà ottobre.



RED DELICIOUS

Mela profumata e aromatica con polpa succosa e colorazione molto intensa.
Raccolta nel mese di settembre fino ai primi giorni del mese di ottobre.



GALA

Mela estiva dal colore rosso brillante rosato con tipiche striature, croccante e molto succosa

Si raccoglie nel mese di agosto.





Caseifici di fondovalle

La stagionatura nelle
tradizionali 'casere'

Le origini del Valtellina
Casera risalgono al 1500.



Latte vaccino parzialmente scremato.

La cottura della cagliata avviene ad una temperatura compresa tra i 40° e 45°C.

La stagionatura almeno 70 giorni.

Forma cilindrica, regolare, con superfici piane di diametro tra i 30 e i 45 cm e scalzo di 8-10 cm
il peso varia da 7 a 12 kg.

Caratteristica: Dolcezza



Esclusivamente negli alpeggi
Provincia di Sondrio
Alta Valle Brembana (BG)
Valsassina (LC)

Origine dai Celti 'Bitu' perenne.

Il periodo di produzione tra
1 giugno e il 30 settembre



Latte vaccino intero appena munto

L'alimentazione erba di pascolo degli
alpeggi

Produzione nel «Calecc»

La cottura della cagliata avviene ad
una temperatura compresa tra i 48° e
52°C

La stagionatura minimo 70 giorni



Il Bitto ha forma cilindrica, regolare, con superfici piane di diametro tra i 30 e i 50 cm

Scalzo è concavo a spigoli vivi alto 8-12 cm

Peso varia da 8 a 25 kg.

La pasta, di colore da bianco a giallo paglierino.

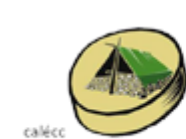


Il sapore del Bitto è dolce,
delicato

Profumi dell'alpeggio

Stagionatura
fino a dieci anni





Storico «Ribelle»

12 alpeggi del Consorzio di
Salvaguardia.

Attrezzatura in legno



Pizzocheri della Valtellina I.G.P.

Pasta alimentare sia secca che fresca

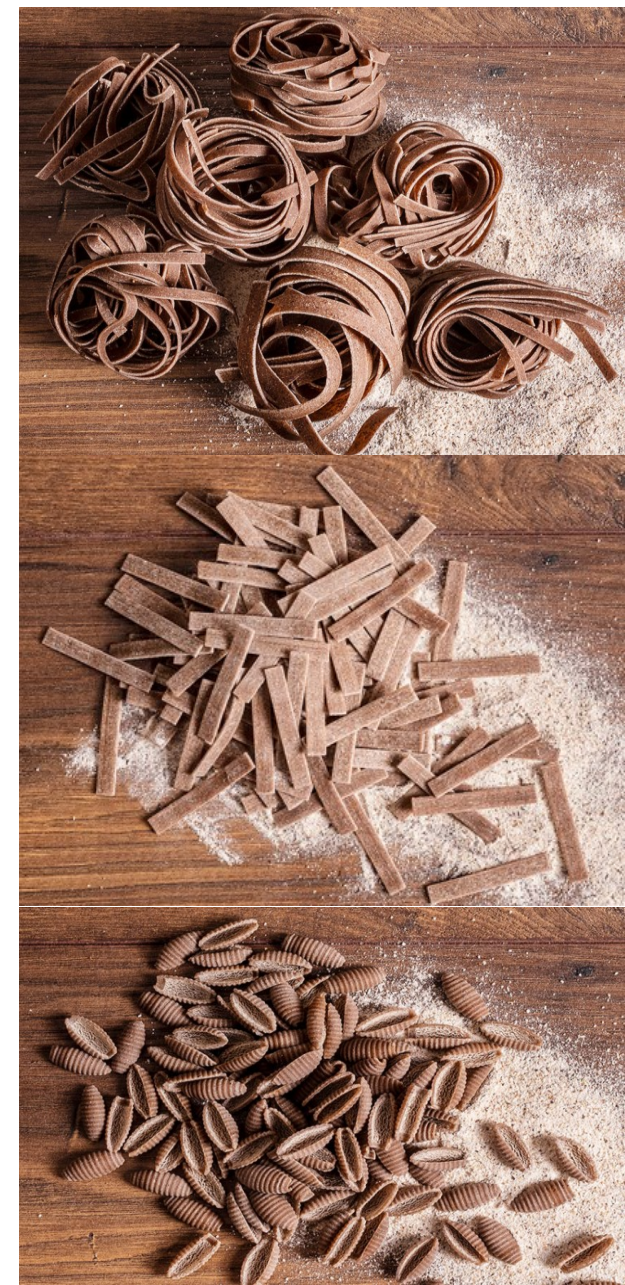
I.G.P. dal 2016

Impasto di grano saraceno
Fagopyrum esculentum

Tagliatello a nido o a matassa

Tagliatello corta stesa

Gnocchetti



Pizzocheri della Valtellina I.G.P.

Ricetta

Patate

Verza / Spinaci - erbette

Formaggi (Bitto - Casera - almeno 3)

Burro Aglio





Valtellina

La produzione vitivinicola

Maria Rita Olivas

Sommelier e Relatore AIS

Bresaola della Valtellina I.G.P.

Carne di manzo salata stagionata, non affumicata

Povero di grassi, ricco di proteine, di ferro, sali minerali e vitamine

IGP dal 1992

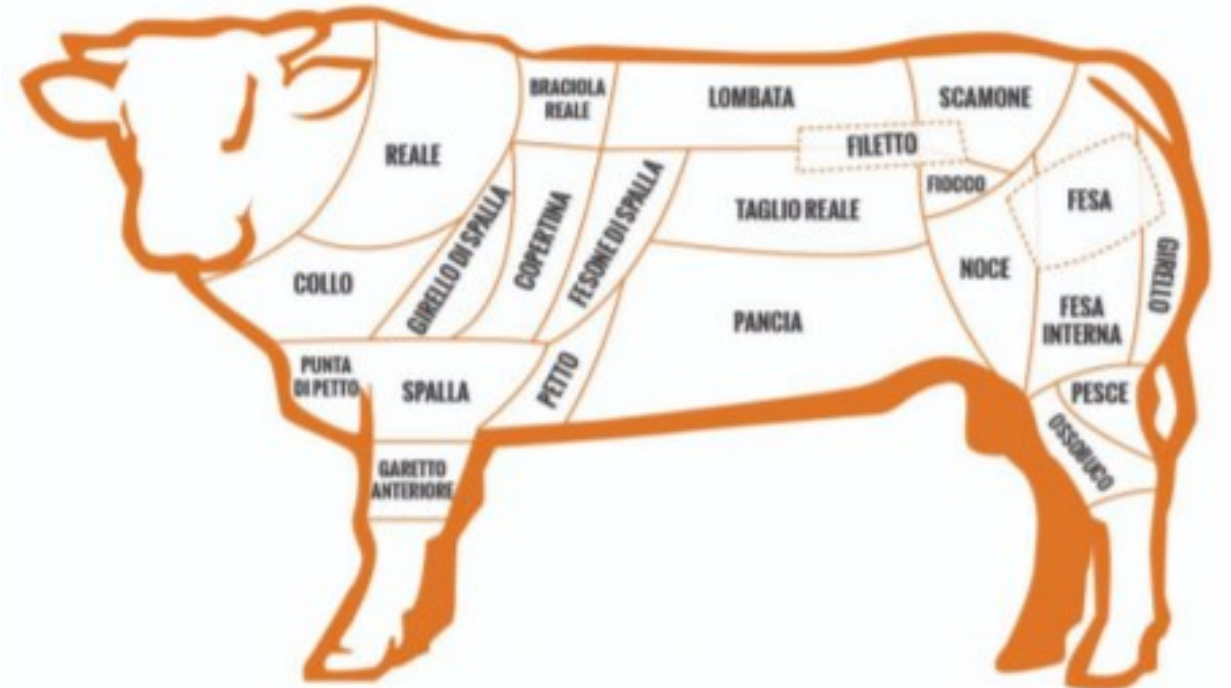


Art. 2 - Territorio di Produzione: Intera provincia di Sondrio

Art. 3 - Materie Prime: Bovini 18 mesi – 4 anni
razze Europee: Charolaise e Limousine
razze del Sud America, come lo zebù

Parti anatomiche: Coscia di bovino

- Fesa
- Punta d'anca
- Sottofesa
- Magatello
- Sottosso



Bresaola della Valtellina I.G.P.

Fesa: Porzione posteromediale della coscia
muscoli retto - adduttore - semimembranoso

Punta d'Anca: Fesa privato del muscolo adduttore
Più Pregiata

Sottofesa: Muscolo lungo vasto

Magatello: Muscolo semitendinoso

Sottosso: Fascia anteriore della coscia



Art. 4 - Metodo di elaborazione

Mondatura e rifilatura per eliminare i tendini e grasso esterno

Salagione a secco

sale e/o spezie e/o piante aromatiche e/o aromi naturali

pepe – cannella – chiodi di garofano - alloro

vino – zucchero

additivi: nitrato di sodio e/o potassio max 195 ppm

Salagione 10-15 gg

Insaccamento in Budello naturale o artificiale

Asciugatura una settimana



Art. 5 - Stagionatura

Temperatura 12° - 18° in locali climatizzati e ben areati

4 – 8 settimane

La stagionatura graduale, da permettere alla bresaola di asciugare uniformemente



Art. 6 - Caratteristiche Organolettiche

Consistenza soda elastica

Aspetto al taglio compatto e assente da fenditure

Parte magra di colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato

Parte grassa colore bianco

Profumo delicato e leggermente aromatico

Gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido



Art. 6 - Caratteristiche chimico fisiche

% Umidità massima tra 60% e 65% in base al taglio
e al confezionamento

Grassi max 7%

Cloruro di sodio max 5%

Proteine min 30% (33% se preaffettata e confezionata
sottovuoto)



Art. 6 - Caratteristiche merceologiche

Forma vagamente cilindrica o a mattonella

Peso:

Fesa – min 3,5 Kg

Punta d'anca – min 2,0 Kg

Sottofesa – min 1,8 Kg

Magatello – min 1Kg

Sottosso – min 800 gr



Commercializzata intera – a tranci - affettata

Valutazione sensoriale

Colore rosso uniforme
leggera marezza di colore bianco

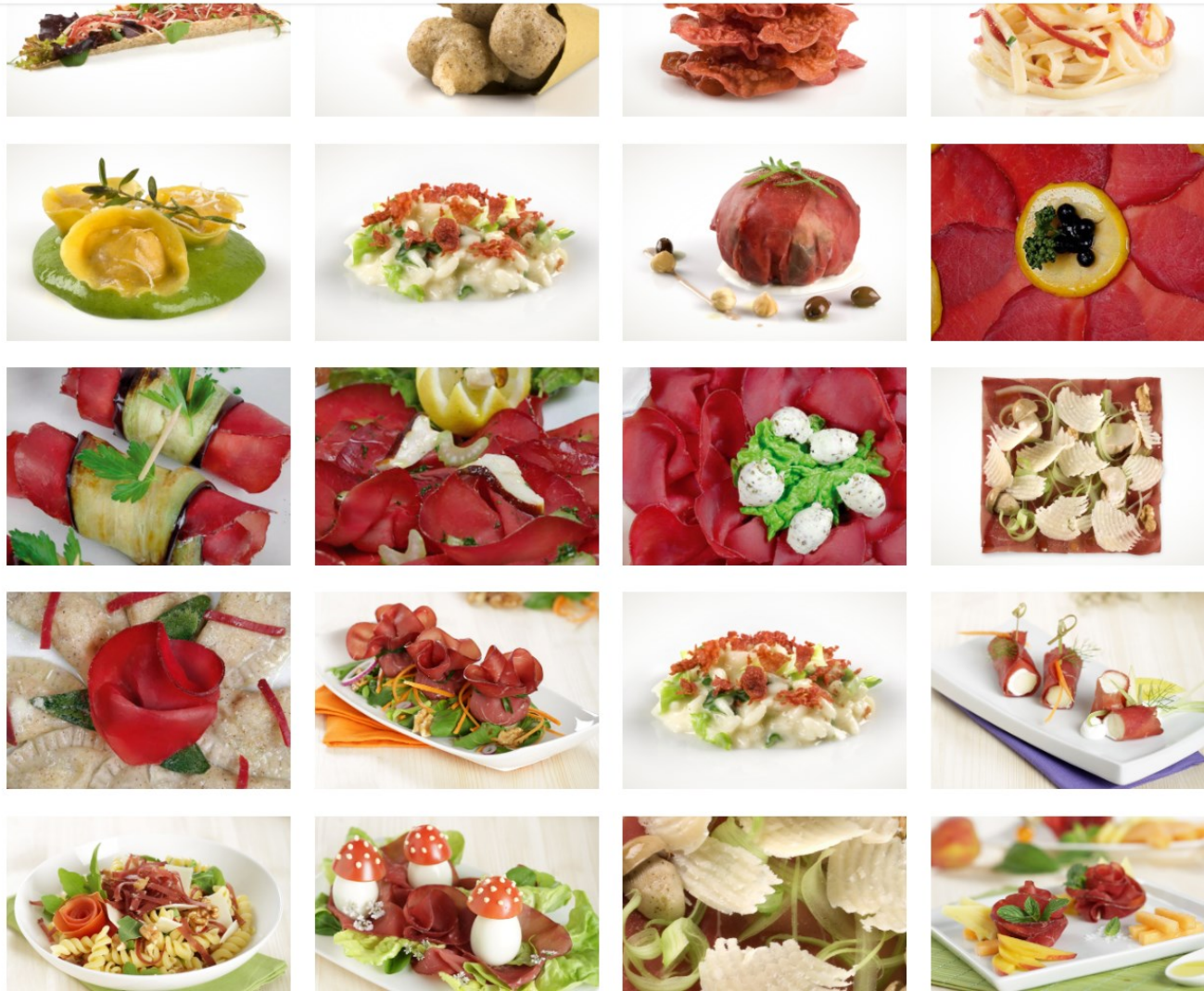
Odori: Carne stagionata, spezie, pepe

Sapore: Dolce, poco sapida, no acida

Aromi: Carne stagionata, spezie, vino, aromi frutta rossa

Struttura: morbida, non gommosa, elastica, coesa
Masticabilità: non fibrosa, tenera,





Olio e
Limone?

No
per i
valtellinesi



Slinzega della Val Chiavenna

Pezzatura piccola (300 – 800 gr)

Più spezie (Cannella Chiodi di Garofano aglio
alloro pepe)

Più asciutta

Stagionatura 30 gg

Sapore più forte e deciso

Varianti di carne suina, equina, di cervo



Violino di Capra Valchiavenna

Coscia (3kg) e Spalla (2 kg) di Capra

Stagionatura in cantine o nei Crotti per 3 -6 mesi



Salam de Vesiga o Rosa – Val Gerola



Suino nero e maculato delle Alpi

Trovati nel 2013 alcuni capi

Regolamento per allevamento

Alpeggio con libertà di pascolo

Marco Paganoni - Patrimont



Pecora Ciuta

Razza Ovina autoctona della Valtellina e alto Lario (Val Masino)

La Più piccola delle Alpi

Alto 45-50 cm peso 35-40 kg

Presenza di corna



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

