

Alla 115° MOSTRA DEL BITTO di Morbegno, un'esperienza a cinque sensi

Nel weekend del **15 e 16 ottobre**, a Morbegno, in provincia di Sondrio, si festeggia la 115° edizione della **Mostra del Bitto**, il tipico formaggio a **latte crudo Dop della Valtellina** che nasce e prende forma sugli alpeggi secondo una tradizione secolare, per poi diventare il re della produzione casearia di queste valli.



Ricchissimo il programma di questa edizione, che immergerà i visitatori nell'atmosfera dell'alpeggio, attraverso **un percorso che solleciterà tutti e cinque i sensi**, tra profumi, suoni, sapori e sensazioni tipiche di una tradizione le cui origini si perdono nella storia.

Il concorso e la mostra mercato

Torna come da consueta tradizione la **mostra mercato** che premia le migliori forme di **Bitto DOP**, **Valtellina Casera Dop**, **Scimudin** e **Formaggio Latteria**. Il concorso è organizzato da CTCB (Consorzio di Tutela Formaggi Valtellina Casera e Bitto DOP) e le forme in gara si potranno ammirare all'interno della **Casera** allestita nel **Chiostro del Convento di Sant'Antonio**, che resterà aperto e visitabili per tutta la durata dell'evento.



Il pubblico potrà poi incontrare i produttori della Valtellina, assaggiarne le specialità e acquistarle all'interno del mercato delle specialità agroalimentari allestito nella centralissima Piazza Sant'Antonio.

Le novità dell'edizione 2022

Tantissime ed entusiasmanti le novità di questa edizione 2022. Prima tra tutte le **aule didattiche** dedicate al **Foraging**, cioè alla cucina con le **erbe spontanee**. Ci saranno poi quelle dell'**Accademia del Pizzocchero**, per imparare a "scarellare" a

mano e a cucinare i pizzoccheri secondo la ricetta ufficiale delle tipiche tagliatelle di grano saraceno.



I visitatori potranno poi avere l'opportunità di diventare **Giudice per un giorno**, scoprendo i segreti degli assaggiatori dell'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e cimentandosi nelle varie fasi di valutazione dei formaggi, oppure nell'assaggio gourmet di piatti originali, rielaborazioni creative di prodotti tradizionali, accompagnati dalla maestria della **Glass Art**, cioè l'arte di fare suonare i bicchieri di cristallo, durante l'appuntamento "Il Bitto in un bicchiere e l'arte nel piatto".

Le proposte gourmand

Non mancheranno nemmeno le proposte gourmand, tra cui "**Note di degustazione**", un crescendo di sapori e suoni di violino, oppure "**Cheese&Foraging**", per abbinare i formaggi alle erbe spontanee. In programma anche "**Erborinati e distillati**" e "**Birre in terrazza**", dedicati alle bevande.



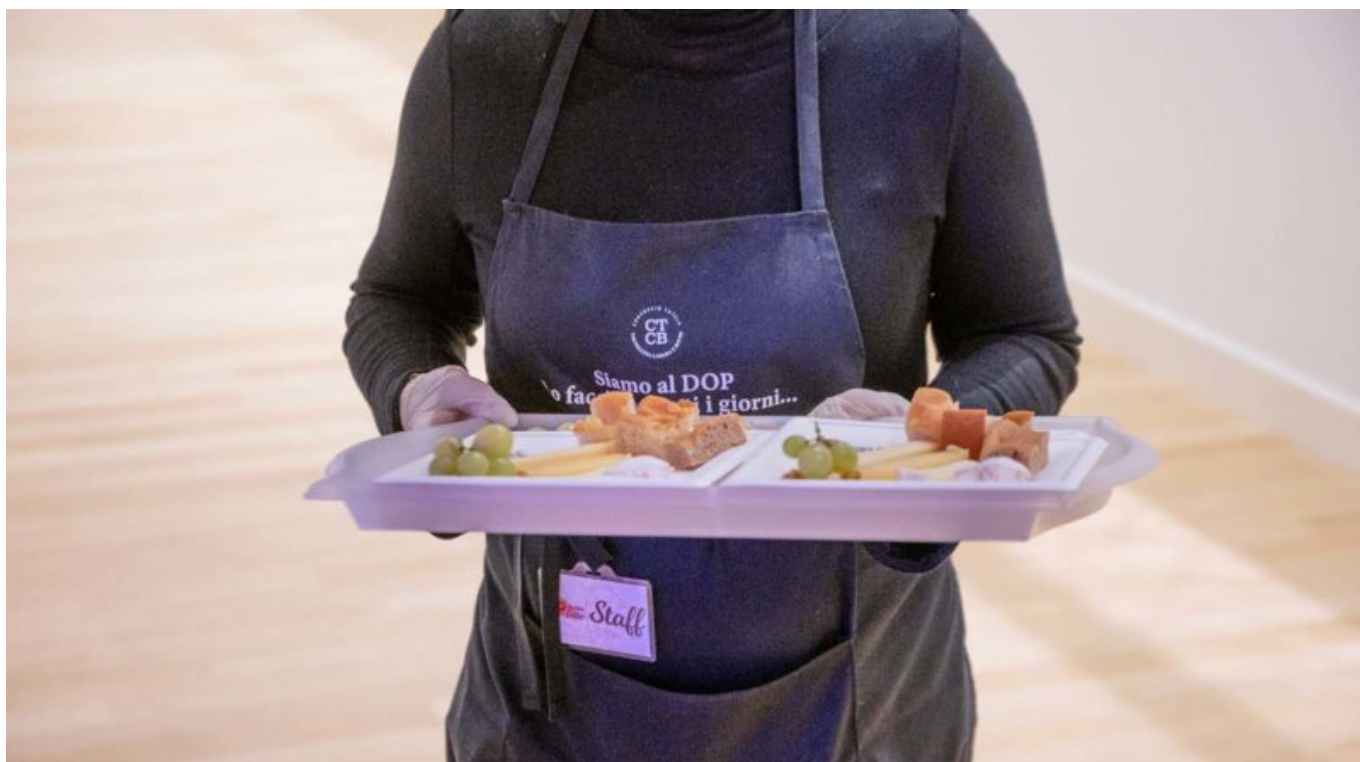
Il Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina proporrà poi un fitto calendario di appuntamenti ed esperienze allestite nella tante location suggestive delle salette tra la sala capitolare e le terrazze del chiostro, così come all'interno degli splendidi saloni settecenteschi di **Palazzo Malacrida**.

A tutto...Bitto

In Piazza Sant'Antonio, poi, non mancherà il **tradizionale "calecc"**, per assistere in diretta alla **lavorazione del Bitto**, a partire dal latte. Nell'area della mostra mercato, ci sarà anche lo stand del CTCB con i suoi associati che racconteranno ai presenti le storie dell'alpeggio. Presenti anche postazioni didattiche per ascoltare i segreti dei metodi di produzione, delle caratteristiche dei prodotti DOP e dei luoghi di produzione.



I bar e i ristoranti del centro, poi partecipano alla Mostra con i **“Menù al DOP”** e attraverso i **“Cheese Hour”** che potranno essere prenotati direttamente presso gli esercizi aderenti.



Non mancheranno nemmeno le performance di **fisarmonica e violino**, tra bande e gruppi musicali, che animeranno le vie del centro insieme a spettacoli teatrali presso l'Auditorium e

in strada, allo street food, ai mercatini, alle degustazioni in cantina e ai simpatici trattori musicali. Un'edizione assolutamente da non perdere!



INFO

www.mostradelbitto.it e www.facebook.com/mostradelbitto/