

# Valtellina, het dal van Bitto en Casera

In het noorden van de Italiaanse provincie Sondrio (regio Lombardije), tegen de grens met Zwitserland, ligt Valtellina. In deze valleidal worden twee interessante kazen geproduceerd: Bitto en Casera. In dit artikel meer over Valtellina en de achtergrond en bereiding van deze regionale kazen.

BARBARA HART, ZUIVELTECHNOLOG BARLACTICA



Valtellina is de vallei van de rivier de Adda. Deze rivier ontspringt in de Alpen en komt uit in het Comomeer. Het dal wordt omzoomd door steile bergen met toppen tot 4.000 meter. Aan de oostkant ligt het Nationale Park Stelvio, bekend bij wielervluchtgevers door de Stelviopas. Aan de westkant is het gebied vlakker, daar liggen de steden Sondrio en Morbegno. Landbouw is een belangrijke economische activiteit in Valtellina. Er worden druiven verbouwd voor de Valtellina-wijnen en de teelt van de graansoort boekweit kent er een lange historie. Van deze boekweit worden verschillende regionale pasta's gemaakt.

## Bitto DOP

De beroemdste kaas uit de Valtellina-regio is Bitto. Volgens de traditie wordt Bitto alleen in de zomer geproduceerd van melk van dieren die op de bergweiden grazen. Vanaf juni trekken de boeren met hun kudde voor drie maanden de bergen in naar de weides op 1.400 tot 2.000 meter hoogte. De kaas wordt ter plekke bereid in speciaal daarvoor ingerichte tenten. Bitto is een harde bergkaas. De kaas is platcilindrisch van vorm met enigszins naar binnen toelopende zijden. De diameter ligt tussen 30 en 50 cm, met een hoogte van 8 tot 12 cm. De kazen wegen 8 tot 25 kilogram. Het zuivel is compact met weinig ogen. Jonge Bitto is smedig, na rijping wordt de kaas korreliger en droger. Voor de bereiding van de kaas stremt de melk bij 37 tot 38 graden Celsius. De wrongel wordt tot rijstkorrelgrootte gesneden en gedurende 30 minuten verwarmd tot 49-50 graden Celsius en geroerd. De kaas wordt geperst en vervolgens herhaaldelijk met zout ingewreven. De korst is geelbruin van kleur. Bitto moet minimaal 70 dagen rijpen voordat hij als 'Bitto' op de markt gebracht mag worden. Maar een van de kenmerken van Bitto is dat hij goed kan ouderen, tot wel tien jaar. De naam Bitto zou afstammen van het Keltische woord 'bitu' dat oneindig betekent. De smaak van Bitto begint boterachtig, subtiel en lichtzoet en wordt naarmate de kaas verder rijpt intenser en aardser. Bitto heeft een beschermde oorsprongsbenaming (BOB). De Italiaanse afkorting daarvoor is DOP (*denominazione di origine protetta*). Volgens de reglementen mag de kaasmelk tot 10 procent geitenmelk bevatten. Dit is het gevolg van de traditie van het weiden van gemengde kudde die bestaan uit Bruna Italiana-koeien en Orobica-geiten. Door dit kleine aandeel geitenmelk krijgt de kaas een wat krachtiger en uitgesproken smaak. Naast Bitto DOP is er nog een andere variant van Bitto: de 'Bitto Valli del Bitto'. Deze kaas komt uit de bergen rond het

zijriviertje van de Adda, de Bitto. Dit is dus een zeer specifieke vallei in het Valtellina-dal. In het najaar verhuizen het vee en de kaas naar het dal en is de productie van Bitto ten einde. Dan wordt het tijd voor de Valtellina Casera.

## Valtellina Casera DOP

Oorspronkelijk werd Casera alleen in de winter gemaakt. Tegenwoordig vindt de productie het hele jaar plaats, want een groot deel van de koeien blijft het jaar rond in het dal. Casera is een kaas die is gemaakt van gedeeltelijk afgeroomde melk. Sommige producenten laten de avondmelk gedurende de nacht opromen en scheppen de room af. De volgende dag voegen ze de warme ochtendmelk aan de ondermelk toe en gaat de kaasbereiding van start. Er zijn ook Casera-producenten die alle melk gedeeltelijk ontromen. Casera is een halfharde kaas, platcilindrisch van vorm. De diameter varieert van 30 tot 45 cm, de hoogte ligt tussen 8 en 10 cm. De kazen wegen 7 tot 12 kilogram. Voor de bereiding van Casera stremt de melk gedurende 20 tot 30 minuten op 29-30 graden. De wrongel wordt gesneden tot maiskorrelgrootte en verwarmd gedurende 12-18 minuten tot 40-45 graden. De kaas wordt droog gezouten of gepekeld en rijpt minimaal 70 dagen. De smaak van jonge Casera is mild, lichtzoet en subtiel. Bij rijping ontwikkelt Casera een noot- en hooftachtige smaak.

## Toepassing in gerechten

Zowel Bitto als Casera worden zo gegeten, bijvoorbeeld op een kaasplankje. Maar een andere belangrijke toepassing is de verwerking in gerechten. De traditionele boekweitpasta (*pizzocheri*) met groene kool en kaas bevat Bitto en Casera. Het is een voedzaam en zeer smakelijk gerecht dat goed smaakt bij de Valtellina-wijnen van de nebbiolo-druiif.

## Kaasfestival in Morbegno

De Bitto staat centraal tijdens het kaasfestival dat elk jaar in Morbegno wordt georganiseerd: de 'Mostra del Bitto'. Het is een relatief kleinschalig festival met naast Bitto aandacht voor Valtellina Casera en andere producten uit de regio. Tijdens deze 'Mostra del Bitto', letterlijk tentoonstelling van Bitto, worden ook de resultaten bekendgemaakt van de jaarlijkse kaaskeuring. De gelauwerde kazen worden tentoongesteld en zijn te proeven bij speciale keuringen met uitleg voor het publiek. De 109de editie van de 'Mostra del Bitto' is dit jaar op 15 en 16 oktober. Een mooie gelegenheid dus om kennis te maken met de specialiteiten uit deze prachtige regio. 2



FOTO: BARBARA HART

1 en 2 Bereiding van Bitto tijdens het kaasfestival Mostra del Bitto in Morbegno.



FOTO: BARBARA HART