

Gli aderenti all'iniziativa

Cima Piazzzi	Rifugio Conca Bianca	Via Cima Piazzzi, 23038 Semogo (SO)
Bormio	Caffè Cavour	Piazza Cavour, 10, 23032 Bormio (SO)
Chiesa Valmalenco	Bar Caprice	Via Roma, 153, 23023 Chiesa In Valmalenco (SO)
Madesimo	Hotel Tambò	Via per Motta, 15, 23021 Campodolcino (SO)
Madesimo	Boscone Suite Hotel	Via per Motta, 14, 23024 Madesimo (SO)
Tresivio	Jom-Bar	Via Ca' d'Otello, 15, 23020 Tresivio (SO)
Santa Caterina	Rifugio Stella Alpina	Località Campec, 23030 S. Caterina (SO)
Lanzada	Hotel Fior di Roccia	Località Franscia 2, 23020 Lanzada (SO)
Valfurva	Bait da Mighel	Sentiero Frodolfo, 23030 Valfurva (SO)
Teglio	Hotel Combolo	Via Roma 5, 23036 Teglio (SO)
Madesimo	Albergo Ristorante Vittoria	Frazione Montespluga, Piazza della Chiesa 12, 23024 Madesimo (SO)
Bormio	Baita de Mario – Ciuk après ski	Località Ciuk - 23032 Bormio (SO)
Bormio	Heaven 3000	Località Bormio 3000, 23030 Bormio (SO)
Aprica	Piccolo Chalet	Via Magnolta Località Parade, 23031 Aprica (SO)

Ricette Cocktail

PROPOSTA COCKTAIL 1

DRY APPLE (by Pietro Jom Bar)

Servire in coppa da champagne o bicchiere vino rosso ben raffreddati

Valtellina Casera & Bitto

1 parte di centrifugato di mela golden Valtellina (50 g) – in alternativa un buon succo di mela Valtellina “torbido”

2 parti di spumante brut (es. Pignola brut Marco Triacca – Cuvée brut Nino Negri)

Succo o centrifuga devono essere freddi, versarli nel bicchiere e poi aggiungere lo spumante, mescolare dolcemente, a piacere qualche cubetto di ghiaccio, guarnire con fetta di mela essiccata all’interno del cocktail.

PROPOSTA COCKTAIL 2

SPRITZOLO (SPRITZ AL VINO NEBBIOLO) (by Pietro Jom Bar)

Calice da vino con ghiaccio a cubetti

1 parte vino rosso nebbiolo (60g) - usare un rosso di Valtellina che non abbia fatto passaggi in legno

2 parti di gassosa (120g)

1 cucchiaino da caffè di liquore agli agrumi – mandarinetto Isola Bella o un triple-sec

Mescolare dolcemente e alla fine strizzare la scorza di limone e appoggiarla sopra il drink

PROPOSTA COCKTAIL 3

STELVIO MILANO (by Pietro Jom Bar)

Bicchiere Old Fashion con ghiaccio a cubetti

Mixing glass:

30g di Braulio

30g di bitter Campari

Acqua minerale gassata Frisia

Raffreddare con abbondante ghiaccio a cubetti gli ingredienti nel mixing glass

Versare poi nel bicchiere old fashion pieno di ghiaccio a cubetti- aggiungere l’acqua gassata e mescolare dolcemente. Guarnire con fetta d’arancia e scorza di limone.

Per una versione più secca si può aumentare la quantità di bitter Campari.

Il Consorzio per la Tutela dei Formaggi Bitto e Valtellina Casera opera dal 1995 in provincia di Sondrio per difendere l'unicità dei due formaggi Dop valtelinesi, tutelarli da qualsiasi imitazione e promuoverli sul mercato nazionale ed internazionale. E lo fa grazie ad una serie di scrupolosi controlli sull'intera filiera. I soci del Consorzio, che appartengono alle due filiere produttive sono 165 tra allevatori, produttori e stagionatori, piccole e grandi aziende zootecniche, latterie di paese e moderni caseifici. Dal 1996 Valtellina Casera e Bitto hanno conseguito la Dop: la loro produzione segue ritmi, saperi e regole ben precise dettate dai disciplinari di produzione, a garanzia dell'origine e dell'unicità di questi formaggi. L'ente certificatore a garanzia del consumatore è dal 1998 il CSQA di Thiene. **#Followus su #formaggiodopivalentellina e su www.ctcb.it**

Questa azione è stata realizzata con il cofinanziamento del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR).
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 DELLA LOMBARDIA – GRUPPO D AZIONE LOCALE VALTELLINA: VALLE DEI SAPORI 2014-2020 SCARL

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO

Via Piazza, 23, 23100 Sondrio // Tel. 0342.201.984 // E-mail: info@ctcb.it // P.IVA 00685420143

WWW.CTCB.IT

Valtellina Casera & Bitto

Per contatto: INC – ufficio stampa CTCB:

Ilaria Koeppen - 3420773826 - i.koeppen@inc-comunicazione.it

Giulia Pasquale - 347 639 97 58 – g.pasquale@inc-comunicazione.it

Questa azione è stata realizzata con il cofinanziamento del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR).
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 DELLA LOMBARDIA – GRUPPO D AZIONE LOCALE VALTELLINA: VALLE DEI SAPORI 2014-2020 SCARL

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO

Via Piazza, 23, 23100 Sondrio // Tel. 0342.201.984 // E-mail: info@ctcb.it // P.IVA 00685420143

WWW.CTCB.IT