



# Valli del Bitto Storico Ribelle (Prealpi Orobie)

LA SEZIONE S.A.T. DI DENNO e VALCADINO ORGANIZZANO PER **SABATO 5 e DOMENICA 6 AGOSTO** UNA GITA ESCURSIONISTICA e CULTURALE GASTRONOMICA NELLE VALLI DEL FAMOSO FORMAGGIO D'ALPEGGIO (IL **BITTO** STORICO RIBELLE) NEL GRUPPO DELLE PREALPI OROBIE.

## PROGRAMMA:

### 1° giorno SABATO 5 AGOSTO

- ➡ Ritrovo in piazza Denno alle ore 5:00, partenza con pullman direzione P.sso Tonale – P.sso Aprica – Sondrio – Morbegno – Gerola - Nasoncio m. 1080 arrivo previsto ore 9.30.
- ➡ Ore 10.00 partenza da Nasoncio (1080 m) per Alpe Bomino Soliva – Valle di Bomino, arrivo alla Casera Alpe Bomino Soliva (1601 m) alle ore 12.00 c.a. visita e degustazione prodotti dell'Alpe; partenza ore 13.30 c.a. e arrivo alla Malga (dislivello 500 m circa); ore 16.00 inizio mungitura; dal P.sso Verrobbio (2026 m) per Forcellino (2050 m)- Lago di Pescegallo (1862 m) – Rif. Salmurano (1836 m) cena e pernottamento al rifugio.

**Dislivello:** 1080 m circa

**Difficoltà:** E

**Tempo percorrenza: Nasoncio – Rifugio Salmurano:** 8 ore circa comprese le soste.

**Pranzo:** al sacco (degustazione formaggi lungo il percorso)

### 2° giorno DOMENICA 6 AGOSTO

- ➡ Ore 8.00 Colazione al Rif. Salmurano (1848 m) visita dell'Alpe Pescegallo Foppe – discesa al piazzale di Pescegallo (1454 m) – trasferimento in pullman a Gerola Alta (1053 m) , ore 11.0 visita alla cantina di invecchiamento, ore 13.00 Pranzo con menù Taragna allo Storico Ribelle – ore 16.00 partenza per rientro.

**Dislivello:** 450 m circa

**Difficoltà:** E

**Tempo percorrenza Rifugio Salmurano – P.zzale Pescegallo:** 1 ora circa

**Pranzo:** Al Consorzio Storico Ribelle (presidio Slow Food) (MENU TARAGNA: Salumi nostrani-Verticale di Storico Ribelle diverse annate - Polenta Taragna allo Storico Ribelle con cotechini /mortadelle o costine al forno – Bisciola – Caffè - Acqua e Rosso di Valtellina)



CAI SAT  
**SEZIONE DENNO**



**ATTREZZATURA:** da montagna, al rifugio ci sono lenzuola e coperte. Chi vuole può portarsi il sacco lenzuolo e asciugamano.

**QUOTE:** La quota comprende: assicurazione, viaggio A/R pullman, cena, pernottamento e colazione al Rifugio Salmurano, Pranzo con menù Taragna al Consorzio.

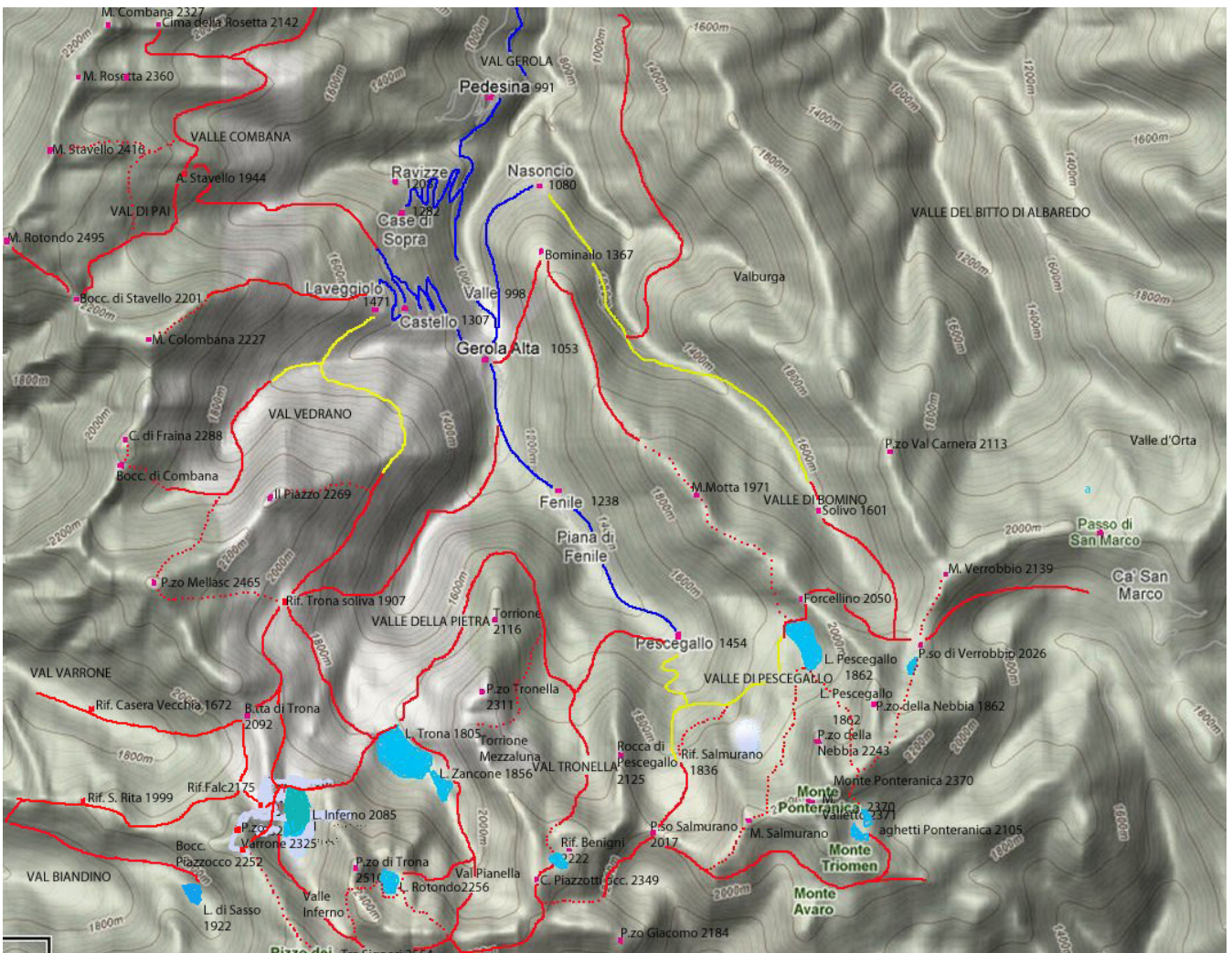
Soci € 100,00

Non Soci € 130,00 (per assicurazione)

**Iscrizioni massimo 50 persone entro domenica 16 luglio 2017**  
**L'iscrizione è valida solo versando € 50,00 di cauzione mediante bonifico:**

**Cassa Rurale Bassa Anania: IBAN IT30Y080793473000000304155**  
specificando la causale: **gita Bitto**

**Per iscrizioni/info:** Gramola Lorenzo 328.2559109, Berti Lino 335.8219891,  
Gervasi Devis 349.4273215 o email [info@sat-denno.it](mailto:info@sat-denno.it)





---

## Lo Storico Ribelle

Lo Storico Ribelle è un formaggio d'alpe a latte crudo, prodotto da 12 alpeggi sulle Prealpi Orobie. Maturo si presenta in forme cilindriche regolari con diametro di 40-50 cm, altezza di 9-12 cm e un peso variabile dai 9 ai 20 kg. La pasta, compatta, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino a seconda della stagionatura, presenta occhiatura rara ad occhio di pernice.

Le fasi produttive si svolgono secondo gli usi tradizionali, legati alle caratteristiche ambientali, nel periodo compreso fra il primo di giugno ed il 30 settembre. Il latte di vacca appena munto viene aggiunto a quello caprino (10-20%), ottenuto dalla razza orobica (razza autoctona a rischio di estinzione) e lavorato a crudo, in loco, nel "calècc".

Il latte crudo ha caratteristiche microbiologiche variabili a seconda del clima, dell'ambiente in cui vivono gli animali e della loro nutrizione: il disciplinare di produzione dello Storico non consente di utilizzare fermenti lattici durante il processo di caseificazione, né di integrare l'alimentazione dei bovini e dei caprini con mangimi e insilati per mantenere intatte le proprietà del latte montano.

Il divieto di utilizzo di fermenti lattici (starter) nella cagliata, imposto dal disciplinare dello Storico Ribelle, arricchisce la variabilità organolettica del formaggio, caseificato esclusivamente grazie alla flora batterica locale che si differenzia secondo gli alpeggi (superfici, attrezzi, zone umide o secche).

L'alta variabilità e imprevedibilità aromatica pone il prodotto al rischio di sviluppare difetti. La produzione di Storico Ribelle per questo motivo viene selezionata nella Casera di stagionatura di Gerola Alta, per ottenere il riconoscimento di Presidio Slow Food. Le forme di Storico Ribelle infatti, seppure prodotte con lo stesso metodo tradizionale dai 12 casari, presentano caratteristiche organolettiche sempre diverse, a seconda dell'alpeggio e dell'altitudine in cui sono state prodotte: il divieto di utilizzo dei mangimi in alpeggio è l'altro presupposto fondamentale per salvaguardare le peculiarità di questo prodotto.

Nel Centro di stagionatura e affinatura di Gerola Alta lo Storico Ribelle Presidio Slow Food può essere invecchiato oltre i dieci anni.

PER INFO: Consorzio del Bitto Storico e Ribelle: <https://www.formaggiobitto.com/it/>  
Rifugio Salmurano: <http://www.rifugiosalmurano.com/>