Kofinanziert von der Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN, DIE SICH FÜR DIE FÖRDERUNG VON HOCHWERTIGEN AGRARERZEUGNISSEN EINSETZEN

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.

**PRESSEMELDUNG**

# Stelvio, Bitto e Montasio DOP: le eccellenze di montagna entrano nella cucina d'autunno

***Le tre DOP interpretano la tradizione casearia alpina attraverso i sapori e gli ingredienti della stagione nell'ambito del progetto europeo "Think Milk, Taste Europe, Be Smart"***

*Roma, 30 settembre 2026* - Il patrimonio gastronomico delle montagne entra nella cucina contemporanea: Stelvio, Bitto e Montasio, tre DOP espressione della tradizione casearia delle Alpi, superano il concetto di formaggio da tagliere e incontrano ingredienti di stagione e preparazioni capaci di valorizzarli in modo nuovo.

È questa la prospettiva offerta da "Think Milk, Taste Europe, Be Smart", il progetto europeo promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Italiane e realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea nato con l'obiettivo di promuovere la filiera lattiero-casearia mettendo in evidenza gli alti standard europei e la grande tradizione che contraddistingue il comparto. Un percorso che passa anche attraverso lo sviluppo di ricette capaci di parlare un linguaggio fresco e attuale, con un taglio gourmet ma accessibile a tutti.

L'evoluzione delle DOP casearie trova una naturale espressione nei piatti caldi dell'autunno. Consistenze avvolgenti e ingredienti dal carattere deciso creano infatti un terreno ideale per esaltare i formaggi di montagna che, a loro volta, aggiungono struttura, intensità e complessità alle pietanze.

Nella zuppa cremosa di broccoli, lo Stelvio DOP, formaggio tradizionale prodotto con il latte dei masi di montagna dell'Alto Adige, arricchisce il profilo gustativo del piatto con la sua complessità aromatica, dando vita a una preparazione semplice ma ricca di personalità.

Il Bitto DOP, formaggio dai profumi d'alpeggio lavorato nella provincia di Sondrio, in Alta Lombardia, incontra invece la nota amarognola del radicchio e quella rustica del farro in un risotto che dimostra la capacità del formaggio valtellinese di inserirsi in una ricetta contemporanea senza perdere la propria riconoscibilità.

Anche nelle lasagne verdi con carciofi, speck e Montasio DOP, il formaggio alpino prodotto nei territori del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia contribuisce alla rilettura di un grande classico della cucina italiana, confermando la propria versatilità e la capacità di adattarsi a interpretazioni diverse.

Kofinanziert von der Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN, DIE SICH FÜR DIE FÖRDERUNG VON HOCHWERTIGEN AGRARERZEUGNISSEN EINSETZEN

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.

Stelvio DOP, Bitto DOP e Montasio DOP sono accomunati dalla denominazione di origine protetta e da una storia profondamente legata a specifiche tradizioni produttive. Sono formaggi che esprimono un'identità territoriale forte e, al tempo stesso, una vocazione gastronomica che può essere espressa, con estro, in una molteplicità di preparazioni.

Für Informationen:

Enrica Benzoni
**Pressebüro "*Think Milk, Taste Europe, Be Smart!*"**
Blancdenoir srl, Piazza Matteotti -25015 Desenzano d/G
stampa@blancdenoir.it
Tel. 030 7741535; Mob. 338 8616219

Alina Fiordellisi
**Pressebüro CONFCOOPERATIVE**
Via Torino, 146 – 00184 Rom
fiordellisi.a@confcooperative.it
Tel. 06 46978202; Mob. 380 3996627