



Allevatore di Formaggi

Bettelmatt



Descrizione

La storia dello sfruttamento degli alpeggi in Val d'Ossola è documentata fin da prima dell'anno Mille. La montagna ossolana offre, anche ad alta quota, distese ampie e ben riparate dai venti per il pascolo degli animali, e da queste caratteristiche gli alpigiani locali attraverso i secoli hanno saputo trarre formaggi di grandissimo pregio. Il più celebre alpeggio ossolano è quello di Bettelmatt, in alta Val Formazza, nel nord dell'Ossola, ma tale denominazione classica è stata estesa anche agli alpeggi di Toggia, Kastel, Sangiatto, Lago Vannino, Alpe Forno, Poiala, tutti oltre i duemila metri di altitudine e tutti in Val Formazza. Produzioni limitatissime, di poche centinaia di forme all'anno ciascuna, lavorate nei mesi di luglio e agosto e fatte ridiscendere a valle a dorso di mulo o, negli ultimi anni, in elicottero. A partire dalla stagione estiva 2003, per distinguerle dalle ormai diffusissime contraffazioni, le tome degli alpeggi del Bettelmatt recano il marchio a fuoco della denominazione Bettelmatt. [ACQUISTALO NELLO SHOP >>](#) [guffanti_pdf_button] [GUARDA IL VIDEO](#)

Caratteristiche

Regione



Piemonte

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta color paglierino intenso, compatta, con occhiatura di dimensioni variabili

Sapore

molto intenso, saporito, con note di erbe alpine e di stalla

Abbinamenti

Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco e salamoia
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** Estiva
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 4 - 5 kg
- **Dimensioni:** diametro 30-40 cm, h. 10-15
- **Produttori:** casari alpigiani dell'alta Val Formazza
- **Codice Forma:** varia a seconda della stagionatura
- **Codice tagliato:** varia a seconda della stagionatura