Bettelmatt



Descrizione

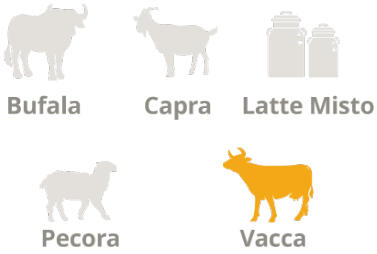
La storia dello sfruttamento degli alpeggi in Val d'Ossola è documentata fin da prima dell'anno Mille. La montagna ossolana offre, anche ad alta quota, distese ampie e ben riparate dai venti per il pascolo degli animali, e da queste caratteristiche gli alpigiani locali attraverso i secoli hanno saputo 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



Origine Latte



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