Toma Alpeggio Forcoletta



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. Tra i molti alpeggi ossolani che si distinguono per la ricchezza delle erbe e per la spontaneità dei prati vi è senz'altro la Punta Forcoletta (1.785 mt.). Produzioni limitate, lavorate nei mesi estivi a cominciare dalle prime erbe fino al termine dell'estate. Animali liberi al pascolo, prati a crescita spontanea ed impiego di strumenti tradizionali: il Protocollo Guffanti, insomma! [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

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

Sapore

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 in alpeggio
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 30 giorni
- **Produzione:** Estiva
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 4 - 5 kg
- **Diametro:** diametro 30-40 cm, h. 10-15
- **Produttori:** Casari allevatori della Val Vigezzo
- **Codice Forma:** 7500119
- **Codice tagliato:** 7500123