

Toma Bettelmatt



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

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.

Caratteristiche organolettiche

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



Allevatore di Formaggi

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: d'alpeggio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco e in 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