

# 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