Allevatore di Formaggi

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

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

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

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038