

Toma Alpeggio Forcoletta

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. 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!



Allevatore di Formaggi

Caratteristiche organolettiche

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

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale in alpeggio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: estate

Grassi: 45% MGSS

Peso: 4 - 5 kg

Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 10-15

Produttori: Casari allevatori della Val Vigezzo

Codice forma: 7500119

Codice tagliato: 7500123