

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

Il Bettelmatt è un formaggio ottenuto dal latte crudo intero di una mungitura di vacche di razza bruna. La cagliata coagula in 40 minuti circa; in seguito viene rotta a grani piccoli come chicchi di caffè e cotta a 44/46°C. Raccolta in teli, viene posta in fascera, pressata per 12 ore, salata a secco o in salamoia per 15 giorni. La stagionatura minima è di 60 giorni. Le forme sono cilindriche, con un diametro di circa 30 cm, scalzo di 6 cm e peso di 4/6 Kg. Sotto la crosta liscia, la pasta è compatta, morbida e dolce, color paglierino, con occhiatura a occhio di pernice.

Localizzazione e denominazione

Si produce tra luglio e i primi di settembre esclusivamente in sette alpeggi della Val Formazza, nel comprensorio dell'Ossola, in provincia di Novara, dove l'altitudine va dai 1.800 ai 2.400 metri circa. Il Bettelmatt originale porta sullo scalzo la data di produzione e l'indicazione dell'alpeggio di provenienza. A partire dalla stagione estiva 2003, per distinguerle dalle contraffazioni, le tome degli alpeggi del Bettelmatt recano il marchio a fuoco della denominazione Bettelmatt.

Storia e curiosità

Con il nome "Bettelmatt" si identifica fin dal XIII secolo un formaggio eccellente e piuttosto raro, dal sapore carico, intenso, con sentore di erbe alpine e piacevole retrogusto amarognolo. In origine veniva trasportato attraverso i valichi con i muli, sulle some o a spalla con le apposte "caule". I depositi di formaggio erano nascosti in località segrete d'alta montagna: il Bettelmatt era merce preziosa, una vera tentazione per i ladri! La grande qualità di questo formaggio è data anche dalla presenza nei pascoli di essenze come l'erba mottolina, un'ombrellifera che gli conferisce caratteristiche inconfondibili.