

SCHEDA TECNICA FORMAGGIO D'ALPE

Bettelmatt

Il BETTELMATT è un formaggio che si produce unicamente in Alpeggio. Con il nome "Bettelmatt" si identifica fin dal XIII secolo, epoca della colonizzazione della popolazione Walser della fascia subalpina, un formaggio di eccellenza che veniva utilizzato come merce di scambio, per il pagamento di canoni d'affitto o concessioni d'alpeggio oppure tasse, ma non solo. Il nome Bettelmatt, infatti, deriva da *battel* che significa questua, quindi era senz'altro utilizzato per forme di beneficenza e da *matt*, che in tedesco significa pascolo.

www.bettelmatt.net



LATTE	Solo di alpeggio, vaccino, crudo, intero.
TIPOLOGIA	Pasta semicotta, pressata.
STAGIONATURA	Minimo 60 giorni
FORMA	Cilindrica a scalzo diritto e bordo diritto, con facce piane.
DIMENSIONI	Peso: da 4,0 a 6,0 kg
(in relazione alla stagionatura minima)	Scalzo: da 7,0 a 8,0 cm Diametro: da 25,0 a 32,0 cm
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<u>Crosta:</u> liscia, regolare e di colore grigio-ocra. <u>Pasta:</u> di struttura elastica e morbida e occhiatura di dimensioni medio-piccole non eccessivamente diffuse, colorazione giallo paglierino. <u>Sapore:</u> armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, non amaro, ancora dolce e con sentori di latte di pascolo alpino. Risulta più intenso e fragrante con la stagionatura.
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio.
ALLERGENI	Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
ZONA PRODUZIONE	Piemonte – Verbano-Cusio-Ossola Valle Antigorio – Formazza. Alpeggi – comune di Formazza: - Bettelmatt, Kastel, Morasco, Regina, Toggia e Vannino. Alpeggi – comune di Premia: - Pojala Alpeggi – comune di Baceno: - Forno e Sangiatto.
PERIODO PRODUZIONE	Luglio, agosto, settembre. Caseificato due volte al giorno con latte appena munto.
PRODUTTORI	Aziende agricole con annesso caseificio d'alpeggio, associati alla Associazione Produttori Formaggio Bettelmatt.
COME RICONOSCERLO	Durante la produzione viene apposto il nome dell'alpeggio e la data di produzione, con l'indicazione del numero di autorizzazione sanitaria. Al termine della stagionatura minima si appone il marchio a fuoco dal nome Bettelmatt con le montagne e la stella alpina stilizzati. L'idoneità alla marchiatura è conseguente ad un controllo tecnico-organolettico, di ogni singola forma prodotta, effettuato da ente terzo.