

Generalità		Bettelmatt	
Presentazione	<p>Bettelmatt È un formaggio a pasta semicotta, prodotto in estate, che si ottiene dalla lavorazione di latte vaccino di bovine di razza Bruna Italiana nutrite al pascolo, alimentate esclusivamente negli alpeggi posti a quota superiore a 1500 m s.l.m. con stagionatura minima di due mesi. Si ottiene dalla lavorazione di latte vaccino intero, crudo, proveniente dal latte di una sola mungitura, a pasta semidura, pressata, a media stagionatura. Si presenta a forma cilindrica, scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane; il peso è di 4,0÷6,0 kg, lo scalzo di 7÷8 cm e il diametro è di 25÷35 cm. Ha crosta pulita, regolare, liscia e di colore grigio-ocra; la pasta ha struttura elastica e morbida, con occhiatura di dimensioni medio-piccole non eccessivamente diffuse, e colore giallo paglierino. L'aroma è caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura. L'originale presenta il marchio a fuoco, sullo scalzo la data di fabbricazione e il nome dell'alpeggio di produzione accompagnato dal numero di bollo CEE del caseificio. L'aroma particolare di questo formaggio è strettamente legato al mix di erbe e fiori, tra cui l'erba <i>Mutellina</i> (<i>Artemisia umbelliformis</i>), anche chiamata in Ossola "Muttolina", presente nelle zone di alta montagna antigoriano-formazzina dove il bestiame viene portato al pascolo e dove il formaggio viene prodotto.</p> <p>Già nei secoli scorsi con il nome "Bettelmatt" non si intendeva solo l'alpeggio ai piedi del Ghiacciaio del Siedel, ma anche il formaggio fabbricato in quello ed in altri alpeggi della valle con identiche caratteristiche di erba, di latte e tecniche di lavorazione, tradizione peculiare della cultura Walser che tuttora si ripete.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia del Verbano-Cusio-Ossola Esclusivamente in 7 alpeggi estivi nell'Ossola superiore, nei comuni di Baceno, Formazza e Premia (in particolare: <i>alpe Bettelmatt</i> , <i>Kastel</i> , <i>Vannino</i> e <i>Toggia</i> che si trovano in alta Val Formazza, mentre <i>alpe Forno</i> , <i>Sangiatto</i> e <i>Poiala</i> in Valle Antigorio - e più precisamente in Valle di Devero -, tutti oltre i 1800 m s.l.m.)	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo in alpeggio Vacche di razza Bruna Italiana.	
	Alimentazione	Essenze fresche, spontanee estive, variabili nel periodo della produzione	
Storia	<p>La vasta piana pratava, che oggi dà il nome al formaggio, si incontra lungo la direttrice del Passo del Gries (2.479 m s.l.m.), un valico poco conosciuto, ma strategicamente posizionato lungo il cammino utilizzato dai mercanti di fustagno milanesi e della Val Formazza che portavano le loro stoffe fino a Engelberg e a Lucerna già nel 1300. L'Alpe Bettelmatt era dunque un luogo di passaggio, di sosta, di affari lungo questa via mercantile e, data la sua importanza commerciale, uno dei significati che «bettelmatt» assunse fu quello che lo associava a un formaggio locale che, per il suo valore, veniva utilizzato quale merce di scambio, per il pagamento di canoni d'affitto, oppure per la concessione d'uso dei pascoli e anche come forma di tassa.</p> <p>Il nome Bettelmatt, pare derivi da <i>battel</i> che significa "questua", (quindi era senz'altro utilizzato per forme di beneficenza), e <i>matt</i> che in tedesco significa "pascolo", quindi "pascolo della questua".</p> <p>Le prime testimonianze di questa produzione risalgono appunto a quegli anni e sono poi via aumentate, ad esempio, si legge nelle "Statistiche del Dipartimento dell'Agogna" di Vincenzo Cuoco e Melchiorre Gioia del 1831, che tra i "prodotti più accreditati" nel distretto 2°, del dipartimento, vi è un formaggio chiamato Bettelmatt, oltre ai formaggi delle alpi di Baceno. Successivamente la presenza di questa produzione è stata riscontrata in molte pubblicazioni di carattere culturale o turistico, e negli anni '20 su di un "manuale per la caseificazione" della Hoepli, casa editrice nota sin da allora per la pubblicazione di manuali tecnici.</p> <p>Anticamente veniva trasportato con i muli, sulle some o a spalle con le apposte "caule" attraverso i valichi. I depositi del formaggio sulle alte montagne erano talvolta piccole cantine nascoste in località segrete, che occorreva tenere d'occhio perché, trattandosi di merce preziosa, era un'autentica tentazione per i ladri. Nel 1410, il furto di alcune forme di formaggio scatenò una guerra e una calata armata degli Urani verso Domodossola in cerca di vendetta.</p>		

Descrizione		Bettelmatt	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	

	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 30
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, o quasi diritto 6±10
Peso	Kg	4-6
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale.
	Aspetto	Liscia e regolare al minimo di stagionatura, diventa rugosa e con erosioni a stagionatura avanzata
	Colore	Uniforme, da Ocra a Bruno grigiastro con la stagionatura
	Spessore	Da abbastanza sottile a marcato con la stagionatura
	Consistenza	Da elastica a abbastanza dura con la stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da paglierino a dorato con l'invecchiamento
	Struttura	Compatta, untuosa, morbida in gioventù, abbastanza dura se stagionata
	Unghia/Sottocrosta	Da Sottile a Media con la stagionatura
	Occhiatura	Leggera o media, ben distribuita, ad "occhio di pernice"
	Erborinatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Intensità e persistenza: Medie, Medie-elevate Odore e aroma: lattico cotto, erbaceo. Armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora. Più intenso e fragrante con la stagionatura
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, armonico e gradevole, non amaro
Sensazioni Trigeminale		Assenti
Struttura (in bocca)		Compatta, Leggermente untuosa, abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 45%

Utilizzo		Bettelmatt
Utilizzo	In tavola	Formaggio da consumare al naturale, semplicemente con il pane. Ha un odore e un aroma unico, dovuto alle particolari qualità dei pascoli
	In cucina	A condire gnocchi o in piatti in cui è indicato un formaggio fondente
Abbinamenti	Vino	Rosso fermo, di buon corpo, fresco, abbastanza caldo
	Miele / Confetture	

		Pane			
Produzione		Bettelmatt			
Periodo produzione		Esclusivamente tra la fine di giugno ed i primi di settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Alpeggio Prevalentemente di vacche di razza <i>Bruna Italiana</i>			
	Munte	Una			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Temperatura	Temperatura di coagulazione			
	Tempo	45÷60 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Chicco di mais (o bacca di ribes).			
Cottura	°C - Tempo - Azione	45÷48 °C (semicottura)			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>La cagliata viene</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raccolta in teli, - Successivamente posta in fascera che imprime sullo scalzo la data di produzione e il numero di bollo CEE del caseificio, - Pressata per 12 ore, - Salata a secco o in salamoia per 15 giorni 			
Stagionatura	Tempo minimo	<p>La stagionatura deve protrarsi per almeno 60 giorni Può protrarsi fino a un anno e oltre</p>			
	°C - UR%	In cantine o ambienti con soffitti, pareti e pavimenti geologicamente naturali oppure in locali idonei			
	Cura forma	Viene stagionato su assi di legno avendo cura di rivoltare il formaggio.			
Commercializzazione	<p>Il Bettelmatt® originale, dal 2003, ha la marchiatura a fuoco su una faccia e, sull'altra ha una pelure che contiene l'indicazione dell'alpeggio di provenienza.</p> <p>Il marchio a fuoco viene posto da un esperto che opera una selezione sulle produzioni alla cantina e fornisce la marchiatura unicamente al prodotto individuato come sano, privo di difetti e rispondente in termini di pezzatura a quanto previsto dal disciplinare di produzione.</p> <p>La nascita del marchio risale al 1998 quando presso la Camera di Commercio del Verbano-Cusio-Ossola, un produttore locale depositò il marchio, successivamente venduto alla Comunità Montana. I produttori devono quindi rispettare i dettami del decalogo di produzione e tutela del formaggio Bettelmatt per poterne utilizzare il marchio senza incorrere in sanzioni. Il decalogo sottoscritto da tutti i produttori e dalla Giunta della Comunità Montana è finalizzato a porre direttive severe e precise che regolino produzione, stoccaggio, localizzazione e commercializzazione del formaggio; in questo modo si garantisce la tutela dei consumatori e dei produttori i quali potranno difendersi legalmente da abusi e contraffazioni</p>				