

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Pronto il Bettelmatt stagione 2022, l'eccellenza dei formaggi d'alpeggio del Vco

Alessandro Guglielmi · Wednesday, September 14th, 2022

È pronto per essere posato sulle tavole dei buongustai e degli amanti del buon formaggio il Bettelmatt, produzione 2022, un'eccellenza dei formaggi d'alpeggio.

La marchiatura è partita ai primi di settembre e si concluderà a fine novembre, per arrivare a segnare a fuoco tutte le forme che vengono prodotte nei mesi estivi nei 7 alpeggi sopra i 2000 mt di quota, nelle alte montagne della **Val Formazza** e **Alpe Devero**, in **Alta Ossola**. L'essenziale operazione avviene sotto l'attenta analisi dei tecnici **Agenform** e dell'**Unione Montana Alta Ossola** che da sempre ne assume, quale ente proprietario del Marchio, il controllo e la gestione, per certificare il prodotto e la sua l'unicità. Il Bettelmatt è uno dei pochissimi formaggi che oltre al marchio a fuoco riporta sullo scalzo: Nome Alpeggio – Data – numero riconoscimento sanitario.

Gli otto produttori raccontano di una stagione anticipata, con un'abbondanza di pascolo che, però è stata rovinata dalla siccità, che ha quindi permesso una produzione sempre di qualità, ma molto inferiore.

«Il nostro formaggio è sempre più amato e gradito, anche al di fuori del territorio italiano – dicono i produttori dell'Associazione Produttori di Formaggio Bettelmatt -. Forme di Bettelmatt vengono infatti esportate all'estero, negli Stati Uniti, Germania, Belgio, Lussemburgo, Paesi Bassi, Danimarca, Francia e Giappone. La specificità del prodotto, che identifica una tradizione e un territorio caratteristico, fanno del Bettelmatt un vero rappresentante del formaggio italiano nel mondo, apprezzato anche nella ristorazione di alto livello e nelle botteghe, nei negozi e nei mercati prestigiosi di prodotti tipici e di qualità, di cui è ricco il nostro paese».

Sarà possibile ammirare la **prima marchiatura pubblica** dell'anno **all'Alpe Crampiole domenica 18 settembre**, in occasione della "Festa dul Scarghè", la festa degli alpeggi e degli alpigiani.

Sono pronte anche le Vetrofanie, che vengono consegnate tutti gli anni ai rivenditori e ai ristoratori che scelgono il formaggio Bettelmatt, da esporre nei proprio locali come indicazione dei luoghi dove potere acquistare e gustare il formaggio Bettelmatt originale.

I produttori di Formaggio Bettelmatt 2022 sono:

“Albrun” di Matli Gianni – Alpe Forno – Baceno

“Alpen” dei Fratelli Pennati – Alpe Vannino – Formazza

Gabriele Scilligo – Alpe Toggia/Regina – Formazza

Massimo Bernardini – Alpe Kastel – Formazza

Fausto Bracchi – Alpe Pojada – Premia

Cristina Bravi – Alpe morasco/Bettelmann – Formazza

Silvano Matli – Alpe Forno – Baceno

Adolfo Olzeri – Alpe Sangiatto – Baceno

This entry was posted on Wednesday, September 14th, 2022 at 3:15 pm and is filed under [Piemonte](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.