

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Iniziata la marchiatura del Bettelmatt nell'Alta Val Formazza e all'Alpe Devero

Redazione VcoNews · Friday, September 11th, 2020

Le forme di formaggio prodotte nei 7 alpeggi dell'Alta Val Formazza e Alpe Devero, nell'Alto Piemonte, riposano nelle fresche cantine alpine, in attesa di essere marchiate con il simbolo a fuoco che ne determinerà la certificazione di originalità di vero **Formaggio Bettelmatt**, l'oro bianco, **il formaggio eroico che viene prodotto in circa 5.000 forme** in soli tre mesi di inalimento, nei superbi alpeggi attorno al Monte Arbola (3235 m), fra erba mutellina e acqua color ghiaccio.

**L'operazione di marchiatura è partita il 3 settembre** e si concluderà a novembre, sotto l'attenta **analisi dei tecnici Agenforme dell'Unione Montana Alta Ossola** che da sempre assume, quale ente proprietario del Marchio, il controllo e la gestione dell'operazione che ne certifica il prodotto e l'unicità.

*“La stagione del Bettelmatt – dice il Presidente dell'Associazione Produttori Formaggio Bettelmatt, **Silvano Matli** – che era partita bene e in anticipo, ha subito un rallentamento, a causa del clima secco nel mese di agosto. Nonostante questo la produzione è comunque di buona qualità. Non è ancora possibile oggi determinare i numeri di forme prodotte, lo scopriremo solo al termine delle marchiature, ma siamo comunque soddisfatti soprattutto di poter sempre garantire un prodotto di pregio e gusto. Abbiamo preparato – continua il Presidente – anche quest'anno le **vetrofanie** che consegneremo ai nostri rivenditori, come ulteriore indicazione per poter trovare e acquistare il nostro Bettelmatt. Le richieste – conclude Matli – sono tante e il nostro formaggio sempre più conosciuto e apprezzato. Questo ci ripaga delle nostre fatiche e del nostro lavoro.”*

**Qualche numero sulla produzione del Bettelmatt:** 7 alpeggi, 8 produttori, 500 capi circa che producono il latte da cui nasce il formaggio dal sapore inconfondibile, 5 kg il peso medio di una forma.

Quest'anno, causa COVID, non sarà possibile creare eventi in cui poter ammirare la marchiatura pubblica, ma l'Associazione Produttori invita tutti gli interessati a seguirla sul sito [www.formaggiobettelmatt.com](http://www.formaggiobettelmatt.com), i profili social; meglio ancora, invita tutti a visitare i luoghi di produzione del Bettelmatt, territori incontaminati in cui i ritmi di vita seguono ritmi antichi e si respira l'aria di alta montagna, fra natura e bellezza.

I produttori di Formaggio Bettelmatt 2020:

**“ALBRUN” di Matli Gianni** – Alpe FORNO – Baceno

“ALPEN”dei Fratelli Pennati – Alpe VANNINO – Formazza

GABRIELE SCILLIGO – Alpe TOGGIA/REGINA – Formazza

BERNARDINI MASSIMO – Alpe KASTEL – Formazza

BRACCHI FAUSTO – Alpe POJALA – Premia

BRAVI CRISTINA – Alpe MORASCO/BETTELMATT – Formazza

MATLI SILVANO – Alpe FORNO – Baceno

OLZERI ADOLFO – Alpe SANGIATTO – Baceno

Preparate i palati: è tempo di Bettelmatt!

Per contatti e informazioni:

**Associazione Produttori Bettelmatt**

Via Circonvallazione, 16

28862 Crodo (VB)

*Unione Montana Alta Ossola*

Località Bagni, 20

28862 Crodo (VB)

This entry was posted on Friday, September 11th, 2020 at 4:35 pm and is filed under [Piemonte](#), [Turismo](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.