

Il formaggio d'alpeggio

In montagna il latte ha sempre avuto un ruolo di primissimo piano nell'economia e nella vita. Per evidenziare ad esempio l'importanza data al formaggio basti ricordare l'usanza di dedicare una forma alla nascita di ogni figlio.

La forma, conservata in disparte in cantina, rimaneva lì fino al giorno del funerale.

Al ritorno dal cimitero, la forma o meglio quello che ne era rimasto veniva divisa e consumata da coloro che avevano preso parte alla cerimonia.



Il burro invece, poiché facilmente deperibile, si trasformava di solito in burro cotto e fuso e veniva usato come condimento. Per l'utilizzo del burro fresco si è dovuta attendere l'introduzione del frigorifero.

Con il latte di capra si producono i famosi caprini. Sono a pasta cotta e si consumano sia freschi che stagionati. Poiché sono digeribilissimi sono consigliati per bambini e anziani. Erano e sono particolarmente ricercati quelli che si producevano nella breve stagione d'alpeggio.



In Valle Antrona si produceva un particolare formaggio ai porri; le mucche venivano alimentate per un giorno con i porri che passavano il loro sapore forte al latte. Pare che questo formaggio fosse prodotto perché a causa del suo sapore veniva consumato di meno ed affettato molto sottile.

La ricotta era prodotta sia con latte di mucca che con quello di capra, grassa con l'aggiunta di panna oppure magra senza la panna, fresca, stagionata o affumicata.

Il maggior prodotto caseario delle nostre montagne è il mezza pasta o semi-grasso, noto in dialetto come “*nusctran*” (cioè nostrano).



Il Mezza pasta

È un formaggio detto anche *semi-grasso* ed è il maggior prodotto caseario dell’Ossola. Viene prodotto in alpeggio durante la stagione estiva e nelle latterie di fondovalle durante il periodo invernale. Gli alpeggi comunali vengono dati in affitto ad un capocasata, che si dovrà occupare del mantenimento e della conduzione del bestiame di più famiglie proprietarie.

Due volte al giorno, al mattino e alla sera, le mucche vengono raccolte per la mungitura e la successiva lavorazione per fare burro e formaggio. In estate una bovina adulta può arrivare a produrre circa 18 litri di latte, e da una cagliata di 300 litri si ottengono 30 chili di formaggio.



A fine stagione il prodotto viene diviso tra i diversi proprietari in base al numero delle bovine.

Viene prodotto con il latte di mucca scremato dall’affioramento.

È un formaggio pasta cotta, di colore giallo paglierino, a occhiatura minuta e consistente. Deve stagionare per un periodo minimo di sei mesi.

Ha quindi un sapore pieno e robusto che diventa piccante con l’aumento del periodo di maturazione.

È il classico formaggio da tavola.

Accanto alle stalle troviamo sempre i maiali che rappresentano un conveniente mezzo di utilizzo dei sottoprodotti dell'industria lattiero- casearia.

Durante tutto il ciclo di ingrasso l'alimentazione del maiale è basata sul siero di latte derivante dalla lavorazione del formaggio.



Il Bettelmatt

La storia

In una pergamena del luglio 1006 si trova una pratica di affitto di terreni in cui si chiede la consegna annuale di 100 libbre di formaggio. Molti altri documenti ancora ci fanno conoscere gli innumerevoli utilizzi commerciali e legali del formaggio, tra cui la possibilità di pagare le tasse, le decime e perfino gli affitti. Una delle prime notizie storiche che tiene buono il nome Bettelmatt risale al 1721.

Lo si è trovato anche con il nome di Fontossola che corrisponde alla forma dialettale di *fontina*. Questo ci dice quanto gli ossolani si sono battuti inutilmente per ottenere l'estensione dell'Ossola della zona di produzione della fontina, denominazione tipica valdostana.

Più recentemente è stato classificato come Grasso d'Alpe.

Un tempo il formaggio prodotto in alpeggio era trasportato attraverso i valichi e venduto nelle fiere o ai mercati di fondovalle, specialmente dopo il '500 quando sulle Alpi si diffuse l'uso di non scremare il latte per produrre il burro, ma di utilizzare il latte intero.

L'antica mulattiera per il Passo del Gries, che dal lago di Morasco saliva all'alpe Bettelmatt, costituì per secoli la principale via di transito tra la pianura padana e il centro della Svizzera. Lungo questa carovaniere, percorsa anche da 100 cavalli e muli al giorno, passarono per oltre sei secoli non solo mandrie, mercanti ed eserciti, ma anche scambi di idee e confronti di culture.

Lo sviluppo della zootecnia e quindi una abbondante e qualitativamente eccellente produzione casearia, sono le caratteristiche dell'alta Val d'Ossola. La produzione casearia è sempre di alta qualità e raggiunge punte di assoluta eccellenza, sia dal punto di vista alimentare che da quello commerciale.

Battelmatt o Bettelmatt (pascolo dei camosci) identifica gli alpeggi dell'alta Val Formazza e dell'alpe Devero, che producono un formaggio dal sapore tutto particolare, dovuto soprattutto alla qualità delle erbe di questi pascoli.

L'alpe Bettelmatt, dominato dal Battelmatthorn ovvero punta dei Camosci, si trova a 2112 metri di altitudine al confine con la Svizzera.



Come si produce il formaggio in alpe

Il formaggio viene fabbricato ogni giorno nella casera che serve anche come ricovero per i pastori. In un angolo del locale c'è la grande caldaia sospesa ad un braccio pieghevole, dove il latte viene portato in temperatura con il fuoco di legna. In alto la raccolta della legna è un problema oltre che una fatica perché in genere a quelle altitudini la vegetazione è scarsa o addirittura assente. Il formaggio viene poi pressato con grosse pietre e lasciato riposare un giorno, salato, riposto e conservato in piccole baite.

Solo sette alpeggi attualmente possono produrre il Bettelmatt (Bettelmatt, Kastel, Toggia, Forno, Sangiatto, Vannino, Poiala: distese d'erba oltre i 2000 metri, in cui si producono poche forme all'anno) ed ognuno di essi ha caratteristiche proprie per differenze di storia, ambiente e "mano" del casaro. Il Bettelmatt inizia a farsi conoscere come uno dei formaggi italiani più raffinati ed esclusivi.



La produzione

La quantità media di latte lavorato negli alpeggi che producono il Bettelmatt, oscilla tra i 300 e 500 litri al giorno, ovviamente in funzione della quantità dei capi e del periodo stagionale.

In totale si producono all'incirca 10.000 forme di Bettelmatt del peso variabile tra i 2,5 e i 5 chilogrammi. Il periodo di produzione in alpeggio è di due mesi: in pratica i soli mesi estivi.

La qualità del formaggio d'alpe è determinata dalle caratteristiche della vegetazione del pascolo e sarà tanto più pregiata quanto più l'erba sarà densa e nutriente per le bestie. La vegetazione, spesso attaccata alle morene, costretta ad una estate molto breve e a fredde temperature notturne gode tuttavia di una forte luminosità che favorisce la fotosintesi.

Una curiosità riguarda l'erba dei pascoli. Infatti la presenza della *Festuca rubra*, del *Ligusticum mutellina*, e di altre erbe alpine particolarmente ricche di molecole aromatiche, può essere considerata un possibile "marcatore" del produttore, del pascolo e quindi dell'origine del prodotto. La cosiddetta erba *Mottolina*, purtroppo non ben precisata, gli conferisce il caratteristico colore giallo.



BIBLIOGRAFIA

T. Iacchini "Sapori della provincia azzurra" da Le Rive n°4/2003

R. Di Corato "A tavola nell'Ossola" Comunità Montana Valle Ossola

E. Rizzi "Cucina d'alpe" Fondazione Enrico Monti

E. Rizzi "I Walser" Fondazione Enrico Monti

P. Crosa Lenz, G. Frangioni "Escursionismo in Valdossola-Antigorio Formazza" Ed. Grossi Domodossola

E. Ferrari, A. Pagani "Terra d'Ossola" Ed. Grossi Domodossola