



Il formaggio Bettelmatt arriva dall'Alta Ossola ed è molto raro

Degustazione gratuita e guidata del Bettelmatt

Per tutti gli amanti del formaggio, anzi del prezioso e contingentato formaggio di montagna, Borgiattino formaggi, di corso Vinzaglio 29, a Torino, propone una degustazione gratuita e guidata.

Appuntamento sabato 20 febbraio dalle 10 alle 13 e dalle 15,30 alle 19,30. E' sufficiente presentarsi in negozio per accedere alla degustazione gratuita.

Il protagonista assoluto di questo appuntamento è il famoso e un tantino misterioso Bettelmatt. Si tratta davvero di un formaggio raro, una toma d'alpeggio che arriva dall'Ossola e che viene pro-

dotta in quantità molto limitata. «Il Bettelmatt - dice Luciano Guidotti, di Borgiattino - viene prodotto nei mesi estivi, agosto e settembre. La qualità principale di questo formaggio è data in gran parte, più che dalla tradizione di lavorazione del latte e conservazione del formaggio, dalla presenza nei pascoli, oltre i 2 mila metri di altitudine, di essenze particolari». Essenze rappresentate principalmente dall'erba mattolina, un'ombrellifera che conferisce al formaggio caratteristiche inconfondibili.

I produttori arrivano dall'Alta Valle Formazza. Info: 011/56.29.075. [F. PAN.]