

FA'  
LA  
SPESA  
GIUSTA

## Bettelmatt, «tesoro» d'alpeggio

PAOLO MASSOBRIO

**N**ella settimana dedicata a Cheese il cacio che scegliamo è il Bettelmatt legato alla cultura walser: veniva ceduto come tassa o per fare la carità («Battel» significa questua e «Matt», in tedesco, è pascolo). Ottenuto dal latte crudo intero

di una mungitura di vacche di razza Bruna Alpina di 7 alpeggi della Valle Antigorio-Formazza, compresi tra i 1800/2400 metri sul livello del mare, inizia la produzione a luglio e le prime forme si trovano in commercio ora (stagio-

na almeno 60 giorni). Ha crosta oro, pasta elastica, sapore dolce e ricco d'essenze alpine, che con la stagionatura si accentua e si arricchisce di nuove sfumature. Le caratteristiche più sorprendenti e inconfondibili sono date dalle erbe dei pascoli di cui si nutrono gli animali. Particolare dall'erba mottolata, la crescita dell'interesse intorno a Bettelmatt, scoperto da Raspelli e

## Da gustare alla kermesse

### Bria càcio vaccino di De Magi

## Erborinato con uvette di un dolce toscano

**P**rima ancora di essere messo in commercio, aveva già ricevuto un premio. Bria càcio vaccino di De Magi si fregia dal 2014 della targa di Qualità del concorso «Infiniti Blu».

La ricetta è frutto di un'inusitata collaborazione tra un pasticciere e un affinatore. Di struttura morbida, ma non molle, è un erborinato di latte vaccino affinato sotto la «bagna» alcolica e le uvette del Panbriacone dolce toscano tipico di Montevarchi in Val d'Arno.

La pezzatura è da circa 3 chilogrammi in forme cilindriche. Ha una crosta poco consistente in cui sono presenti le uvette che mantengono bagnata la superficie del

formaggio contribuendo a renderla ancora più morbida. Il colore è paglierino carico, ambrato in alcuni punti.

Il sapore è mediamente dolce e sapido con punte alcoliche

che: si suggerisce di gustare anche la crosta per assaporare le uvette. «Lo consigliamo come formaggio da fine pasto - spiegano i produttori - o da meditazione, ma chi vuole sbizzarrirsi in cucina può provarlo per la preparazione di ricette. S'accompagna bene a qualsiasi vino dolce da dessert con pochissima acidità.

A «Cheese» Bria càcio vaccino (disponibile in edizione limitata) sarà presentato dall'affinatore Andrea Magi, selezionatore, ricercatore di formaggi, membro dell'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggio) e maestro assaggiatore e delegato per Arezzo e Siena.



### «Dop» di Roccaverano

## Così la Robiola diventa un gelato

**L**a Robiola di Roccaverano non ha più bisogno di presentazioni: il celebre caprino Dop che nasce sulle colline della Langa è un cult. A Bra, e non suoni blasfemo né modaiolo, si potrà assaggiare nell'inconsueta versione gelato. A preparare le «palline» di Robiola di Roccaverano sarà il maestro gelatiere Alberto Marchetti che, in collaborazione con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, terrà una dimostrazione-racconto che andrà in scena nei giorni di «Cheese» alla

Valbronda, pesche nel sacchetto di Leonforte, pera signora, vaniglia della Chinantla, farina Bona, stracciatella con cioccolato Chontalpa. Un progetto che il torinese Alberto Marchetti ha avviato come sostenitore della filosofia di Slow Food per la biodiversità «applicata al gelato».

«Sono piccole storie e prodotti eccezionali - si legge in una nota - che entrano nelle nostre gelaterie per fare in modo che la gente conosca e assaggi tutto ciò che di buono la natu-



### Skyr

## Nuovo Presidio f

**N**ew entry tra i 450 «Prèsidi», i prodotti tutelati Slow Food in tutto il mondo, lo Skyr islandese debutta a Bra come simbolo della battaglia del movimento della chiocciolina per la salvaguardia della biodiversità e dei prodotti «in via di estinzione», perché rischiano di perdersi i saperi e le tecniche tradizionali di produzione di determinati cibi. È un formaggio fresco a base di latte vaccino acido che ha origini antichissime: già più di mille anni fa, infatti, era parte integrante della dieta dei primi insediamenti presenti sull'isola vulcanica nel nord dell'oceano Atlantico. A renderlo particolare è l'aggiunta alla cagliata di un

po' di Skyr. La produzione è in costante crescita come sempre. Il primo l'utente del latte è il latte. Per aumentare la produzione del latte è necessario un sistema di gestione aziendale.

Oggi lo Skyr è un prodotto ma insapora il latte. Il chero e gli altri sono o con il latte. Le nali sono de un altro e non coltivo del latte. re la ricchezza del latte. I matori is do i piccoli vatori lo

### Afuega'l pitu atroncau

## Il leggendario «s

**P**aese ospite di quest'edizione di «Cheese» è la Spagna. E da Madrid arriva, tra gli altri, il Poncelet Cheese Bar che proporrà in degustazione e vendita oltre 300 varietà di formaggi, anche stranieri.

«Abbiamo territori molto diversi che ci permettono di produrre formaggi dalle mille sfaccettature in quanto a caratteristiche organolettiche e razze animali, perciò sono così ricchi di sapori e profumi diversi», racconta Jesus Pombo Lan-

esaggi v. Canarie, sono figure che contengono sapienti