

Bettelmatt

It's a cheese exclusive of the valleys of Piedmont-Antigorio Formazza, on the border with the Swiss Confederation.

The cheese is produced only from the milk of cows brown race, at an altitude between 1,800 and 2,400 meters.

The production is limited to the Pastures of Commons Morasco, Kastel, Val Toggia, Vannino, Poila, Forno, Sangiatto and it' called the Gold of Walser, the community of German origin on Italian soil, from the Canton of Valais that 'origin also to the Sesia Valley (à Walser), near the Monte-Rosa (46438mt, the second highest mountain in Europe) and its capital is Alagna (from German land, earth).

E' un formaggio esclusivo delle valli Piemontesi Antigorio-Formazza, al confine con la Confederazione Elvetica.

Il formaggio e' prodotto solo con latte di vacche razza bruna, ad una altitudine tra 1800 e 2400 metri.

La produzione e' limitata agli Alpeggi dei Comuni di Morasco, Kastel, Val Toggia, Vannino, Poila, Forno, Sangiatto ed e' denominato l'oro dei Walser, la comunita' di origine tedesca in terra italiana, proveniente dal Canton Vallese che da' origine anche alla Valsesia (→ Walser), nei pressi del Monte-Rosa (46438mt, seconda vetta d'Europa) ed il cui capoluogo e' Alagna (dal tedesco land, terra).

<http://it.wikipedia.org/wiki/Bettelmatt>

