



In Val Formazza, sport e gusto a braccetto

5 Chef e un formaggio simbolo di un territorio, il Bettelmatt. Questi gli ingredienti del BUT Gourmet, picnic in alta quota che si è svolto il 6 sulle Alpi Lepontine, per anticipare il BUT 2019, l'Ultra Trail in programma sabato 13 luglio in queste zone



Formaggio Bettelmatt, tipico della Val Formazza.

Può un formaggio identificarsi con un territorio? Certo se si tratta del [Bettelmatt](#), un'eccellenza casearia che dà il meglio di sé con il risotto o gli gnocchi di castagne. Ma che è delizioso anche assaggiato così, sul pane casalingo, per assaporarne al meglio il suo gusto di latte appena munto.

Definito “eroico” perché prodotto in appena 5600 forme all’anno dallo sforzo di 8 produttori, nasce dal **latte delle vacche di 7 alpeggi della Val Formazza**. Siamo in provincia del **Verbano Cusio Ossola**, in Piemonte sul confine con la Svizzera.

Bettelmat, il formaggio “eroico” e inimitabile

Sembra che a conferire a questa toma il suo gusto così particolare siano i prati ricchi di erbe aromatiche di questa zona, tra cui la mottolina che cresce solo qui. La produzione avviene nei mesi estivi, con una tecnica molto simile a quella del Gruyère. Tuttavia, le sue **pregiate caratteristiche organolettiche** sono dovute anche al pascolo in alta quota, visto che le mucche si spostano oltre i 2.100 metri, per brucare i prati dell’Alpe Bettelmatt. Da cui il nome, ovviamente.

Per comprendere il valore che questo formaggio rappresenta, all’interno della piccola comunità montana a cui appartiene, basta ricordare che ancora oggi la gente del posto è solita regalarne una forma alla nascita di ogni bambino.

BUT – Bettelmatt Ultra Trail 2019: 4 percorsi di varia difficoltà

E proprio per promuovere il Bettelmatt, ogni estate, da tredici anni a questa parte, viene organizzato il **BUT – Bettelmatt Ultra Trail 2019**: una spettacolare [gara di corsa ad alta quota](#) sulle montagne della Val Formazza che ogni anno richiama partecipanti da tutto il mondo.



Il BUT Bettelmatt Ultra Trail 2019 prevede 4 percorsi diversi.

La competizione, in **programma sabato 13 luglio**, prevede 4 percorsi diversi: il **più lungo sarà il Bettelmatt Trail**, 52 km che arriva fino ai 3000 metri di altezza, punto più alto della gara. Gli altri tre percorsi, più brevi, sono da 35 km, 22 km e 8 km adatto a tutti.

Il trail andrà a toccare i 7 alpeggi in cui appunto si produce il formaggio Bettelmatt. Un evento simile, che richiama oltre 700 partecipanti da tutto il mondo, è l'occasione per far conoscere non solo tesori gastronomici come il Bettelmatt, ma anche un contesto scenografico mozzafiato, tra cui anche la Cascata del Toce che, con il suo salto di 143 metri è considerata la più alta d'Europa.

BUT Gourmet con 5 grandi chef al Walser Schtuba



Il BUT Gourmet, pic-nic in alta quota che si è svolto sabato 6 luglio al Walser Schtuba di Riale.

Quest'anno al BUT è stato affiancato il [BUT Gourmet, un affascinante pic-nic in alta quota](#) che ha preceduto di una settimana la gara ufficiale e che ha visto protagonisti, oltre al Bettelmatt, anche 5 grandi chef.

Marta Grassi, dal 'Tantris' di Novara (una stella Michelin), **Andrea Monesi** della 'Locanda d'Orta' (una stella Michelin), **Davide Brovelli**, de 'Il Sole di Ranco' (Va), **Fabio Barbaglini**, alla guida del 'Foo' e de '**La Ménagère**' di Firenze, insieme al padrone di casa **Matteo Sormani**, chef e titolare del '**Walser Schtuba**' di Riale (in Val Formazza), hanno proposto un pranzo che ha celebrato la tradizione di montagna.



Gli chef riuniti per il BUT Gourmet. Alle spalle, la Locanda Walser Schtuba punto di partenza del BUT 2019.

Insieme a loro, **Elisabetta Foradori**, dell'omonima Azienda Agricola trentina, pioniera in Italia del vino biodinamico in anfora, che ha accompagnato le ricette con le proprie eccellenze vinicole.



Da sinistra: 1) Risotto green con erbe d'alpeggio (chef Brovelli); 2) Rivisitazione del classico pane e Bettelmatt (chef Sormani).



Da sinistra: 1) Pollo marinato in fieno e lavanda (chef Barbaglini); 2) Tonnato inatteso (chef Grassi); 3) Dessert a base di mela verde yogurt e nocciole (chef Monesi).

«Questa prima edizione del BUT Gourmet è stata pensata come un momento di condivisione e riflessione, attraverso i racconti di chi, di fronte alle difficoltà e alle sfide estreme, ha deciso di partire o di ri-partire per raggiungere un preciso obiettivo. Che sia il coronamento di un successo sportivo o la realizzazione di un'eccellenza gastronomica».

Queste le parole di **Gianluca Barp**, presidente di Formazza Event, l'associazione nata nel 2007 con l'intento di organizzare eventi sportivi di calibro nazionale e internazionale sul territorio. Nel 2009 Formazza Event ha deciso di dare vita al BUT proprio per richiamare su queste bellissime Alpi visitatori e appassionati di montagna di tutto il mondo.

«Non dimentichiamo – ha concluso Barp – che sport e gastronomia sono due leve importantissime per spingere turisticamente un territorio».

Ed è il caso di dirlo: la Val Formazza ha proprio tutte le carte in regola per farsi apprezzare! Per informazioni su BUT – Bettelmatt Ultra Trail: www.bettelmattultra.it.

Data di creazione

11/07/2019

Autore

silvia-fissore