

VAL D'OSSOLA, ANTIGORIO E FORMAZZA (Verbania-Cusio-Ossola)

## Tra i pascoli e le malghe del pregiato Bettelmatt

A cura di Aurora Monesi • Foto di Franco Coggi



### CREVOLADOSSOLA

Azienda Agraria Cristina Brava e la Cantina Garrone-De' d'Matè • **CRIBDO** Il Forno Ossolano, la Macelleria Crosetti, Edelweiss, il Consorzio Erba Bona • **BACENO** I mieli dell'Apicoltura Prima • **FORMAZZA** Formazza Agricola, il Restobar Igi, il B&B Zumsteg, l'Azienda Agricola Gabriele Scilligo e il Ristorante Walsler Schtriba

**B**asta dare un'occhiata alla carta geografica per rendersi conto che la val d'Ossola, con la sua appendice apicale della valle Antigorio prima e della val Formazza poi, assomiglia a un'enclave italiana in terra elvetica, in bilico tra Canton Ticino e Vallese. A ovest poi c'è il passo del Sempione, da dove si scende a Briga. È un'area bellissima delle Alpi Lepontine, ricca di acque (la splendida cascata del Toce lo conferma) anche benefiche, con fonti minerali e termali. Pascoli e alpeggi ospitano mandrie di mucche che danno latte a base e oggi molto ricercati. Su tutti spicca il pregiato Bettelmatt, il cui nome deriva dai termini walsler *betel* e *matt*: il primo significa questua, il secondo prato. Era il cacio d'altura distribuito ai poveri questuanti. Il retaggio della cultura walsler porta anche in cucina tradizioni interessanti, come il pane di varie farine integrali. Nella parte bassa della valle c'è anche un vino autoctono, il Prünent, che inizia a farsi conoscere.

### CREVOLADOSSOLA

#### Il re dei formaggi d'alpeggio

Il formaggio d'alpeggio per eccellenza delle valli Antigorio e Formazza è il Bettelmatt, con il suo marchio ben tutelato e l'unicità data dal foraggio fresco (soprattutto la sapida erba mottolina) ruminato dalle mucche in alta quota. Oltre i 2.000 metri si estendono gli alpeggi dove le mandrie in lattazione trascorrono le loro "vacanze estive", producendo il latte che si trasforma in formaggio grazie ai lavori dei casari in loco: forme da 4-6 chili che stagionano poi nelle "cantine" in pietra dal posto, con i giusti accorgimenti. Uno dei due alpeggi dell'**Azienda Agricola Cristina Bravi** si chiama proprio Bettelmatt, in val Formazza. Alberto Mazzurini conduce d'estate le sue 75 vacche di razza Bruna Alpina e Pezzata Rossa. La produzione è di circa 1.000 forme all'anno, seguendo i criteri più

tradizionali, senza riuscire mai ad accontentare le tantissime richieste; il prezzo per un chilo di Bettelmatt dall'azienda si attesta sui 23 €.

#### Un sorso di Prünent, fresco vino d'alta quota

Se ne legge già in un documento del 1309 che tratta di una donazione di vigneti di Prünent, un vitigno del Nebbiolo. Si chiama così il vitigno a bacca nera della valle e le **Cantine Garrone** lavorano i propri grappoli e quelli di cinquanta piccoli produttori per produrre il vino omonimo. Il Prünent Doc di Garrone è un rosso granato fresco, di 13,5 gradi, vinificato in bianco: il Tarlap di Crostina, Nebbiolo e Prünenti, il Muraloss e La Gara; i prezzi vanno da 6 a 20 € per il Prünent. Associazione Produttori Agricoli Ossolani

sta facendo l'impossibile per valorizzare l'enologia della valle, o i prodotti finali sono decisamente meritevoli.

### CRIBDO

#### Il fragrante pane dei Walsler

La popolazione di origine germanica che nel XIII secolo si stabilì dal Vallese, alle alte quote delle valli intorno al Monte Rosa, tra cui anche l'Ossolano, parlava una lingua molto dura. I Tisosi, chi si è persa quasi del tutto. Il recupero della matrice walsler è invece attivissimo in altri campi, tra cui quello gastronomico, dove si fa para a chi ripropone ricette e cibi di quell'epoca lontana. Il pane però è lo stesso da sempre, impastato con segale, mais, patate e miele: un tempo era cotto nel forno comune dei villaggi e si conservava per mesi. Oggi lo sforna quotidianamente Germano Meneghelo del **Forno Ossolano**, che ha ereditato l'azienda dal padre Felice: sono pagnotte

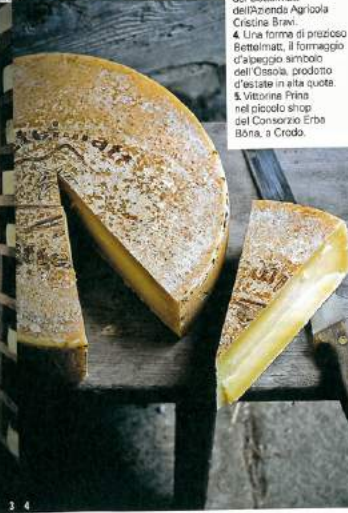
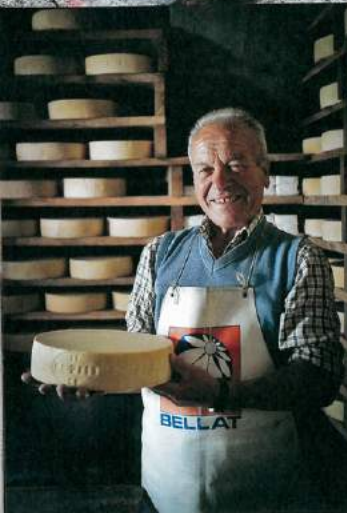
In questa foto: la gamma di formaggi Valligiana e Formazza Agricola. A sinistra: panorama di Riale, ultimo villaggio della val Formazza. Pagina precedente, in basso: pane del Forno Ossolano.







1. Una bottiglia di Prunent Nebbiolo Superiore delle Cantine Geronne-Co d'Alais, a Cravello-Ossola.  
2. Marco Geronne nella bottaia della cantina.  
3. Alberto Mazzoni nel locale di stagionatura dei Bettelmatt dell'Azienda Agricola Crastine Bravi.  
4. Una forma di prezioso Bettelmatt, il formaggio d'asaggio simbolo dell'Ossola, prodotto d'estate in alta quota.



aspezzamenti prima abbandonati alla stierpiglia, ritornati così utili e puliti; opportunamente disidratate, diventano mix per tisane e infusi che alleviano varie problematiche. Tutto è rigorosamente biologico: malva, genciana, organo, melissa, menta, camomilla, calendula, tiglio, ginepro, achillea, lavanda e silchemilla. Poi i liquori, gli amari, le caramelle e i cuscini di fieno per i centri benessere: Vittorina e le sue sodali ci credono e i fatti danno loro ragione.

**BACCINO**  
**Prezioso miele di rododendro**  
In estate i sentieri delle Alpi Lepontine, tra boschi e praterie, si tingono di un colore rosato intenso: è la fioritura dei cospugli di rododendro, bellissimi parenti montani delle azalee, che invece trionfano sui laghi. Le api che amano fino a 1.800 metri di quota a suggerire le corolle producono un miele prezioso e unico. Giacomo Prina dell'**Apicoltura Prina** porta alcune delle sue duecento arnie in transumanza alpestre, ottenendo un prodotto ottimo. Non solo: Giacomo e le sue api fanno anche miele di acacia, di tiglio, di castagno, millefiori con un po' di tarassaco e poi melata, propoli, polline e pappa reale, conquistando anche premi importanti, prezzi di 10-12 € al chilo.

**FORMAZZA**  
**Dal Stimmer alla Mascarpa, i tesori di Formazza Agricola**  
Dario Piumarta e Lara Pennati lavorano con mbeiste il latte di sennada mucche, "cocolate" tra stalla e pascolo. La gamma casearia è piuttosto ampia ma non comprende i Bettelmatt, perché il bestiame non sale agli alpeggi in quota. Le alternative di **Formazza Agricola** sono però tante: il Stimmer, fatto con latte arivo crudo, di colore giallo paglierino e a pasta semidura; il Formazza Blu, un erborinato piccante, granuloso e sapido; il notevole Walserrin, a latte intero e morbidamente saporito; la caciotta Tergvige fresca e tenera; l'Oro, gemello dello svizzero Sbrinz; la Mascarpa, una ricotta un po' stagionata. Nel shop, in stagione, si trovano anche le patate (*hapke* in walserrin), tuberi particolarmente buoni per fare gnocchi e altre specialità locali; formaggi di 11-24 € al chilo.

**Lo chalet dei migliori gnocchi all'ossolana**  
Accanto alla seggiovia di Ponte d'è il **Ristorbar Ighil** chalet con terrazza di Paola e Danilo Anderlini. Danilo fa il cuoco e propone tagliolini al prosciutto crudo

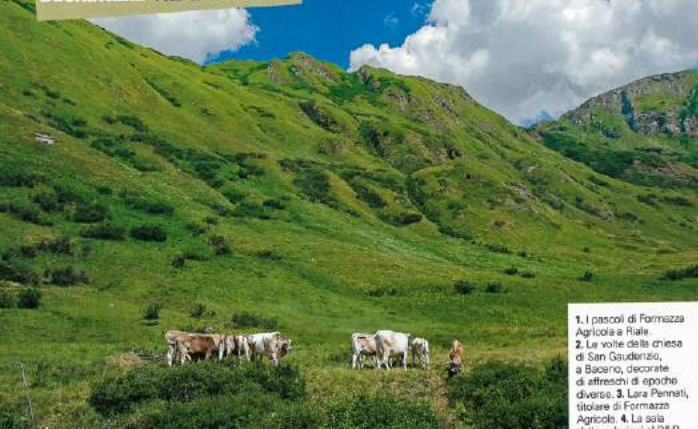
tonde, con una bella "W" incise sulla crosta. Poi c'è il pane ossolano con fichi, noci, mele e uvetta, il pan de stre ( "dello strepa" ), con pere, datteri, prugne e uva passa, e quello alle noci. La panetteria dei Meneghelli è diventata anche un bellissimo negozio con tanta pasticceria raffinata, gelati golosi, pasticcini, biscottieri: e qui si viene saporito il biscotto walserr al mirtillo rosso.

**Macellai da quattro generazioni**  
Il tipico snack ossolano è formato da brisèola di punta d'anca bovina, scelta e ben aromatizzata, da affettare finemente e gustare con il pane walserr. La **Macelleria Crossetti** ne ha di ottima, e si è pure cimentata nella brisèola di tacchino per accontentare i fanatici della dieta: si chiama "dindaola", nome un po' improbabile per un prodotto ottimo. La mortocolla di fegato è invece un inscatato antico, saporito, da polenta salda; poi tanti salamini d'asino o di caccagione, lardo, il raro vicino di capra da tagliare a fette (il costato 60-70 € al chilo), il lonzino magrissimo e il salame di testa. E ottime carni, in tagli sottovuto, di bovini vissuti all'aria aperta a "menu" di fieno fresco di montagna. L'azienda fu fondata da nonna Cesarina nel 1909 e oggi siamo alla quarta generazione.

**La cucina di famiglia alla tavola dei Facciola**  
**L'Albergo Ristorante Edelweiss**, in località Viceno, domina la vallata e i boschi e si è ingrandito molto negli ultimi anni: diviso in due corpi, oggi offre un centro benessere completo di piscina, sauna, massaggi e trattamenti di bellezza. Ma qui si viene saporito per sedersi a tavola e gustare le cucine famigliare di Ugo Facciola e del padre Gianmario. I salami sono ottenuti da suini allevati nei dintorni, mentre i formaggi vengono dai migliori casari della valle. Le paste sono tutte castelinge: tagliatelle, tagliolini e papardelle conditi con funghi, ragù di cinghiale o con le verdure dell'orto dietro casa. Buoni anche i ravioloni di patate e Bettelmatt, il risotto al Prunent e Bettelmatt, le trote grigliate e le costolate di cervo al timo, conto da 35 €.

**Tisane, infusi e amari dalle mille erbe di montagna**  
La montagna è anche uno scrigno di erbe per diversi piccoli problemi di salute. Vittorina Prina lo ha sempre saputo e, per raccogliere e lavorare le erbe officinali dei suoi monti, con un gruppo di sodi ha dato vita al **Consorzio Erba Bona**. Erbe coltivate in piccoli





1. I pascoli di Formazza Agricola e Riale.  
2. La valle della chiesa di San Gaudenzio, a Bâconnaz, decorata di affreschi di epoche diverse. 3. Lara Pennati, titolare di Formazzin Agricola. 4. La sala delle colazioni al B&B Zumsteg, piccolo casa di montagna ricca di rifiniture alla tradizione. 5. Veduta dall'imponente cascata del Toce, tra le più note attrazioni della valle. **Pagine seguenti, in basso:** cartina con le principali località citate in queste pagine.



**Tutti i segreti del Bettelmatt**

**Gabriele Scilligo** è uno dei produttori che possono sigilare a fuoco le loro forme di formaggio con il marchio "Bettelmatt". L'operazione della marchiatura è effettuata da ispettori anonimi e avviene di solito entro settembre. Giovane e attivissimo, Gabriele vive con le sue 106 mucche nella cascata dell'apejogo, a oltre 1.800 metri di quota: nei grandi palioni di rame, il latte è portato a una temperatura massima di 47 gradi, seguendo una stufgia casearia che è rimasta identica nei secoli. Il Bettelmatt è di colore giallo, con pasta di consistenza media, dall'occhiatura piccola e irregolare a occhio di pernice. Da bruno-rossiccia la crosta si scurisce nel periodo della stagionatura, che è perfetta dopo 5-8 mesi e avviene mettendo le forme da 4-6 chili su assi di legno nelle cosiddette "cantine": cassette di pietra dove l'umidità è mantenuta costante. Scilligo vende le forme a 24 € al chilo.

**Zuppe, risotti e tortelli sotto la cascata del Toce**

Nel microcosmo del villaggio di Riale sembra di stare su un altro pianeta. La valle finisce qui, in una conca verdissima sotto le pareti delle montagne e la meraviglia della cascata del Toce, con l'antico albergo. Il minuscolo borgo di case in pietra ha, su una chiesa dietro all'edificio del **Waiser Schuba**, il ristorante con camere di Matteo Sorman. Nelle sale in legno chiaro, arredato con alcuni mobili di famiglia, i tavoli sono coperti da toviglie a scacchi bianchi e blu. Mattato è un autodidatta, con qualche stage formativo in cucina, e i risultati del suo percorso sono di alta caratura. Nel menu si trovano sempre la zuppa waiser con formaggio, pane e verza, il riso alle gemme di larce, stinco e midollo di cervo; i tortelli di borragine e ricotta di capra e pomodoro e la fonduta di Bettelmatt con crostini e pane alla cannella. Fianle con crostafarina arance e meringhe; conto da 45 €.

e tarassaco di campo, risotto con spinaci selvatici e formaggio, riso Venere con fonduta di Bettelmatt, bistecca di cervo alla grappa e pinero, spazietto di cervo e polenta, crostato di frutti di bosco. Gli gnocchi all'ossolana, di farina di castagne e farina bianca, sono imperdibili: talvolta si trovano anche con un po' di zucca, oppure conditi con burro e salvia, con i funghi o con dadini di penicetta e formaggi; conto da 25-30 €.

**Il B&B Zumsteg: ospiti in una casa alpina**

Un tempo **Zumsteg** era un piccolo albergo, mentre ora ospita appartamenti e un delizioso bed & breakfast minimalista. Nell'edificio, che si trova proprio di fronte a un ponticello (foto in tedesco), Lella Sorman ha trasformato tre camere in deliziosi rifugi di legno dove tutto è curato nei minimi particolari, con gusto nei colori, negli accessori e nei dettagli, per fornire agli ospiti il senso del vivere in montagna secondo la tradizione. Nel soggiorno, "estivo" di mobili di famiglia, si fa colazione con tanti tipi di marmellate casalinghe, tè, caffè, yogurt, torte, biscotti, strudel cucinati da Lella, salumi, formaggi e succhi di frutta. Il fiume Toce scende molto vicino, due otri bellissimi e frotti fanno da aiuste: difficile andarsene; bb&b da 40 € a testa.



**Indirizzi**

**CREVOLADOSSOLA**  
**Adriana Agricola Cristina Bravi**, via dei Ponte, 0324/53.83.55  
**Cantine Garrone-Car d'Atta**, localit. Oria, via Valle Formazza 13, 335/750.76.08, [www.cantinegarrone.it](http://www.cantinegarrone.it)

**CRDOO**  
**Il Forno Ossolano**, via Maglioglio 13, 0324/610.68, [www.fornoossolano.it](http://www.fornoossolano.it)

**Macellonina Grassati**, via Roma 10, 0324/610.101, [www.macelloninagrassati.it](http://www.macelloninagrassati.it)  
**Albergo Ristorante Edelweiss**, localit. Vicino 2, 0324/661.819.51, [www.albergoedelweiss.com](http://www.albergoedelweiss.com)  
**Concezio Erbe B'Ona**, localit. Verempio, 335/850.36.70, [www.erbatoncaro.it](http://www.erbatoncaro.it)

**BACENO**  
**Agipohara Prina**, via Roma 11, 349/556.05.40

**FORMAZZA**  
**Formazza Agricola**, localit. Idrato, 335/360.63.88, [www.formazzaagricola.it](http://www.formazzaagricola.it)

**Ristorbar Iglù**, localit. Ponte, 339/193.08.98

**B&B Zumsteg**, localit. Ponte, 0324/530.40

**Adriana Agricola Gabriele Scilligo**, localit. Ponte 34, 320/412.44.04  
**Ristorante Waiser Schuba**, localit. Riale, 0324/63.43.52, [www.localdwaiser.it](http://www.localdwaiser.it)



La ricetta

# Prata Häpla

Il tortino di patate, formaggio e cipolle è un classico della valle, da gustare da solo o con un piatto di affettati

Semplice ed economica, la Prata Häpla del Ristorante Walser Schtuba di Riale ha origini walser, ma potrebbe provenire anche da un altro settore delle Alpi: qui però l'alta qualità delle materie prime la rende più importante. Si tratta di un tortino di patate con tanto buon formaggio e cipolla, da annoverarsi nella categoria delle *raclette*, o dei *rösti*, semplice ma da realizzare in modo accurato, badando ai tempi di cottura sia delle patate che del passaggio finale in forno. È un piatto povero e montanaro per eccellenza vista la presenza delle patate che, con la polenta, hanno tenuto in vita intere generazioni. Può rappresentare un piatto unico, o l'accompagnamento perfetto per un vassoio di affettati misti.



Qui sopra: Matteo Sormani, chef del Ristorante Walser Schtuba. In alto: la Prata Häpla pronta da servire.

## Procedimento

### Ingredienti

Per 4 persone:

- 8 patate medie
- 2 cipolle medie bianche
- 250 g di formaggio nostrano o di toma e pasta semidura non molto grasse
- 1 noce di burro
- sale
- pepe

Vino consigliato: un Munelloso ossolano o un Pincent



**1** Lavare bene le patate, che devono essere di pasta compatta e asciutta, e farle bollire con la buccia per 45 minuti, a fuoco medio.



**2** Lasciar raffreddare le patate nella loro acqua, poi toglierle e metterle per una notte in un luogo asciutto e fresco.



**3** Pelare le patate e tagliarle a rondelle regolari di spessore medio. Pulire le cipolle e affettarle a julienne. Tagliare a piccoli cubetti il formaggio.



**4** Prendere una padella di ferro o, se si preferisce, antiaderente, mettervi la noce di burro e lasciarlo sciogliere a fuoco medio. Aggiungere la cipolla affettata e rosolare per almeno 5 minuti.



**5** Unire le patate alla cipolla e lasciar cuocere. Quando inizia a formarsi una crosticina, schiacciare le patate, unire il formaggio a dadini, salare e pepare. Lavorare il tutto con la forchetta e continuare la cottura fino a quando non si forma la giusta crosta.



**6** Mettere la padella nel forno ben riscaldato fino a cottura ultimata, quando la superficie ribolla un poco. Servire caldissima.