Il Bettelmatt e le mucche di razza Bruna

Sugli alpeggi Sangiatto e Forno viene prodotto il Bettelmatt, un formaggio grasso ottenuto lavorando il latte intero, il cui sapore e profumo deriva dalle erbe d´alta montagna di cui si nutrono le mucche al pascolo (in particolare una di esse, l´erba mottolina, conferisce un sapore unico).

La produzione di formaggio con il latte intero, diffusa anche nella valle di Binn, è tipica degli alpeggi d´alta quota dove le forti escursioni termiche e le particolari condizioni ambientali rendono difficoltosa la conservazione di latte e burro per cui, nel corso di secoli di specializzazione, i pastori hanno imparato a trasformare subito il latte in formaggio. Le forme sono più facilmente conservabili nelle cantinette, costruzioni in pietra spesso ottenute utilizzando una balma e percorse da un ruscello per garantirne la giusta temperatura e umidità. Le forme ottenute, dopo una stagionatura minima di 60 giorni, hanno forma cilindrica a scalzo basso e diritto.

La moderna organizzazione dei pastori della Binntal ha realizzato una rete di "lattodotti", un sistema di tubature che percorre la montagna e permette di convogliare il latte prodotto nei diversi alpeggi in un unico caseificio.

Tutta la zootecnia alpina è frutto di un´alta specializzazione: cultura pastorale, metodi di lavorazione, tipologia dei prodotti, razze bovine.

Sangue U.S.A.: da "Bruna alpina" a "Bruna italiana"

Su questi pascoli alpini, sul versante italiano, la maggior parte di vacche condotte in alpeggio appartengono alla razza Bruna italiana, ceppo italiano che origina dalla razza Bruna alpina. Presente in Italia dal XVI secolo, fino al 1981 era denominata Bruna alpina, e derivava dall´introduzione di soggetti svizzeri, austriaci ed in parte bavaresi, che ben si adattavano ai nostri ambienti, ed era una razza che si prestava egregiamente alla produzione sia di latte che di carne.

Negli ultimi anni, a seguito della riduzione del numero di capi allevati, la selezione genetica è stata indirizzata verso la specializzazione nella produzione da latte, attraverso incrocio con il ceppo americano Brown Swiss (Stati Uniti). Ne è originata la Bruna italiana, allevata oggi non solo nelle zone particolarmente sfavorite di montagna e collina, come era all´origine, grazie alla sua rusticità, ma anche in allevamenti importanti grazie alla migliorata attitudine alla produzione di latte. La sua caratteristica è la produzione di latte ad elevato contenuto proteico, con abbondanti proteine di qualità, come la k-caseina BB, ed un´alta resa alla caseificazione, particolarmente adatto alla produzione di formaggi di elevato livello qualitativo.

Alcuni dati:
- Produzione media italiana per lattazione: kg 6619 (con un incremento produttivo della razza da oltre un decennio sull´ordine di 100 kg di latte all´anno in più)
- Contenuto sostanze proteiche: 3,46 % di media
- Contenuto sostanze grasse: 3,92 % di media