

Formaggio prodotto nella Val d'Ossola, molto simile alla Fontina (viene prodotto soprattutto a oltre 2000 metri all'alpe Bettelmatt, accanto al ghiacciaio di Gries).

Si dice che il gusto particolare abbia origine da un'erba di cui si cibano le mucche, la mottolina, benché sia il pascolo nel suo complesso a avere pregiate qualità organolettiche.

Il Bettelmat viene prodotto solo nei mesi estivi, con una tecnica simile a quella del gruyère. E' a pasta semicotta o cotta, untuosa, con una leggera occhiatura, di colore giallo oro o paglierino; viene stagionato 3-4 mesi. Si presenta in forme rotonde di diametro di 30-40 cm e di peso di 5-7 kg.

Il territorio specifico di produzione è l'alta Val Formazza, sull'Alpe omonima, il comune di Formazza (Novara), al confine con la Svizzera.