

I FORMAGGI VALDOSTANI E GLI ALPEGGI



Corrado Adamo – Arvier 24 maggio 2015 – convegno ONAS
Assaggiatore Salumi ONAS , Miele, Vini, Grappa , Formaggi e Maestro Onorario ONAF

Diversità e Legami

- ✎ Limitarmi a parlavi solo delle DOP formaggi della Mia Regione, la Valle d'Aosta, sarebbe stato limitativo. Vorrei quindi farmi una panoramica della ns produzione lattiero casearia scorrendo nel tempo l'evoluzione del settore legato ai formaggi fino alle eccellenze più recenti. Ma il formaggio per diventare tale e per diventare unico ha bisogno di tre competenze, di tre pilastri su cui poggiare e che gli imitatori non potranno mai copiare: la mano e *l'expertise o savoir-faire* dell'uomo della montagna, del *campagnard*, l'ambiente di produzione e l'animale, quelle vacche inserite negli albi genealogici della Pezzata Valdostana Rossa, Nera e Castana.
- ✎ Una sfida che comporta un caro prezzo.

Alto medioevo

∞ L'allevamento bovino e la conseguente attività lattiero casearia hanno origini antichissime nella Regione Autonoma della Valle d'Aosta ed i primi documenti che ne attestano l'importanza risalgono al 1200. Si tratta di richiami diretti a prodotti o di nomi di località o di famiglie che nel loro insieme testimoniano come la produzione di formaggi e quindi l'allevamento del bestiame rivestisse una notevole importanza nella realtà locale non solo contadina ma anche tra la nobiltà ed i suoi cortigiani.

∞ A queste prime citazioni ne seguono innumerevoli nei libri e nelle ricerche fatte nei secoli a dimostrazione dell'importanza non solo economica, ma anche dell'importanza che questo tipo di produzione zootecnica ed il relativo allevamento ha rivestito e riveste negli usi e nei costumi nonché nello sviluppo culturale della nostra regione.



Lunetta della bottega del salumiere nel castello di Issogne

Pantaleone da Confienza -1477

[...]

In essa (Valle d'Aosta) si trovano formaggi gustosi ... i prodotti della terra impareggiabili. Filano alquanto(i formaggi) se vengono riscaldati con acqua o fuoco o al contatto con le cibarie che ne sono guarnite. Se ne trovano tuttavia alcuni che sono costituiti da sostanze spesse. In essi sono rimaste componenti di burro, e per questo non filano, oppure filano con difficoltà. Tali formaggi sono i migliori e sono tanto più buoni quanto più sono salati, sia consumati freschi, sia dopo la stagionatura.

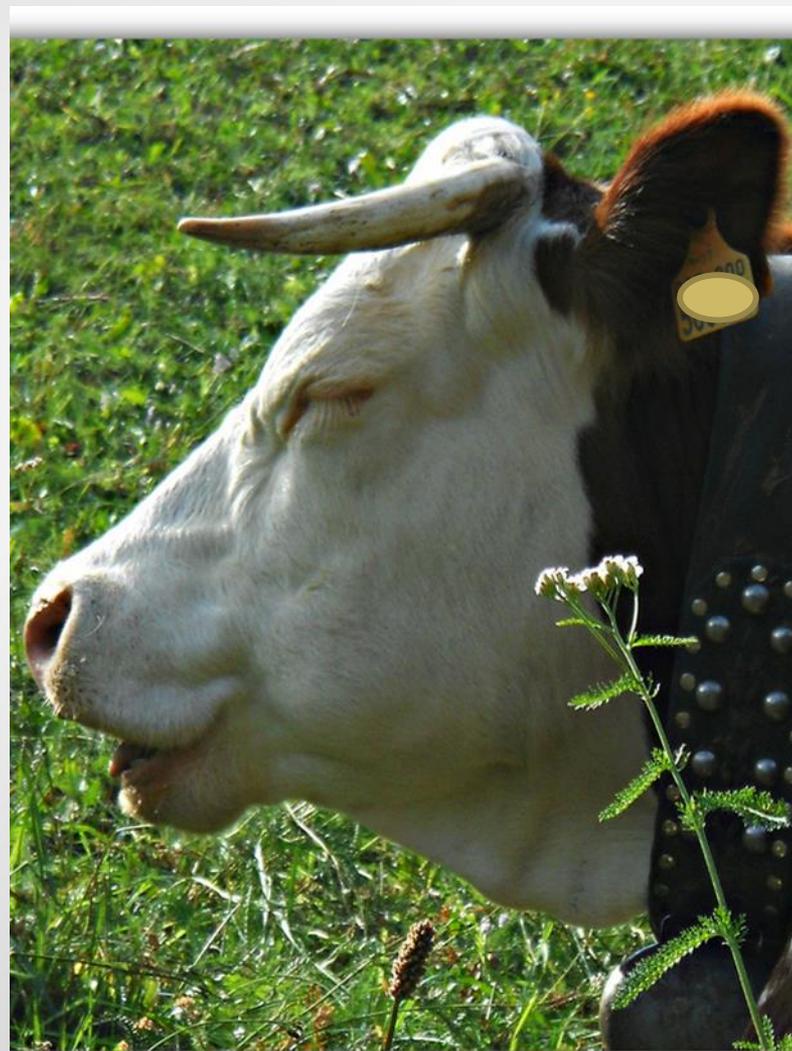
In Val d'Aosta si producono seracchi gustosi e rinomati soprattutto nella zona di Nus, per cui vengono chiamati seracchi di Nus. Sono di grosse dimensioni, di forma esattamente quadrangolare alti quasi due cubiti, e si conservano nelle condizioni ideali per un anno e alcuni per due.

[....]

Cubito: misura antichissima dell'avambracci d al gomito alla punta del dito medio

Laurent Argentier

∞ Nel 1887 l'illustre Agronomo valdostano Prof. Laurent Argentier da ampio spazio alla produzione dei formaggi in Valle d'Aosta dell'epoca e descrive con dovizia, nelle sue «*Leçons sur l'agriculture valdôtaine*». la produzione del formaggio *Gruyère mi-gras* ormai chiamato Fontina della Valle d'Aosta. Interessante osservare come le tecniche di produzione siano rimaste quasi immutate oltre quasi 150 anni.



Le razze autoctone



- ∞ Le bovine allevate in Valle d'Aosta sono di razza Pezzata Rossa Valdostana e Pezzata Nera e Castana Valdostana capaci di sfruttare i foraggi alpini di una regione morfologicamente difficile per l'allevamento e capaci altresì di produrre latte con componenti chimiche di resa in formaggio, quali grasso e proteine, specifiche. La composizione botanica dei pascoli e dei prati della Valle d'Aosta è anch'essa specifica per la produzione del latte che viene poi trasformato in formaggio. Infine la tecnologia usata dal latte fino al termine della maturazione si è tradizionalmente consolidata nei secoli.

Tradizioni che si perpetuano restando al passo con i tempi



- ✎ Ancora oggi, il bestiame si alimenta nel periodo estivo sui più alti pascoli fino a raggiungere il limite delle nevi perenni e le lavorazioni si svolgono in alpeggio, o in caseifici di piano mantenendo ancora un buon equilibrio tra tecnologia e tradizione anche. A fine 1800 erano ancora operative circa 300 latterie turnarie nel periodo invernale,.

Fontina ma non solo

∞ I formaggi prodotti erano e sono tuttora diversi anche se l'importanza maggiore è sempre stata data alla regina delle nostre produzioni ovvero la Fontina. Si tratta di un formaggio ottenuto da latte intero che era il preferito anche dai Signori feudali che, oltre a consumarlo, lo esigevano a pagamento dei cespiti loro dovuti. Le restanti produzioni ottenute da lavorazioni successive a quella della fontina o ottenute direttamente dal latte dopo scrematura, erano e sono diversificate e prelibatissime, tanto da essere ancora oggi ricercate dai cultori dei prodotti lattiero caseari di nicchia e dai buongustai.



L'eccellenza. Le DOP



Fontina DOP

Valle d'Aosta Fromadzo DOP



Fontina DOP



La prima citazione de nome *fontine* si ritrova in fonti del 1717.

- ∞ La Fontina, formaggio a pasta semicotta , elastica e morbida viene prodotto UNICAMENTE su tutto il territorio della Regione Valle d'Aosta e la derivazione del nome è sicuramente di origine toponomastica anche se è difficile collocarne esattamente la provenienza visto che diversi sono le località con la stessa radice, dal villaggio di *Fontinaz* nel comune di St. Marcel, all'alpeggio *Fontin* nel Comune di Quart solo per fare due esempi. I documenti storici attestano l'uso del nome Fontina fin dal 1717.
- ∞ La produzione della Fontina si svolge durante tutto l'arco dell'anno e le mandrie, nel periodo estivo, vengono fatte monticare in alpeggio (i 100 giorni di alpeggio) alle quote superiori per seguire lo sviluppo vegetativo delle praterie e dei pascoli così da permettere altresì lo sfalcio dei prati di piano
- ∞ La produzione 2014 di marchiato è stata di circa 400.000. Ogni forma pesa mediamente dagli 8.5. Gli paleggi con lattifere sono circa 130 su un totale di 250- 300 alpeggi (numero fortemente stimato) che ospitano manzi per l'ingrasso o mayen di bassa quota (primo tramuto verso la «tza», l'alpeggio sono il bestiame sosta per circa 10 giorni alla massima altitudine per lo sfruttamento da pascolo -

Fontina DOP



- ∞ Particolarità quasi unico di questo formaggio sono la lavorazione e caseificazione del latte dopo ogni mungitura, l'utilizzo di latte crudo ricco di fermenti lattici. L'utilizzo solo e unicamente di fermenti autoctoni selezionati fin dagli anni '70 dello scorso secolo.
- ∞ . Questo formaggio ha un sapore equilibrato e dolce con gusti predominanti che si riconoscono nella famiglia del caseario con toni vegetali e floreali che possono diventare anche leggermente tostati con l'avanzare della maturazione. La maturazione avviene in grotte scavate nella roccia o in magazzini di stagionatura climatizzati, dove le condizioni ottimali di maturazione sono ideali e dove i formaggi vengono curati con grande attenzione durante tutto il periodo di stazionamento, in attesa che le Commissioni di controllo qualità del Consorzio Produttori e Tutela Fontina, ne accertino o meno il diritto a diventare Fontina.

Fontina DOP

Disciplinare di produzione



Fasi di tassellatura per la verifica della pasta, occhiatura e profilo aromatico e conseguente marchiatura



Per la tutela della DOP Fontina esiste un apposito Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina riconosciuto dal Ministero Agricoltura, nato nel 1957, che continua con cura la Sua opera di vigilanza sul prodotto.

Vallée d'Aoste Fromadzo DOP



Anche in questo caso si tratta di un formaggio che ha ottenuto prima la Denominazione di Origine da parte dello Stato Italiano del 1995 ed è poi stato riconosciuto come Denominazione di Origine Protetta dalla Comunità Europea nel 1996. Si tratta di un formaggio che ha come areale di produzione il territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta e che si presenta nelle tipologie "magro" e "semigrasso" con la possibilità di differenziare le produzioni a seconda che vi sia o meno aggiunta minima di latte caprino. L'alimentazione del bestiame deve essere costituita prevalentemente da foraggi locali freschi o affienati ed il latte deve provenire da almeno due mungiture.



Il legame storico con l'ambiente è fortemente radicato e atti storici testimoniano la produzione di questo formaggio, oggi meno famoso della fontina, che veniva fatto spurgare in fuscelle chiamate localmente "feitchie", leggermente o per nulla pressato, e poi sottoposto ad una maturazione di almeno 60 giorni durante i quali riposa e matura in appositi locali ad una temperatura ed umidità ben definiti. Il *Valle d'Aosta Fromadzo DOP* può essere aromatizzato mediante l'aggiunta nella lavorazione di semi o parti di piante aromatiche. Peso e dimensioni sono variabili in considerazione della tecnologia utilizzata e la forma è cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo diritto o leggermente arrotondato ; il peso medio è di 3-4 Kg .

Vallée d'Aoste Fromadzo DOP

Questo formaggio viene prodotto su tutto l'arco dell'anno dalle mandrie di bovine che pascolano in piano o in alpeggio a seconda della stagione e si sposa molto bene con vini rossi valdostani e si accompagna con salumi locali, pane nero ed altri alimenti della cucina tipica valdostana.

Ha una crosta di colore paglierino che scurisce con la maturazione assumendo anche colorazioni rossicce a seconda dei locali di maturazione. La pasta compatta con occhiatura di piccole dimensioni ha un sapore caratteristico e semi-dolce, talvolta piccante con il prolungarsi della maturazione.

E' controllato da un organismo terzo incaricato dal Ministero Agricoltura e dispone di un proprio [disciplinare](#) di produzione.

Le altre produzioni casearie NON minori



Toma di Gressoney (PAT)

L'origine di questo prodotto va ricercata nell'omonima Valle di Gressoney percorsa dal torrente Lys nella regione Valle d'Aosta e nella ricchezza dei suoi alpeggi di quota custodi di una preziosa biodiversità alpina.

La valle di Gressoney è la prima valle laterale che si incontra entrando in Valle d'Aosta situata sulla Sinistra orografica della Valle d'Aosta

Si tratta di un formaggio semigrasso già segnalato nel libro "Il casaro valdostano" pubblicato nel 1957 di G.A. Negri e descritto con dovizia da parte di Giovanni Delforno nel libro "I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta" nell'edizione del 1981.

Si tratta di un formaggio legato intimamente al territorio ed alla cultura della montagna, ancor più nelle alte valli di Gressoney di origine Valser dove risulta essere il principale se non l'unico formaggio prodotto.

Area di Produzione

L'area di produzione era un tempo quella della bassa Valle d'Aosta limitatamente alla Valle del Lys ed in alcune valli limitrofe e questo resta l'areale più esteso anche se oggi la ripresa di questo formaggio inizia dal Comune di Gressoney Saint Jean e molti dei produttori dei comuni limitrofi si sono dimostrati interessati a riprendere la produzione.

I pascoli

Per poter raggiungere gli attuali pascoli estivi, dove le mandrie pascolano fino ad una altitudine di circa 2500 metri bisogna percorrere almeno una o due ore di cammino. Non è difficile incrociare gli alpigiani che si spostano da un alpe all'altra insieme al loro mulo nello stupendo scenario che abbraccia la catena del Liskamm con sulle spalle la caldaia in rame.

Tra chiesette e villaggi che custodiscono le grotte di maturazione, le mandrie pascolano su praterie ricche di *poaceae* e *leguminosae* che insieme ad una grande varietà di essenze foraggicole di montagna, compongono prati polifiti stabili.



TdG (PAT)

Tecnologia

La materia prima è latte vaccino crudo, proveniente da due munte. La mungitura viene ancora oggi fatta a mano. Il latte è filtrato prima della lavorazione, non refrigerato e non vengono aggiunti fermenti lattici.

Oggi la tecnologia di produzione ha subito delle modifiche rispetto a 50 anni fa affinandosi ed adattandosi ai tempi, pur sempre mai stressanti della montagna. La lavorazione viene effettuata in caldaie in rame dove il latte delle due munte precedenti, lasciato maturare in bacinelle poste in acqua fredda corrente, viene scaldato fino a circa 35 °C. La rottura della cagliata è fatta con lire in legno fino a che il grano raggiunge una dimensione simile ad un grano di riso o mais e dura circa 10-15 minuti. La temperatura viene poi innalzata fino a 38 °C, segue la fase fuori fuoco per altri 15 minuti circa. L'estrazione della cagliata è fatta a mano con l'ausilio di tele e posizionata in fascere in legno o rame stagnato anche se viene usato sia acciaio inox che plastica.

Il prodotto non viene sempre pressato e qualora questo accada la pressione è sempre leggera. Le forme restano negli stampi per un periodo variabile legato alle scelte del produttore variabile tra le 8 e le 12 ore. La salatura avviene a secco con tecnica caratteristica.

La toma di Gressoney matura in cantine o grotte in pietra su assi di legno per un periodo variabile di 2-4 mesi ma è ricercatissima dopo uno o due anni di stagionatura; in questo caso è però un problema trovarla.

Gastronomia

La cucina della montagna è essenziale e quindi i piatti più conosciuti che prevedono l'utilizzo della toma di Gressoney sono le diverse "séppe" o zuppe e la polenta concia con toma e burro. Questo formaggio può essere gustato in diversi abbinamenti e, secondo il grado di maturazione si accompagna con bianchi secchi o rossi giovani a 3 o 4 mesi di maturazione mentre sposa con rossi importanti e anche passati in legno quando ormai matura di 12 o 14 mesi. Regina in piatti freddi e merende si accompagna bene con gli insaccati, le salsicce ed i prosciutti di capra della zona di provenienza.

VÄTSCHERIN

C'erano dei periodi durante i quali le mucche, specialmente in autunno, non davano più molto latte, quindi non si poteva fare il burro (non ne valeva la pena), ma si faceva un formaggio di puro latte a rapida maturazione, alquanto molle, semigrasso, squisito, da molti cimato "vätscherin"

REBLEQUE (PAT)

Il Reblèque è un formaggio cremoso prodotto da latte intero con aggiunta di caglio ed è da consumarsi fresco. La cagliata viene rotta in maniera grossolana e lasciata poi riposare sul fondo della caldaia per circa 10 minuti dopo di che viene posto in fascere per essere poi rivoltato 3 o 4 volte. Questo formaggio fresco non viene salato ed è posto direttamente in commercio in appositi contenitori. Il Reblèque veniva comunemente utilizzato nell'alimentazione locale specie in famiglia dove veniva prodotto prelevando la parte superficiale della cagliata e messa a sgocciolare in una tela; dopo 24 ore poteva essere consumato. Trattandosi di un formaggio cremoso un'aggiunta di zucchero e cannella ne faceva e ne fa tuttora un ottimo dessert o poteva ancora esser utilizzato anche per fare dei dolci. Va consumato fresco.



MASCARPA

E' un formaggio ormai relegato alla storia.

Fresco, dolce, caratteristico dell'area lombarda, ottenuto con la panna del latte bollita con minime dosi di sostanza agrette. Secondo Pantaleone da Confidenza era preparato specialmente in Valle d'Aosta, ma anche in altre zone pedemontane, come Coazze ed Avigliana in alle di Susa, Chieri nel Torinese e Savigliano nel Cuneese, dove però veniva semplicemente indicato come "*seracium*".

Sempre Pantaleone da Confienza, da vero buongustaio, ne consiglia il consumo con acqua di rose e zucchero per migliorarne la delicatezza ed il gusto già di per sé raffinato.

A.M. Patrone, Il cibo del ricco ed il cibo del povero.
Summa Lacticiniorum , cfr 17r ;

Fiocca

- ☞ Tra le tante feste fatte in Valle d'Aosta bisogna qui ricordare la “*Fita de la Fiocca*” che ogni anno viene organizzata, nel Comune di Avise dove la panna, prodotta in ambienti freddi e ancora seconda una antica tecnica, riunisce in una giornata di allegria popolazione locale e turisti.
- ☞ Fiocca, termine del patois locale per indicare la panna montata, esser utilizzato anche per fare dei dolci

Un consiglio, se partecipate alla festa, aspettate l'arrivo della fiocca con «eau-de-vie» (grappa valdostana), il ricordo sensoriale di questa esperienza gustativa vi «perseguiterà» per mesi ... fino alla prossima festa!!

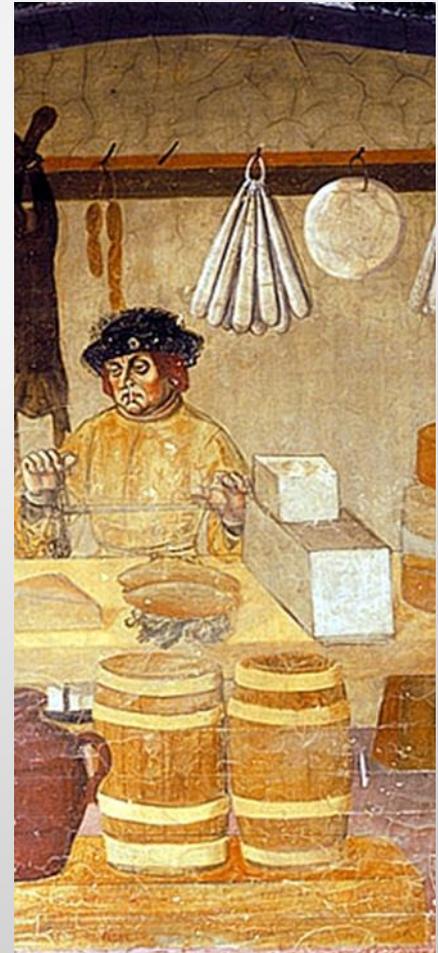
SERAS (PAT)

- Il Seras è l'ultimo prodotto ricavato dai processi di caseificazione del latte intero. Il nome si ritrova spesso nei documenti più antichi considerato che allora indicava genericamente un prodotto caseario come ad esempio il termine *caseus* .
- E prodotto a partire dal siero del latte intero e cotto fino a 95 ° C .Possiede una umidità di circa l'80% .
- Si ricorda che tradizionalmente, per prolungarne la conservazione, questo prodotto veniva fatto affumicare vicino al caminetto.
- La salatura è fatta a secco



Il Seras nel Summa Lacticinorum

∞ La forma oggi ricalca quella delle fascere in commercio al fine di una più agevole produzione e commercializzazione mentre un tempo questo formaggio aveva forma parallelepipedica con facce grezze e non lisce le cui dimensioni molto variabili potevano essere : dai 10 ai 35 cm di larghezza, dai 20 ai 40 cm di lunghezza e dai 10 ai 35 cm di altezza con un peso anch'esso variabile da 1 a 5 Kg. Ha un colore bianco con leggeri toni paglierino e sapore dolce non molto persistente. Pasta non elastica o morbida e leggermente friabile.



SALIGNOUN (PAT)

☞ Si tratta di una produzione molto ristretta e concentrata in alcuni comuni della bassa valle. Il seras ben sgocciolato viene impastato con sale e peperoncino rosso ed altri aromi in polvere il che conferisce all'impasto un sapore piccante. Viene consumato preferibilmente fresco.

Formaggi caprini (PAT)

In Valle d'Aosta, i formaggi di capra hanno ormai raggiunto e superato la nomea che avevano secoli orsono. Le mandrie di Saanen prima, e la reintroduzione, negli ultimi decenni della Camosciata, sono indice di ritorno alle origini. Di vera originalità si parla ormai nella produzione di formaggi a produzione lattica o presamica. Un mondo a se, staccato dalla produzione vaccina con la quale peraltro, ed in grande sinergia, contribuisce alla ricchezza della vetrina di prodotti lattiero caseari valdostani.

L'importanza di questo animale si rileva ancora nel Codice fondamentale degli usi e costumi della Valle d'Aosta «Coûtumier» del 1582, laddove, per ragioni igieniche, l'unico animale da allevamento ammesso nella città di Aosta era proprio la capra per le caratteristiche nutritive del suo latte per gli infanti. Altro destino per le pecore per le quali lo scopo principale dell'allevamento era la produzione di lana e in maniera molto ridotta la produzione di formaggi anche se oggi le nuove e giovani aziende cominciano a pensarla diversamente.

Formaggi caprini (PAT)

Tra i formaggi più importanti possiamo ricordare

Il **Formaggio di capra a pasta molle**, formaggio a coagulazione lenta, da consumarsi fresco e a cui si aggiungono erbe aromatiche e spezie varie. Stupendi anche da soli con una leggera colata di miele di miele valdostano meglio se di castagno con le cui foglie si possono anche racchiudere gli stessi formaggi per conferire una leggera nota verde e tannica che conferisce maggior carattere alla sua amorevole delicatezza.

Vi è poi il **Formaggio di capra o pecora a pasta pressata**, al quale la lavorazione presamica, conferisce una struttura più consistente, a più lunga maturazione e profili aromatici più intensi e gradevolmente animali con la stagionatura.

Un classico di sempre è invece il **Formaggio misto** laddove al latte vaccino veniva aggiunto, quando disponibile, latte caprino. Considerato un formaggio povero racchiude in se il carattere di entrambi i latti mantenendo elasticità e profumi lattici nei primissimi 30- 40 giorni per poi esplodere in profumi intensi facendo più consistente la pasta. Un classico da accompagnare con le patate bollite.

Paste proteolizzate che si sciolgono in bocca e **seras di capra** a lunga maturazione da abbinare a rossi corposi o meglio a passiti valdostani fanno felice commensali e cacciatori del gusto di ogni dove

Erborinati

Bleu d'Aoste.

formaggio semicotto di latte vaccino intero pastorizzato.

Ingredienti, latte vaccino intero pastorizzato, sale, caglio . Si conserva tra 0 °C e + 4 °C con mantenimento della catena del freddo. Formaggio a lavorazione acida naturale al quale viene aggiunto il caglio solo più avanti per una rapida presa della cagliata. L'innesto di funghi del genere *Penicillium spp.*, vengono aggiunti nel latte e la foratura meccanica della forma permette la fioritura dei medesimi conferendo delicatezza e profumi unici alla pasta che si accentuano con la maturazione

Gli alpeggi



Petites et grandes montagnes

I freschi pascoli d'alpe e i parti concentrati

- ∞ Gli alpeggi fanno parte della gestione dell'azienda zootecnica valdostana e ricoprono un'importanza fondamentale per la gestione estiva delle mandrie e della produzione di formaggi. Vista la ciclicità dei parti ancora oggi concentrati a fine anno solare, è conseguenza evidente che la produzione di alpeggio, tra fine maggio ed inizio settembre, corrisponda al periodo di fine lattazione ovvero quando il latte munto è più ricco in materie grasse e proteine. Se aggiungiamo una alimentazione verde su distese pascolive di alta quota, possiamo capire come i formaggi di alpeggio siano la settima essenza della bontà e della gloria della Fontina e delle Tome valdostane nonché dei formaggi delle Alpi tutte.
- ∞ Profumi e morbidezza senza pari

Non tutti gli alpeggi sono uguali

La vita d'alpeggio è una storia di altri tempi che ancora sopravvive e parla di quotidianità, di fatica, di tempi scadenzati, di azioni giornaliere ripetitive accompagnate da una calma che non può che ricordarci il rispetto per la natura e la forza e l'orgoglio *dell'arpian*. Trattare questi temi sarebbe troppo lungo per cui concentriamoci sulla tipologia di alpeggi in relazione al formaggio prodotto così da non uscire dal tema della presente esposizione.

Diversi studiosi e geografi valdostani e non, dividono i nostri alpeggi in due grandi categorie a seconda delle loro dimensioni, del soggetto che ne detiene il possesso e della loro gestione da cui la vocazione per la produzione di Fontina o di Tome grasse o semigrasse, principalmente. Bernard Janin crea una linea immaginaria tra queste due tipologie di alpeggio che divide la regione con una linea da Cogne a Valtournenche. Divisione che lo stesso autore ritiene storicamente documentabile fin dal settecento.

Sul versante Ovest gli alpeggi
sul versante Est gli alpeggi

à grandes montagnes,
à petites montagnes

Petites et grandes montagnes

Gli alpeggi di grandi dimensioni (à *grandes montagnes*) sono generalmente di proprietà consortile o comunale e, vista la loro ampia estensione, permettono un carico maggiore di bovini così da ottenere più latte da ogni munta e formaggi di medie dimensioni quali la Fontina. Richiedono diverso personale con ruoli precisi ed il cui prodotto è da sempre destinato al mercato o, in piccola parte, anche a parziale pagamento dell'affitto; pratica quest'ultima, che si rinnova da secoli. Il conduttore raccoglie quindi mandrie di diversi proprietari e le gestisce secondo precise regole e rigidi schemi. Questi alpeggi venivano chiamati anche *alpages à Gruyère*, antico progenitore della Fontina.

Allo stesso modo i piccoli alpeggi, emblema della bassa Valle d'Aosta, venivano chiamati *alpages à tomme*. La gestione di alpeggi in questo caso era prerogativa delle donne poiché in queste zone al confine con il Piemonte, nel periodo estivo, gli uomini lasciavano le loro famiglie per mettere a frutto la loro grande arte di *menuisiers* nella costruzione di abitazioni o tetti in legno ed erano per questo molto richiesti. La manualità del tutto particolare delle donne, specie di origine Walser, e la qualità dei relativi formaggi e del burro, venne riconosciuta dai commercianti biellesi che le chiamarono le « signore tome», qualità che ancora adesso perdura.

Fontina in tutta la Valle d'Aosta

La grande produzione di formaggi di ogni tipo continua in Valle d'Aosta, da sempre, terera di commercio verso il Piemonte o di intermediazione nella vendita di formaggi francesi verso le Prealpi e la pianura italiana. Ma nel frattempo la Fontina, come ricorda Stuard Wolf, conquistò anche i territori dediti alla produzione di Toma e parte dei relativi alpeggi :

[...] sotto la spinta della forza di mercato e del turismo offre, analogamente, spiegazioni convincenti della radicale tendenza di inversione dalla Toma alla Fontina in una zona , secondo Janin, esclusa per ragioni geofisiche. (ndr come quella della bassa valle). [...]

Insomma le fatiche sopportate nei convenzionali 100 giorni di alpeggio dai conduttori di alpeggio, rappresentano il perpetuare di tradizioni secolari che si adattano ai mezzi e alle tecnologie di oggi restando una scommessa fatta di orgoglio, rischio e amore per la propria terra; la propria famiglia e le proprie bestie.

..... dai diamanti non nasce niente
dal letame nascono i fiori

Via del Campo – F. De André

... e dai fiori nasce la Fontina



Benvenuti in Valle d'Aosta

*... molto altro da dire, dalle **Batailles des reines** per vacche e capre alle **regine del latte e delle corna** alla discesa degli alpeggi , eccetera .. ma non roviniamoci la sorpresa per una prossima volta !*

Corrado Adamo