

La Fontina DOP

Roberto RONC

**Pittura parietale nel castello di Issogne
(1480 circa)**



Il seras...



Il seras è l'ultimo sottoprodotto della lavorazione del latte. Qualora il latte venga scremato prima della lavorazione, si producono dei formaggi semi-grassi detti tome e in tal caso il seras oltre ad essere presente in piccola quantità, risulta coriaceo, asciutto, grezzo, magro e indigesto.

Il caseum...



Cos'è il formaggio?

Per qualcuno il formaggio è il latte diventato maggiorenne, per altri il formaggio è il latte che vuole diventare immortale.



La Fontina DOP nasce qui...

Nasce come prodotto tipico degli alpeggi, per produrre una forma sono necessari cento litri di latte, una quantità troppo elevata per la stalle di una volta, solo nel XIX secolo sono state create nel fondo valle le latterie turnarie, questo ha permesso la produzione della Fontina DOP anche nei mesi più freddi.

La Fontina DOP

Il disciplinare stabilisce che il latte destinato alla trasformazione in Fontina DOP deve:

- **Essere prodotto esclusivamente in Valle d'Aosta;**
- **Essere crudo;**
- **Essere intero;**
- **E provenire da una sola mungitura di bovine di razza valdostana allevate in purezza.**





La Fontina DOP si racconta...

- Quaranta centimetri di diametro
 - dagli otto ai nove chili di peso
 - dai sette ai dieci centimetri di altezza
 - lo scalzo è concavo
 - la crosta è compatta, sottile e marrone; il colore della pasta è giallo paglierino
 - l'occhiatura è discreta, rotonda a «occhio di pernice»
- il profumo ricorda il latte appena munto con note intense e invitanti di erba e fiori di montagna
 - il sapore presenta un tono intensamente e armonicamente dolce, una buona sapidità
 - la pasta è fondente e delicata con una struttura di grande morbidezza e elasticità
 - buona ricchezza aromatica

...IMPOSSIBILE CONFORDERSI !!!

Caratteristiche grafiche



- **FONTINA DOP**
- **Zona di produzione REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA**
- **Al centro su una faccia piana troviamo il marchio rotondo di qualità, impresso con timbro ad inchiostro dai Tecnici del Consorzio di Tutela, raffigurante il profilo stilizzato della Gran Becca.**
- **Ogni forma è firmata: al momento della pressatura viene impresso un calco numerico (CTF) che identifica il produttore rilasciato dal Consorzio di Tutela.**







**Magazzino
di stagionatura
di Valpelline**

Sono più di 60 i magazzini di stagionatura dislocati su tutto il territorio generalmente ricavati in grotte, cunicoli, ex bunker militari, vecchie miniere dismesse ecc.

Almeno 60 volte ogni forma di Fontina DOP è maneggiata, salata, rivoltata, spazzolata, carezzata, coccolata prima di essere pronta per la Marchiatura.

Curiosità



Durante la seconda guerra mondiale alcuni tecnici danesi, arruolati nelle truppe tedesche di occupazione in Valle d'Aosta, salirono in alcuni alpeggi di Courmayeur, ad osservare il metodo di lavorazione della Fontina. Dopo il conflitto, rientrati nel loro paese, provarono a lavorare il loro latte come avevano visto fare dai casari valdostani. Nasceva così quello che fu in seguito chiamato formaggio Fontal, ben presto la tecnica si diffuse in tutta la Danimarca e anche in Italia.

Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle

Il **Prié blanc** è un vitigno a bacca bianca autoctono, ha la particolarità di essere *franco di piede*, cioè non innestato su vite americana, in quanto coltivato esclusivamente tra i 900 e i 1200 metri nei comuni di Morgex e di La Salle ad una altitudine dove non sopravvive la fillossera.

Viene considerato il vitigno bianco più alto d'Europa.



“Senza eguali per virtù, verde paglierino, trasparente e gioioso, lucido, bouquet ampio, diritto... di estrema eleganza, sapore secco, senza concessioni, all’ascolto attento; lieve sentore di mandorla amara e più lontana di mora, nerbo sottile, metallico e stoffa stretta ma aristocratica...di eccezionale razza”.

(Luigi VERONELLI)



A herd of black cows with horns is wading through a shallow stream in a mountainous landscape. The cows are in the foreground, and the background features rolling green hills and distant mountains under a blue sky with scattered clouds. The water in the stream is clear, reflecting the cows and the surrounding environment.

**«Les détails font la qualité, ma la
qualité n'est pas un détail».**

Grazie per l'attenzione (ronkite54@gmail.com)

Bibliografia e sitografia:

- **La Fontina dove e come nasce** di Francesco MATHIOU
- www.fontina-DOP
- info@fontinacoop.it
- www.cavemontblanc.com