

Fontina DOP: la forma della Valle d'Aosta



*Il formaggio simbolo della
Regione più alta d'Italia ha una
produzione di 400mila forme
create in armonia con la natura*



Nel 2021 nuovo piano strategico di investimenti in comunicazione e aumento della produzione del +6%

a cura della redazione

Un connubio indissolubile, quello tra la Fontina DOP e il suo territorio di origine, tanto che i produttori hanno incentrato l'ultimo grande investimento in comunicazione proprio su questo legame attraverso il claim: "Fontina DOP. Non è della Valle d'Aosta, è la Valle d'Aosta". Una storia secolare che a partire dal 1952 ha una guida solida nel Consorzio che unisce i produttori di questo formaggio. Dal 1955 la Fontina viene poi riconosciuta con decreto del presidente della Repubblica come Denominazione di Origine e il Consorzio inizia ufficialmente a vigilare sulla produzione e sul commercio. Il marchio apposto dal Consorzio garantisce la qualità del prodotto e tutela il consumatore da possibili tentativi di imitazione. Nel primo anno di attività, il Consorzio marchia 75.000 forme, ma nel giro di dieci anni le forme marchiate diventano 150.000, per raddoppiare ancora alla fine degli anni Ottanta del Novecento e arrivare alle 400mila del 2020.

Come Indicazione Geografica il formaggio Fontina DOP deve essere prodotto, interamente nel territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta, in conformità al disciplinare di produzione tutelato dall'Unione Europea, ovvero possedere precise caratteristiche di forma, peso, diametro, scalzo e caratteristiche organolettiche che lo rendono unico nel panorama caseario alpino. Per conoscerne da vicino lo sviluppo Consortium ha intervistato il presidente del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina **Andrea Barnaz**.

Presidente quali sono le caratteristiche principali della DOP Fontina?

La Fontina DOP viene prodotta esclusivamente in Valle d'Aosta, tra le vette più alte d'Europa con le sue sorgenti naturali e i prati ricchi di fiori ed erbe di montagna, condizioni non riproducibili in nessun'altra parte del mondo. È sempre solo all'interno della regione che avviene la produzione, la stagionatura e il confezionamento del formaggio. Ciò ha permesso alla Fontina di essere inserita nel 1996 nella lista dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta dell'Unione Europea e ottenere così, esattamente venticinque anni fa, il marchio DOP (Reg.CE n. 1107/96).

Che differenza c'è tra la Fontina e la Fontina d'Alpeggio?

Nel periodo invernale la Fontina DOP viene prodotta quando le bovine si trovano a fondovalle, mentre in estate, quando si spostano in vetta tra i 1.700 e i 2.700 metri, produciamo la Fontina DOP di Alpeggio. La differenza la fa ciò di cui le mucche si nutrono: erba verde dei pascoli d'alta montagna durante il periodo estivo e fieno dei prati di fondovalle nel resto dell'anno. In alta montagna, inoltre, le erbe cambiano in base all'altitudine a cui si trovano i pascoli donando così alla forma prodotta in un determinato alpeggio le proprie note distintive. Ma di particolare la Fontina DOP di Alpeggio ha anche il lavoro che cento giorni l'anno, ogni abitante dell'alpeggio compie in condizioni non propriamente agevoli. Dalle lunghe strade sterrate per raggiungere gli alpeggi, alla sveglia alle tre del mattino per la mungitura, ai pascoli impervi, la loro passione e la loro disciplina sono un valore da salvaguardare a difesa della biodiversità del territorio e di un'antica tradizione casearia da custodire e traghettare verso il futuro.

Che caratteristiche ha la materia prima con cui viene prodotta la fontina DOP?

In entrambi i casi, nella Fontina e nella Fontina d'Alpeggio, gli ingredienti sono solo tre: sale, caglio e latte intero crudo appena munto, proveniente dalle bovine di razza valdostana autoctona. La Fontina DOP è uno dei pochi for-



Andrea Barma, presidente del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina



maggi italiani ad essere prodotto esclusivamente con latte intero appena munto, crudo (non trattato termicamente) proveniente da una sola mungitura. Il latte crudo è particolarmente ricco di vitamine, proteine e fermenti lattici vivi ed è in grado di fornire all'organismo ingenti quantità di calcio e ferro. Proprio per l'assenza di trattamento termico, la materia prima deve provenire da allevamenti in cui siano assicurati elevati standard igienici e benessere animale. Si tratta, inoltre, di un latte lavorato entro due ore dalla mungitura. Un circuito virtuoso per la salute e la natura.

Oggi si parla molto di sostenibilità ambientale, come si può valutare la Fontina?

Il ciclo di produzione della Fontina DOP può essere considerato a basso impatto ambientale per diversi motivi, primo tra tutti l'ambiente a misura d'uomo della Regione Autonoma Valle d'Aosta. È a filiera corta perché, se la lavorazione non avviene nello stesso luogo di mungitura, il latte deve essere consegnato al caseificio di lavorazione entro due ore al massimo, evitando così lunghi tragitti dei mezzi di trasporto; la coltivazione del foraggio avviene senza l'utilizzo di fertilizzanti e concimi chimici, ma rispettando i tempi della montagna attraverso la rotazione dei pascoli; il letame prodotto dal bestiame viene utilizzato come concime naturale (con quello di quattro animali viene concimato circa un ettaro di terreno); l'acqua viene riutilizzata per evitare sprechi. Poi, a differenza della maggior parte delle produzioni casearie che usano fermenti commerciali, nella Fontina DOP si utilizzano batteri lattici presenti nelle microflora valdostane, selezionati e conservati presso l'Istituto Agricole Régional di Aosta. Il fermento della Fontina DOP è dunque anch'esso autoctono. Infine la stagionatura delle forme avviene prevalentemente in

grotte a temperatura e umidità naturali.

A novembre del 2021 è partita una campagna nazionale di comunicazione. In cosa consiste?

Si tratta di un piano strategico di investimenti, reso possibile grazie alla partecipazione al bando del PSR di Regione Autonoma Valle d'Aosta per lo Sviluppo Rurale, che prevede uno spot tv, un ricettario, la nuova release del sito istituzionale (Fontina-dop.it) e gli account social del marchio. Il claim dello spot è "Fontina DOP. Non è della Valle d'Aosta, è la Valle d'Aosta" a sottolineare il connubio indissolubile tra questo formaggio e il suo territorio di produzione, dato non completamente acquisito dai consumatori italiani come emerso da recenti focus group. Volevamo che si sottolineasse il legame con il territorio e i suoi abitanti perché il nostro è un formaggio che nasce ogni giorno lavorando, prevalentemente a mano, una materia prima unica. Siamo molto contenti di aver avuto il pieno supporto da parte dell'Amministrazione Regionale per la realizzazione di questa campagna così importante per noi.

Quali sono i numeri della Fontina DOP?

La Fontina DOP è un prodotto di montagna con numeri ormai piuttosto importanti. A settembre di quest'anno abbiamo già raggiunto quota 430mila forme, con un aumento del +6,2% rispetto all'anno scorso. Certo abbiamo il grosso problema delle imitazioni che, se da un lato sono un segno di apprezzamento, dall'altro danneggiano una produzione importante per tutta la Regione. Crediamo che far conoscere ai consumatori attenti come quelli di oggi, la genuinità, la qualità e le caratteristiche uniche della Fontina DOP sia il modo migliore per combattere le contraffazioni.



Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina
 Regione Borgnalle, 10/L - 11100 Aosta
 www.fontina-dop.it - info@fontina-dop.it



Il Consorzio Produttori Fontina viene costituito ad Aosta nel 1952; nel 1993 viene presentata alla Commissione UE la domanda per il riconoscimento della DOP al formaggio valdostano che sino a quel momento si fregiava della storica Denominazione di Origine riconosciuta solo in Italia. Nel 2002, il Ministero delle politiche agricole riconosce il Consorzio Produttori Fontina e gli attribuisce

l'incarico a svolgere funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alla denominazione. Il Consorzio Produttori Fontina si trasforma così in Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina. Tra le finalità vi è quella di apporre marcature e contrassegni in grado di identificare il formaggio Fontina e di tutelare, promuovere e valorizzare la DOP.

I principali numeri del Consorzio



1952

Anno costituzione del Consorzio



169

Numero soci produttori (di cui 52 stagionatori e confezionatori)



400 mila

Forme prodotte nel 2020



40 mln €

Volume d'affari



200

Numero alpeggi



700

Numero allevamenti



12%

Export sul fatturato



10%

Export su produzione 2020

Fonte: Consorzio di tutela

La Fontina DOP d'Alpeggio sbarca a Milano

L'ultima settimana di gennaio 2022, sette ristoranti milanesi, di cui molti stellati, sono chiamati a interpretare

a loro modo la Fontina DOP in cucina utilizzando le forme di Fontina DOP di Alpeggio premiate il 6 dicembre 2021 al concorso "Modon d'Or". L'evento nasce dalla volontà di far scoprire a un

vasto pubblico come un prodotto di lunga tradizione e noto come la Fontina DOP, possa essere interpretato in maniera innovativa, per dare vita ad abbinamenti originali e accattivanti.

