



Comunicato stampa

03/11/2023

## LA FONTINA DOP TORNA ON AIR

Dopo la notizia del riconoscimento ministeriale delle nuove tipologie “Fontina DOP ALPEGGIO” e “Fontina DOP LUNGA STAGIONATURA” ripresa dai principali organi di stampa nazionali, il Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina spinge il piede sull’acceleratore della comunicazione puntando sul canale TV e sui social.

Per quattro settimane – *dal 12 novembre al 9 dicembre 2023* – tornerà on air lo spot “**Fontina Dop. Non è della Valle d’Aosta, è la Valle d’Aosta!**”, il primo mai realizzato dal Consorzio e firmato dall’agenzia Metrix Communication di Milano.

Lo spot sottolinea il connubio indissolubile tra questo formaggio e il suo territorio di produzione e sarà ospitato dai canali del gruppo **Warner Discovery (Nove, Real Time, Food Network)**. La campagna porterà nelle case degli italiani 460 spot (formati da 10”, 15” e 30”) per oltre 30 milioni di contatti stimati.

Guarda lo spot: <https://www.youtube.com/watch?v=96a4Xznedrg>

I canali **Facebook e Instagram @fontinadop** continuano a promuovere le proprietà e i mille usi della Fontina Dop al grande pubblico e ai giovani con ricette sfiziose e originali e un gradimento in costante crescita con oltre 4milioni di utenti raggiunti.

### LA DOP FONTINA IN BREVE

Con 400mila forme prodotte nel 2022 la Fontina Dop è l’8° **formaggio** di latte vaccino per quantità prodotta tra i formaggi DOP italiani.

Viene prodotta esclusivamente in **Valle d’Aosta** ed è sempre solo all’interno di questo territorio incontaminato che avvengono la produzione, la stagionatura e la porzionatura 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’ uno dei pochi formaggi italiani ad essere prodotto esclusivamente con **latte intero** (da una sola mungitura) e **crudo** (non trattato termicamente). 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 potassio. Proprio per l’assenza di trattamento termico, la materia prima deve provenire da allevamenti in cui siano assicurati elevati standard igienici e di benessere animale. **Un circuito virtuoso per la salute e la natura.**

**La Fontina Dop è dolce anche con l'ambiente.** Il suo ciclo di produzione, infatti, 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:

- E' a **filiera corta** perché se la lavorazione non avviene nello stesso luogo di mungitura il latte deve essere consegnato al caseificio di lavorazione entro 2 ore al massimo evitando così lunghi tragitti dei mezzi di trasporto del latte;
- 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 e l'**acqua** viene il più possibile riutilizzata;
- 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'*Institut Agricole Régional* di Aosta. Il fermento della Fontina DOP è dunque anch'esso autoctono;
- La **stagionatura** delle forme avviene prevalentemente in grotte a temperatura e umidità naturali;
- La **porzionatura** della Fontina Dop avviene sempre nel territorio della Valle d'Aosta

Una forma pesa mediamente **9 chili** e per realizzarla occorrono circa **100 litri di latte**, prodotti da **10 bovine**. Prima di diventare Fontina Dop le forme devono superare una prima attività di controllo effettuata da un ente terzo, autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura (MASAF), su tutta la filiera produttiva e sul rispetto del disciplinare di produzione. In seguito all'esito positivo di queste verifiche, viene rilasciata l'autorizzazione alla marchiatura da parte del Consorzio. Il marchio, con la tipica forma della vetta stilizzata, viene apposto al centro della forma insieme al numero del contrassegno corrispondente al caseificio consorziato che l'ha prodotta. Sul lato (o scalzo) viene riportato, invece, il numero identificativo da cui si ricava il giorno esatto di produzione e la provenienza del latte garantendo così la completa **tracciabilità di ogni forma**.

**Solo con la presenza di questi tre elementi si può essere certi di consumare una fetta di autentica Fontina DOP e non di generico formaggio valdostano!**

Oltre ad apporre marcature e contrassegni, il **Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina**, ha il compito di tutelare, promuovere e valorizzare la DOP. Costituito ad Aosta nel 1952, conta ad oggi **162 soci produttori**, di cui 52 stagionatori e confezionatori.

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

[ufficiostampa@fontina-dop.it](mailto:ufficiostampa@fontina-dop.it)

[www.fontina-dop.it](http://www.fontina-dop.it)