Fontina Dop la quintessenza dei pascoli della Valle d’Aosta

still-life-06-ad39e77a

La Fontina è tra i 26 formaggi migliori al mondo secondo il Wall Street Journal, nel cui elenco dalla A alla Z, figurano solo 4 i formaggi italiani.

“Il segreto della Fontina è il foraggio – spiega Damien Charrance, agrotecnico di Cogne - che si tratti di fieno o di erba deve essere esclusivamente valdostano. Le Alpi, date le loro caratteristiche geologiche, pedologiche e climatiche, sono da sempre un serbatoio di biodiversità. Il fatto di alimentare le vacche con erbe diverse o con pascoli prurispecifici garantisce lo sviluppo di molecole aromatiche che garantiscono alla Fontina il particolare aroma e gusto. La lavorazione del latte dopo la mungitura (due al giorno) segue dei criteri ben precisi, che sono un connubio tra tradizione e innovazione scientifica. Il latte deve essere lavorato esclusivamente crudo, per preservare la carica batterica autoctona che si è selezionata nell'ambiente montano. Le successive lavorazioni, come la rottura del coagulo, il taglio dello stesso e la creazione delle forme sono operazioni affidate a casari esperti. Servono 100 l di latte per fare una Fontina. Il latte deve provenire esclusivamente dalle razze valdostane (Pezzata rossa, Pezzata nera e Castana). Queste razze sono state selezionate dall'uomo nel corso dei secoli e hanno le loro origini nel cosiddetto ‘Bos brachyceros’, l'antico bovino che popolava le montagne valdostane in tempi remoti”.

ALPEGGIO 17Nel primo mese, le forme vengono rivoltate ogni giorno, alternando un giorno di salatura e uno di spazzolatura: sono le operazioni che agevolano lo sviluppo della tipica crosta. Successivamente, dopo 80 giorni di maturazione minima, queste operazioni vengono effettuate ad intervalli più diradati, e le forme, accudite con cura, stagionano lentamente, allineate in perfetto ordine, su tavole di abete rosso. La maggior parte delle grotte di stagionatura della Fontina è scavata nella roccia, celebri sono fortini della prima guerra mondiale riutilizzati oggi come camere di stagionatura. Qui la temperatura è compresa tra 10°C e 12°C e l’umidità è superiore all’85%, condizioni ottimali per una lenta e graduata maturazione. Terminata la stagionatura, le fontine vengono esaminate, una ad

una, dal Consorzio di tutela della DOP e solo le forme che rispondono agli standard qualitativi fissati dal disciplinare di produzione vengono contrassegnate con il marchio DOP.

Il momento forse migliore per acquistare la Fontina Dop sul posto è il Concorso Fontina d'Alpage, che fin dalla sua prima edizione (14 anni fa), si è prefissato l'obiettivo di far crescere e allargare il mercato. Un concorso organizzato dall’Assessorato all’agricoltura e risorse naturali, Chambre Valdôtaine e Consorzio Produttori e Tutela DOP Fontina, con il supporto tecnico della Cooperativa Produttori Latte e Fontina e della Fondazione per la Formazione Professionale Turistica di Châtillon. Ogni anno le Fontine premiate vengono messe in vendita in anteprima nel corso del mese di dicembre al Marché Vert Noël di Aosta, e dal 27 novembre si potranno trovare in diversi punti vendita, ristoranti e alberghi.

MARCHIATURA 23Il miglior modo di conservare le forme o porzioni di Fontina per un ristorante e operatore horeca, è in cantina o in un locale umido con temperatura non superiore a 10-12 °C meglio se su un asse di legno di abete rosso. Periodicamente strofinarla con un panno imbevuto di acqua e sale, per eliminare la normale formazione di muffa bianca sulla crosta. Nel caso in cui il locale risulti troppo asciutto è consigliabile avvolgere la forma con un panno umido.
www.consorzioproduttorifontina.it