

Generalità		Fontina DOP
Presentazione	<p><b>Fontina DOP</b></p> <p>Prende il nome da quello di nobili casati e di ricorrenti toponimi della Valle d'Aosta.</p> <p>E' un formaggio vaccino a pasta semicotta che, secondo alcune testimonianze storiche, viene prodotto in Valle d'Aosta fin dal XIII secolo.</p> <p>Ha forma cilindrica con scalzo relativamente basso e concavo, crosta color cuoio, abbastanza morbida e ricoperta da una leggera patina vellutata, naturale.</p> <p>La pasta, abbastanza morbida ed elastica ai minimi di stagionatura, diventa mantecata e plastica con il passare del tempo, è leggermente adesiva, fondente e abbastanza solubile.</p> <p>Ha un ricco profilo olfatto-gustativo, intenso e persistente. Su una base di lattico cotto (burro fuso), presenta note animali ed erbacee e, a stagionatura avanzata, sono possibili note ammoniacali. Il sapore è caratterizzato da bassa acidità, elevata dolcezza e qualche eventuale nota amara. Non deve presentare piccantezza.</p> <p>Oltre ad essere un ottimo formaggio da tavola, ha molti utilizzi in cucina dove viene utilizzata in tantissime preparazioni (primi piatti, antipasti, crostini, bistecche), quando è richiesto un formaggio molto fondente. La ricetta più tipica è la "fonduta".</p> <p>Si abbina a vini non troppo strutturati, bianchi, rossi, o rosati.</p> <p>Abbinamento tradizionale è con i vini del territorio (Blanc de Morgex et de La Salle, Arnad-Montjovet, Chambave, Premetta, ...).</p>	
	<p><b>Riconoscimenti Denominazione d'Origine</b></p> <p><b>DO 10-1955</b> <b>DOP Reg. CE 1107/96</b></p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Valle d'Aosta
	Zona	<b>Regione Valle d'Aosta: intero territorio;</b>
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento. Bovine appartenenti alla Razza Valdostana (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana).
	Alimentazione	<p>Fieno ed erba verde prodotti in Valle d'Aosta.</p> <p>In aggiunta all'erba ed al fieno è possibile l'utilizzo di mangimi concentrati. La composizione dei mangimi composti è essenzialmente rappresentata da cereali e nuclei proteici.</p> <p>E' vietato l'uso di foraggi insilati o fermentati e di altri alimenti (farine di estrazione e proteiche di origine animale, farine ed oli di origine animale e vegetale, semi, radici ortaggi e frutta, sottoprodotti industriali, fonti azotate, antibiotici, ormoni e/o stimolanti, terreni di fermentazione, silice, paglia trattata chimicamente, pane secco o fresco) che hanno caratteristiche non idonee alla tecnologia di produzione della Fontina.</p>
Organismi di tutela	<p><b>Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina</b></p> <p>Regione Borgnalle, 10/L 11100 AOSTA</p> <p>tel: (+39) 0165/44091 fax: (+39) 0165/262159</p> <p>email: info@consorzioproduttorifontina.it</p> <p>web: www.consorzioproduttorifontina.it</p>	
Storia	<p>Prende il nome da nobili casati e ricorrenti toponimi della Valle d'Aosta.</p> <p>Negli affreschi del castello di Issogne , tra dame, cavalieri e guerrieri si può notare un medievale banco di vendita del formaggio sul quale si riconoscono le tipiche forme di Fontina.</p> <p>Le caratteristiche migliori dell'erba e dei fiori di montagna (aroma, sapore, contenuto proteico e vitaminico) entrano nell'alimentazione delle mucche, nel loro latte e, di conseguenza, nella Fontina. La purezza del foraggio e la lontananza dalle zone agricole significano anche un'assenza assoluta di pesticidi e antiparassitari.</p> <p>La Fontina nasce da un latte ricco di vitamine, aromi naturali, senza aggiungere o togliere nulla: infatti non viene né scremato né pastorizzato, così i componenti biologici e organolettici rimangono intatti.</p>	
Descrizione		Fontina DOP
Classificazione	Tipo latte	Vaccino

	<b>Trattamento latte</b>	Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotta
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	Pressato
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato, Stagionato
	<b>Grasso %</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica tipicamente appiattita
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane Ø 35÷45
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	In origine concavo, ma non sempre rilevabile a maturazione 7 ÷ 1 0
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	7,5 ÷ 12,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Naturale
	<b>Aspetto</b>	Regolare Liscia Compatta
	<b>Colore</b>	Da marrone chiaro a marrone scuro a seconda delle condizioni di maturazione e della durata di stagionatura
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, o semidura con il protrarsi della stagionatura.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Variabile dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso, a seconda della stagionatura
	<b>Struttura</b>	Compatta, morbida e abbastanza elastica in relazione al periodo di produzione. Con il progredire della stagionatura l'elasticità tende a diminuire e la struttura tende ad una significativa plasticità.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Presente Caratteristica  Dispersa nella forma
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Intenso
	<b>Persistenza</b>	Persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	Animale ed erbaceo su una base di lattico cotto
	<b>Retrogusto</b>	
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Caratteristico, dolce, gradevole, è possibile qualche nota amara.
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Mai piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, fondente, abbastanza solubile.
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	> 45%

**Utilizzo**

**Fontina DOP**

<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	E' un ottimo formaggio da tavola.
	<b>In cucina</b>	In cucina viene utilizzata in tantissime preparazioni (primi piatti, antipasti, crostini, bistecche), quando è richiesto un formaggio molto fondente. La ricetta più tipica è la "fonduta".
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini non troppo strutturati, bianchi, rossi, o rosati. Abbinamento tradizionale è con i vini del territorio (Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle, Valle d'Aosta Arnad-Montjovet, Valle d'Aosta Chambave, Valle d'Aosta Prèmetta, ...)
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Fontina DOP</b>			
<b>Periodo produzione</b>	Tutto l'anno				
<b>Latte</b>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla o Alpeggio			
	<b>Munte</b>	Una mungitura giornaliera.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	Possono essere aggiunte colture di batteri lattici autoctoni (denominati fermenti);			
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	34 ÷ 36 °C.			
	<b>Tempo</b>	Deve durare almeno 40 minuti			
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	La rottura del coagulo avviene con lo spino mentre lo si scalda per la cottura.			
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura</b>	Spinatura su fuoco fino a raggiungere una temperatura compresa tra 46 °C e 48 °C (semicottura).			
	<b>Tempo - Azione</b>	Seguita da una fase di riposo, comunque non inferiore ai 10 minuti.			
<b>Formatura</b>		La massa caseosa viene posta nelle tipiche fascere a scalzo concavo avvolta in tele di tessuto			
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Pressatura</b>	Le forme vengono impilate e poste sotto pressa. La fase di pressatura si protrae fino alla lavorazione successiva. Durante questo intervallo le forme devono essere rivoltate per favorire lo spurgo della massa caseosa.			
	<b>Salatura</b>	Al termine della fase di pressatura, entro 24 ore e per un periodo non superiore a 12 ore, le forme possono essere sottoposte all'operazione di salamoia mediante l'immissione in vasconi contenenti una soluzione di acqua e sale.			
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	> 3 mesi.			
	<b>°C - UR%</b>	In magazzini con umidità almeno 90 % e temperatura compresa tra 5 e 12 °C			
	<b>Cura forma</b>	Durante la stagionatura la forma viene estratta dallo scaffale e rivoltata per la salatura della faccia che appoggiava sul ripiano, attraverso la distribuzione a spaglio di un leggero			

		stato di sale. Verificato lo scioglimento del sale, la forma viene estratta per essere strofinata sul lato precedentemente salato e sullo scalzo a mezzo di spazzole e di una soluzione di acqua e sale; quindi viene riposta nello scaffale nella sua posizione originaria.
<b>Marchiatura</b>		Avviene durante la pressatura delle forme. Al primo rivoltamento deve essere applicata una placchetta di caseina recante un codice identificativo della forma e l'elemento grafico identificativo del prodotto, ciò al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo totale sull'origine del prodotto. Prima dell'ultima fase di pressatura deve essere applicata la placchetta di identificazione recante il numero del produttore attribuito dal Consorzio.
<b>Commercializzazione</b>		E' importante che le fasi di porzionatura e confezionamento siano realizzate, all'interno dell'area geografica definita, al fine di garantire al consumatore finale il mantenimento delle caratteristiche del prodotto.