

Generalità		Fontina DOP
Presentazione	<p>Fontina DOP</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>Riconoscimenti Denominazione d'Origine</p> <p>DO 10-1955 DOP Reg. CE 1107/96</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Valle d'Aosta
	Zona	Regione Valle d'Aosta: intero territorio;
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento. Bovine appartenenti alla Razza Valdostana (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana).
	Alimentazione	Fieno ed erba verde prodotti in Valle d'Aosta. 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. 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.
Organismi di tutela	<p>Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina</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

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

Utilizzo

Fontina DOP

Utilizzo	In tavola	E' un ottimo formaggio da tavola.
	In cucina	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".
Abbinamenti	Vino	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, ...)
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Fontina DOP			
Periodo produzione	Tutto l'anno				
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Alpeggio			
	Munte	Una mungitura giornaliera.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Possono essere aggiunte colture di batteri lattici autoctoni (denominati fermenti);			
Coagulazione	Temperatura	34 ÷ 36 °C.			
	Tempo	Deve durare almeno 40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	La rottura del coagulo avviene con lo spino mentre lo si scalda per la cottura.			
Cottura	Temperatura	Spinatura su fuoco fino a raggiungere una temperatura compresa tra 46 °C e 48 °C (semicottura).			
	Tempo - Azione	Seguita da una fase di riposo, comunque non inferiore ai 10 minuti.			
Formatura		La massa caseosa viene posta nelle tipiche fascere a scalzo concavo avvolta in tele di tessuto			
Trattamenti forma	Pressatura	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.			
	Salatura	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.			
Stagionatura	Tempo	> 3 mesi.			
	°C - UR%	In magazzini con umidità almeno 90 % e temperatura compresa tra 5 e 12 °C			
	Cura forma	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.
Marchiatura		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.
Commercializzazione		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.