

Generalità	Valle d'Aosta Fromadzo DOP/ Vallée d'Aoste Fromadzo DOP		
Presentazione	<p>Valle d'Aosta Fromadzo DOP/ Vallée d'Aoste Fromadzo DOP</p> <p>Formaggio a pasta semi-dura, semi-cotto, semi-grasso oppure magro, ottenuto con latte di vacca proveniente da almeno due mungiture, eventualmente addizionato con percentuali minime di latte caprino, prodotto in allevamenti ubicati nella zona di origine, coagulato con caglio naturale.</p> <p>La forma è cilindrica con spigoli arrotondati, il colore è paglierino tendente con il tempo al grigio con eventuali sfumature rossicce. La pasta è compatta, con occhiatura sparsa di piccole e medie dimensioni, di colore variabile dal bianco nel formaggio fresco, al paglierino più o meno intenso in quello a prolungata stagionatura. Il sapore è semi-dolce se fresco, leggermente salato e talvolta con una punta di piccante se stagionato; ha un gradevole profumo di latte da cui escono sentori aromatici delle erbe di montagna.</p> <p>Può essere aromatizzato con bacche di ginepro, semi di cumino o di finocchio selvatico.</p> <p>Fresco o semistagionato è un ottimo formaggio da tavola, mentre nelle stagionature più avanzate viene usato da grattugia.</p> <p>Si abbina tradizionalmente ai vini della Regione.</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DO 10-1995 DOP Reg. CE 1263/96</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Valle d'Aosta	
	Zona	Regione Valle d'Aosta: intero territorio.	
	Tipologie	SEMIGRASSO	A BASSO CONTENUTO DI GRASSO
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento. Vacche delle razze Valdostana Pezzata Rossa e Valdostana Pezzata Nera.	
	Alimentazione	Deve essere costituita prevalentemente da foraggi locali freschi o affienati;	
Organismi di tutela	<p>Associazione produttori di Valle d'Aosta – Coopagrival Soc Coop. a r.l. Via Grand Charrière 66 11020 Saint Christophe (AO) Tel: +39 0165 42398 Fax: +39 0165 44174</p>		
Storia	<p>Nella <i>Summa lacticiniorum</i> di Pantaleone da Confienza, (XV sec.) possiamo leggere un'ampia nota scritta il 9 luglio 1447, dedicata ai formaggi della Valle d'Aosta, nella quale si accenna a un tipo di formaggio di dimensioni medie, con crosta spessa, pasta compatta e densa.</p> <p>I prodotti caseari che già nel XVII sec avevano valenza economica erano la fontina "gruyère", la toma o fromadzo "fromage ordinaire" ed il burro "beurre".</p> <p>Il 16 maggio del 1695, durante il periodo di occupazione francese iniziato nel 1691 che vide sia il passaggio delle truppe verso la Pianura padana sia il loro insediarsi in Valle d'Aosta per diversi anni, il Conseil des Commis dovette prendere drastiche decisioni per tamponare l'enorme ed imprevisto consumo di generi alimentari usati per alimentare l'esercito francese. In particolare il verbale, redatto dallo storico J.B. De Tillier, parla proprio dei formaggi e delle loro produzioni come dalla traduzione che segue:</p> <p><i>" ... Il Conseil des Commis vista la mancanza di burro e formaggi magri sul mercato per il fatto che i valligiani affittano la maggior parte degli alpeggi della regione dove si fabbrica solo della fontina, è stato deliberato di fare un'ordinanza contenente divieti a tutti i conduttori ed abitanti della regione e stranieri che affitteranno i suddetti alpeggi di produrre fontina bensì produrre, in tutta la regione, del burro e del formaggio magro, sotto la pena della confisca di tutte le fontine che si produrranno, con ordine ed obbligo di consegnare obbligatoriamente tutti i formaggi magri prodotti ai Signori giudici del luogo, incaricati di far rispettare detto ordine e di controllare che la vendita e distribuzione dei citati prodotti sia effettuata su mercati autorizzati. ..."</i></p> <p>Sinonimi dell'attuale termine Fromadzo che si sono susseguiti nei secoli sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fromage commun • Fromage ordinaire, fromage ordinaire • Fromage maigre • Fromage mis-gras • Maigre <p>Il Fromadzo rappresentava l'alternativa tradizionale alla Fontina, nei periodi di scarsa produzione di latte, quando risultava più conveniente trasformare in burro la panna affiorata e preparare un formaggio meno grasso, idoneo alla lunga stagionatura.</p>		
Descrizione	Valle d'Aosta Fromadzo DOP/ Vallée d'Aoste Fromadzo DOP		

		SEMIGRASSO	A BASSO CONTENUTO DI GRASSO
Classificazione	Tipo latte	Vaccino, Misto (vaccino-caprino)	
	Trattamento latte	Crudo, o pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotta	
	Umidità pasta	Semidura, dura	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato, stagionato	
	Grasso %	Semigrasso, Magro	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane, o quasi piane Ø 15 ÷ 30 (in relazione alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di maturazione);	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, o leggermente convesso, con spigolo arrotondato; 5 ÷ 20	
Peso	Kg	1,0 ÷ 7,0 (variabile in relazione alle dimensioni della forma);	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale;	
	Aspetto	Consistente, Abbastanza liscia, con presenza di microflora caratteristica nelle stagionature più avanzate;	
	Colore	Paglierino. Con il protrarsi della stagionatura tende al grigio con eventuali sfumature rosicce.	
	Spessore	Da sottile ad abbastanza spessa al protrarsi della stagionatura;	
	Consistenza	Sufficientemente consistente, abbastanza elastica. Dura nelle stagionature più avanzate.	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco (nel formaggio fresco), paglierino più o meno intenso (in quello a prolungata stagionatura);	
	Struttura	Compatta;	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Tondeggiante Di piccole e medie dimensioni Sparsa e irregolare	
Odore / Aroma	Intensità		
	Persistenza		
	Riconoscimenti	Profumo gradevole di latte, con l'aroma particolare di erbe di montagna specie se prodotto nel periodo estivo;	
	Retrogusto		
Sapore	Dolce Salato Acido Amaro	Caratteristico, fragrante, semi-dolce, se fresco; più pronunciato e leggermente salato se stagionato;	
Sensazioni Trigeminale		Talvolta, se stagionato, con una punta di piccante;	
Struttura (in bocca)		Compatta;	
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	20 ÷ 35 %	< 20 %

Utilizzo		Valle d'Aosta Fromadzo DOP/ Vallée d'Aoste Fromadzo DOP	
		SEMIGRASSO	A BASSO CONTENUTO DI GRASSO
Utilizzo	In tavola	Il prodotto a breve e media stagionatura è utilizzato da tavola accompagnato con pane integrale di segale o polenta.	
	In cucina	Il prodotto più stagionato viene spesso consumato grattugiato per insaporire primi piatti come minestre, zuppe e pasta	
Abbinamenti	Vino	Si abbina tradizionalmente ai vini locali della Doc Aosta: l'Enfer d'Arvier, il Torrette, lo Chambave Rouge, l'Arnad/Montjovet e il Donnas.	
	Miele / Confetture	Confetture di frutti di bosco	
	Frutta		
	Verdure		
	Pane	Pane integrale di segale.	

Produzione		Valle d'Aosta Fromadzo DOP/ Vallée d'Aoste Fromadzo DOP							
		SEMIGRASSO				A BASSO CONTENUTO DI GRASSO			
Periodo produzione		Tutto l'anno							
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≅ 100		eventuale minima		≅ 100		eventuale minima	
	Provenienza	Allevamento							
	Munte	Almeno due mungiture; Eventualmente addizionato con percentuali minime di latte caprino.							
	Trattamenti Fisici	Scrematura per affioramento: Il latte viene rilasciato riposare per 12 ÷ 24 ore, in relazione alle condizioni ambientali.							
	Trattamenti Termici	Crudo, o Pastorizzato.							
	Aggiunte	Eventuale inoculo di fermenti lattici naturali ed autoctoni della zona di produzione. Il formaggio può essere aromatizzato durante la lavorazione mediante l'aggiunta di semi o parti di piante aromatiche (ginepro, cumino selvatico, ecc.).							
Coagulazione	Temperatura	34÷36 °C sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia.							
	Tempo								
	Tipo di caglio	Caglio naturale.							
Rottura coagulo	Dimensione	Segue la rottura della cagliata							
Cottura	Temperatura	max 45 °C (semicottura)							
	Tempo								
	Azione								
Formatura		La massa caseosa collocata in fuscelle, localmente chiamate "féitchie", può essere sottoposta ad una leggera pressatura cui segue il rivoltamento effettuato 3 ÷ 4 volte nelle 24 ore. Nel corso dei rivoltamenti viene inserita, su una faccia, la placchetta con il marchio di riconoscimento.							
Trattamenti forma	Salatura	Le operazioni di salatura si effettuano a secco o in salamoia. La salatura a secco avviene inizialmente a giorni alterni per diradarsi progressivamente nel tempo in un periodo complessivo di 20 ÷ 30 giorni.							

Stagionatura	Tempo minimo	Da un minimo di 60 giorni fino ad un massimo di 8 ÷ 10 mesi;
	°C – UR %	In ambienti con una temperatura di 8÷14°C e con umidità relativa non inferiore al 60%.
	Cura forma	Pulitura della forma per mezzo di un panno imbevuto in una soluzione di acqua e sale.
Marchiatura	<p>Su una faccia di ogni forma deve essere presente lo specifico contrassegno “Syndicat de Defense - Vallée d'Aoste Fromadzo” - apposto durante le operazioni di formatura - raffigurante una mucca stilizzata il cui colore identifica la tipologia della forma stessa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verde per la tipologia a basso contenuto di grassi, • blu per il misto con piccoli quantitativi di latte di capra, • giallo per la tipologia con erbe aromatiche, • naturale per il Semigrasso, parzialmente scremato, • rosa per il Fromadzo prodotto con latte pastorizzato. 	
Commercializzazione		