

Generalità		Valle d'Aosta Fromadzo DOP - Vallée d'Aoste Fromadzo	
Presentazione	<p><b>Valle d'Aosta Fromadzo DOP - Vallée d'Aoste Fromadzo</b></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><b>DO 10-1995</b></p> <p><b>DOP Reg. CE 1263/1996</b></p>	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Valle d'Aosta	
	Province--Zona	Provincia di <b>Aosta</b> : intero territorio.	
	Tipologie	<b>SEMIGRASSO</b>	<b>A BASSO CONTENUTO DI GRASSO</b>
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><b>Consorzio di Tutela Associazione di Produttori Valdostani</b>  c/o Regione Autonoma Valle d'Aosta  Località Amérique, 127/A 11020 Quart (AO)  Tel: +39 0165 775127, 0165 775207  Fax: +39 0165 .....</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>"... 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. ..."</p> <p>Sinonimi dell'attuale termine Fromadzo che si sono susseguiti nei secoli sono: Fromage commun, Fromage ordinaire, fromage ordinaire, Fromage maigre, Fromage mis-gras, Maigre.</p> <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	
		<b>SEMIGRASSO</b>	<b>A BASSO CONTENUTO DI GRASSO</b>
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca, Misto (vacca-capra)	

	<b>Trattamento latte</b>	Parzialmente scremato, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotta	
	<b>Umidità pasta</b>	Semidura, dura	
	<b>Tecnologia</b>		
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato, stagionato	
	<b>Conten. Grasso</b>	Semigrasso	Magro
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica	
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane, o quasi piane Ø 15 ÷ 30 (in relazione alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di maturazione);	
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto, o leggermente convesso, con spigolo arrotondato; 5 ÷ 20	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,0 ÷ 7,0 (variabile in relazione alle dimensioni della forma);	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita;	
	<b>Aspetto</b>	Consistente, Abbastanza liscia, Residui di muffe, Presenza di microflora caratteristica nelle stagionature più avanzate;	
	<b>Colore</b>	Paglierino, tendente al Grigio con eventuali sfumature rossicce (con il protrarsi della stagionatura).	
	<b>Spessore</b>	Da sottile ad abbastanza spessa al protrarsi della stagionatura;	
	<b>Consistenza</b>	Sufficientemente consistente, abbastanza elastica. Dura nelle stagionature più avanzate.	
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco (nel formaggio fresco), paglierino più o meno intenso (in quello a prolungata stagionatura); Si può notare la presenza di aromatizzanti (semi, bacche, parti di piante aromatiche)	
	<b>Struttura</b>	Compatta;	
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Presente Tondeggiante Di piccole e medie dimensioni Sparsa e irregolare	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Abbastanza intenso	
	<b>Persistenza</b>	Abbastanza persistente	
	<b>Riconoscimenti</b>	Profumo gradevole di latte, con l'aroma particolare di erbe di montagna specie se prodotto nel periodo estivo; Il formaggio può essere aromatizzato mediante l'aggiunta in lavorazione di parti di piante aromatiche quali bacche di ginepro, semi di cumino o di finocchio selvatico.	
	<b>Retrogusto</b>		
<b>Sapore</b>	<b>Dolce Salato</b> <b>Acido Amaro</b>	Caratteristico, fragrante, semi-dolce, se fresco; più pronunciato e leggermente salato se stagionato;	
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Talvolta, se stagionato, con una punta di piccante;	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Compatta;	
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	20 ÷ 35	< 20

Utilizzo		Valle d'Aosta Fromadzo DOP - Vallée d'Aoste Fromadzo	
		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 o con verdure cotte in padella.	
	In cucina	Soprattutto se la stagionatura è molto avanzata il prodotto 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, ma anche il Chianti.	
	Miele / Confetture	Confetture di frutti di bosco	
	Frutta		
	Verdure	Verdure cotte in padella	
	Pane	Pane integrale di segale.	

Produzione		Valle d'Aosta Fromadzo DOP - Vallée d'Aoste Fromadzo				
		SEMIGRASSO		A BASSO CONTENUTO DI GRASSO		
Periodo produzione		Tutto l'anno				
Materia prima: • Latte • Sale • Semi, Erbe aromatiche	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	≅ 100		minima (eventuale)		
	Provenienza	Allevamento				
	Munte	Almeno due mungiture; Eventualmente addizionato con percentuali minime di latte caprino.				
	Trattamenti Fisici	Scrematura per affioramento Il latte viene lasciato riposare per 12÷24 ore, in relazione alle condizioni ambientali.		Scrematura per affioramento Il latte viene lasciato riposare per 24÷36 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	n.a.				
	Tipo di caglio	Caglio naturale.				
Rottura coagulo	Dimensione	Segue la rottura della cagliata				
Cottura	Temperatura	max 45 °C (semicottura)				
	Tempo	n.d.				
	Azione	n.d.				
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.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	> 60 giorni, fino a un massimo di 8÷10 mesi;
	<b>°C – UR %</b>	In ambienti con una temperatura di 8÷14°C e con umidità relativa non inferiore al 60%.
	<b>Cura forma</b>	Pulitura della forma per mezzo di un panno imbevuto in una soluzione di acqua e sale.
<b>Marchiatura</b>	<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"> <li>• <b>verde</b> per la tipologia a basso contenuto di grassi,</li> <li>• <b>blu</b> per il misto con piccoli quantitativi di latte di capra,</li> <li>• <b>giallo</b> per la tipologia con erbe aromatiche,</li> <li>• <b>naturale</b> per il Semigrasso, parzialmente scremato,</li> <li>• <b>rosa</b> per il Fromadzo prodotto con latte pastorizzato.</li> </ul>	
<b>Commercializzazione</b>	Il Vallée d'Aoste Fromadzo DOP deve essere conservato in ambienti freschi e umidi. Il prodotto porzionato può essere conservato in frigorifero per un periodo non superiore a 8÷10 giorni.	