

Generalità		Fontal
<b>Presentazione</b>	<p><b>Fontal</b> Formaggio prodotto sull'intero territorio della provincia di Trento, ottenuto da latte vaccino intero, termizzato o pastorizzato, di una o due munte, a pasta semicotta. La forma è cilindrica con piatti piani di diametro di 34-40 cm, scalzo convesso di 9-12 cm e peso variabile da 10 a 12 Kg. Ha crosta sottile, di colore giallo paglierino scuro, liscia, elastica; pasta abbastanza morbida, di colore bianco o paglierino chiaro, con occhiatura rada, tondeggiante, medio-grande, sparsa. Il prodotto è pronto per il consumo dopo 30 giorni di stagionatura. Il Fontal trentino, rispetto al Fontal della grande industria, presenta caratteristiche organolettiche particolari, legate soprattutto alla qualità e alla freschezza del latte utilizzato. Un prodotto molto simile, nato come formaggio di "tipo danese", veniva prodotto principalmente per utilizzarne il siero residuo con cui sciogliere i grossi pani di burro prodotti da un grosso burrificio. L'utilizzo del termine "Fontal" risale al 1955, anno in cui furono create le Denominazioni di Origine e sia la Fontina che l'Emmental vennero tutelate come formaggi tipici. Per distinguere i formaggi prodotti in maniera analoga e fino ad allora venduti impropriamente con il nome di Fontina, questi vennero chiamati "Fontal", dalla contrazione dei due nomi Fontina ed Emmental. Si abbina bene con Marzemino d'Isera, Lagrein Trentino, Merlot Trentino.</p>	
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Trento</b> : tutto il territorio provinciale e in particolare nella zona della Val di Non.
	<b>Tipologie</b>	
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Stalla, Pascolo. Vacche delle razze maggiormente diffuse nel territorio.
	<b>Alimentazione</b>	Le bovine vengono alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile; la razione alimentare può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo.
<b>Storia</b>	<p>L'utilizzo del nome "Fontal" risale al 1955, anno in cui furono create le Denominazioni di Origine e sia la Fontina che l'Emmental vennero tutelate come formaggi tipici. Per distinguere i formaggi prodotti in maniera analoga e fino ad allora venduti impropriamente con il nome di Fontina, questi vennero chiamati "Fontal", dalla contrazione dei due nomi Fontina ed Emmental.</p> <p>La produzione nella provincia di Trento è iniziata negli anni Sessanta/Settanta in Val di Non, presso una società privata produttrice di burro. Accanto alla lavorazione delle panne, uno dei soci della società aveva introdotto la produzione di un formaggio di tipo danese, il cui siero era utilizzato per la fusione dei panoni di burro.</p> <p>Dopo qualche anno tale produzione è stata sostituita con quella simile del Fontal che, verso gli anni Settanta, viene prodotto dai "grossi" caseifici cooperativi trentini che dispongono dell'attrezzatura tecnologica necessaria.</p> <p>Ancora oggi rappresenta una valida alternativa commerciale rispetto ai formaggi di tipo Nostrano.</p> <p>Il Fontal trentino, rispetto al Fontal della grande industria, presenta delle caratteristiche organolettiche particolari, legate soprattutto alla qualità e alla freschezza del latte utilizzato.</p>	

Descrizione		Fontal
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale
	<b>Lattifera</b>	Vacca
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Termizzato o Pastorizzato
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	Pressato
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato

	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane ø 34÷40
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Convesso 9÷12
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	10,0÷12,0.
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Liscia.
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino scuro.
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco, o giallo paglierino chiaro
	<b>Struttura</b>	Abbastanza morbida, Abbastanza compatta, Elastica.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Rada Tondeggiante Medio-grande Abbastanza regolare
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-bassa
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Erbaceo (leggero)
	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Abbastanza armonico, Delicato, Dolce.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		
<b>Struttura (in bocca)</b>		Pastosa, Abbastanza solubile.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Fontal</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola che si può consumare con il pane, o assieme a marmellate e miele.
	<b>In cucina</b>	È un formaggio che ben si presta all'uso di cucina anche come ingrediente in svariate preparazioni data la sua facilità a fondere e la sua delicatezza nel gusto (es. per gratinature in genere, o abbinato ad un formaggio di malga per preparare i canederli).
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si accompagna con vini bianchi a bassa gradazione alcolica, o birre chiare.
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Fontal</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Sale</li> </ul>	% q.tà	100		
	Provenienza	Stalla o Pascolo		
	Munte	Una/Due (della sera, e/o del mattino) La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno, caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.		
	Trattamenti Fisici	Intero		
	Trattamenti Termici	Termizzato o Pastorizzato		
	Aggiunte	Lattofermento naturale (0,2÷0,6 %)		
	Preparazione	Il latte viene messo in caldaia o in polivalente, alla temperatura di 31÷33 °C con aggiunta di particolari batteri.		
Coagulazione	Temperatura	31÷33 °C		
	Tempo (minuti)	30÷40		
	Tipo di caglio	Vitello		
Rottura coagulo	Dimensione	Se ne effettua la rottura con spino, o lira fino alla dimensione di un <i>chicco di mais</i> . Prima della cottura si estrae circa un terzo del siero che intanto si è raffreddato.		
Cottura		38÷40 °C ( <b>semicottura</b> ), aggiungendo acqua calda in caldaia.		
Formatura e Trattamenti forma		<p>Si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia, si comprime con la rotella, si gira sottosopra e, dopo aver tolto parte del liquido, si taglia in porzioni che vengono estratte, avvolte in tele e messe nelle caratteristiche "fascere".</p> <p>Le fascere contenenti le forme vengono pressate e ripetutamente rivoltate per favorire l'ulteriore espulsione del siero in eccesso e conferirgli la forma desiderata.</p> <p>A pressatura ultimata, 4÷5 ore dall'estrazione, le forme vengono tolte dalle fascere e messe in acqua fredda, o in camera fredda.</p> <p>Il giorno seguente vengono salate per immersione in salamoia in concentrazione 16÷18 °Baumé per 3÷4 giorni. Durante l'immersione nella salamoia le forme vengono rivoltate frequentemente perché la pasta possa acquisire in modo uniforme il contenuto di sale.</p> <p>Terminata la salatura e dopo la fase di asciugatura a temperatura ambiente, le forme vengono avviate alla stagionatura.</p> <p>I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.</p>		
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 30 giorni		
	°C - UR%	La stagionatura avviene in magazzino freddo e umido (4÷10 °C con 85÷90% UR) dove subisce una lenta e graduale maturazione.		
	Cura forme	Durante il periodo di stagionatura la forma viene periodicamente strofinata e salata in superficie.		
Commercializzazione				