

Generalità		Fontal	
Presentazione	Fontal	Formaggio grasso, prodotto nell'intero territorio della Regione Lombardia, ottenuto da latte vaccino intero, pastorizzato, di una o due munte, semistagionato, a pasta cruda e semidura. Con la denominazione Fontal , nata nel 1955 dalla contrazione dei termini Fontina ed Emmental, si indica un formaggio che riassume le caratteristiche degli altri due in una produzione che ha origini trentine (in Val di Non), che si è estesa anche a Lombardia e Piemonte e viene prodotto anche all'estero (in Francia, Danimarca ed Olanda, che lo esportano in parte anche in Italia). Nella versione "lombarda" la forma è cilindrica con piatti piani di diametro di 34-40 cm, scalzo concavo di 8-10 cm e peso variabile da 8 a 12 Kg. La crosta è sottile, abbastanza morbida ed elastica, di colore giallo paglierino chiaro e colorata con cere plastiche. La pasta, di colore bianco o paglierino chiaro, con occhiatura rada, tondeggiante, medio-grande e sparsa, ha una consistenza elastica, tenera e compatta, fondente al palato e abbastanza adesiva. Il Fontal ha un sapore dolce e delicato, di solito poco pronunciato. Viene prodotto tutto l'anno e la stagionatura dura 40-60 giorni, alla temperatura costante di 8-10 °C. Il formaggio può essere gustato "da tavola" o come dessert a chiusura di un pasto, accompagnato con pane o abbinato a marmellate e miele, oppure in cucina sia in piatti freddi che caldi. È prezioso ingrediente di ricette in cui la sua facile fusibilità è la caratteristica che gli consente di essere utilizzato in molti e gustosi piatti caldi. Predilige l'abbinamento con vini bianchi a bassa gradazione alcolica, o birre chiare.	
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	L'intero territorio della Regione Lombardia. Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova, Milano, Monza-Brianza, Pavia, Sondrio, Varese.	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semibrado o brado, ma anche Alpeggio Vacche di razze varie, stanziate nei diversi territori della Regione	
	Alimentazione	La razione alimentare giornaliera di erba fresca e/o affienata può essere integrata con mangimi semplici, o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo	
Storia	<p>Il primo documento scritto nel quale si nomina un formaggio assimilabile al Fontal risale al 1477, quando nel suo <i>"Summa Lacticinorum"</i> Pantaleone da Confindenza descrisse il <i>"Vallis Augustae caseus"</i>. In questo testo, il formaggio è definito burroso, grasso, facile da liquefarsi tanto da essere consumato su fette di pane arrostito.</p> <p>L'utilizzo del nome <i>"Fontal"</i> risale al 1955, anno in cui furono create le <i>"Denominazioni di Origine"</i> 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 <i>"Fontal"</i>, dalla "fusione" dei due nomi Fontina ed Emmental.</p> <p>La produzione del Fontal è iniziata in Trentino, nella Val di Non, da un'azienda che produceva burro negli anni '60 e '70. Accanto alla lavorazione delle panne, uno dei soci della società aveva introdotto la produzione di un formaggio di tipo "danese", il <i>fisket ost</i> - "formaggio pescato" - il cui siero caldo era utilizzato per la fusione dei grossi pani di burro. Dopo qualche anno, questa produzione è stata sostituita con quella studiata per il Fontal (che peraltro era abbastanza simile).</p> <p>A partire dagli anni '70 questo formaggio è stato prodotto a livello industriale dai grossi caseifici cooperativi trentini che disponevano dell'attrezzatura necessaria e della qualità del latte utilizzato, caratteristiche che ne hanno facilitata l'estensione della produzione anche in tutto il territorio lombardo, diviso orograficamente tra pianura (47 %), zone montuose (41 %) e zone collinari (12 %). Sotto l'aspetto morfologico la regione può essere divisa in quattro parti: una strettamente alpina, l'altra montuosa o collinare, una pianeggiante o "poco mossa", suddivisa in Alta e Bassa pianura, e la zona a sud del fiume Po. In tutta la Regione, l'abbondanza di acqua, di essenze aromatiche e la grande disponibilità di ricchi pascoli hanno costituito un ambiente ideale anche per la pratica dell'alpeggio, la produzione e la lavorazione del latte destinato alla preparazione del Fontal.</p>		

Descrizione		Fontal	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	

	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 34÷40
	Scalzo Dimensioni (cm)	Concavo 8÷10
Peso	Kg	8,0÷12,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Protetta con rivestimenti plastici (cere o film)
	Colore	Giallo paglierino chiaro (coperto dai colori dei rivestimenti utilizzati)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida, Discretamente Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Morbida, Abbastanza Compatta, Grassa
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Abbastanza rada Tondeggiante Media-Medio-grande Sparsa
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-bassa
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto, Erbaceo (leggero)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tendenzialmente Dolce, Delicato, Armonico, Non amaro né Acido
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Grassa, Globosa, Abbastanza adesiva, Poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Fontal
Utilizzo	In tavola	Il Fontal può essere gustato come formaggio da tavola o come dessert a chiusura di un pasto, accompagnato con pane, o abbinato a marmellate e miele
	In cucina	In cucina può essere utilizzato sia in piatti freddi che caldi. È prezioso ingrediente di

		ricette in cui la sua facile fusibilità è la caratteristica che gli consente di essere utilizzato in molti e gustosi piatti caldi (es. con i <i>burger</i> sia di carne che di soia, scottati in padella e coperti da una fetta di Fontal a fine cottura; lasciando il coperchio sulla pentola per qualche minuto, la fusione del formaggio arricchirà il gusto della portata). Un particolare utilizzo gustoso è quello che si fa preparando una fonduta per insaporire le cappelle dei funghi porcini grigliati o le crespelle.
Abbinamenti	Vino	Predilige i vini bianchi a bassa gradazione alcolica e le birre chiare.

Produzione		Fontal			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla			
	Munte	Una o due/giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Innesto di fermenti lattococchi mesofili (a differenza della Fontina che partendo da latte crudo non ne ha bisogno)			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Si utilizza latte vaccino pastorizzato, versato in caldaie di rame o in polivalente, a cui, durante il riscaldamento alla temperatura di coagulazione, si aggiunge latte-innesto allo 0,2÷0,6 % e, dopo alcuni minuti, il caglio			
	Temperatura	30÷35 °C			
	Tempo	25÷ 35 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Si attendono alcuni minuti sino al rassodamento della cagliata, dopodiché inizia la rottura del coagulo con rotella e spino, fino alla dimensione di un <i>chicco di mais</i> . Terminata la rottura della cagliata si lascia il tutto in riposo per alcuni minuti per consentire al coagulo di depositarsi sul fondo della caldaia			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>La pasta sul fondo della caldaia, viene compressa con la rotella, girata sottosopra e, dopo aver tolto parte del siero, estratta e tagliata in porzioni</p> <p>Le varie porzioni sono messe nelle caratteristiche "fascere" dove vengono pressate per forzare lo spurgo del siero e conferirgli la forma desiderata, poi ripetutamente rivoltate per favorire un'ulteriore espulsione del siero residuo</p> <p>A pressatura ultimata, le forme tolte dalle fascere sono poste all'interno di vasche contenenti acqua e sale ("salamoia", in concentrazione nota) in cui rimangono per 2-3 giorni; in questo periodo le forme vengono rivoltate frequentemente affinché la pasta possa acquisire in modo uniforme il contenuto di sale</p> <p>Terminata la salatura, dopo la fase di asciugatura a temperatura ambiente, le forme sono pronte per essere avviate alla stagionatura</p>			
Stagionatura	Tempo	40 ÷ 60 giorni			
	°C - UR%	<p>In celle con temperatura costante di 8÷10 °C e umidità 85÷90 %UR</p> <p>Le forme vengono periodicamente strofinate con acqua e sale per impedire la formazione di muffe superficiali</p> <p>Prima della commercializzazione le forme vengono rivestite da un sottile strato di cera, o da un film di materiale plastico per alimenti (anche colorato) per contenere la perdita di umidità.</p>			



onaf



onaf