

Generalità		Fontina	
Presentazione	<p>Fontina DOP Prende il nome da quello di nobili casati e di ricorrenti toponimi della Valle d'Aosta. E' un formaggio vaccino a pasta semicotta che, secondo alcune testimonianze storiche, viene prodotto in Valle d'Aosta fin dal XIII secolo. Ha forma cilindrica con scalzo relativamente basso e concavo, crosta color cuoio, abbastanza morbida e ricoperta da una leggera patina vellutata, naturale. 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. Ha un ricco profilo olfatto-gustativo, intenso e persistente. Su una base di lattico cotto (burro fuso), presenta riconoscimenti animali ed erbacei 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. 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". Si abbina a vini non troppo strutturati, bianchi, rossi, o rosati. Abbinamento tradizionale è con i vini del territorio (<i>Blanc de Morgex et de La Salle, Arnad-Montjovet, Chambave, Premetta, ...</i>).</p>		
	<p>Riconoscimenti Denominazione d'Origine DO 10/1955 DOP Reg. CE 1107/1996</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Valle d'Aosta	
	Province-Zona	Regione Valle d'Aosta: intero territorio Provincia di Aosta	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Alpeggio. 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 Regione Borgnalle, 10/L 11100 AOSTA tel: (+39) 0165/44091 fax: (+39) 0165/262159 email: info@consorzioproduttorifontina.it web: www.consorzioproduttorifontina.it</p>		
Storia	<p>Il nome Fontina pare origini da un alpeggio di produzione chiamato Fontin; altre versioni lo collegano al villaggio di Fontinaz, ma il nome potrebbe derivare dal termine francese antico "fontis" o "fondis" a indicare la capacità della pasta di questo formaggio di fondersi col calore. Nel 1200 si incontra la famiglia "de Funtina". Pare che la prima citazione della Fontina risalgia al 1477 nella <i>Summa Lacticinorum</i> del medico vercellese Pantaleone di Confienza, mentre la prima classificazione è del 1887 con "<i>Le Fontine di Val d'Aosta</i>" nell'annuario della Stazione Sperimentale del caseificio di Lodi. La seconda classificazione avviene negli anni '30 e '40 dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste, tramite la Stazione Sperimentale Alpina di Salice d'Ulzio e l'Istituto zootecnico-caseario di Torino, ancora prima del D.P.R. del 1955 che ne riconosceva la Denominazione di Origine Controllata. 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. 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 formaggio e la lontananza dalle zone agricole significano anche un'assenza assoluta di pesticidi e antiparassitari. 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
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio

	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotta
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. 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 ÷ 10
Peso	Kg	7,5 ÷ 12,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Lavata
	Aspetto	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 Irregolare 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 lieve nota amara
Sensazioni Trigeminali		Mai piccante
Struttura (in bocca)		Morbida, fondente, abbastanza solubile.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 45%

Utilizzo		Fontina
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 (<i>Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle, Valle d'Aosta Arnad-Montjovet, Valle d'Aosta Chambave, Valle d'Aosta Prémotta, ...</i>)
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Fontina			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Alpeggio			
	Munte	Una mungitura Dovendo fare 2 munte al giorno, si praticano 2 caseificazioni ogni giorno. Il latte deve essere conferito e lavorato nel più breve tempo possibile			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Possono essere aggiunte colture di batteri lattici autoctoni (fermenti);			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	34 ÷ 36 °C.			
	Tempo	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	46÷48 °C (semicottura) Spinatura su fuoco fino a raggiungere la temperatura di cottura			
	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 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.			
Trattamenti forma	Pressatura	Le forme vengono impilate e poste sotto pressa. Prima dell'ultima fase di pressatura deve essere applicata la placchetta di identificazione recante il numero del produttore attribuito dal Consorzio. 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 temperatura di 5÷12 °C e UR ≥ 90 % (anche fino a saturazione)
	Cura forma	Durante la stagionatura la forma viene estratta dallo scaffale e rivoltata per la salatura della faccia che appoggiava sul ripiano con distribuzione "a spaglio" di un leggero stato di sale. Verificato lo scioglimento del sale, la forma viene estratta per essere strofinata a mezzo di spazzole e di una soluzione di acqua e sale sul lato precedentemente salato e sullo scalzo; 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. L'etichetta del prodotto porzionato deve riportare: <ul style="list-style-type: none"> - il marchio distintivo della Fontina, - il logo comunitario, - la dicitura «Prodotto di montagna» e «Produit de montagne».

