

Generalità	Valle d'Aosta Fromadzo DOP - Vallée d'Aoste Fromadzo		
Presentazione	<p><b>Valle d'Aosta Fromadzo DOP - Vallée d'Aoste Fromadzo</b>            Formaggio semigrasso o magro, ottenuto con latte di vacca proveniente da almeno due mungiture, eventualmente addizionato con percentuali minime di latte caprino, crudo e parzialmente scremato, a pasta semicotta, semiduro o duro, semistagionato o stagionato, prodotto in allevamenti ubicati nella zona di origine, coagulato con caglio naturale. Il Vallée d'Aoste Fromadzo, certificato DOP dal 1996, è originario dell'Alta Val d'Ayas e viene prodotto ancora oggi secondo un'antica tradizione lavorando il latte munto tra i 1200 metri di quota del comune di Brusson e i 3000 ai piedi del Monte Rosa.</p> <p>Si presenta in forma cilindrica, con facce piane o quasi piane di diametro di 15÷30 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 5÷20 cm in relazione alle condizioni tecniche di produzione e al periodo di maturazione, peso variabile di 1÷7 Kg in relazione alle dimensioni della forma; crosta sufficientemente consistente, di colore paglierino tendente al grigio e con eventuali sfumature rossicce con il protrarsi della stagionatura; pasta di colore bianco (formaggio fresco), paglierino più o meno intenso (formaggio stagionato), struttura compatta con occhiatura sparsa di piccole e medie dimensioni; sapore "caratteristico", fragrante, abbastanza dolce (formaggio fresco), più pronunciato, leggermente salato, talvolta con una punta di piccante (formaggio stagionato); profumo gradevole di latte cotto, con aroma particolare di erbe di montagna specie se prodotto nel periodo estivo. Può essere aromatizzato con bacche di ginepro, semi di cumino o di finocchio selvatico.</p> <p>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. Se la stagionatura è molto avanzata il prodotto viene spesso consumato grattugiato per insaporire primi piatti come minestre, zuppe e pasta.</p> <p>Si abbina tradizionalmente ai vini locali della <i>DOC Aosta: l'Enfer d'Arvier</i>, il <i>Torrette</i>, lo <i>Chambave Rouge</i>, l'<i>Arnad-Montjovet</i> e il <i>Donnas</i>, ma anche il <i>Chianti</i> rappresenta un abbinamento altrettanto "valido"</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO 10/1995</b>  <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 Alpeggio Vacche delle razze <i>Valdostana Pezzata Rossa</i> e <i>Valdostana Pezzata Nera</i>	
	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:</p>		
Storia	<p>Già nel 1237 nella Valle si trovano famiglie di nome <i>Caseus</i> (formaggio, in latino) e, pochi decenni più tardi, <i>Formaige</i>, mentre documenti del 1270 parlano di un montanaro chiamato <i>Peroninus de Fontines</i> e di un pascolo in un'omonima località, prima patria della famosa Fontina.</p> <p>Gli alpeggi in quota, ricchi di erbe montane, allora come oggi erano determinanti per la qualità del latte delle vacche <i>Valdostane Pezzate nere</i> e <i>Valdostane Pezzate rosse</i>, rigorosamente di razza autoctona, che in "<i>patois</i>", la lingua franco-provenzale che si parla nella regione, vengono chiamate "<i>neire</i>" (nere) e "<i>rodze</i>" (rosse).</p> <p>Attestazioni dell'esistenza del Fromadzo si trovano a partire dal XV sec anche se, essendo ottenuto dall'eccedenza di latte destinato alla produzione della Fontina, si può facilmente ipotizzare essere nato con quest'ultima attorno al XIII sec.</p> <p>In un affresco del Castello di Issogne che rappresenta una bottega di vendita di formaggi del 1480 è raffigurata una forma dalle caratteristiche fisiche molto simili a quelle del Fromadzo, anche se non se ne può essere del tutto certi, in quanto la produzione di latticini è stata fin dall'antichità alla base dell'alimentazione e del commercio delle popolazioni della Valle d'Aosta, con una vasta quantità di prodotti a volte fisicamente molto simili tra loro.</p> <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 (allora <i>Vallis Augusta in Ducati Sabaudie</i>), nella quale si accenna a un tipo di formaggio di dimensioni medie, con crosta spessa, pasta compatta e densa riconducibile all'attuale VdA Fromadzo Dop. I suoi numerosi viaggi permisero al Confienza di maturare una conoscenza diretta e approfondita dei latticini, degli aspetti qualitativi, dei metodi di produzione, dei sapori e dei consumi, tanto da voler racchiudere il suo sapere in un'enciclopedia dei formaggi di parte dell'Europa tardo Medievale (Piemonte, Valle d'Aosta, Emilia Romagna, Toscana, Francia, Inghilterra, Germania, Fiandre), facendo della "<i>Summa</i>" fonte di notizie di sicura autenticità.</p> <p>I prodotti caseari che già nel XVII sec avevano valenza economica erano la fontina (<i>gruyère</i>), la toma o fromadzo (<i>fromage ordinaire</i>) ed il burro (<i>beurre</i>).</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 <i>Conseil des Commis</i> 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,</p>		

parla proprio dei formaggi e delle loro produzioni come dalla traduzione che segue:  
 "... 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. ..."

In alcuni documenti del XVII secolo si fa menzione di un *fromage commun* o *fromage ordinaire*, quasi sicuramente l'antico nome *patois* dell'attuale Fromadzo Dop, prodotto che ha sempre costituito per le popolazioni locali un valido sostitutivo della Fontina.

Sinonimi dell'attuale termine Fromadzo che si sono susseguiti nei secoli sono: *Fromage commun*, *Fromage ordinaire*, *Fromage maigre*, *Fromage mis-gras*, *Maigre*.

Ottenuto come detto dall'eccedenza di latte destinato alla produzione della Fontina, nasce come prodotto di recupero. Essendo meno grasso, aveva il pregio di conservarsi per un lungo arco di tempo e per le famiglie meno abbienti rappresentava un'ottima fonte proteica nei mesi dell'anno in cui le altre risorse alimentari venivano a mancare. Quando scarseggiava, al latte bovino poteva essere aggiunta una parte di latte ovino e/o caprino, così come potevano essere utilizzate aromatizzazioni con semi di cumino, semplice finocchio selvatico, oppure coccole di ginepro.

Descrizione		Valle d'Aosta Fromadzo DOP - Vallée d'Aoste Fromadzo	
		SEMIGRASSO	A BASSO CONTENUTO DI GRASSO
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca, Misto (vacca-capra)	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	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 5 ÷ 20	
Peso	Kg	1,0 ÷ 7,0 (variabile in relazione alle dimensioni della forma)	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Consistente, Abbastanza liscia, Residui di muffe, Presenza di microflora caratteristica nelle stagionature più avanzate	
	Colore	Paglierino, tendente al Grigio con eventuali sfumature rosicce (con il protrarsi della stagionatura)	
	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); Si può notare la presenza di aromatizzanti (semi, bacche, parti di piante aromatiche)	

	<b>Struttura</b>	Compatta	
	<b>Occhiatura</b>	Presente	
	<b>Forma</b>	Tondeggiante	
	<b>Dimensione</b>	Piccola e media dimensione	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Distribuzione</b>	Sparsa e irregolare	
	<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 durante la lavorazione di parti di piante aromatiche: bacche di ginepro, semi di cumino, o di finocchio selvatico	
<b>Sapore</b>	<b>Retrogusto</b>	n.a.	
	<b>Dolce Salato</b> <b>Acido Amaro</b>	Caratteristico, fragrante, abbastanza dolce (se fresco); più pronunciato e leggermente salato (se stagionato)	
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Talvolta, se stagionato, presenta una punta di piccante	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Compatta	
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	20 ÷ 35	< 20

<b>Utilizzo</b>		<b>Valle d'Aosta Fromadzo DOP - Vallée d'Aoste Fromadzo</b>			
		<b>SEMIGRASSO</b>		<b>A BASSO CONTENUTO DI GRASSO</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	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.			
	<b>In cucina</b>	Soprattutto se la stagionatura è molto avanzata il prodotto viene spesso consumato grattugiato per insaporire primi piatti come minestre, zuppe e pasta			
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina tradizionalmente ai vini locali della <i>DOC Aosta</i> : l' <i>Enfer d'Arvier</i> , il <i>Torrette</i> , lo <i>Chambave Rouge</i> , l' <i>Arnad-Montjovet</i> , il <i>Donnas</i> , ma anche il <i>Chianti</i> rappresenta un abbinamento altrettanto "valido"			
	<b>Miele / Confetture</b>	Confetture di frutti di bosco			
	<b>Frutta</b>				
	<b>Verdure</b>	Verdure cotte in padella			
	<b>Pane</b>	Pane integrale di segale.			

<b>Produzione</b>		<b>Valle d'Aosta Fromadzo DOP - Vallée d'Aoste Fromadzo</b>			
		<b>SEMIGRASSO</b>		<b>A BASSO CONTENUTO DI GRASSO</b>	
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale • Semi, Erbe aromatiche	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	≅ 100		minima (eventuale)	
	<b>Provenienza</b>	Allevamento, Pascolo estensivo			
	<b>Munte</b>	Almeno due mungiture Eventualmente addizionato con percentuali minime di latte caprino			

	<b>Trattamenti Fisici</b>	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
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo, o termizzato.	
	<b>Aggiunte</b>	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.).	
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica	
	<b>Temperatura</b>	34÷36 °C sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia	
	<b>Tempo</b>	n.d.	
	<b>Tipo di caglio</b>	Caglio naturale	
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Al termine della coagulazione si effettua la rottura della cagliata	
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura</b>	max 45 °C ( <b>semicottura</b> )	
	<b>Tempo</b>	n.d.	
	<b>Azione</b>	n.d.	
<b>Formatura</b>		La massa caseosa collocata in fuscelle, localmente chiamate " <i>féitchie</i> ", 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	
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Salatura</b>	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>		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: <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>		Le forme intere di Fromadzo si conservano bene se riposte in ambienti freschi ed umidi Il prodotto "porzionato", invece, deve essere conservato in frigorifero per un periodo non superiore a 8÷10 giorni. Per periodi superiori se ne consiglia la collocazione nel freezer	