

Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia	
Allegato B	Allegato al DDUO n. 3392 del 7/4/08 di cui è parte integrante
Denominazione	FONTAL
Territorio	Tutta la Lombardia
Definizione	Formaggio ottenuto da latte intero vaccino a media maturazione
Materie Prime	Latte, caglio, sale, batteri lattici
Caratteristiche fisiche	Forma rotonda, concava di diametro 30-40 cm con scalzo 8-10 cm. Peso 8-12 kg
Descrizione sensoriale	Sapore dolce delicato, poco pronunciato consistenza semidura, pasta elastica, con crosta colorata con cere plastiche
Tecnica produzione	Latte vaccino, Pastorizzazione Innesto di lattococchi mesofili Coagulazione a 30-35°C per 25-35' Pressatura per lo spurgo del siero Aggiunta sale Immersione in salamoia Stagionatura a 8/10°C per 40-60 gg

Fontal



Con la denominazione di **Fontal**, nata nel 1955 dalla contrazione di **Fontina** ed **Emmental** s'indica un formaggio che riassume le caratteristiche degli altri due in una produzione che ha origini trentine. Nella consolidata versione lombarda, il Fontal è un formaggio di consistenza abbastanza morbida prodotto con latte intero vaccino.

Caratteristiche

Il Fontal è un formaggio a media maturazione, ottenuto con latte vaccino pastorizzato. Di forma cilindrica con facce del diametro di 30-40 centimetri, ha scalzo concavo alto 8-10 centimetri e peso che oscilla fra gli 8 e i 12 chilogrammi. La pasta ha una consistenza elastica, tenera e compatta, di color bianco paglierino, con scarsa occhiatura. La crosta è sottile, chiara e colorata con cere plastiche.

Caratteristiche organolettiche

Fondente al palato, il Fontal ha un sapore dolce e delicato, di solito poco pronunciato.

Modalità produttive

Per la produzione del Fontal si utilizza il latte vaccino pastorizzato, cui durante la lavorazione sono aggiunti il caglio e un innesto di fermenti lattici selezionati, fra cui i lattococchi mesofili. La coagulazione avviene alla temperatura di 30-35°C, in un tempo variabile fra i 25 e i 35 minuti. Si procede alla rottura della cagliata fino alle dimensioni desiderate e, dopo l'estrazione, la massa caseosa viene sottoposta a pressatura per facilitare l'eliminazione del siero. Il processo di salatura avviene per immersione in salamoia.

La stagionatura, infine, dura dai 40 ai 60 giorni alla temperatura costante di 8-10°C.

L'uso del latte e crudo e del processo indicato sono essenziali per la caratterizzazione organolettica del prodotto.

Come si consuma

Il Fontal può essere gustato come formaggio da tavola a chiusura di un pasto o come secondo piatto.

La facile fusibilità di questo formaggio, inoltre, ha il vantaggio di conciliarsi con molte pietanze.

Ad esempio con i burger 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.

Storia

La produzione del Fontal è iniziata in Val di Non presso una società 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 cui siero era utilizzato per la fusione dei pani di burro. Dopo qualche anno, questa produzione è stata sostituita con quella simile del Fontal. Verso gli anni '70 tale formaggio è stato prodotto dai grossi caseifici cooperativi trentini che disponevano dell'attrezzatura necessaria. Nella produzione trentina, il Fontal Fiafè e il Fontal Sav sono formaggi che presentano caratteristiche organolettiche particolari, legate soprattutto alla freschezza e alla qualità del latte utilizzato e rappresentano ancora oggi una valida alternativa alimentare rispetto ai formaggi di tipo Nostrano.

Area di produzione

Originario della Val di Non in Trentino Alto Adige, il formaggio Fontal è ormai prodotto a livello industriale in tutto il territorio lombardo.