

## **FONTAL**

### **DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

Formaggio a pasta cruda, a latte intero, da pasto;

- pasta compatta, morbida, di colore bianco o paglierino chiaro;
- occhiatura rada, tondeggiante, medio-grande, sparsa;
- crosta liscia, elastica e sottile;
- forma cilindrica, con piatti piani e scalzo convesso, del diametro di cm. 34-40, altezza dello scalzo cm. 9-12;
- peso della forma variabile da 10 a 12 kg.;
- pronto per il consumo dopo 30 giorni.

### **METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE**

Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile.

La razione alimentare giornaliera può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo. Le razze sono quelle maggiormente diffuse sul nostro territorio.

La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno, caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.

Per la produzione di questo formaggio viene utilizzato il latte di una o due munte della sera o del mattino, intero, termizzato o pastorizzato; viene messo in caldaia o in polivalente, alla temperatura di 31-33 °C con aggiunta di particolari batteri.

A cagliata molto resistente, si effettua la rottura con spino o lira fino alla grossezza di un chicco di mais. Prima della cottura si estrae circa un terzo del siero e si arriva alla cottura a una temperatura 38-40 °C con l'aggiunta di acqua calda.

La cagliata viene porzionata e messa in stampi, avvolta in tele.

Si effettua la pressatura con alcuni rivoltamenti.

Dopo 4-5 ore dall'estrazione le forme vengono messe in acqua fredda o in camera fredda.

Il giorno seguente passano in salamoia a 16-18 °Boumé per 3-4 giorni.

La successiva stagionatura avviene in magazzino freddo e umido (4-10 °C all'85-90% d'umidità).

Il formaggio è pronto al consumo dopo 30 giorni.

I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

### **Materie prime ed attrezzature per la preparazione:**

Latte, caglio, sale, mentre l'attrezzatura è quella classica di un caseificio.

### **CURIOSITA'**

Il termine di Fontal è entrato in uso nel 1955 e deriva dalla contrazione dei due nomi Fontina ed Emmental. La produzione nella nostra provincia è iniziata in Val di Non presso una società privata produttrice di burro, negli anni Sessanta/Settanta. 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. Dopo qualche anno tale produzione è stata sostituita con quella simile del Fontal. Verso gli anni Settanta tale formaggio viene prodotto dai "grossi" caseifici cooperativi trentini che dispongono dell'attrezzatura tecnologica necessaria. Ancora oggi rappresenta una valida alternativa commerciale rispetto ai formaggi di tipo Nostrano. Il Fontal trentino, rispetto al

Fontal della grande industria, presenta delle caratteristiche organolettiche particolari, legate soprattutto alla qualità e alla freschezza del latte utilizzato.

*Ultimo aggiornamento: 2013-12-28 18:33*