

Generalità	Fontina		
Presentazione	<p>Fontina DOP Formaggio vaccino prodotto in Valle d'Aosta, semiduro, semi-stagionato o stagionato, a pasta semicotta, grasso, pressato. Il latte utilizzato deve essere crudo, intero, proveniente da una sola mungitura e prodotto in Valle d'Aosta da vacche appartenenti alla razza <i>Valdostana</i> (<i>Pezzata rossa</i>, <i>Pezzata nera</i>, <i>Castana</i> e loro incroci), alimentate secondo quanto definito nel Disciplinare. Il prodotto 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. 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 foraggio e la lontananza dalle zone agricole significano anche un'assenza assoluta di pesticidi e antiparassitari. Ha forma cilindrica tipicamente appiattita, con peso di 7,5÷12 Kg, facce piane di diametro 30÷45 cm, scalzo di 7÷10 cm, in origine concavo ma non sempre rilevabile a maturazione.</p> <p>Il Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) ha approvato con decreto (Prot. N. 23A05237 del 14/09/2023) pubblicato sulla GURI n.224 del 25/09/2023, alcune modifiche al Disciplinare di produzione che riconosce al prodotto tre denominazioni ufficiali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • FONTINA DOP: prodotta tutto l'anno; racchiude gli aromi e i sapori dell'ecosistema montano della Valle d'Aosta - un territorio unico al mondo -. Le forme presentano: crosta: marrone chiaro - a volte ricoperta da una leggera patina naturale e vellutata -, sottile, morbida e poco elastica; pasta: avorio tenue, morbida, fondente; odore-aroma: abbastanza aromatici, con prevalenti sentori lattici (latte cotto, burro, burro fuso); sapore: dolce; stagionatura minima 90 gg • FONTINA DOP ALPEGGIO: prodotta da giugno a settembre negli alpeggi della Valle d'Aosta fino a 2700 m s.l.m. dove le mucche di razza <i>valdostana</i> pascolano libere nutrendosi di erbe fresche e fiori di montagna. Il latte appena munto viene trasformato direttamente in loco, nelle casere di alpeggio, per mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche uniche derivanti dalla flora di alta montagna. Questa è la "<i>Fontina DOP Alpeggio</i>", frutto del duro lavoro, della maestria e della passione di chi porta avanti una tradizione casearia antica e ancora interamente artigianale. Le forme presentano: crosta: marrone chiaro, sottile, morbida e poco elastica; pasta: giallo paglierino intenso, dovuto all'alimentazione delle bovine a base di erba fresca, morbida e fondente; odore-aroma: caratteristici grazie ai sentori di erba fresca e fiori di montagna che si aggiungono ai sentori lattici tipici della Fontina; sapore: dolce; stagionatura minima 90 gg • FONTINA DOP LUNGA STAGIONATURA: prodotta tutto l'anno; viene affinata in grotta dove i sapori si esaltano conferendo al prodotto un gusto più intenso e aromatico. Le forme presentano: crosta: marrone chiaro tendente allo scuro, abbastanza sottile, semidura; pasta: giallo intenso, morbida, fondente, che diventa mantecata e plastica all'aumentare della stagionatura; odore-aroma: particolarmente elevati, con note vegetali e lattiche più intense e persistenti; a stagionatura particolarmente avanzata sono rilevabili leggere note ammoniacali; sapore: bassa acidità, elevata dolcezza e, a stagionatura avanzata, qualche eventuale, leggera nota amara; non deve presentare piccantezza; stagionatura: minima 180 gg <p>Sono comuni in tutte le tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • occhiatura non omogenea come forma e dimensione, dispersa irregolarmente nella pasta • elevato contenuto in fermenti lattici vivi che determinano le particolari caratteristiche nutrizionali del prodotto <p>La Fontina è un ottimo formaggio da tavola, ma ha anche molti utilizzi in cucina dove viene utilizzata in tantissime preparazioni che richiedono come ingrediente un formaggio molto fondente al calore (la ricetta più tipica è la "<i>Fonduta valdostana</i>").</p> <p>Si abbina a vini fermi, bianchi, o rossi morbidi e poco invecchiati. Tradizionale è l'abbinamento con i vini del territorio (es. fra quelli bianchi: <i>Blanc de Morgex et de La Salle</i>, <i>Chambave Muscat</i>, <i>Nus Malvoisie</i>, ...; fra quelli rossi: <i>Arnad-Montjovet</i>, <i>Chambave Rouge</i>, <i>Donnas</i>, ...)</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DO 10/1955 DOP Reg. CE 1107/1996		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Valle d'Aosta	
	Province-Zona	Regione Valle d'Aosta: intero territorio Provincia di Aosta	
	Tipologie	Fontina DOP	Fontina DOP ALPEGGIO
Allevamento	Tipo	Stalla, Alpeggio. Bovine appartenenti alla razza <i>Valdostana</i> (<i>Pezzata Rossa</i> , <i>Pezzata Nera</i> , <i>Castana</i> e loro incroci).	
	Alimentazione	L'alimentazione delle bovine è normata dal Disciplinare - art. 4 – "Alimentazione" . Di seguito sono riportati solo alcuni elementi: – Rapporto fra Foraggi e Concentrati (F:C) ≥ a 67:33. – Almeno il 60% della razione alimentare in sostanza secca deve essere prodotta all'interno della zona geografica descritta nel Disciplinare (il regolamento europeo - <i>Reg UE 1151-2014</i> - richiede un minimo di prevalenza del 51%). – Sono ammessi:	

		<ul style="list-style-type: none"> - Foraggi freschi o affienati di prato stabile polifita, di loietto ed erba medica; - Paglie di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale; - Mangimi concentrati la cui composizione è essenzialmente rappresentata da cereali e nuclei proteici - Sono proibiti: <ul style="list-style-type: none"> - Foraggi insilati o fermentati - Colza, ravizzone, ricino, veccia, lupino, fagioli e lenticchie - Patata, barbabietola fresca e sottoprodotti freschi (foglie e colletti), ortaggi in genere (rape, pomodori, sottoprodotti freschi (piante, buccette), frutta fresca o conservata di qualsiasi origine e natura (mele, pere, pesche, uva, agrumi) - trebbie di birra, distillers, borlande e altri sottoprodotti agroindustriali freschi - sottoprodotti dell'industria lattiero-casearia - antibiotici, ormoni e urea (come fonte azotata)
Organismi di tutela	Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina Regione Borgnalle, 10/L 11100 AOSTA tel: (+39) 0165/44091 fax: (+39) 0165/262159 email: info@fontina-dop.it web: https://www.fontina-dop.it/	
Storia	<p>Il nome <i>Fontina</i> non ha una chiara derivazione: potrebbe essere stato originato da un alpeggio di produzione chiamato <i>Fontin</i>; altre fonti lo collegano al villaggio di Fontinaz, ma potrebbe anche derivare dal termine francese antico "<i>fontis</i>" o "<i>fondis</i>" a indicare la capacità della pasta di questo formaggio di fondersi col calore; nel 1200, inoltre, si incontra anche una famiglia "<i>de Funtina</i>".</p> <p>Pare che la prima citazione della Fontina come formaggio risalga al 1477 nella <i>Summa Lacticinorum</i> del medico vercellese Pantaleone di Confienza, mentre la prima classificazione è del 1887, nell'<i>Annuario della Stazione Sperimentale del caseificio di Lodi</i> con "<i>Le Fontine di Val d'Aosta</i>". Le successive classificazioni appaiono: negli anni 1930 e 1940 a cura del <i>Ministero dell'Agricoltura e Foreste</i>, tramite la <i>Stazione Sperimentale Alpina</i> di Salice d'Ulzio e l'<i>Istituto zootecnico-caseario</i> di Torino; poi nel D.P.R. del 1955 con cui ne viene riconosciuta la D.O.C. Denominazione di Origine Controllata.</p> <p>Negli affreschi del <i>Castello di Issogne</i> (XV sec.), tra dame, cavalieri e guerrieri si può notare un medievale banco di vendita del formaggio sul quale si possono riconoscere le tipiche forme di Fontina.</p> <p>NOTA (14/09/2023) : Il <i>Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste</i> (MASAF) ha approvato con decreto (Prot. N. 23A05237 del 14/09/2023) pubblicato sulla <i>GURI n.224 del 25/09/2023</i>, alcune modifiche al Disciplinare di produzione che riconosce al prodotto tre denominazioni ufficiali: FONTINA DOP, FONTINA DOP LUNGA STAGIONATURA, FONTINA DOP ALPEGGIO (cfr. Documento PDF allegato)</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	Semistagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica tipicamente appiattita		
	Facce	Piane		
	Dimensioni (cm)	ø 30÷45		
	Scalzo	In origine concavo, ma non sempre rilevabile a maturazione		
	Dimensioni (cm)	7 ÷ 10		
Peso	Kg	7,5 ÷ 12,0		

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Lavata		
	Aspetto	Liscia Compatta		
	Colore	Marrone chiaro	Marrone chiaro	Marrone tendente allo scuro
	Spessore	Sottile		
	Consistenza	Morbida, o semidura con il protrarsi della stagionatura		
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio tenue	Giallo paglierino intenso dovuto all'alimentazione in alpeggio delle bovine	Giallo intenso
	Struttura	Compatta, morbida, 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	Dispersa nella forma, Caratteristica		
Odore / Aroma	Intensità	Abbastanza intensa	Abbastanza intensa	Intensa
	Persistenza	Abbastanza persistente	Abbastanza persistente	Persistente
	Riconoscimenti	Abbastanza aromatico, con prevalenti sentori lattici (latte cotto, burro, burro fuso)	Abbastanza aromatico, con prevalenti sentori lattici (latte cotto, burro, burro fuso), erba fresca e fiori di montagna	Aromatico, riconoscimenti di tipo lattico (burro, burro fuso), fieno, frutta secca (nocciola)
	Retrogusto	n.a.	n.a.	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Delicato	Dolce, Delicato	Dolce, Delicato, possibile qualche lieve nota amara
Sensazioni Trigeminale		Mai piccante		
Struttura (in bocca)		Morbida, fondente, abbastanza solubile	Morbida, fondente, abbastanza solubile	Morbida, fondente, mantecato, abbastanza solubile
Principali caratteristiche	Grasso (% s.s.)	> 45%		
	Microbologiche	Elevato contenuto in fermenti lattici vivi		

Utilizzo		Fontina
Utilizzo	In tavola	È un ottimo formaggio da tavola
	In cucina	<p>È un ingrediente molto utilizzato in cucina dove compare in tantissime preparazioni che richiedono come ingrediente un formaggio molto fondente (fonde già a 60 °C).</p> <p>La ricetta più tipica è la "Fonduta valdostana", un grande classico della tradizione, cucinata con l'utilizzo di quattro ingredienti base: la Fontina DOP, il latte, il burro e le uova fresche, tutti prodotti della tradizione montana della Valle d'Aosta.</p> <p>Con le gustose e grasse tome locali, i montanari, preparavano storicamente la <i>fonduta</i>, una crema piacevolmente fondente che impiegavano per accompagnare la polenta o le fette di pane casereccio. La ricetta originaria, a base di solo formaggio, con il tempo subì qualche modifica: le tome lasciarono il posto alla <i>Fontina</i> che, lavorata con uova e latte, diventava vellutata e morbida, trasformandosi da semplice crema a pietanza elaborata e raffinata, specialmente con l'aggiunta di tartufo locale.</p> <p>Tradizionalmente la <i>Fonduta</i> viene servita in un tegame di coccio (il <i>caquelon</i>) e condivisa fra i commensali, ognuno dei quali, dotato di una apposita "<i>forchetta da fonduta</i>" (con una lunga impugnatura e solo due denti), potrà intingervi crostini di pane croccante, cubetti di polenta, pezzetti di verdure, di funghi, o di carne (in questo caso preventivamente cotta, da ognuno, in un tegamino con olio mantenuto bollente). Per mantenere la preparazione sempre calda e cremosa si utilizza un apposito fornellino acceso, da porre sotto il <i>caquelon</i>.</p> <p>Poiché la Fonduta è un piatto molto gustoso, ma non propriamente leggero, è utile ricordare di non esagerare con le porzioni.</p>
Abbinamenti	Vino	Vini fermi, bianchi, o rossi morbidi e poco invecchiati. È utile ricordare l'abbinamento con i vini del territorio (fra quelli bianchi: <i>Blanc de Morgex et</i>

		<i>de La Salle, Chambave Muscat, Nus Malvoisie, ...; fra quelli rossi: Arnad-Montjovet, Chambave Rouge, Donnas, ...)</i>
	Frutta	Fresca, leggermente acidula, abbastanza succosa, poco aromatica: tale da rispettare il profilo olfatto-gustativo della Fontina (mela, pera, mango, ...)
	Verdure	A foglia, patate, radici (più frequentemente cotte al forno)
	Pane	

Produzione		Fontina			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	n.a.	n.a.	n.a.
	Provenienza	Stalla o Alpeggio			
	Munte	La mungitura delle bovine avviene due volte al giorno: al mattino e alla sera. La caseificazione viene effettuata unicamente con latte di una munta Prima della coagulazione il latte non deve aver subito riscaldamento a temperatura superiore a 36 °C			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Al latte possono essere aggiunte esclusivamente colture di batteri lattici autoctoni denominati <i>fermenti</i> , conservati sotto la responsabilità del <i>Consorzio Produttori e Tutela dalla DOP Fontina</i> , che li rilascia liberamente a tutti i produttori di Fontina DOP			
Coagulazione	Tipologia	Presamica (in caldaie di rame o di acciaio)			
	Temperatura	34 ÷ 36 °C			
	Tempo	40 minuti circa			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	La rottura del coagulo si effettua in caldaia con lo spino fino a ottenere granuli di cagliata dalle dimensioni omogenee			
Cottura	Temperatura	46÷48 °C (semicottura) Spinatura "su fuoco" fino a raggiungere la temperatura di cottura			
	Tempo - Azione	La spinatura viene completata "fuori fuoco" fino al momento in cui il casaro decide che i granuli di cagliata sono sufficientemente spurgati			
Formatura	Estrazione, <i>Infagottamento</i> , <i>Messa in fascera</i>	Al raggiungimento del livello ottimale di spurgo, si effettua l'estrazione e l' <i>infagottamento</i> (l'avvolgimento in tele di tessuto) della massa caseosa che deve essere posta nelle tipiche fascere a scalzo concavo, fascere che vengono impilate e poste sotto pressa			
Trattamenti forma	Pressatura, <i>Marchiatura di tracciabilità</i>	<p>La fase di pressatura si protrae fino alla lavorazione successiva. Durante questo periodo le forme devono essere rivoltate più volte per favorire lo spurgo della massa caseosa</p> <p>Marchiatura per garantire la tracciabilità ed il controllo totale sull'origine del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> al primo rivoltamento, sullo scalzo di ogni forma viene applicata una <i>placchetta di caseina</i> che riporta un <i>codice alfanumerico identificativo della forma</i>: <ul style="list-style-type: none"> per i siti in alpeggio vengono utilizzate placchette in caseina di colore verde con codice alfanumerico che inizia con la lettera A per gli altri siti produttivi è previsto l'utilizzo di placchette in caseina incolore con codice alfanumerico che inizia con tutte le lettere ad esclusione della A nel corso della pressatura, con stampi in materiale plastico di forma rettangolare (dimensione minima 10 x 7,5 cm), applicati su una delle facce piane di ogni forma in fase di pressatura, vengono impressi: <ul style="list-style-type: none"> acronimo CTF (identificativo del "<i>Consorzio Tutela Fontina</i>") codice numerico identificativo del produttore (i siti produttivi in alpeggio vengono identificati mediante stampi con numerazione inferiore a 600) 			

		Al termine della pressatura questi stampi vengono rimossi.		
	Salatura	Entro 24 ore dal termine della pressatura, le forme possono essere sottoposte a salatura mediante immersione in vasconi contenenti una soluzione di acqua e sale (<i>salamoia</i>), per un tempo non superiore a 12 ore		
	Asciugatura	Prima dell'avvio della stagionatura, può essere previsto un periodo di asciugatura di una durata massima di 15 giorni (periodo che non viene conteggiato come "stagionatura")		
Stagionatura	Tempo MINIMO	> 90 giorni	> 90 giorni	> 180 giorni
	°C - UR%	In magazzini con temperatura di 5÷12 °C e UR ≥ 90 % (anche fino a saturazione)		
	Cura forma	<p>Nei magazzini, durante la stagionatura, il rivoltamento, la salatura e la strofinatura di ogni singola forma vengono eseguite seguendo la procedura stabilita dal Disciplinare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - si estrae la forma dallo scaffale - si verifica lo scioglimento del sale eventualmente distribuito in un precedente trattamento - si strofina la superficie precedentemente salata, compreso scalzo, con spazzole e una soluzione di acqua e sale - si rivoltava la forma per salare la faccia che appoggiava sul ripiano, distribuendo "a spaglio" un leggero strato di sale - si ripone nello scaffale nella sua posizione originaria <p>Questa sequenza di operazioni permette di trattare entrambe le facce della forma, favorendo il corretto sviluppo della crosta. L'addetto alle suddette operazioni valuta la necessità di compiere l'una o l'altra operazione in base alle caratteristiche delle singole forme da trattare.</p>		
Marchiatura (del prodotto)		<p>Il marchio di riconoscimento del prodotto viene impresso sulle forme solo se hanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le caratteristiche di cui all'articolo 8 del Disciplinare • almeno 80 giorni di maturazione, calcolati a partire dall'inizio della fase di stagionatura. <p>Le caratteristiche grafiche del marchio sono di seguito descritte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore di tutti gli elementi: BLACK - Cerchio che contiene tutti gli oggetti sottoelencati - "ZONA DI PRODUZIONE REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA": testo disposto immediatamente all'interno del cerchio, in carattere Univers 75 Black - "FONTINA": scritta realizzata in tracciati, disegno vettoriale, al centro del cerchio - "tratto" di una <i>montagna stilizzata</i>, sovrastante la scritta Fontina - ellisse sottostante la scritta Fontina - DOP": testo all'interno dell'ellisse, in carattere Univers Black Extended 		
Commercializzazione		<p>È 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.</p> <p>Le vesti grafiche (pelure, etichette, pellicole coprenti, serigrafie, veline cartacee, etc) apposte sul prodotto commercializzato in forme intere o porzionato dovranno riportare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Logo comunitario (DOP) • Dicitura "Prodotto di montagna" e "Produit de montagne" • Logo della "Fontina DOP" nelle forme e nei colori descritti nel <i>Disciplinare</i> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>		