

Les cinq entreprises agricoles
qui ont produit les meilleures
FONTINA AOP ALPAGE

MODON D'OR

CHATELAIR S. S. AGRICOLA
Alpage La Rossa - Doues
n. d'identification 446

Assaisonneur:

Cooperativa Produttori Latte e Fontina Soc. Coop.

DALBARD FABIO

Alpage Chamolé - Charvensod
n. d'identification 116

Assaisonneur:

Brédy Ugo ingrosso formaggi

**LA BORETTAZ DI VIÉRIN GABRIELE
E BISSON FABRIZIO S.S.**

Alpage La Pierre - Aymavilles
n. d'identification 34

Assaisonneur:

La Boretta s.s.

**LA VIGNETTAZ
DI CHABLOZ FULVIO & C S.S.**

Alpage Plan de l'Eyve - Gressan
n. d'identification 119

Assaisonneur:

Cooperativa Produttori Latte e Fontina Soc. Coop.

SOC. AGR. FRÈRES DIEMOZ S.S.
Alpage La Baou - Saint-Rhémy-en-Bosses
n. d'identification 35

Assaisonneur:

Soc. Agr. Frères Diemoz

MODON D'OR
FONTINA^{DOP}

FONTINA AOP

Pour certains, c'est la reine des fromages ; en tout cas, c'est le produit valdôtain le plus connu à l'étranger.

La Fontina AOP est produite avec des gestes et suivant des traditions remontant à plusieurs siècles ; tout d'abord, on utilise du lait entier cru provenant d'une seule traite. C'est donc un travail considérable qui impose aux fromagers plusieurs heures de travail deux fois par jour. Une bonne Fontina, ça ne s'improvise pas.

Pour produire une seule meule, il faut cent litres de lait, trop pour les étables d'autrefois ; et de fait, la Fontina était un produit des alpages où les troupeaux de divers propriétaires étaient réunis, ce qui permettait d'avoir la quantité de lait nécessaire à la production. La FONTINA AOP ALPAGE, contient un pourcentage important de graisses insaturées, aux grandes qualités nutritionnelles.

Pour mettre en valeur ce produit, symbole de tradition et d'authenticité, et pour reconnaître pleinement le précieux travail des agriculteurs, l'Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles de la Région autonome Vallée d'Aoste organise chaque année le Modon d'Or FONTINA AOP ALPAGE, visant à soutenir le secteur tout entier dans sa recherche de résultats à l'enseigne de la qualité et de l'excellence.

www.regione.vda.it/agricoltura
www.ao.camcom.it



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE



Vallée d'Aoste
Vallée d'Aoste



Région Autonome
Vallée d'Aoste
Regione Autonoma
Vallée d'Aosta

MODON D'OR
FONTINA^{DOP}

CONCOURS 2023

**LES MEILLEURES MEULES
DE FONTINA AOP ALPAGE**



FONTINA AOP ALPAGE

Produit d'excellence mais aussi symbole d'authenticité
et de tradition de la Vallée d'Aoste