

Regolamento di partecipazione al Concorso

MODON D'OR – dedicato alla migliore Fontina DOP di alpeggio

Anno 2025

Art. 1 Finalità

L'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali della Regione Autonoma Valle d'Aosta, in collaborazione con la Chambre Valdôtaine des entreprises et des activités libérales e il supporto tecnico del Consorzio Produttori Tutela della DOP Fontina (di seguito Consorzio) e della Cooperativa Produttori Latte e Fontina (di seguito C.P.L.F.), organizza il Concorso MODON D'OR – dedicato alla migliore Fontina DOP di alpeggio.

Il Concorso intende valorizzare la Fontina d'alpeggio e la sua immagine, e, più in generale, incentivare il conseguimento di obiettivi di qualità superiore, dando giusto rilievo all'impegno degli allevatori e dei trasformatori e valorizzando al tempo stesso la vita dell'alpeggio e la zootecnia di montagna.

Art. 2 Tipologia di prodotto

Sono ammesse al Concorso le Fontine DOP prodotte nel periodo dal 7 al 31 luglio 2025, in numero di una forma per alpeggio.

I partecipanti al Concorso devono impegnarsi a tenere a disposizione **n. 40** Fontine DOP prodotte nel medesimo mese di luglio appartenenti al lotto della forma scelta per la partecipazione al Concorso; nel caso in cui il lotto non avesse tale disponibilità, le forme messe a disposizione devono essere state prodotte nel periodo immediatamente precedente o successivo.

Art. 3 Adesione

I partecipanti possono inviare la scheda di adesione allegata al presente regolamento all'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali (PEC agricoltura@pec.regione.vda.it) oppure consegnare la scheda medesima a mano presso l'Ufficio Promozione dell'Assessorato, in località La Maladière – Rue de la Maladière 39 a Saint-Christophe **entro il 24 ottobre 2025.**

Art. 4 Consegna e conservazione delle Fontine

I partecipanti al Concorso devono consegnare la forma di Fontina DOP, da loro stessi individuata, al magazzino della Cooperativa a Saint-Christophe **entro il 24 ottobre 2025**.

La C.P.L.F. si occupa del ritiro, della conservazione e della gestione delle forme fino al momento dell'assaggio.

La consegna delle forme è a carico dei partecipanti e nessun onere, di qualsiasi natura, può essere addebitato all'organizzazione del Concorso.

Art. 5 Composizione delle Giurie

L'Assessorato ed il Consorzio nominano una Giuria tecnica composta da personale tecnico esperto, competente in assaggio e valutazione della Fontina, formato in molteplici sedute di formazione e assaggio o con il superamento di un corso ONAF e specifica pratica, che provvederà alla selezione delle 10 Fontine finaliste.

Successivamente due giurie nominate dall'Assessorato, ossia la Giuria degli operatori del territorio (cosiddetti portatori di interesse, composta da, a titolo esemplificativo, albergatori, commercianti degli esercizi aderenti all'iniziativa, organi di stampa locali) e la Giuria d'eccellenza composta, in particolare, da esperti del settore enogastronomico, critici, organi di stampa di livello nazionale, **decreteranno le 5 Fontina vincitrici del Concorso MODON D'OR – dedicato alla migliore Fontina DOP di alpeggio 2025**.

Art. 6 Valutazione delle Fontina

I campioni delle Fontina saranno valutati dagli assaggiatori in maniera anonima.

Tutte le sessioni di assaggio sono condotte con la supervisione di due responsabili nominati rispettivamente dall'Assessorato e dal Consorzio.

Il giudizio espresso dalle giurie è inappellabile. Il giudizio finale è espresso sulla base dei punteggi assegnati dalla Giuria degli operatori del territorio e dalla Giuria di eccellenza.

Le informazioni relative alle valutazioni effettuate sulle Fontine sono fornite unicamente al singolo produttore al termine del Concorso.

Art. 7 Classificazione e premiazione delle Fontine

Saranno considerate vincitrici le **cinque** Fontina con punteggio più alto espresso in centesimi e superiore a 90/100.

Alle Fontina vincitrici del Concorso Modon d'Or verrà attribuito un premio.

Art 8 Verifiche sulla produzione

Sui lotti delle cinque Fontina vincitrici, prima della premiazione, saranno eseguite verifiche sul mantenimento della qualità della produzione d'alpeggio per accertare rispondenza, omogeneità ed affinità con la Fontina finalista. Le verifiche saranno effettuate da rappresentanti del Consorzio e dell'Assessorato con visite presso i magazzini di stagionatura.

Le forme di Fontina selezionate saranno identificate con specifica timbratura.

Il Consorzio controllerà inoltre, anche per il tramite dei dati forniti dall'Organismo di Controllo designato, che le Fontina iscritte al Concorso non siano oggetto di non conformità e che rispondano alle regole imposte dal Disciplinare di produzione e dal Piano dei controlli.

Qualora si verificano situazioni di non compatibilità con le finalità del Concorso, il Consorzio e l'Assessorato decideranno in merito all'esclusione della Fontina dal medesimo. Ogni decisione in tal senso è inoppugnabile.

Art. 9 Consegna delle Fontine vincitrici del Concorso

Al fine di un'equa distribuzione nella vendita delle Fontina vincitrici del Concorso, le forme identificate con la timbratura (l'intero lotto di 40 forme) di cui all'articolo 8 devono essere consegnate alla C.P.L.F. nei giorni immediatamente successivi alla comunicazione dell'esito del Concorso nel numero e con le modalità concordate con C.P.L.F.

Art. 10 Ritiro dei campioni non selezionati

I partecipanti che non si sono classificati fra i primi cinque vincitori potranno ritirare la porzione di forma rimasta presso il magazzino della Cooperativa a Saint-Christophe entro il 12 dicembre 2025.

Dopo tale data le forme non ritirate saranno offerte gratuitamente ad un ente benefico.

Région Autonome
Vallée d'Aoste



Regione Autonoma
Valle d'Aosta

Assessorato Agricoltura e Risorse naturali

Dipartimento agricoltura

Struttura Consorzi di miglioramento fondiario, consorterie e produzioni vegetali

Loc. La Maladière – Rue de la Maladière, 39 - 11020 Saint-Christophe -

Telefono 0165 275220/275277