

L'ambiente Fontina

Attraverso la conoscenza di un prodotto portatore di tradizioni e culture antiche si può educare al rispetto dell'ambiente.

Augusto CHATEL
Consulente

Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina

In Valle d'Aosta, nonostante i limiti imposti dalle difficili condizioni climatiche e dal territorio, è possibile ottenere una vasta gamma di prodotti agricoli. La risorsa più importante e diffusa è tuttavia quella derivante dalla valorizzazione, tramite l'allevamento, dei foraggi, dei prati naturali e dei pascoli alpini.

In passato, l'allevamento rappresentava la più significativa attività economica del territorio e la carne, il latte e i loro derivati costituivano la principale fonte di sostentamento. La necessità di sfruttare, nel modo più razionale possibile, l'erba presente a diverse quote altimetriche ha portato alla creazione di aziende agricole in cui le attività svolte in fondo valle e in alpeggio assumono uguale importanza.

La gestione degli alpeggi ha condizionato pesantemente l'organizzazione aziendale imponendo maggiori investimenti, costi di gestione elevati e l'utilizzazione di bovine rustiche, meno produttive, ma in grado di sopportare le difficili condizioni ambientali.

Gli animali, selezionati nel tempo dall'uomo e dalla natura, seguendo i ritmi stagionali, erano e sono progressivamente condotti dalle sedi di fondo valle agli alpeggi i cui pascoli si spingono anche a quote superiori a 2500 m.

Questa articolata e complessa organizzazione ha permesso e permette di operare in condizioni di sostenibilità ambientale e ha favorito da sempre la presenza diffusa dell'uomo sul territorio, creando le condizioni per la nascita di un formaggio destinato a soddisfare non solo le esigenze nutrizionali del passato, ma anche quelle del consumatore attuale sempre più attento ai fattori di qualità, genuinità, originalità e sostenibilità.

La Fontina è frutto del *savoir faire* del mondo contadino che ha saputo sviluppare e combinare una corretta tecnologia con i fattori naturali e irripetibili del *terroir*. È ciò che rende questo formaggio riconoscibile, buono, ma soprattutto genuino e sicuro dal punto di vista sanitario.

PROTETTO E CONTROLLATO

La Fontina è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP) la cui produzione è regolata da un disciplinare che contiene tutti gli elementi che la caratterizzano, vale a dire la delimitazione del territorio di produzione, la descrizione del prodotto e della materia prima, degli ingredienti e delle caratteristiche finali, la descrizione del metodo di ottenimento, i sistemi di identificazione, la modalità di presentazione del prodotto per la sua immissione sul mercato, l'insieme dei controlli effettuati.

Allo scopo di curare gli interessi generali relativi alla denominazione Fontina è stato costituito il *Consorzio produttori e tutela della DOP Fontina* che si propone di sviluppare azioni opportune per valorizzarne, tutelarne e difenderne la produzione, salvaguardarne i caratteri originali, tipici e peculiari, approfondirne le caratteristiche dal punto di vista scientifico e analizzarne le interrelazioni con l'ambiente da cui nasce.

LE CARATTERISTICHE

La Fontina è un formaggio a pasta semicotta, ottenuto da latte crudo, le cui caratteristiche qualitative prendono origine da molti fattori. Viene prodotta con latte di razze autoctone particolarmente idoneo alla trasformazione. Le tecniche di allevamento utilizzate sono quelle tradizionali. Si privilegiano i foraggi ottenuti dalle cotiche erbose gestite con sistemi colturali ecocompatibili e l'erba dei pascoli alpini.

Gli ambienti di produzione favoriscono la presenza nel latte e negli intermedi di produzione di nutrienti e aromi particolari che derivano non solo dalle essenze foraggere e dalla ricca composizione del latte, ma anche dalla flora microbica nativa presente nel latte crudo e *nell'ambiente Fontina* il cui ruolo è fondamentale per la determinazione della tipicità.

La tecnologia di produzione è quella, ereditata dal passato e tramandata nei secoli, che unisce alla prestigiosa materia prima la giusta combinazione di alcuni elementi semplici e naturali come il fuoco, il sale, il tempo, l'ambiente di produzione e di maturazione, gli animali e l'uomo stesso.

La stagionatura viene effettuata per un periodo di circa tre

mesi con una tecnica particolare e in ambienti caratteristici in cui le condizioni di temperatura bassa e l'umidità elevata favoriscono la formazione della crosta e le complesse trasformazioni biochimiche della maturazione.

LA TRASFORMAZIONE

Il latte crudo è sottoposto ad un processo di coagulazione presamica mediante l'aggiunta di caglio, un enzima estratto dallo stomaco di vitello. Quindi il casaro rompe manualmente la massa gelatinosa ottenuta, la *cagliata*, fino ad ottenere granuli delle dimensioni di un chicco di mais. Successivamente la cagliata è mantenuta in agitazione (*spinatura*) e riscaldata gradualmente. La spinatura è poi completata fuori fuoco per fare perdere il siero.

Dopo una fase di riposo, *giacenza sotto siero*, la cagliata viene posta nei tipici stampi (*le fascere*) per la formatura, pressata, avvolta in un panno e per 12 ore rivoltata periodicamente perché espella il siero.

Su ogni forma viene applicata la plachetta di identificazione recante il numero del produttore attribuito dal Consorzio. Quindi è trasferita nei magazzini di stagionatura dove inizia la maturazione la cui durata media è di 90 giorni.

MATURAZIONE E MARCHIATURA

Durante la maturazione le forme vengono salate, rivoltate e strofinate, per favorire la formazione della crosta, impedire lo sviluppo di muffe e di microrganismi indesiderati, favorire le trasformazioni biochimiche all'interno della pasta.

Dopo almeno 80 giorni le forme che risultano mature e possiedono le caratteristiche previste dal disciplinare per la DOP *Fontina* vengono marchiate per immetterle in commercio come Fontina. Le forme che non presentano i requisiti imposti sono commercializzate come formaggio valdostano o eliminate dal commercio.

UN FORMAGGIO SALUTARE

La Fontina, frutto di un percorso che passa attraverso una lunga sperimentazione in cui la tenacia e il *savoir faire* della gente di montagna hanno avuto un ruolo fondamentale, è un formaggio il cui uso consolidato nel tempo fornisce garanzie dal punto di vista della salubrità e della sicurezza alimentare, pur essendo prodotto a partire da latte crudo. Durante la lenta maturazione che avviene a basse temperature, in presenza di sale, i batteri a rischio sanitario eventualmente presenti nella materia prima non riescono a sopravvivere nella pasta oltre i 60 giorni.

Si tratta, inoltre, di un formaggio grasso ma altamente digeribile poiché la digeribilità delle sue proteine si aggira intorno al

95-97% e quella dei grassi al 92-95%, per questo è tollerato da tutti. Il suo valore energetico è molto alto, apporta buone quantità vitaminiche, microelementi quali calcio e fosforo, è ricco in fermenti lattici che svolgono un ruolo importantissimo nell'apparato digerente e nell'assorbimento dei nutrienti.

Un messaggio - Se vogliamo consegnare alle generazioni future i prodotti tipici, il patrimonio ambientale e le risorse naturali fruibili almeno nella stessa misura in cui ne usufruiamo noi, dobbiamo farci carico della tutela di un sistema zootecnico caratterizzato da un corretto rapporto tra attività agricole, animali, prodotti, ambiente e presenza dell'uomo sul territorio, ponendo attenzione anche ad un fragile equilibrio che rischia di alterarsi.

I prati e i pascoli che contribuiscono efficacemente a mantenere stabili i versanti delle nostre montagne, in caso di abbandono o di utilizzazione intensiva, rischiano di degradarsi provocando irrimediabili danni di tipo economico, paesaggistico, idrogeologico e ambientale.

Castello di Issogne, Il porticato di ingresso con le lunette affrescate

