

Fontina DOP Bio



In Valle d'Aosta lo sfruttamento dei pascoli è gestito secondo un calendario rispettoso del territorio. Nella produzione biologica del latte per la Fontina Dop Bio, dai pascoli primaverili si passa agli alpeggi estivi in alta quota.



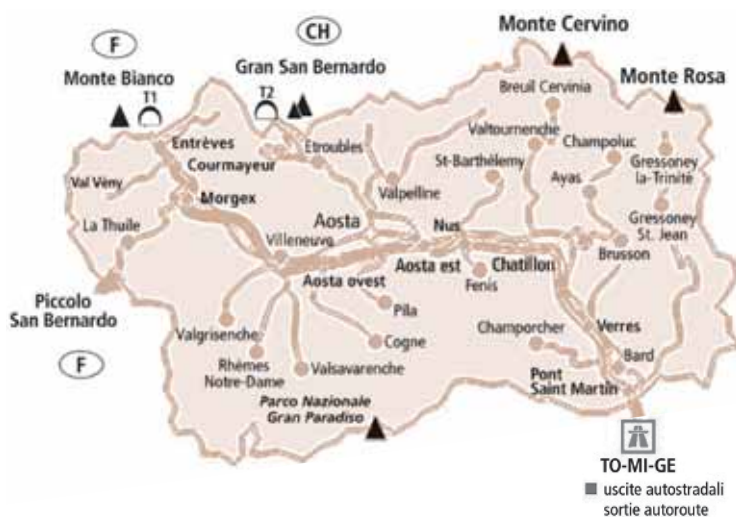
I veri "Artefici" della **Fontina Dop Bio** sono i **pascoli montani della Valle d'Aosta e le bovine di razza autoctona.**

Le razze valdostane, ed in particolare la Pezzata Rossa hanno una produzione di latte variabile in quantità e caratteristiche organolettiche in funzione del tipo di alimentazione assunta: prodotto fresco dalla primavera all'autunno ovvero i fieni del territorio nel periodo invernale. La qualità invece è ad altissimo livello e costante nel corso dell'anno in quanto la connotazione biologica della filiera usata per la produzione di Fontina Dop Bio fa sì che sia ammesso l'utilizzo di latte proveniente da allevamenti con una densità massima di 2.2 bovini per ettaro. Una nota importante riguarda l'integrazione del foraggio invernale che prevede l'uso prevalente di cereali tutti derivanti da coltivazione biologica. Subito dopo la mungitura viene iniziata la lavorazione con caglio di vitello garantendo così che le caratteristiche del latte vengano trasferite inalterate nella cagliata e riconosciute nella Fontina Dop Bio. La rottura della cagliata successiva a questa prima fase è importante per la tenuta della forma in stagionatura mentre il successivo innalzamento della temperatura a 46-48°C favorisce lo spurgo dei coaguli. La cagliata viene poi posta nelle fascere e pressata per ultimare lo spurgo del siero.

A tutela della tracciabilità, dopo aver marchiato con placchetta di caseina a questo punto si aggiunge l'identificazione del produttore (CTF).

Inizia l'attesa! Dopo una prima salatura le forme sono indirizzate alla stagionatura dove rimarranno su assi di legno di abete per un periodo minimo di 100 giorni, curate solamente con strofinature e salature di superficie. Le grotte di stagionatura della Fontina Dop Bio, sono ricavate nella roccia, hanno una temperatura di 6-8°C a seconda dei periodi e raggiungono un'umidità fino al 95% a garanzia di una lenta e costante maturazione. Tutte le forme Bio sono soggette anche alla certificazione Dop. Terminata la stagionatura, ogni forma viene esaminata da un tecnico qualificato del Consorzio produttori e tutela della Dop Fontina e, se rientra negli standard qualitativi imposti dal disciplinare, riceve la Denominazione di Origine Protetta e conseguentemente la timbratura propria della Fontina Dop. Da ultimo, ma non per importanza, l'apposizione della 'pelure', un'etichetta in carta che oltre ad identificare il caseificio di produzione garantisce anche la certificazione Bio del prodotto.

La Fontina può essere conservata in frigorifero oppure in cantina. In questo caso il locale sarà umido e a temperatura non superiore ai 10°C, meglio se su un asse di legno. La forma andrà mantenuta umida e libera da muffe strofinandola con un panno inumidito di acqua e sale.



La Fontina Dop Bio è commercializzata in tutto il territorio nazionale, distribuita in negozi selezionati e biologici ed è presente in negozi esclusivi nei paesi della Comunità Europea e negli USA.

