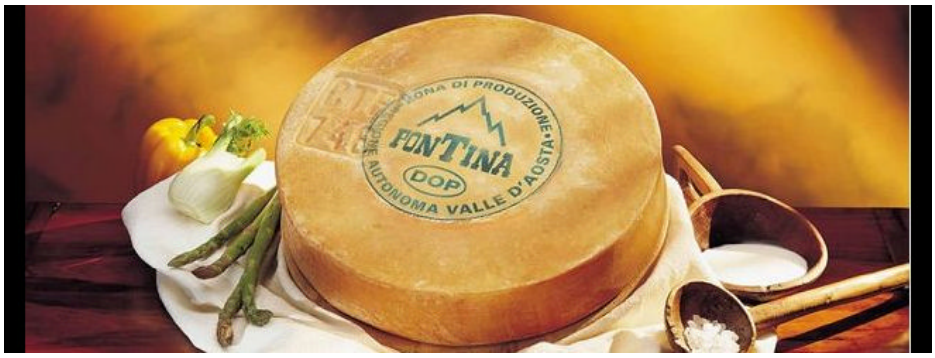
# Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina




Costituito nel 1957 il Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina vigila sulla produzione e sul commercio del prodotto Fontina e provvede alla marchiatura delle forme conformi al disciplinare di produzione del formaggio tipico valdostano. La Fontina, formaggio DOP (Denominazione d'Origine Protetta in tutta l'Unione Europea), deve infatti possedere le caratteristiche precise (forma, peso, diametro, scalzo e caratteristiche organolettiche) che la rendono unica nel panorama caseario alpino. La marchiatura di selezione è preceduta dall'espertizzazione del formaggio che avviene attraverso una valutazione delle sue caratteristiche, mediante battitura delle forme e prelievo di tasselli. Solo sulle forme che presentano i requisiti necessari, viene impresso il marchio ad inchiostro indelebile che contraddistingue il prodotto Fontina DOP. La commissione che valuta le forme è composta da esperti individuati dal Consorzio, elencati nell'apposito registro e

autorizzati dall'ente terzo incaricato per il controllo della DOP.

I veri "artefici" della Fontina sono i pascoli montani della Regione e le bovine di razza autoctona: la pezzata rossa, la pezzata nera e la castana assumono un ruolo insostituibile, grazie alla loro capacità di valorizzare l'erba dei pascoli alpini, ricchissimi di essenze foraggere profumate. Il rapporto tra animali e pascoli è attentamente gestito e sorvegliato dall'uomo che, secondo una sequenza e un calendario prestabiliti, organizza gli spostamenti del bestiame negli alpeggi. Le bovine valdostane hanno una produzione di latte variabile durante l'anno, inferiore complessivamente per quantità rispetto a quella di altrerazze, ma di qualità superiore. La dieta delle mucche, composta prevalentemente di essenze alpine, determina anche i contenuti nutritivi del latte, che variano leggermente tra l'estate e l'inverno. La lavorazione, secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione della DOP, non altera le caratteristiche del latte appena munto che passano inalterate nel formaggio.

## I numeri dell'azienda

**Fatturato:** N.D.

**Numero Dipendenti:** N.D.

## Indirizzo

Reg. Borgnalle, 10/l

11100 Aosta (AO)

**Tel.** +39 0165 44091

**E-mail:** info@consorzioproduttorifontina.it