

Venerdì 25 Novembre 2022

[Comunicati](#) [1]

Presentata l'edizione 2022 del Concorso Modon d'or. Ecco i dieci finalisti

Si è tenuta oggi, venerdì 25 novembre, nella sede dell'Assessorato dell'Agricoltura e Risorse naturali a Saint-Christophe, la conferenza stampa di presentazione dell'edizione 2022 del Concorso Modon d'Or per la migliore Fontina d'alpeggio. L'iniziativa è organizzata dall'Assessorato in collaborazione con la Chambre valdôtaine des entreprises et activités libérales e con il supporto tecnico-scientifico del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina e della Cooperativa Produttori Latte e Fontina.

Al Concorso, che ha come obiettivo la valorizzazione del prodotto simbolo della Valle d'Aosta attraverso il riconoscimento delle migliori Fontine prodotte in alpeggio nel corso dell'estate, hanno aderito quest'anno 50 produttori. Un dato più che soddisfacente, alla luce della tante difficoltà alle quali hanno dovuto far fronte gli allevatori che hanno portato le loro mandrie in alpeggio. Il caldo intenso di questa estate ha creato criticità per l'irrigazione dei pascoli, l'abbeveramento degli animali e la gestione dei lavori in stalla.

Commenta l'**Assessore Davide Sapinet** «anche quest'anno le giurie hanno rimarcato l'ottima qualità delle Fontine e questo è un riconoscimento al grande lavoro fatto dai nostri allevatori e alla maestria dei nostri casari. Un risultato tanto più importante in quanto ottenuto in condizioni di pesanti criticità. A noi spetta il compito di valorizzare il ruolo delle nostre aziende, promuovere al meglio il prodotto e contribuire a che ottenga la giusta valorizzazione economica. Guardiamo quindi al programma delle attività di promozione così come alla collaborazione con il Consorzio per la revisione del Disciplinare di produzione»

Il Concorso è articolato in differenti sedute di assaggio, visive, olfattive e degustative, che vedono impegnate tre giurie: la giuria tecnica, quella degli operatori del territorio e quella di eccellenza. La giuria tecnica, composta da rappresentanti degli enti che in Valle d'Aosta operano nel settore lattiero-caseario (Assessorato, Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina, Cooperativa Produttori Latte e Fontina, Institut Agricole Régional) e con formazione ed esperienza nelle tecniche di assaggio, ha valutato tutte e 50 le forme di Fontina iscritte al Concorso e ha selezionato le 10 finaliste.

Ecco, in ordine alfabetico, le dieci aziende che hanno prodotto la migliore Fontina DOP di alpeggio 2022:

AZIENDA AGRICOLA LES CRETES di FAVRE RINO

Alpeggio Larveusse – Doues – fascera 252

BRUNET LAVY S.S.

Alpeggio Murgno – Sarre – fascera 186

CHATELAIR SOC. COOP. AGRICOLA

Alpeggio Mofe – Doues – fascera 251

FRÈRES BÉTHAZ S.S. AGRICOLA di FRACHEY ROSELLA

Alpeggio Vieille – Valgrisenche – fascera 124

LA VIGNETTAZ DI CHABLOZ FULVIO & C S.S.

Alpeggio Plan de l'Eyre – Gressan – fascera 119

PAPA GIOVANNA

Alpeggio Letanaz – Saint-Nicolas – fascera 376

SOCIETÀ AGRICOLA FRÈRES DIÉMOZ S.S.*Alpeggio Orgeres e La Baou - Allein e Saint-Rhémy-en-Bosses – fascera 35***SOCIETÀ AGRICOLA FRÈRES PINET S.S.***Alpeggio Chatillard – Torgnon – fascera 279***VIAL RONNY***Alpeggio Perrey – Nus – fascera 94***VOLGET S.S. AGRICOLA***Alpeggio Flassin – Saint-Oyen – fascera 207*

Le Fontine selezionate sono in seguito degustate dalla giuria degli operatori del territorio, riunitasi questa settimana e della quale fanno parte rappresentanti del settore alberghiero, della Coldiretti, di Confcommercio, dell'ONAV, dei Sommeliers, della Chambre valdôtaine, di Slow Food e dei punti vendita coinvolti, assaggiatori ONAF valdostani e, quest'anno, anche provenienti da altre regioni, Ambasciatori della Fontina, giornalisti.

Infine, l'ultima valutazione spetta alla giuria di eccellenza, che si riunirà la prossima settimana alla Maison Bertolin ad Arnad. Ne fanno parte i presidenti degli enti regionali partner dell'iniziativa, dello IAR, dell'AREV, rappresentanti della Fiera Internazionale del Tartufo bianco d'Alba, giornalisti del settore. Quest'anno saranno presenti anche gli chef Paolo Griffa e Agostino Buillas.

Sulla base dei punteggi assegnati dalla giuria del territorio e da quella di eccellenza, saranno designate le 3 Fontine classificate Modon d'Or e le 7 Médailles d'Or 2022.

Positivo il commento del Presidente del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina **Andrea Barmaz** «*Il Consorzio DOP Fontina, anche quest'anno, ha collaborato all'iniziativa mettendo a disposizione le competenze e la professionalità del proprio personale per la buona riuscita del concorso. La Fontina prodotta in alpeggio rappresenta un patrimonio storico, culturale ed economico che va ben oltre i meri aspetti qualitativi di un formaggio di eccellenza; essa si identifica infatti, meglio di qualsiasi altro prodotto agroalimentare regionale, con la Valle d'Aosta riguardo a territorio, attività agricole, sostenibilità ambientale, cultura rurale, tradizioni e turismo di montagna. Il Concorso è quindi sia occasione per riconoscere ai produttori un doveroso riconoscimento sia occasione importante per comunicare al consumatore tutti questi valori. Ringrazio l'Assessorato dell'Agricoltura e Risorse naturali per l'attenzione che rivolge al nostro settore e per le numerose attività promozionali organizzate nel corso del 2022.*»

Aggiunge il Presidente della Cooperativa Produttori Latte e Fontina, Mauro Trèves «*come sempre la Cooperativa sostiene il Concorso mettendo a disposizione il proprio personale e le proprie strutture. Inoltre, si occuperà della distribuzione delle forme ai punti vendita che ne avranno fatto richiesta. Un'iniziativa importante per promuovere il prodotto per eccellenza dell'enogastronomia valdostana e per sottolinearne la qualità e le sue peculiarità. Un ringraziamento a tutti gli enti che hanno collaborato per il successo della manifestazione e un grazie particolare ai nostri soci che hanno aderito al concorso. Siamo certi che sapranno distinguersi per la qualità del prodotto presentato al concorso occupando, come sempre, le prime posizioni della classifica finale.*»

Importante è anche l'impegno della Chambre valdôtaine des entreprises et activités libérales, che, tra le altre cose, curerà la messa in vendita delle Fontine vincitrici nei diversi esercizi commerciali aderenti all'iniziativa, dai primi giorni di dicembre.

«*Quello con il Modon d'Or è un appuntamento ormai classico e consolidato – commenta il Presidente della Chambre **Roberto Sapia**. – Si tratta di un'occasione privilegiata per promuovere una delle più conosciute e apprezzate eccellenze del nostro territorio, valorizzando il lavoro dei nostri imprenditori. Ed è sempre più anche un'importante occasione per favorire il confronto e la collaborazione tra i diversi settori imprenditoriali, in un'ottica di filiera breve, che possa garantire un valore aggiunto ai produttori ma anche a commercianti, ristoratori ed albergatori, che proprio di questa eccellenza possono fare un importante atout per la propria attività.*»

La premiazione dell'edizione 2022 del Concorso Mondon d'or si svolgerà **venerdì 2 dicembre** nella Grandze del Castello di Aymavilles. Ai 3 vincitori del Modon d'or sarà assegnato un incentivo di 1.000 euro, mentre per le 7 Médailles d'or l'incentivo è di 700 euro.

Fonte: Assessorato Agricoltura e Risorse naturali – Ufficio stampa Regione autonoma Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste [2]

Ultima modifica: Lunedì 5 Dicembre 2022

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

ARGOMENTI

[Promozione](#) [3]

[Agroalimentare](#) [4]

[Fontina DOP](#) [5]

Source URL: <https://www.ao.camcom.it/it/notizie/presentata-ledizione-2022-del-concorso-modon-dor-ecco-dieci-finalisti>

Collegamenti

[1] https://www.ao.camcom.it/it/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D385

[2] https://appweb.regione.vda.it/dbweb/Comunicati.nsf/ElencoNotizie_ita/93403252359DB829C1258905003AAF10?OpenDocument&l=ita&

[3] <https://www.ao.camcom.it/it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D399>

[4] <https://www.ao.camcom.it/it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D415>

[5] <https://www.ao.camcom.it/it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D420>