

## COMUNICATO STAMPA

Aosta, mercoledì 24 novembre 2021

# **Modon d'Or per la miglior Fontina di alpeggio 2021: le dieci migliori Fontine DOP premiate a Bard il 6 dicembre**

L'assessorato dell' Agricoltura e Risorse naturali informa che sta giungendo a conclusione il Concorso Modon d'Or per la migliore Fontina DOP di alpeggio 2021 che ha registrato l'adesione di 55 produttori.

L'iniziativa, 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, è finalizzata alla valorizzazione del prodotto alimentare simbolo della Valle d'Aosta attraverso il riconoscimento delle migliori Fontine DOP prodotte in alpeggio durante la stagione estiva nell'intento di perseguire sempre maggiori traguardi di eccellenza e qualità.

Commenta positivamente l'Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali **Davide Sapinet** *“Attraverso il Concorso Modon d'Or per la migliore Fontina DOP di alpeggio l'Assessorato intende sottolineare l'attenzione dedicata al comparto agricolo e, in modo particolare, insistere sulla valorizzazione dei prodotti che lo caratterizzano, con riguardo alle produzioni DOP. Attraverso la valorizzazione della Fontina vogliamo dare la massima rilevanza all'importante lavoro svolto con impegno e professionalità dai nostri allevatori finalizzato alla produzione di un'eccellenza alimentare che merita il giusto riconoscimento, anche economico. Nell'ambito delle diverse azioni di promozione, svolte in sinergia con tutti i partner dell'iniziativa, puntiamo a far conoscere il prodotto soprattutto fuori dai confini della Valle d'Aosta così che i consumatori possano apprezzare e acquistare la Fontina DOP del Concorso Modon d'Or anche in punti vendita presenti in diverse città di territori limitrofi della nostra regione; a tal fine stiamo lavorando affinché le dieci Fontine DOP di alpeggio vincitrici del Concorso Modon d'Or 2021*

*entrino nel circuito delle Boutiques del gusto de Il Golosario, nicchie di eccellenze agroalimentari.*

*Vogliamo esprimere sin d'ora un ringraziamento a tutte le aziende e i produttori che hanno partecipato all'iniziativa - continua l'Assessore Davide Sapinet - consapevoli delle difficoltà del momento che stiamo vivendo, con l'auspicio che lo sforzo di tutti possa trovare soddisfazione anche nella fase di commercializzazione del prodotto che ha bisogno di azioni concrete per sviluppare le sue potenzialità".*

Il Concorso è come di consueto articolato in differenti sedute di assaggio visive, olfattive e degustative delle Fontine DOP, in cui sono impegnate le tre giurie previste nel Regolamento di partecipazione, vale a dire quella tecnica, quella degli operatori del territorio e quella di eccellenza.

La giuria tecnica, che ha lavorato sulle 55 forme di Fontina iscritte al Concorso prodotte nel mese di luglio, è composta da personale qualificato all'esecuzione di analisi sensoriali sulla Fontina, con formazione ed esperienza nelle tecniche di assaggio appartenente agli 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.

Le 10 migliori Fontine selezionate sono in seguito nuovamente degustate dalla Giuria degli operatori del territorio e da quella di eccellenza, il cui giudizio definirà, in base al punteggio ottenuto, le tre Fontine classificate Modon d'Or e le sette Médailles d'Or 2021. Sono riportate di seguito, in ordine alfabetico, le dieci Aziende che hanno prodotto la migliore Fontina DOP di alpeggio 2021:

**AZIENDA AGR. PRA D'ARC S.S.**

Alpeggio Pra d'Arc – Saint-Rhémy-en-Bosses – fascera 280

**BREDY FRANCESCO**

Alpeggio Pleytau-Berovard – Ollomont – fascera 243

**BRUNET DAVID**

Alpeggio GrandGrimod – Gressan – fascera 449

**CHATELAIR SOC. AGR.**

Alpeggio Rossa – Doues – fascera 446

**FOGNIER ELIO**

Alpeggio Romperein – Aymavilles – fascera 13

**FRÈRES BÉTHAZ DI FRACHEY ROSELLA - S.S.A.**

Alpeggio Vieille – Valgrisenche – fascera 124

**PO.MA DI POMAT CLAUDIO & C. S.S.**

Alpeggio Pointier – Etroubles – fascera 210

**SOC. AGR. DELLIOD S.S. di ROLLANDOZ e DZIEDZIC**

Alpeggio Chanteré - Rhêmes-Notre-Dame – fascera 133

**SOC. AGR. FRÈRES DIÉMOZ S.S.**

Alpeggio Lo Baou – Saint-Rhémy-en-Bosses – fascera 35

**YEUILLA ATTILIO**

Alpeggio Maisonette – Avise – fascera 173

La Giuria degli operatori del territorio è composta da rappresentanti del settore alberghiero, con particolare attenzione agli Ambasciatori della Fontina DOP, della Coldiretti, di Confcommercio, dell'ONAF, dell'ONAV, dell'ARPAV, dei Sommeliers, della Chambrevaldôtaine, oltre che da giornalisti e rappresentanti di Slow Food.

Infine, fanno parte della Giuria di eccellenza esperti del settore lattiero- caseario a livello nazionale, giornalisti di testate come La Repubblica, Sale & Pepe e Cucina moderna, Insidedairy, oltre che i Presidenti degli enti regionali partner dell'iniziativa, dello IAR, e dell'AREV e rappresentanti dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo bianco d'Alba. La Giuria di eccellenza si riunirà venerdì 26 novembre per la seduta di degustazione finale delle 10 Fontine DOP selezionate.

La premiazione dei vincitori avrà luogo **il 6 dicembre 2021 nella prestigiosa location del Forte di Bard**. Nell'edizione 2021 ai vincitori del Modon d'Or - Concorso nazionale Fontina d'alpeggio verrà assegnato un incentivo quantificato in 1000 euro per i tre Modon d'Or e 700 euro per le sette Médailles d'Or.

Positivo il commento del Presidente del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina **Andrea Barmaz**: *“La Fontina di alpeggio rappresenta un patrimonio 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, cultura rurale, tradizioni e turismo di montagna. Il Concorso è quindi sia occasione per riconoscere ai produttori anche quest'anno un doveroso riconoscimento che occasione per comunicare al consumatore tutti questi valori”*.

Dichiara il Presidente della Cooperativa Produttori Latte e Fontina **Mauro Trèves**: *“Anche quest'anno la Cooperativa Produttori Latte e Fontina ha collaborato all'iniziativa mettendo a disposizione il proprio personale e le proprie strutture per la buona riuscita del concorso. Come sempre, si occuperà inoltre della distribuzione del prodotto 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 va a tutti gli enti che hanno collaborato per il successo della manifestazione e un grazie particolare ai nostri soci che hanno aderito al concorso dimostrandosi, come sempre, all'altezza della situazione occupando, nella graduatoria finale, ben 7 dei primi 10 posti.”*

Importante è stato l'impegno profuso nell'organizzazione del Modon d'or anche da parte della Chambre valdôtaine des entreprises et activités libérales e, **a partire dal 4 dicembre** si potranno acquistare le Fontine vincitrici presso i diversi esercizi commerciali aderenti all'iniziativa.

*“Il Modon d'Or, uno degli appuntamenti ormai classici a ridosso delle festività natalizie – spiega il Presidente della Chambre Valdôtaine, **Roberto Sapia** – è non solo occasione di promozione delle nostre eccellenze ma anche di opportunità per sviluppare interessanti sinergie tra il settore agricolo, quello commerciale e quello della ristorazione ed accoglienza, garantendo un*

*importante valore aggiunto a tutto il sistema Valle d'Aosta. Gli ottimi risultati in termini di adesioni riscontrati per questa edizione 2021 del Concorso, con 14 negozi, 11 tra alberghi e ristoranti e 6 negozi on line a cui si aggiungono i punti vendita della Cooperativa Produttori Latte e Fontina e uno Chalet al Marché Vert Noël, testimoniano anche una ritrovata fiducia del comparto economico, nella speranza che quello alle porte, seppure nel rispetto di tutte le regole imposte dalla situazione sanitaria, possa davvero confermarsi per le nostre imprese, ma più in generale per l'intera Valle d'Aosta, come un periodo di rinascita e di ripresa sotto tutti i punti di vista”.*

1044  
lc

Fonte: Assessorato Agricoltura e Risorse naturali - Ufficiostampa Regione autonoma Valle d'Aosta / Vallée d'Aoste