

Questo sito consente l'invio di cookie di **terze parti**.

Se acconsenti all'uso dei cookie fai click su OK, se vuoi saperne di più o negare il consenso ai cookie vai alla pagina informativa OK

Italiano | Français



Sito ufficiale della Regione Autonoma Valle d'Aosta

Posta certificata Intranet Contatti

LA REGIONE

CANALI TEMATICI

SERVIZI

AVVISI E DOCUMENTI

OPPORTUNITÀ DALLE SOCIETÀ PARTECIPATE



Cerca nel sito

Homepage PresseVDA 02/12/2021 - 16:27 - Concorso Modon d'Or: ecco le migliori Fontine d'alpeggio che saranno premiate a Bard, lunedì prossimo 6 dicembre

02/12/2021 - 16:27 - Concorso Modon d'Or: ecco le migliori Fontine d'alpeggio che saranno premiate a Bard, lunedì prossimo 6 dicembre

[Indietro](#)

L'Assessorato dell'Agricoltura e Risorse naturali informa che si svolgerà **lunedì prossimo 6 dicembre**, alle ore 11, a Bard, nella suggestiva cornice del Forte, la cerimonia di premiazione delle migliori Fontine d'alpeggio prodotte in Valle d'Aosta nel 2021, nell'ambito del Concorso Modon d'or.

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.

Tra le 10 migliori Fontine selezionate, al termine delle diverse sedute di assaggio delle tre Giurie coinvolte, quella tecnica, quella degli operatori del territorio e quella di eccellenza, sono state individuate le 7 Médailles d'Or e i 3 Modon d'Or sulla base dei rispettivi punteggi ottenuti.

Sono riportate di seguito, in ordine alfabetico, le dieci Aziende che hanno prodotto la migliore Fontina DOP di alpeggio 2021 con l'indicazione del relativo riconoscimento:

AZIENDA AGR. PRA D'ARC S.S.

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

BREDY FRANCESCO

Alpeggio Pleytau-Berovard – Ollomont – fascera 243 MÉDAILLE D'OR

BRUNET DAVID

Alpeggio Grand Grimod – Gressan – fascera 449 MÉDAILLE D'OR

CHATELAIR SOC. AGR.

Alpeggio Rossa – Doues – fascera 446 MÉDAILLE D'OR

FOGNIER ELIO

Alpeggio Romperein – Aymavilles – fascera 13 MÉDAILLE D'OR

FRÈRES BÉTHAZ DI FRACHEY ROSELLA - S.S.A. MODON D'OR

Alpeggio Vieille – Valgrisenche – fascera 124

PO.MA DI POMAT CLAUDIO & C. S.S. MÉDAILLE D'OR

Alpeggio Pointier – Etroubles – fascera 210

SOC. AGR. DELLIOD S.S. di ROLLANDOZ e DZIEDZIC MÉDAILLE D'OR

Alpeggio Chanteré - Rhêmes-Notre-Dame – fascera 133

SOC. AGR. FRÈRES DIÉMOZ S.S.

Alpeggio Lo Baou – Saint-Rhémy-en-Bosses – fascera 35 MÉDAILLE D'OR

YEUILLA ATTILIO

Alpeggio Maisonette – Avise – fascera 173 MODON D'OR

Quest'anno le forme di Fontina DOP d'alpeggio vincitrici del Concorso Modon d'Or, le Médailles d'Or e i Modon d'Or, saranno in vendita anche presso le Boutiques del gusto top di altre regioni d'Italia, selezionate dalla guida Il Glosario 2022 del giornalista **Paolo Massobrio** che commenta: "L'adesione delle Prime 10 botteghe è stata immediata e in pochi giorni sono state prenotate oltre 50 forme. Questo dice del valore che ha la Fontina nell'immaginario dei professionisti di settore, che a loro volta svilupperanno un nuovo racconto di questo formaggio, dedicato alla qualità assoluta".

Ecco dove trovarle:

PIEMONTE

Luigi Guffanti Formaggi 1876 ARONA (NO)

È una famiglia cementata dal caglio quella che dal 1876 ALLEVA i suoi formaggi ad Arona, in provincia di Novara: Carlo Guffanti Fiori, i figli Giovanni e Davide ne rappresentano la quarta e la quinta generazione. Oggi sono loro a proporre la loro filosofia del formaggio in un nuovo spazio ad Arona: qui la cantina è un secondo terroir, l'affinamento una fase di rinascita. Perché alle spalle di un grande prodotto c'è la conoscenza di casari, bestie e paesaggi incontaminati, ma anche la familiarità con il microclima, la flora batterica e le trasformazioni naturali, che solo l'affinatore è in grado di padroneggiare.

Salumeria Moroni NOVARA

Punto di riferimento in città per le tante sfiosità e prelibatezze: come il pesce affumicato in Canada e Scozia, bottarga di Sardegna, ostriche della Bretagna, ottimi formaggi, oli e cioccolato. Nel 2016 ha compiuto 50 anni di attività e, per l'occasione, il locale è stato rinnovato con la possibilità di gustare le loro specialità comodamente seduti ai tavoli ed è stata ampliata la scelta delle prelibatezze..

El Canton Dij Formaggi, TORINO

In questo scrigno di sapori vicino alla partenza della cremagliera per Superga, Luciano Di Leonardo propone un vasto assortimento di formaggi e di salumi, con molte chicche provenienti dagli alpeggi e dalle malghe. Ma ci sono anche le paste artigianali e una selezione di oli Evo. E' stato insignito del premio "Maestro del Gusto di Torino e provincia" della Camera di Commercio di Torino.

LOMBARDIA

Le Delizie del Palato, MILANO

Bottega gastronomica che offre prodotti genuini e selezionati in ogni angolo del Paese, e in cui degustare in loco o da portare a casa, piatti realizzati con ricette locali, in perfetto spirito Ciberie®. La famiglia Zecchin, padre Edoardo e due figli gentili e professionali, è sempre pronta a spiegare la storia e la filiera del cibo salato o dolce, realizzato fresco ogni giorno. Un assoluto punto di riferimento del gusto a tavola nel quartiere Lambrate di Milano. (Rete Ciberie®)

Caffineria Nolo MILANO

Locale polifunzionale gestito da tre giovani amiche, che propongono caffetteria, aperitivi, eventi e serate a tema con abbinamenti tra etichette di vino e selezioni di salumi, formaggi, e altre prelibatezze di qualità assoluta. (Rete iberCie®)

Centro Botanico MILANO

Boutique esperienziale di zona Brera, in cui trovare i migliori alimenti biologici e biodinamici, ma anche erboristeria e fitocosmesi con personale specializzato; un Bio Bistrot in cui gustare fantasiosi piatti vegetariani, vegani, crudisti, biologici e partecipare a corsi, degustazioni, conferenze, mostre e presentazioni (Rete Ciberie®)

LIGURIA

The Best, CHIAVARI (GE)

Ogni giorno arrivano tanti prodotti scelti con grande cura da Gianluca Ratto e Mauro Foppiano. Una visita in questa boutique sarà un viaggio tra i tesori gastronomici a partire ovviamente dalla Liguria con il pesto di Pra', il Cinque Terre e l'olio extravergine di olive Taggiasche, per continuare con il resto d'Italia: dal lardo di Arnad al Bitto della Valtellina, al tonno di Carloforte e Favignana, con un'ampia scelta tra 100 tipi di salumi e 300 tipi di formaggi. Davvero una vetrina d'autore anche per le migliori Fontine d'alpeggio vincitrici del Modon d'Or 2021.

VENETO

Dalle Nogare Formaggi, BASSANO DEL GRAPPA (VI)

Fabio e Daniele Dalle Nogare gestiscono due negozi, uno a Bassano del Grappa e uno a Fontanelle di Conco, specializzati in prodotti di gastronomia tipica e locale; dagli oli alle paste, dalle farine PETRA® ai vini, dai salumi di aziende d'eccellenza, come il prosciutto cotto S. Giovanni Capitelli, ai formaggi, per i quali hanno particolare attenzione data la tradizione familiare nella produzione di formaggi d'alpeggio. E qui, da quest'anno, sarà protagonista anche la Fontina d'alpeggio vincitrice del Modon d'Or.

Ciberie®, GODEGA DI SANT'URBANO (TV)

Ciberie®, oltre ad essere uno show-room del gusto a 360°, è un sistema di Piccola Distribuzione Evoluta ideata per mettere in relazione Piccoli Produttori, Botteghe con tavola, Ristoranti con bottega e Clienti, tutte persone di valore, nella ricerca e consumo di eccellenze enogastronomiche. Sono oltre 100 i Punti Rete selezionati, negozi retail di prossimità con spazi per degustazione ed attività di ristorazione con bottega, situati in 16 regioni.

EMILIA ROMAGNA

Boutique del Formaggio e del Salume, SCANDIANO (RE)

Fiore all'occhiello sono i formaggi artigianali e di alpeggio, alcuni ormai quasi introvabili. Buona anche la selezione dei salumi tra cui spiccano il prosciutto di Parma 24 mesi e un eccezionale jambon iberico. Non mancano paste artigianali, materie prime di alta qualità come le farine PETRA® e vini.

Prostrati Ilvano - il Montanaro ZOCCA (MO)

Il Montanaro racchiude una serie di prodotti di altissima qualità, tutti creati seguendo alla lettera le antiche ricette tradizionali del territorio. Ecco le eccellenze che troverete da Ilvano Prostrati: in primis le Tigelle, pane schiacciato caratteristico dell'Appennino, prodotte e confezionate completamente a mano, si sposano con salumi, formaggi freschi, con la tipica "cunza" (trito di pancetta o lardo con aglio e rosmarino). Quindi formaggi e salumi italiani, specialità artigianali, salumi tipici, tra cui prosciutto di Modena, di Parma e San Daniele, e un'ampia selezione di formaggi italiani e di confetture e mieli.

TOSCANA

Gastronomia Tempestini, PRATO

Fa parte della cultura e della tradizione di Prato e gli oltre 50 anni di attività all'insegna dell'eccellenza, gli sono valsi il premio del Golosario nella categoria delle migliori Gastronomie italiane. Ogni giorno, seguendo le stagioni, propongono piatti con specialità pratesi. Tra i salumi spiccano i prodotti di salumificio Marini e macelleria Chini, quindi il prosciutto di Sorano.

MARCHE

La Bottega di Francesco PORTO SAN GIORGIO (FM)

A Porto San Giorgio, comune marchigiano ricco di storia e apprezzati prodotti tipici gastronomici, ecco un luogo come la bottega del gioviale e sorridente Francesco, un scrigno di sapori con gli scaffali gremiti di specialità da Golosario tutte da scoprire. Qui ci sono tutti i prodotti d'eccellenza per imbandire un pasto da intenditori: la buona pasta artigianale marchigiana e i pregiati pesti e condimenti siciliani, l'ottimo riso dal Piemonte e lo zafferano dei Monti Sibillini, i buoni salumi marchigiani come il Ciauscolo, ma anche prosciutti di Parma, San Daniele, Norcia e Sauris, il tonno di Carloforte. E naturalmente, la Fontina d'alpeggio vincitrice del Modon d'Or 2021.

"Siamo soddisfatti del risultato di questa operazione di comunicazione e di valorizzazione della Fontina DOP di alpeggio - commenta l'Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali Davide Sapinet - nata nell'ambito della collaborazione e della sinergia che ha visto la Regione autonoma Valle D'Aosta protagonista anche nell'edizione 2021 della fiera Golosaria

Milano, con uno spazio istituzionale di promozione e la presenza di produttori agroalimentari, la presenza di vini valdostani nell'Enoteca denominata "L'Emozione del Vino", e anche show cooking e wine tasting che hanno messo in luce l'eccellenza regionale delle filiere agroalimentari del territorio, molto importanti per l'economia locale. Le 10 Fontine vincitrici del Concorso Modon d'Or saranno protagoniste anche fuori dalla Valle d'Aosta, in punti vendita di diverse regioni italiane; si tratta quindi di un'interessante opportunità che auspichiamo possa contribuire a far crescere il numero di consumatori che apprezzeranno e acquisteranno il nostro prodotto, con interessanti ricadute anche economiche per i produttori. Siamo parimenti soddisfatti per l'interesse dimostrato dagli operatori economici della regione che, soprattutto nel periodo delle festività natalizie, avranno modo di proporre anche ai numerosi turisti presenti in Valle d'Aosta la migliore fontina DOP di alpeggio dell'estate 2021 e con essa l'autenticità e la tradizione dei nostri prodotti".

Le Fontine Médailles d'Or e Modon d'Or 2021 si possono trovare presso i seguenti negozi, ristoranti e altri punti vendita:

NEGOZI

SUPER CRAI DI ARVIER Arvier

COFRUITS Saint-Pierre

HIBOU PRODUITS VALDÔTAINS Rhêmes-Notre-Dame

LA MAISON DU GOÛT Cogne

BOUTIQUE AGRICOLE Cogne

CAVE DE COGNE Cogne

LA BOTTEGACCIA Aosta

LA CROTTA DI FROMADZO Valpelline

PRODOTTI TIPICI VALDOSTANI DI GUALA TIZIANA Antey-Saint-André

MACELLERIA BERTHOD Valtourmenche

LA MAISON DES GOURMANDS Valtourmenche

CERVINIA GOURMET Breuil-Cervinia

FROMAGERIE HAUT VAL D'AYAS Brusson

SALUMIFICIO MAISON BERTOLIN Arnad

HOTEL/RISTORANTI

RISTORANTE PETIT ROYAL

RISTORANTE GRAN ROYAL Courmayeur

HOTEL MAISON SAINT JEAN - RISTORANTE ARIA Courmayeur

HOTEL CHALET SVIZZERO Courmayeur

CHALET LO RIONDET La Thuile

FERNANDELL BRASSERIE Pré-Saint-Didier

CAVE DE COGNE Cogne

RISTORANTE OSTERIA LA ROSA BIANCA Saint-Vincent

RISTORANTE PETIT BIJOU Saint-Vincent

ST ANDRE' CAFE' RESTAURANT Antey-Saint-André

TANTANE' La Magdeleine

RISTORANTE BAR LA MARMOTTA Gressoney-Saint-Jean

SHOP ONLINE

ALPINE LANDS <https://shop.alpinelands.it>

AMORLAND www.amorland.it

CONCA DI BY <https://alvearechedicesi.it/it-IT/producers/36813>

HIBOU PRODUITS VALDÔTAINS www.hibou-prodottivaldostani.it

PRODOTTI TIPICI VALLE D'AOSTA www.prodottitipicivalledaosta.it

SALUMIFICIO MAISON BERTOLIN www.bertolin.com/negozio

ALTRI PUNTI VENDITA

COOPERATIVA PRODUTTORI LATTE E FONTINA

Loc. Croix Noire 9 - Saint-Christophe

Route du Mont Blanc 2 - Pré-Saint-Didier

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

[Indietro](#)

LA REGIONE

[Amministrazione](#)
[Amministrazione trasparente](#)
[Comitato Unico di Garanzia](#)
[Archivio deliberazioni](#)
[Elezioni](#)
[Mappa Amministrazione](#)
[Archivio provvedimenti dirigenziali](#)
[Rapporti istituzionali](#)

CANALI TEMATICI

[Affari legislativi e aiuti di Stato](#)
[Agricoltura](#)
[Artigianato di tradizione](#)
[Bilancio, finanze e patrimonio](#)
[Contratti pubblici, Programmazione e Osservatorio](#)
[Cooperazione allo sviluppo](#)
[Corpo Forestale della Valle d'Aosta](#)
[Corpo Valdostano dei Vigili del fuoco](#)
[Cultura](#)
[CUS - Centrale Unica del Soccorso](#)
[Energia](#)
[Enti locali](#)
[Europa](#)
[Europe Direct](#)
[Formazione del personale regionale](#)
[Innovazione](#)
[Istruzione](#)
[Lavoro](#)

[Meteo in Valle d'Aosta](#)
[NUVV - Valutazione e verifica degli investimenti pubblici](#)
[Opere pubbliche](#)
[Politiche giovanili](#)
[Politiche sociali](#)
[Portale imprese industriali e artigiane](#)
[Protezione civile](#)
[Risorse naturali](#)
[Sanità](#)
[Servizio civile](#)
[Servizio volontario europeo](#)
[Sport - Provvidenze ed Impianti](#)
[Statistica](#)
[Territorio e ambiente](#)
[Trasporti](#)
[Tributi regionali e bollo auto](#)
[Turismo](#)
[Turismo informazioni Lovevda](#)
[Ufficio Stampa - PresseVdA](#)

SERVIZI

[Agevolazioni Trasporti studenti universitari](#)
[Biblioteche](#)
[Biglietteria online Castelli](#)
[Comitato Regionale Relazioni Sindacali \(CRRS\)](#)
[Consigliera di Parità](#)
[Giudice di pace](#)
[Inflazione e prezzi al consumo](#)
[Informazioni su Allerta Alimentare](#)
INFO UTILI
[Newsletters](#)
[Opinioni e proposte sui servizi Web](#)
[Osservatorio economico e sociale](#)
[Osservatorio rifiuti](#)
[Servizi per invalidi civili](#)
[Servizio prenotazione navette per aeroporti](#)
[Sportello unico Immigrazione](#)
[Sportello Informativo Energia](#)
[Sportello Unico degli enti locali](#)
[Tessera Sanitaria - Carta nazionale dei servizi](#)

AVVISI E DOCUMENTI

[Albo notiziario](#)
[Avvisi demanio idrico](#)
[Avvisi di incarico](#)
[Bandi e avvisi](#)
[Bollettino ufficiale](#)
[Concorsi](#)
[Elenchi di operatori economici](#)
[Espropri](#)
[Offerte di lavoro](#)



[Contatti](#) | [Posta certificata](#) | [Aiutaci a migliorare](#) | [Privacy](#) | [Cookie](#) | [Note legali](#) | [Intranet](#)

Pagina a cura di [PresseVdA](#) © 2000-2021 Regione Autonoma Valle d'Aosta - Aggiornato il 06/12/2021
Piazza Deffeyes 1 - 11100 Aosta - Tel. +39 0165 273111 p.iva 00368440079