

Le dieci aziende che hanno prodotto
le migliori Fontine DOP d'alpeggio
classificate Medailles d'Or 2020

Brunet & Lavy s.s.a.

Alpeggio Morgnoz - Sarre - n. fascera 186

Brunet David

Alpeggio Grand Grimod - Gressan - n. fascera 449

Chatelair s.s.a.

Alpeggio Les Moffes - Doues - n. fascera 251

Dalbard Fabio

Alpeggio Chamolé - Charvensod - n. fascera 116

Frères Béthaz di Frachey Rosella s.s.a.

Alpeggio Alpe Vieille - Valgrisenche - n. fascera 124

La Boretta

di Viérin Gabriele e Bisson Fabrizio s.s.

Alpeggio La Pierre - Aymavilles - n. fascera 34

La Vignetta di Chabloz Fulvio & C. s.s.

Alpeggio Plan de l'Éyve - Gressan - n. fascera 119

Le Foyer des Reines s.s.a.

Alpeggio Champillon - Doues - n. fascera 250

Montrosset Joel s.s.

Alpeggio Djouan - Valsavaranche - n. fascera 351

Yeulla Attilio

Alpeggio Maisonette - Avise - n. fascera 173

FONTINA DOP

C'è chi dice che sia la regina dei formaggi, di sicuro è il prodotto valdostano più conosciuto.

La Fontina DOP è prodotta secondo gesti e consuetudini plurisecolari, primo fra tutti l'utilizzo del latte crudo ed intero di una sola mungitura. Un lavoro quindi non indifferente, che impegna i nostri casari due volte al giorno e per parecchie ore... Perché una buona Fontina non si improvvisa!

Per produrre una forma sono necessari cento litri di latte, una quantità troppo elevata per una stalla di una volta: infatti la Fontina nasce come prodotto tipico degli alpeggi, dove da sempre si radunano le mandrie di diversi proprietari. Ciò permetteva di raggiungere la quota di latte necessaria per la sua produzione.

La Fontina DOP, in particolare quella d'alpeggio, contiene una elevata percentuale di grassi insaturi, ai quali sono attribuite importanti caratteristiche nutrizionali.

Per esaltare questo prodotto, simbolo di tradizione e autenticità, e per riconoscere al meglio il prezioso lavoro degli agricoltori, ogni anno l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali della Regione autonoma Valle d'Aosta organizza il Modon d'or, Concorso nazionale Fontina d'Alpage, finalizzato a valorizzare l'intero settore nel conseguimento di traguardi di qualità e di eccellenza.



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE



www.regione.vda.it/agricoltura
www.lovevda.it
www.ao.camcom.it
#ConcorsoFontina

MODON D'OR

Concorso nazionale
Fontina d'Alpage 2020



Fontina DOP d'alpeggio
Prodotto di eccellenza
e simbolo di autenticità
e tradizione della Valle d'Aosta

Le migliori
Fontine DOP d'alpeggio
vincitrici del concorso
Modon d'Or
sono disponibili qui:

NEGOZI

- 1 F.LLI PANIZZI**
Via Circonvallazione 41 - Courmayeur
www.panizzicourmayeur.com
info@panizzicourmayeur.com
- 2 SUPER CRAI DI ARVIER**
Via Lostan 102 - Arvier
www.facebook.com/supercrai-arvier
supercraiarvier@gmail.com
- 3 COFRUITS**
Loc. Cognein 6 - Saint-Pierre
www.cofruits.it
info@cofruits.it
- 4 LA BOTTEGACCIA DI LUCA E DANILA**
Via Sant'Anselmo 90 - Aosta
bottegacciaosta2016@gmail.com
- 5 LA MAISON DU GOÛT**
Rue Mines de Cogne 2 - Cogne
www.lamaisondugout.it
info@lamaisondugout.it
- 6 PRODOTTI TIPICI VALDOSTANI**
DI GUALA TIZIANA
Loc. Grand Moulin 18/C - Antey-Saint-André
tiziana.guala@legalmail.it
- 7 MACELLERIA BERTHOD**
Via Roma 93 - Valtournenche
macelleriaberthod.it
berthod.macelleria@libero.it
- 8 CERVINIA GOURMET**
Via Guido Rey 34 - Breuil-Cervinia
www.facebook.com/cerviniagourmet
cervinia.gourmet@gmail.com
- 9 FROMAGERIE HAUT VAL D'AYAS**
Rue Trois Villages 1 - Brusson
www.fromagerie.it
info@fromagerie.it



HOTEL/RISTORANTI

- 1 CHALET SVIZZERO**
Strada Statale 26 n. 11 - Courmayeur
www.hotelsvizzero.com
info@hotelsvizzero.com
- 2 LOU RESSIGNON**
RESTAURANT / CHAMBRES D'HÔTES
Rue Mines De Cogne 22 - Cogne
www.louressignon.it
info@louressignon.it
- 3 LA ROSA BIANCA**
OSTERIA RISTORANTE
Via Emile Chanoux 40 - Saint-Vincent
www.osteriarosabianca.it
osteriarosabianca@gmail.com
- 4 HOTEL HERMITAGE**
Strada Piolet 1 - Breuil-Cervinia
www.hotelhermitage.com
info@hotelhermitage.com

ALTRI PUNTI VENDITA

- F COOPERATIVA PRODUTTORI
LATTE E FONTINA**
Loc. Croix Noire 9 - Saint-Christophe
Route du Mont Blanc 2 - Pré-Saint-Didier
Fraz. Frissonière, Centro Visitatori - Valpelline
www.fontina-valledaosta.it
info@fontinacoop.it
- CONCA DI BY**
Shop On Line sul sito
alvearechedicesi.it
concadiby@gmail.com