

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'Eyeve - 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.



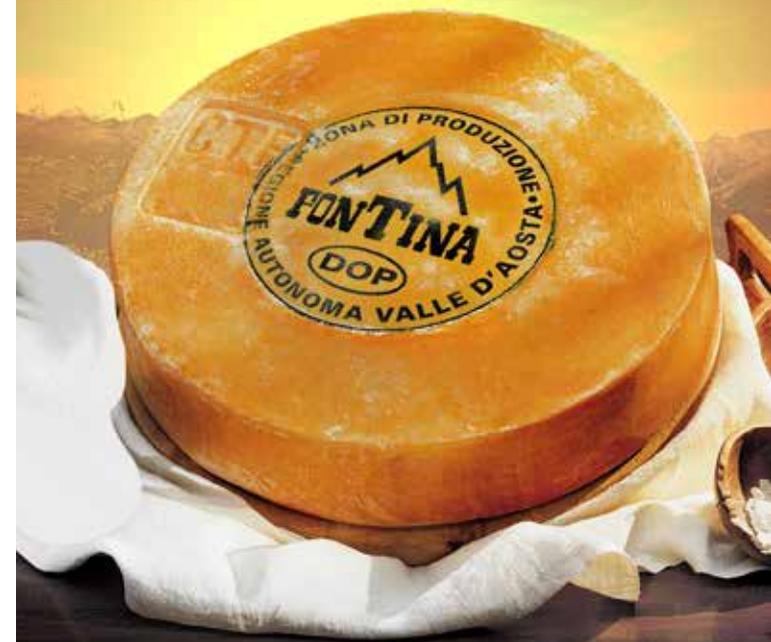
CAMERA VALDOSTANA  
CHAMBRE VALDÔTAINE



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



## HOTEL/RISTORANTI

- 1 CHALET SVIZZERO**  
Strada Statale 26 n. 11 - Courmayeur  
[www.hotelsvizzero.com](http://www.hotelsvizzero.com)  
[info@hotelsvizzero.com](mailto:info@hotelsvizzero.com)
- 2 LOU RESSIGNON**  
RESTAURANT / CHAMBRES D'HÔTES  
Rue Mines De Cogne 22 - Cogne  
[www.louressignon.it](http://www.louressignon.it)  
[info@louressignon.it](mailto:info@louressignon.it)
- 3 LA ROSA BIANCA**  
OSTERIA RISTORANTE  
Via Emile Chanoux 40 - Saint-Vincent  
[www.osteriarosabianca.it](http://www.osteriarosabianca.it)  
[osteriarosabianca@gmail.com](mailto:osteriarosabianca@gmail.com)
- 4 HOTEL HERMITAGE**  
Strada Piolet 1 - Breuil-Cervinia  
[www.hotelhermitage.com](http://www.hotelhermitage.com)  
[info@hotelhermitage.com](mailto: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](http://www.fontina-valledaosta.it)  
[info@fontinacoop.it](mailto:info@fontinacoop.it)
- CONCA DI BY**  
Shop On Line sul sito  
[alvearechedicesi.it](http://alvearechedicesi.it)  
[concadiby@gmail.com](mailto:concadiby@gmail.com)