





FONTINA

La Cooperativa Produttori Latte e Fontina

La Cooperativa Produttori Latte e Fontina nasce nel 1957 con l'obiettivo di raccogliere, maturare e commercializzare il prodotto agricolo per eccellenza della Valle d'Aosta: la FONTINA DOP.

Sono stati 46 i soci fondatori della Cooperativa e oggi se ne contano circa 300 tra aziende private, caseifici cooperativi e latterie turnarie.

Le forme conferite nel 1958, primo anno di attività, erano meno di 40.000, oggi sono circa 350.000. La "Maison Fontina", sede della Cooperativa, si trova a Saint-Christophe, si sviluppa su una superficie coperta di oltre 6000mq ed è stata recentemente ampliata, ristrutturata e dotata di moderne infrastrutture per rispondere alle attuali esigenze di mercato.

350.000 forme di
Fontina DOP
all'anno



La Cooperativa certificata UNI EN ISO 9001:2000, ha un fatturato di circa 20.000.000 di €. Il mercato italiano è il più importante ed in particolare quello del nord Italia che rappresenta circa l'80% del volume d'affari complessivo; seguono quello del centro Italia (8%) e del sud Italia che con le isole rappresenta il 2% del fatturato.

I mercati esteri più importanti, che rappresentano circa il 10% dei volumi di vendita complessivi, sono gli Stati Uniti, la Germania, la Svizzera, la Francia, il Belgio, la Gran Bretagna. Piccoli quantitativi vengono inviati anche in Australia, Russia e Giappone.



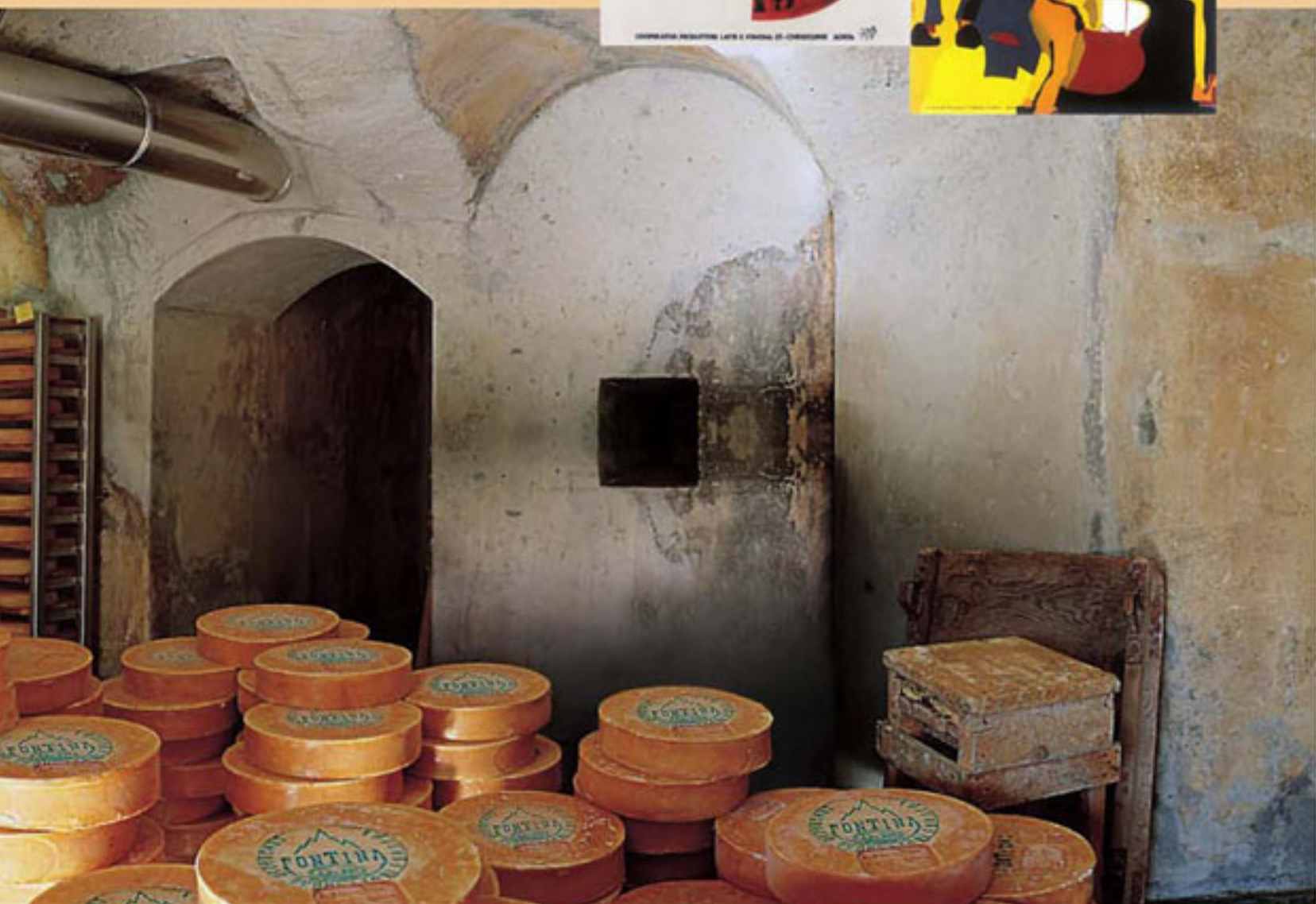
I magazzini

La Cooperativa, oltre alla sede di Saint-Christophe, conta oggi otto magazzini di stagionatura scavati nella viva roccia dalla capacità complessiva di circa 200.000 forme. La maggior parte dei magazzini è stata ricavata da bunker militari utilizzati nel corso dell'ultimo conflitto mondiale. Un cenno particolare merita il magazzino di Valpelline: trattasi infatti della più grande struttura di stagionatura presente in Valle d'Aosta con una capacità complessiva di 60.000 forme. Questo magazzino è stato ricavato in un'antica miniera di rame sfruttata sino al 1946 e ancora oggi la movimentazione delle forme in entrata e in uscita viene fatta utilizzando i binari che in passato erano usati per il trasporto del minerale.





*F*in dalla sua nascita, la Cooperativa, consapevole dell'importanza del ruolo della comunicazione ha cercato, attraverso azioni di pubblicità e promozione, di diffondere e valorizzare la Fontina DOP esaltandone le qualità e le caratteristiche che la rendono unica e inimitabile nel vasto panorama mondiale dei formaggi.





FONTINA

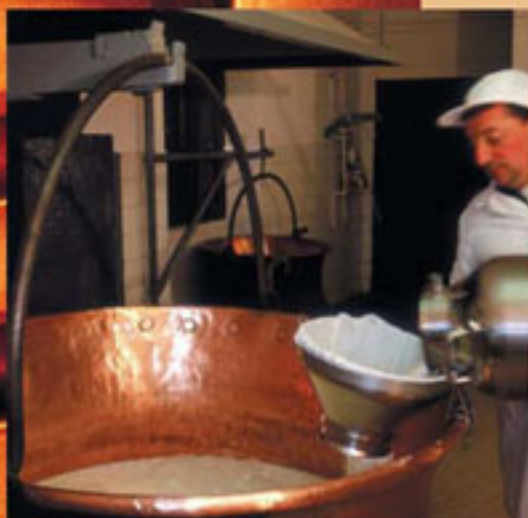
La Valle d'Aosta e la Fontina DOP



I numeri dicono tutto sullo stretto e inimitabile legame tra il territorio, l'uomo e questo formaggio. L'attuale normativa dell'Unione Europea in tema di formaggi a Denominazione di Origine Protetta (DOP) stabilisce che il latte destinato alla trasformazione in Fontina deve essere prodotto in Valle d'Aosta e avere i seguenti requisiti: essere crudo, intero, provenire da una sola mungitura di bovine di razza valdostana (pezzata rossa, pezzata nera, castana) alimentate con foraggi locali.



La trasformazione effettuata due volte al giorno, pratica sempre più rara nel mondo caseario, di un latte appena munto che presenta per le sue caratteristiche chimiche e microbiologiche una elevata attitudine casearia, garantisce l'ottenimento di un prodotto di elevata qualità.



La stagionatura effettuata secondo tecnica caratteristica (salatura alternata a spazzolature manuali con acqua e sale) avviene in gallerie scavate nella roccia in cui le condizioni di temperatura bassa (8-10 °C) e umidità elevata (>90% U.R.) costanti tutto l'anno, creano un ambiente ideale non solo per la formazione della crosta ma anche per i complessi meccanismi biochimici della maturazione che procede dalla crosta verso il centro della forma.



Il marchio Fontina DOP fornisce infine una doppia garanzia: oltre alla zona di origine, assicura anche le caratteristiche igieniche, nutrizionali, merceologiche e organolettiche richieste dalle norme e dal disciplinare di produzione.



40.000 bovini

Valle d'Aosta: la più piccola regione italiana con i suoi 3.200 km quadrati, altitudine media sul livello del mare di 2.100 metri, 120.000 abitanti, 40.000 bovini di cui circa 20.000 lattifere di razza autoctona, per la produzione di latte destinato, quasi interamente, alla trasformazione in Fontina DOP.



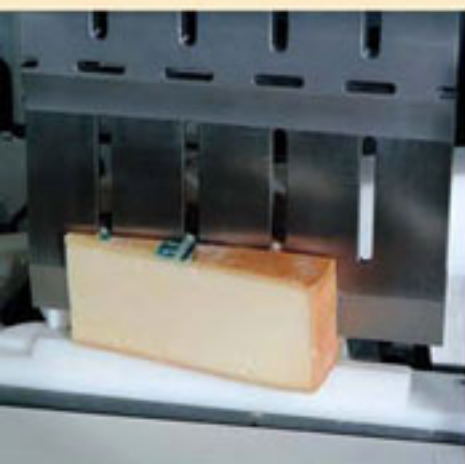
FONTINA

La tecnologia al servizio della tradizione

La Fontina DOP si produce ancora oggi come sette secoli fa, quando ancora non si chiamava Fontina ma semplicemente "caseus". Tuttavia i tempi e i mercati cambiano; la Cooperativa per far fronte alle crescenti esigenze di un mercato in continua e costante evoluzione ha investito notevoli risorse nell'adeguamento dei magazzini di stagionatura e degli impianti.

Recentemente, presso la sede di Saint-Christophe è stata installata una moderna linea, completamente automatizzata, per il confezionamento della Fontina DOP a forme intere. La Cooperativa è in grado di offrire alla propria clientela anche diversi formati di Fontina DOP che vanno dai 250g alla mezza forma.

La modernissima linea di taglio e confezionamento in atmosfera protettiva utilizzata a Saint-Christophe è in grado di tagliare e confezionare il prodotto anche a peso fisso, una nuova e interessante opportunità per il mercato.





*L*a Cooperativa, oltre alla Fontina DOP propone alla propria clientela la Fonduta alla valdostana, prodotta nel rispetto di una delle più antiche ricette della cucina locale, in formati da 400 e 800g in lattina e in formato da 280g in barattolo di vetro richiudibile. Sono stati recentemente lanciati sul mercato alcuni nuovi prodotti: Fonti® e Fontifette®, delicati formaggini i primi e pratiche fettine le seconde, rigorosamente a base di Fontina DOP. Due nuove opportunità di qualità per gustare il prelibato e inimitabile formaggio della Valle d'Aosta.



FONTINA

Appuntamento in Valle d'Aosta

A Valpelline a 1200 m di altitudine e a soli 15 km da Aosta, si trova il Centro Visitatori della Cooperativa Produttori Latte e Fontina realizzato per far conoscere la storia, l'ambiente, le modalità di produzione della Fontina DOP e per fornire al visitatore informazioni corrette ed esaurienti sull'attività della Cooperativa.

Attraverso un percorso organizzato su tre filoni, la storia, l'ambiente e la lavorazione, la visita al Centro aiuta a spiegare e valorizzare lo stretto e inimitabile legame esistente tra "terroir" valdostano e Fontina.

In Valle d'Aosta la Cooperativa promuove i suoi prodotti nei caratteristici Chalets in legno situati a Saint-Christophe, Pré-Saint-Didier, Cogne e presso il Centro Visitatori di Valpelline.





FONTINA

www.fontinacoop.com

Cooperativa Produttori Latte e Fontina S.C.R.L.

Loc. Croix Noire, 10 - 11020 Saint-Christophe (AO) - Tel. +39 0165 35714/40551 - Fax +39 0165 236467

Valle d'Aosta - Italia