



MENU

LA CUCINA  
ITALIANA



PROVA I  
CORSI DIGITALI  
gratis!

SEARCH

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL LIFESTYLE VIDEO LA SCUOLA

ACCEDI

storie luoghi

# La fontina che vuole salvare l'ambiente

14 settembre 2020



di Alessandro Pirolo redazione



STAMPA



Questo non è solo un formaggio. È una filosofia di vita, una tradizione millenaria, amore per il proprio territorio e volontà di proteggere i pascoli a tutti i costi

La Fontina delle montagne valdostane è legata a luoghi e pratiche antiche ben precise, ma ce n'è una che si trova un po' più in alto del solito.

**Estrema d'Alpeggio Fontina DOP** viene definito come “il prodotto caseario d'eccellenza più alto d'Europa”: è il risultato di uno studio iniziato nel 2016 dall'**ARPAV** (Associazione dei proprietari d'Alpeggio), supervisionato dall'**Institut Agricole Régional** della Valle d'Aosta e nato grazie ai fondi del **Gal Valle D'Aosta**. I territori coinvolti sono quelli fra tra i 2000 e i 2700 metri, chiamati “tsa”, e il disciplinare prevede regole più stringenti rispetto a quello classico della Fontina DOP.

### Qual è il valore aggiunto?

L'abbiamo scoperto visitando l'alpeggio di **Ollomont, Conca di By** di **Aurelio Cretier**.



La particolarità dell'**Estrema d'Alpeggio Fontina DOP** è che **le mucche sono alimentate solo con erba di pascolo**. Una caratteristica speciale per diversi motivi. Quando si produce fontina a queste altitudini non si può contare per tutto l'anno sulla vegetazione, è importante seguire il ciclo delle stagioni. Quell'erba c'è solo in quel preciso momento ed è fondamentale che il pastore abbia anche l'abilità di suddividerla nel corso dei tre mesi, guidando gli animali, che restituiscono alla terra tutto il valore di un nutrimento esclusivamente a base di erba e acqua, **senza alcun tipo di integratore**. Diventa un circolo virtuoso. Tutto ciò dona al prodotto finale morbidezza, cremosità e un'aroma erbaceo unico. E il bello è che ogni

alpeggio ha le sue caratteristiche a seconda della vegetazione o dell'esposizione.

### Come si svolge l'alpeggio?

Di estremo non ci sono solo le altitudini: c'è anche il lavoro di tutte le persone coinvolte, dal **casaro** al **tuttofare**. Il loro sforzo è un altro valore da sottolineare.

L'alpeggio inizia a fine giugno e dura circa fino a metà settembre.

Tradizionalmente non esistono delle date precise, ma si tiene il conto con le celebrazioni dei santi: in Valle d'Aosta si inizia a San Bernardo e si finisce a San Michele. Circa **100 giorni** di sveglie alle 3 del mattino: pascolo, mungitura, pulizia, lavorazione del latte, tutto due volte al giorno, e poi la cura delle forme di fontina, da pulire ogni giorno con una soluzione di acqua e sale.



E infine, dopo la dura estate vissuta sugli alpeggi, si festeggia. Il giorno di San Michele, il 29 settembre, si tiene un avvenimento tradizionale molto sentito: la **désarpa**, durante la quale le mucche tornano in valle insieme agli allevatori, ringraziati e celebrati da tutto il popolo lungo le strade in festa.

**Daniela Fornaciari**, proprietaria dell'alpeggio, riassume perfettamente cosa significa tutto questo. Lei, che ha imparato a camminare proprio qui, a 15 anni aveva già deciso che il suo destino sarebbe stato quello di ereditare questa struttura. Perché è necessario prendersi la responsabilità di vivere

questi luoghi per salvaguardarne la biodiversità e per garantire la continuità di questa antica tradizione, portandola verso il futuro.



#### **Alpeggi dei produttori attualmente coinvolti**

Petitjacque Donato (proprietario e conduttore) – Alpe Plan Vauon – Bionaz (AO);

Cretier Aurelio (conduttore) – Alpe By di Farinet – Ollomont (AO) – alpeggio di proprietà di Daniela Fornaciarini;

Planaz Dino (conduttore) – Alpe Cort – Chamois (AO) – alpeggio di proprietà del Comune di Chamois;

Ducols Eliseo e Denis (proprietario e conduttore) – Alpe Pra d’Arc – Saint Rhémy en Bosses (AO).

allevamenti

formaggi

formaggio

hot topic

dolci

carne

uova

verdure

cioccolato