

## **FONTINA DOP ALPEGGIO, LA STAGIONE È NEL VIVO: TRA CALDO E SICCIÀ LE MANDRIE RISALGONO LA MONTAGNA**

*Eccellenza europea riconosciuta come Denominazione di Origine Protetta dal 1996 e tutelata dal Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina, la Fontina DOP Alpeggio entra nel cuore della stagione: una produzione di nicchia che vale circa 70mila forme l'anno e racconta, tra transumanza e adattamento climatico, l'economia viva della montagna*

Aosta, 30 giugno 2026 – All'alba, lungo i sentieri che salgono dal fondovalle, le mandrie si mettono in cammino. È la monticazione: le mucche risalgono la montagna seguendo un ritmo antico che, ancora oggi, scandisce una parte concreta dell'economia valdostana. In gioco non c'è solo una tradizione, ma una filiera produttiva che ogni anno porta alla realizzazione di circa 400mila forme di Fontina DOP, di cui quasi 70mila prodotte esclusivamente in alpeggio.

È qui, tra i 2.000 e i 2.700 metri di quota, che nasce la Fontina DOP Alpeggio, la sua espressione più rara e identitaria, appena il 15% della produzione totale. Una produzione di nicchia, affidata a circa 125 alpeggi attivi, veri e propri micro-caseifici di montagna, dove tutto avviene in quota: il latte viene munto, lavorato e trasformato direttamente sul posto, spesso nel giro di poche ore.

Il latte, rigorosamente crudo, viene trasformato in alpeggio poche ore dopo la mungitura. Non si tratta di un obbligo imposto dal disciplinare, ma di una caratteristica intrinseca di una produzione che nasce e si sviluppa in quota, a stretto contatto con il territorio. Nessun passaggio intermedio, nessuna standardizzazione: ogni forma nasce dove pascolano le bovine e porta con sé le caratteristiche di quell'erba, di quella stagione e di quell'altitudine.

Quest'anno, la stagione dell'alpeggio si apre sotto il segno di un clima sempre più variabile. Le alte temperature e le scarse precipitazioni delle ultime settimane rappresentano una sfida per chi lavora in montagna. Eppure, l'alpeggio, per sua natura, è un sistema adattivo. Le mandrie si spostano seguendo l'erba e l'acqua: se il caldo anticipa la maturazione dei pascoli più bassi, si sale prima; se alcune aree si inaridiscono, si cercano quote più alte o versanti meglio esposti.

È una mobilità continua, fatta di tappe intermedie – i cosiddetti *tramuti* – che scandiscono la salita verso gli alpeggi più elevati. Un sapere pratico che permette di gestire anche condizioni climatiche complesse, sfruttando un vantaggio naturale: in quota le temperature restano più miti, garantendo migliori condizioni di benessere per gli animali e una qualità superiore del latte.

Nonostante le scarse piogge, la stagione sta procedendo in modo positivo. La presenza di riserve idriche naturali, tra ruscelli alpini e bacini alimentati dai ghiacciai, consente ancora oggi di sostenere l'attività di alpeggio.

Real  
Fontina  
Dop



Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina

Regione Borgnalle, 10/L - 11100 AOSTA Italia

Tel. 0165 44091 Fax 0165 262159

info@fontina-dop.it - fontina-dop.it

In questo contesto, la Fontina DOP Alpeggio si conferma, oltre che un prodotto, un indicatore sensibile del territorio. Ogni forma riflette l'andamento della stagione: accanto ai tradizionali sentori lattici (latte, burro, panna, burro fuso) si sviluppano note erbacee, floreali, di frutta secca, legno e sottobosco che variano da alpeggio ad alpeggio, regalando al prodotto una sua unicità inimitabile.

La produzione segue un calendario flessibile, legato più al clima che alle date. I primi alpeggi iniziano tra fine maggio e giugno a quote più basse; a luglio e agosto si sale stabilmente sopra ai 2.000 metri, mentre tra fine agosto e settembre le mandrie ridiscendono progressivamente verso i pascoli iniziali, prima del rientro a valle. La stagione di alpeggio dura complessivamente circa 120 giorni. Tra fine agosto e inizio settembre, terminato il periodo minimo di stagionatura di 80 giorni, saranno disponibili le prime forme di Fontina DOP Alpeggio.

*“Parliamo di una produzione limitata ma strategica: circa 70mila forme che rappresentano il valore più identitario della nostra DOP” — sottolinea **Fulvio Blanchet**, Direttore del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina — l'alpeggio è un sistema dinamico, capace di adattarsi anche a condizioni climatiche difficili. È qui che si misura la resilienza della nostra filiera e la capacità di coniugare tradizione, sostenibilità e qualità”.*

Al di là della produzione, infatti, l'alpeggio continua ad essere una risorsa per la montagna: il pascolo mantiene vivi i versanti, previene l'abbandono e contribuisce alla stabilità dell'ecosistema alpino. In un contesto in cui il cambiamento climatico ridisegna equilibri e stagioni, la Fontina DOP Alpeggio racconta una montagna che continua a essere abitata, lavorata e interpretata.

E mentre le mandrie continuano a salire, giorno dopo giorno, la stagione entra nel suo momento più intenso.



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE RESPECT  
FOR THE ENVIRONMENT.

