

Fontina, protocollo d'intesa per migliorare la qualità

il caso

CRISTIAN PELLISSIER
AOSTA

Dobbiamo continuare a lavorare sulla qualità». E' l'imperativo categorico che si sono posti i produttori di Fontina in Valle d'Aosta. Lo ribadisce Mauro Trèves, il presidente della Cooperativa Produttori Latte e Fontina. Ogni anno la coop produce quasi 300 mila forme. In Valle si sono accorti che è il tempo di correre ai ripari, perché negli ultimi anni è triplicato il numero delle forme di Fontina rese. Il motivo? Hanno tanto di marchio



Dop, rispettano il disciplinare e tutte le altre prescrizioni, ma il gusto non è quello che dovrebbe essere. «Circa 100 mila forme - dice Trèves - le porzioniamo noi, quindi vediamo se sono buone. Le altre vengono

spedite intere ai negozi». I commercianti le tagliano e, se si accorgono che la qualità non è quella prevista, le rimandano alla cooperativa.

«Non mi è mai capitato di mangiare un Parmigiano che

Accordo
Il consorzio che tutela la Fontina aumenterà i controlli con l'obiettivo di individuare le forme di qualità inferiore prima che vengano messe sul mercato

non fosse buono, con la Fontina invece succede», aveva ammesso l'anno scorso il direttore della coop, Ezio Tosco. Per cercare di invertire la tendenza ora la Regione ha siglato un protocollo d'intesa con il Consorzio che lavora per la tutela della Fontina. L'obiettivo è aumentare le forme controllate, potenziare i controlli sensoriali. Si tratta di assaggiare, a campione, le forme prodotte dalle diverse aziende, in modo da capire dov'è il problema e come si può risolvere. Il protocollo è ben visto anche dalla coop: «Anzi, la nostra idea è quella di tornare a pagare le Fontine che gli associati ci conferiscono in base alla qualità». Oggi l'unico parametro è il peso e i produttori vengono pagati un tanto al chilo: 6,82 euro, buona o cattiva che sia.

