

Di più e meglio, la Fontina Dop Bio ci riesce

Negli ultimi mesi la produzione di Fontina Dop Bio è aumentata in quantità e in qualità, grazie a importanti innovazioni.

Nel corso del 2013 e in questi primi mesi dell'anno in corso sono stati riscontrati e confermati due importanti fattori che riguardano l'aspetto produttivo della Fontina Dop Bio ovvero, da un lato il numero di forme prodotte è aumentato più del 10%, dall'altro una qualità del prodotto ancora più alta e controllata.

In Valle d'Aosta lo sfruttamento dei pascoli è gestito secondo la tradizione, nel rispetto del territorio e del benessere dell'animale, gli allevatori infatti sono ben coscienti che non può esserci un latte di alta qualità se le mucche non vivono bene e secondo natura.

Risultato di questa attenzione continua e della necessità di proseguire un percorso di miglioramento sempre rispettoso della natura in senso lato è l'aumento della produzione di latte biologico e conseguentemente di Fontina Dop Bio; questo accrescimento è dovuto sì alla presenza di un maggior numero di mucche da latte per alcune stalle, ma anche e soprattutto al progressivo e lento processo di miglioramento genetico intrapreso dagli allevatori affinché si potesse arrivare ad un aumento della produzione senza però venir meno alle condizioni che fanno della Fontina Dop Bio un fiore all'occhiello della produzione casearia della regione.

Il miglioramento genetico in atto è una tecnica, seppur lenta, che consente l'aumento delle prestazioni produttive e riproduttive degli allevamenti attraverso la valutazione e la conseguente selezione dei riproduttori. Negli ultimi anni la selezione delle razze bovine ha dato determinato un aumento della produzione di latte per capo ed miglioramento della qualità del latte nel contenuto in proteine ed in grasso. Questo miglioramento genetico permette da una parte di limitare i costi di produzione e dall'altra di avere un tipo di latte ancor più adatto ad essere valorizzato nella produzione di un prodotto non solo Dop ma anche Biologico.

Se a livello quantitativo sono stati registrati soddisfacenti incrementi anche a livello qualitativo la Fontina Dop Bio non è da meno. La Fontina è un formaggio a crosta lavata che acquisisce le sue peculiari caratteristiche durante la fase di stagionatura in seguito allo sviluppo di una microflora superficiale composita, che viene progressivamente selezionata dai continui interventi di frottatura. Questo processo ha una notevole influenza sulla maturazione della pasta e quindi sulle caratteristiche organolettiche del formaggio. L'insieme di tutti questi fattori è uno degli elementi fondamentali alla base della Fontina Dop Bio che da quasi un anno può vantare un nuovissimo magazzino di stagionatura dotato delle tecnologie più innovative. Grazie al nuovo impianto di condizionamento unito ad un idoneo isolamento termico, questa nuova struttura consente di regolare perfettamente le condizioni termoigrometriche delle celle di stagionatura delle fontine, ovvero di mantenere costante e controllata una temperatura tra i 6,5 e i 7,5 °C con un'umidità relativa prossima al 100%. Le condizioni qui riprodotte sono quelle che si riscontrano nelle migliori grotte di stagionatura naturali con in più la garanzia di maggiore igiene e facilità di pulizia e sanificazione dei locali.

Per maggiori informazioni

Ufficio Relazioni Esterne: Contatto Febe srl
Tel 0245409478 – contatto@contattofebe.it

