

AOSTA. FROMAGERIE HAUT VAL D'AYAS

La Fontina Dop Bio cresce del 10 per cento "Dato che incoraggia"

«Numeri importanti nel settore caseario la crescita è più lenta che in altre realtà»

La produzione della Fontina Dop Bio è aumentata del 10%. Il dato proviene dalla Cooperativa Fromagerie Haut Val d'AYas di Brusson e si riferisce al 2013 e ai primi mesi del 2014. «E' un risultato incoraggiante - dice Danilo Grivon, presidente della Cooperativa - in linea con il trend positivo nazionale e internazionale nel biologico. Ma è ancora più importante se si pensa che per il settore caseario a crescita in questo comparto è più lenta rispetto ad altre realtà». La produzione dello scorso anno è stata di 16 mila forme. «Abbiamo la fortuna - continua Grivon - che fra le aziende certificate biologiche che ci conferiscono il latte molte sono guidate da giovani che hanno voglia di crescere anche per abbattere i costi fissi, aumentando il numero di capi in stalla, sempre nel rispetto delle regole del biologico, che consentono di avere 2,2 mucche a ettaro di pasco-

lo contro le 4 e oltre degli allevamenti intensivi».

All'aumento dei capi per stalla si è affiancato il progressivo miglioramento genetico. «Questo - spiega Grivon - permette di limitare i costi di produzione e di avere un tipo di latte ancor più adatto a essere valorizzato nella produzione di un prodotto non solo Dop, ma anche biologico». L'impatto ambientale è una priorità, «ma anche una tradizione della nostra montagna: non abbiamo scelto di diventare produttori di Fontina biologica, non ne avevamo bisogno e ci è bastata una semplice certificazione di una procedura che da sempre i nostri conferitori seguono». Le mandrie vengono alimentate soltanto con foraggio locale integrato con cereali provenienti da coltivazioni biologiche. La stagionatura nel nuovo magazzino, che funziona da quasi un anno e per il quale sono stati investiti 1,1 milioni, ha contribuito al miglioramento qualitativo della fontina Dop Bio. «Questa struttura - dice Grivon - consente di mantenere costante e controllata una temperatura tra i 6,5 e i 7,5 gradi con un'umidità relativa prossima al 100%: le stesse condizioni delle migliori grotte di stagionatura naturali».

[F. S.]

