Fontina, l'obiettivo è la valorizzazione per alzare il prezzo

Oggi il prodotto ha una forbice dai 7 ai 20 euro al Kg

HILARY CUNÉAZ
DOUES

Qual è il giusto prezzo di una Fontina? La Cooperativa Produttori Latte e Fontina paga gli allevatori circa sette euro per ogni chilo prodotto in alpeggio, i singoli produttori la vendono anche a 14 euro al chilo, mentre l'Assessorato Agricoltura ha stabilito che le Fontine vincitrici del concorso Fontina d'Alpage debbano essere vendute ad almeno 20 euro. Quindi qual è il giusto prezzo per un formaggio prodotto in montagna, a 2.500 metri, durante la stagione estiva? L'assessore regionale all'Agricoltura, Renzo Testolin, punta molto su un giusto riconoscimento, che avviene anche attraverso il suo prezzo di vendita. Lo ha spiegato durante la presentazione della 14ª edizione del concorso, nell'ex alpeggio Larveusse di Doues, ora gestito dalla Sezione Cacciatori Doues: «Questo posto, oggi immerso nella nebbia, non è stato scelto a caso, vogliamo far capire cosa voglia dire lavorare in montagna per produrre un prodotto d'eccellenza. Il grande successo avuto a Cheese, dove circa una persona su due ha acquistato i nostri prodotti, sui 3 mila visitatori dello stand valdostano, è merito anche del fatto che abbiamo presentato la storia della Fontina. Per aumentare il prezzo bisogna far capire come nasce».

«I dettagli fanno la qualità - aggiunge Roberto Ronc, istruttore tecnico dell'Assessorato -, e il prezzo è un dettaglio. A Cheese abbiamo messo il volto dei produttori, per far capire che lavorare in montagna costa fatica. Vorremmo che più allevatori possibili partecipassero al concorso, perché solo mettendosi alla prova si può capire il proprio livello. Il mondo della Fontina è un po' più lento, ma ci sta arrivando, per i vini è normale partecipare ai concorsi, perché poi vincerli è una gratificazione». Da ieri sono aperte le adesioni, che scadranno venerdì 16 ottobre. Erano più di sessanta i partecipanti nel 2013 e una cinquantina nel 2014, sui circa 120 produttori valdostani, che lavorano 400 mila forme l'anno delle quali circa 65 mila in alpeggio.

Il concorso Fontina d'Alpage è organizzato in collaborazione con la Cooperativa Fontina, l'Arev (Associazione regionale allevatori Valdostani) e la Chambre valdôtaine. Così il suo presidente, Nicola Rosset: «Crediamo nelle aziende e nel lavorare trasversalmente con ristoratori, albergatori e commercianti. Condivido nel mettere la faccia dei produttori e partecipare ai concorsi serve per misurarsi e migliorarsi». Continua Testolin: «Prima ancora di vendere i nostri prodotti fuori Valle, credo si debbano portare le persone qui, per vendere il nostro territorio, e per farlo tutti devono promuovere le nostre perle. Con il ministero delle Politiche agricole è stato firmato un protocollo per riconoscere e valorizzare i prodotti Dop nazionali anche nei grandi magazzini, per smentire che ciò che si compra negli ipermercati sia per forza di cattiva qualità». L'assessore ha poi precisato, riguardo ai mancati pagamenti del verde agricolo, che l'impegno della Regionee sarà quello di «lavorare per chiudere le pratiche in sospeso entro la fine di dicembre, pagando i contributi nei tempi stabiliti».

La presentazione del concorso Fontina d'Alpage, ieri a Doues

Hanno detto

L'importante è crescere

Dobbiamo spiegare cosa significa lavorare in montagna e creare un prodotto d'eccellenza per aumentare i prezzi

Renzo Testolin
assessore all'Agricoltura

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.