



Fontina AOP

La Fontina AOP est le produit alimentaire qui symbolise la Vallée d'Aoste.

Ce fromage à appellation d'origine protégée se distingue par son arôme lacté, sa saveur indéniablement douce et sa texture fondante en bouche.

ZONE DE PRODUCTION

La zone de production de la Fontina AOP se trouve dans la région autonome de la Vallée d'Aoste.

HISTOIRE

Le nom du fromage semble provenir de la famille d'une ferme d'alpage nommée Fontin, bien qu'il soit aussi associé à l'ancien village de Fontinaz. Ce nom pourrait également provenir de l'ancien français « fontis » ou « fondis », qui indique la capacité du fromage de fondre lorsqu'on le chauffe.

La Fontina aurait été mentionnée pour la première fois en 1477, dans la Summa Lacticinorum de Pantaleone di Confienza, un médecin de la ville piémontaise de Verceil ; sa première classification remonte à 1887, avec « Le Fontine di Val d'Aosta », (Les Fontines du Val d'Aoste), dans l'annuaire de la Station d'expérimentation laitière de Lodi. Une deuxième classification est réalisée dans les années 30 et 40 par le ministère italien de l'Agriculture et des Forêts, la station d'expérimentation alpine de Sauze d'Oulx et l'institut zootechnique et laitier de Turin. En 1955, un décret présidentiel italien lui accorde le label AOC. Ce n'est qu'en 1957 que Giulio Angelo Negri regroupe les recherches effectuées jusqu'alors.

Dans les années 60, l'agriculture, l'élevage et la production laitière connaissent une véritable révolution en Italie. De nouvelles méthodes de transformation et de commercialisation voient le jour dans l'industrie laitière et les races locales disparaissent. Cependant, la production locale est sauvée et devient même florissante grâce à des recherches visant la qualité et la reconnaissance de produits typiques.

En 1995, la Commission européenne accorde à la Fontina le label AOP, ainsi qu'à six autres fromages italiens.



MÉTHODE DE PRODUCTION

C'est du lait entier non pasteurisé qui est utilisé dans les quelques heures qui suivent la traite. Le lait n'est jamais chauffé au-delà de 36° C et caillé avec de la présure de veau. Le lait caillé est brisé en morceaux de la taille de grains de maïs avant d'être chauffé pendant environ une demi-heure jusqu'à 48° C, afin de favoriser l'égouttage du caillé. Après cette phase, dite de coagulation, on laisse le fromage reposer pendant 10 minutes avant de le mettre dans des moules spéciaux contenant une plaque de caséine affichant le numéro progressif du produit. Il est ensuite pressé et continuellement retourné pendant environ 12 heures. Avant de retourner une dernière fois le fromage, on appose sur sa face plate le marquage CTF (Consorzio Tutela Fontina) ainsi que le numéro d'identification du producteur. Il est ensuite salé et mis à affiner dans des grottes humides et froides pendant au moins trois mois.

LES TROIS TYPES DE FONTINE

Les meules produites dans les fromageries de la Vallée d'Aoste et affinées pendant un minimum de 80 jours peuvent afficher le label Fontina AOP.

Aux meules produites dans les alpages, exclusivement à partir de lait collecté sur place, il est possible d'ajouter la mention « Alpeggio » (alpage).

Aux meules affinées pendant un minimum de 180 jours, il est possible d'ajouter la mention « Lunga stagionatura » (longue maturation).

ASPECT ET SAVEUR

Fontina AOP





Produite toute l'année, la Fontina AOP incarne les arômes et les saveurs d'une région vraiment unique, l'écosystème montagneux de la Vallée d'Aoste.

Les meules ont une croûte marron clair et une pâte d'un jaune paille clair moelleuse et crémeuse. En bouche, le fromage est doux et aromatique, avec des notes dominantes de lait frais, de beurre et de beurre fondu.

Fontina AOP Alpeggio



Ce type de fontine est le fruit des herbes fraîches et des fleurs sauvages de montagne. De juin à septembre, dans les alpages de la Vallée d'Aoste, à une altitude pouvant atteindre 2 700 mètres, les vaches valdôtaines paissent librement, se nourrissant d'herbes fraîches et de fleurs sauvages. Dès la traite des vaches, le lait est transformé sur place, dans des fromageries d'alpage traditionnelles, préservant ainsi les propriétés organoleptiques uniques dues à la flore de montagne.

La Fontina AOP Alpeggio est le résultat du travail acharné, du savoir-faire et de la passion de fromagers qui perpétuent les traditions de la fabrication artisanale et ancestrale de la fontine.

Les meules ont une croûte marron clair et une pâte d'un jaune paille intense, des couleurs directement influencées par l'alimentation naturelle des vaches. La texture du fromage est moelleuse et crémeuse. En bouche, ce dernier est particulièrement doux et aromatique, avec des notes d'herbes fraîches et de fleurs sauvages qui rehaussent les saveurs de lait typiques de la fontine.



Fontina AOP Lunga Stagionatura

Née dans les pâturages, affinée dans les grottes. Cette version est affinée en grotte pendant un minimum de 180 jours, période pendant laquelle ses saveurs s'intensifient, donnant au fromage un caractère plus prononcé et aromatique.

Les meules ont une croûte marron foncé et une pâte d'un jaune intense. La texture du fromage est moelleuse et crémeuse. En bouche, ce dernier déploie des notes aromatiques - d'herbes, de fleurs et de lait - plus intenses et persistantes.

CONSERVATION ET UTILISATION

La Fontina AOP se conserve bien dans un environnement humide à 10-12° C, de préférence sur une planche en bois. Au réfrigérateur, il convient de la conserver dans le compartiment le moins froid, enveloppée d'un film alimentaire, avec le côté tranché recouvert de papier alu. Il est conseillé de la sortir du réfrigérateur environ une heure avant de la servir. Elle peut être dégustée à table ou utilisée pour préparer des recettes. Sans aucun doute, la recette la plus connue est la « fonduta alla valdostana » (fondue à la Fontina AOP). Ce fromage est également souvent utilisé comme ingrédient pour amuse-bouches, apéritifs et *primi* (polenta, gnocchis, crêpes, etc.) ou servi seul comme simple en-cas. Il est sublime accompagné de vins blancs et rouges, ainsi que de rosés légers.



LA FONTINA AOP EN CHIFFRES

- Environ 80 producteurs en hiver
- Environ 200 alpages
- 2 500 mètres d'altitude maximale des alpages
- 3 races de vaches valdôtaines
2 traites par jour
- 48° C pour la fabrication du fromage
- 80 jours minimum d'affinage
- 4 - 12° C pour l'affinage en grotte
- 90 % d'humidité dans ces grottes
- 7,5 - 12 kg par meule
1200 Première mention de la famille Fontin
- 1955 Premier label AOC
- 1995 Premier label AOP
- 30 % d'acides gras insaturés
- 58 % d'acides gras saturés
- 100 litres de lait par meule
- 16 000 vaches valdôtaines
- 400 000 meules produites chaque année

LE CONSORTIUM

Fondé en 1957, le Consortium Producteurs et Protection de la Fontina AOP surveille la production et la commercialisation de ce fromage et veille à ce que le marquage soit conforme à son cahier des charges. Au cours de sa première année, le Consortium a apposé son marquage sur 75 000 meules de Fontina AOP ; dix ans plus tard, ce chiffre avait doublé pour atteindre 150 000 meules, puis 300 000 à la fin des années 80. En 1995, la Commission européenne accorde à la Fontina le label AOP, ainsi qu'à six autres fromages italiens.



Consortium Producteurs et Protection de la Fontina AOP

Fondé en 1957, il naît sous le nom de Consortium Producteurs Fontina avant de devenir le Consortium Producteurs et Protection de la Fontina AOP en 2002. Il surveille la production et la commercialisation de la Fontina AOP et s'assure que l'apposition de sa marque soit conforme à son cahier des charges.

AOP : APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Le 14 juillet 1993, le Consortium soumet à la Commission européenne une demande de reconnaissance du label AOP pour ce fromage originaire de la Vallée d'Aoste, déjà labellisé DOC (dénomination d'origine contrôlée) à l'époque.

Dans un projet datant de décembre 1995, la Commission européenne accorde à la Fontina le label AOP, ainsi qu'à six autres fromages italiens.

COORDONNÉES

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA FONTINA DOP

Regione Borgnalle, 10/L

11100 AOSTE Italie

Tél. (+39) 0165 44091

Fax (+39) 0165 262159

info@consorzioproduttorifontina.it