

La Fontina

Fontina e Valle d'Aosta possono essere considerati dei sinonimi perché non è possibile parlare del formaggio senza ricordare la regione che è l'unica zona, specialmente nelle valli più a nord, dove viene prodotto.

Fontina e Valle d'Aosta possono essere considerati dei sinonimi perché non è possibile parlare del formaggio senza ricordare la regione che è l'unica zona, specialmente nelle valli più a nord, dove viene prodotto. Altrove, la Fontina è molto imitata, ma nessun prodotto può raggiungere la delicatezza e la fragranza di quello originale, confezionato con il latte crudo degli alpeggi più alti d'Europa, sin oltre i 3000 metri. Il latte viene munto da vacche di pura razza valdostana, robuste e asciutte, vivaci e combattive come stambecchi, che si arrampicano a brucare l'erba sui dirupi e respirano quell'aria sottilissima che creerebbe problemi ad ogni altra razza vaccina che non fosse acclimatata. La produzione della Fontina invernale avviene fra i 600 ed i 1600 metri di quota, nei fondovalle, dove le vacche vengono nutrite a fieno ricavato da pascoli spontanei. La Fontina estiva, che è la migliore, si produce con il latte degli alpeggi: ne deriva il raggiungimento di una singolare delicatezza per la qualità dei foraggi, ricchi di particolari erbe aromatiche, che ad un certo clima e ad una abbondante ossigenazione acquistano consistenze e profumi unici. Il latte estivo viene raccolto nelle malghe, in valdostano "troupé", dove sostano numerose mandrie. La preparazione della Fontina avviene sempre secondo un sistema di lavorazione che ne assicura la costante qualità. Il latte arriva ai caseifici due volte al giorno, alle ore 8 e alle 20, dopo le mungiture dell'alba e del tramonto. Viene filtrato ed immesso direttamente nelle caldaie ("soudée"). Viene portato a 36°C e quindi gli si aggiunge il caglio ("cail"), preparato con le "pellette" di stomaco di vitello lattante. La coagulazione avviene tra i 40 e i 50 minuti formando la cagliata ("caillà"). Quest'ultima si taglia con lo spino ("modin") o con la lira, sino ad una misura tra un chicco di riso ed un chicco di mais. Si toglie la fonte di calore e si continua a lavorare la cagliata con lo spino per un'altra ora. È abilità del casaro capire il momento in cui il grano di pasta si

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

è ben separato dal latticello. Si lascia allora che la cagliata riposi e si raccolga nel fondo, allora si toglie dal calderone con un telo. La pasta viene quindi stipata nelle fascere ("cerclò") sulle quali si appone un'asse, passando il tutto sotto pressa per sette/otto ore e rivoltando la forma cinque o sei volte per far uscire ogni residuo di siero. Le forme si fanno stufare a temperatura bassa per 12 ore, quindi si passano nel magazzino di salagione, dove le fontine vengono salate a mano, lentamente e delicatamente per due mesi. Un periodo tanto lungo si spiega per ottenere una pasta morbida. La crosta della Fontina, di un marroncino chiaro, si forma in modo naturale, maturando. L'immissione al consumo inizia, di solito, dopo il terzo mese, non prima di aver apposto ad ogni forma il marchio di origine: un cerchio che racchiude una sagoma del Cervino stilizzata, la scritta centrale Fontina e, intorno, "Consorzio Produttori Fontina". Una Fontina può durare anche più di tre anni. Invecchiando indurisce leggermente ed acquista una maggiore piccantezza; in genere la Fontina viene consumata entro l'ottavo mese.