

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

La Fontina di Aosta è prodotta solo con latte intero crudo di vacche di razza valdostana, Pezzata Rossa e Pezzata Nera. Per produrne una forma servono ben 90 litri di latte!

Per quanto riguarda la lavorazione, la temperatura di coagulazione del latte è di 36/37°C e quella di cottura 47/48°C.

Dopo l'estrazione dalla caldaia, la cagliata è inserita nelle fascere e pressata per fare uscire il siero.

Temperatura e umidità sono fondamentali per la perfetta maturazione: ecco che, per la stagionatura, sono necessari ambienti bui in cui la temperatura non superi i 10°C e l'umidità sia intorno al 90%.

Per questo le forme vengono spesso portate in gallerie scavate nella roccia a oltre mille metri d'altezza o in antiche miniere.

Nel corso della stagionatura, che dura almeno tre mesi, le forme cilindriche vengono salate a secco più volte.

Il formaggio che si ottiene è a pasta morbida, elastica, piuttosto molle, fondente in bocca, dal sapore aromatico e dolce, che varia a seconda della stagione di produzione, dei pascoli di provenienza, del foraggio e del grado di maturazione. La crosta è compatta, sottile, di colore giallo scuro o bruno rossastro.

Localizzazione e denominazione

La Fontina nasce nella regione italiana più piccola e montuosa, la Valle d'Aosta. I suoi alpeggi arrivano fino a 2.700 metri, e la loro combinazione di fiori, erbe e acqua dà al latte delle mucche il profumo speciale che caratterizza questo formaggio.

Storia e curiosità

Le prime notizie risalgono al 1200: tra gli affreschi del castello di Issogne, insieme a dame e cavalieri, si vede anche un banco medievale di vendita di formaggi sul quale si riconoscono le tipiche forme di Fontina.

La parola "*fontine*" compare per la prima volta nel 1717 nel registro delle spese dell'Ospizio del Gran San Bernardo. La stessa denominazione si ritrova in un documento del 1731 redatto dal Commandant de Challant, esponente di una delle più nobili dinastie valdostane.

Pare che il nome di questo formaggio derivi dal fatto che la sua pasta fonde velocemente se posta vicino a una fonte di calore.

Come si riconosce la **vera Fontina d'alpeggio**? Controllate sempre **il numero stampigliato sulla forma** con acronimo CTF (Consorzio Tutela Fontina): se è **inferiore a 500** è vera Fontina d'alpeggio, se è superiore al 500 la Fontina è di latteria!