Alzi la mano chi sa che cosa c’è “dietro” una forma di Fontina DOP!

> Qualche settimana fa visitando Lo Tzaven, l’agrimercato di Campagna Amica di Aosta teso a favorire la filiera corta per riavvicinare il consumatore al diretto produttore, ho incontrato Yves Perraillon, artigiano della Fontina. Due chiacchiere e… in men che non si dica ero in Alpeggio a 2200 metri! Direte: “Ma a far che?” A mangiar pane, burro e… Fontina!

E ora vi chiedo: “Alzi la mano chi sa che cosa c’è “dietro” una forma di **Fontina DOP?”** Va bè che non vi vedo, ma… non fate i furbi! Dunque, parto io dicendo che prima del mio tour guidato non avevo dato la giusta considerazione a questa tipicità Valdostana. Pensate che ci vogliono ben 100 litri di latte per fare una forma di fontina!

(**DOP**: *Denominazione di Origine Protetta che viene attribuita agli alimenti le cui caratteristiche dipendono dal territorio da cui provengono. Viene garantita da un disciplinare.*)

Consiglio a tutti una visita, perché, oltre che a passare una giornata a contatto con la natura, avrete modo di apprezzare l’unicità di un prodotto Italiano ottenuto con grande lavoro, impegno e passione! Lavoro che ho potuto apprezzare guidata da Yves e sua moglie, che mi hanno condotta nelle fasi e nei luoghi di lavorazione. Guardando Yves in un momento di vita, nella ritualità dei gesti ripetuti nel corso degli anni, ammirata gli ho chiesto: “*Quante volte hai fatto queste operazioni…?*“

La visita in alpeggio è stata la parte più emozionante del mio percorso. Natura, silenzi, il contatto con un vitellino nato

solo da un giorno… Poi, assistere alla lavorazione del burro come a suo tempo da bambina… Ricordo che in campagna a Treviso guardavo mia nonna Jija nel compimento della stessa operazione, quasi in contemplazione, ammirata dalla trasformazione della panna in burro che poi gustavo spalmato sul pane, esattamente come ho fatto in alpeggio da Yves…

In queste vallate ad un'altezza media di 2000 metri gli animali vengono alimentati in pascoli ricchi di una particolare vegetazione che conferisce al latte caratteristiche ben più peculiari dell'allevamento a fondo valle. Nonostante questo, **non si può distinguere dall'etichetta una fontina d'alpeggio e una di fondo valle, visto che la marchiatura è la stessa**, e non è permesso dal disciplinare aggiungere nulla oltre la specifica della DOP. Solo i profumi e i sapori ci permettono all'assaggio di differenziarle. Vi pare giusto? A mio parere no! Il lavoro che comporta l'allevamento in alpeggio viene premiato da un prodotto con caratteristiche peculiari, e perché mai il consumatore non deve avere la possibilità di poterlo leggerlo dall'etichetta! Mah!

Ma chi meglio di Yves vi può raccontare…

- **Yves Perrailon, produttore di Fontina DOP d'alpeggio. Com'è nata questa tua passione?**

Nasce da una passione di famiglia tramandata da generazione in generazione. Sono sempre stato appassionato da tutto ciò che è legato all'agricoltura… dagli animali, dalla fienagione, dalla caseificazione del latte…

- **Com'è la tua giornata tipo?**

Bè dipende dalla stagione… Nel *periodo invernale* si va a fondo valle:

– Sveglia alle 5, mungitura, alimentazione degli animali, conferimento del latte in caseificio e alle 16 seconda

mungitura.

Nel *periodo estivo* si va in alpeggio:

– Sveglia alle 3 di mattina, mungitura, lavorazione del latte per la produzione di fontina. Segue la pulizia della stalla, la salatura e il rivoltamento delle fontine prodotte nei giorni precedenti. Poi si va al pascolo fino alle 12 col rientro degli animali. Si pranza alle 15, e dopo la seconda mungitura si procede con la lavorazione della fontina e con il pascolo fino alle ore 22.

- **La DOP viene certificata a garanzia del prodotto in base ad un disciplinare di produzione della DOP "FONTINA". Quali sono i requisiti richiesti per la certificazione?**

Sono molti tra cui la zona di produzione, la stagionatura, la porzionatura del formaggio fontina, l'alimentazione delle lattifere costituita da fieno ed erba verde prodotta esclusivamente in Valle D'aosta e altri ancora… Il disciplinare è consultabile sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Si riconosce dal marchio "Consorzio Tutela Fontina" (CTF).

- **Nella mia visita alla tua azienda ho notato che i tuoi collaboratori sono per lo più stranieri. Com'è l'approccio lavorativo degli Italiani al settore caseario?**

Non si trova personale italiano, ahimè. Assumiamo personale straniero che formiamo sul lavoro da svolgere, devo dire con ottimi risultati.

Il formaggio… la corsa del latte verso l'immortalità.

Clifton Fadiman