

Primo Piano

# Catania, una cena con la Fontina Estrema d'Alpeggio

di: Gianmaria Tesei

4 luglio 2023



Ecco a voi l'alta qualità del formaggio valdostano, nella sua forma più selezionata. Prodotta tra 2.000 e 2.700 metri di altitudine, è la **Fontina DOP Estrema d'Alpeggio**. La degustazione si è svolta il 18 maggio scorso a **Catania** presso il ristorante-mercato **Piazza Scammacca**. L'incontro è stato possibile grazie ad alcuni esponenti del progetto di proprietà di **ARPAV**, Associazione dei proprietari d'Alpeggio, e dei produttori caseari. Durante l'evento sono state illustrate le caratteristiche di questo prodotto unico nel suo genere. La successiva cena ha offerto un interessante scambio di sapori con la Sicilia, grazie all'interpretazione isolana di alcune prelibatezze della Val D'Aosta accompagnate da vini Valdostani.



A presentare la **Fontina DOP Estrema d'Alpeggio** sono stati **Andrea Mengazzi**, coordinatore del progetto legato al brand di proprietà di ARPAV, i produttori **Bernard Clos**, presidente dell'associazione, e **Franco Reboulaz**, membro del cda, e i *Quality Taste Manager* dell'associazione **Simone Pitrolino** e **Alessandro Tibaldi** della rete commerciale.

La **Fontina DOP Estrema d'Alpeggio** nasce dalla volontà della suddetta associazione che, a partire dal 2016, si impegna nella valorizzazione della Fontina prodotta con alcune particolari e uniche caratteristiche. Grazie anche al GAL e avendo vinto alcuni bandi europei, l'intento diventa pienamente operativo dal 2018, con la doppia funzione di esaltare questo prodotto esclusivo ed evitare il possibile abbandono di quelle zone specifiche della Valle D'Aosta da parte dei produttori, autentici custodi del territorio e del paesaggio.

A differenziare la *Fontina Estrema d'Alpeggio* da quella classica sono alcuni elementi, tra cui il latte proveniente da vacche nutrite unicamente con erba fresca di pascolo e acqua di sorgiva, senza alcuna altra integrazione. L'analisi vegetativa delle superfici pascolate e l'indicazione degli alpeggi di provenienza sono presenti anche sulla buccia esterna del formaggio. Il latte deve essere crudo, intero, proveniente da una sola mungitura e tratto da bovini della razza valdostana (Pezzata nera, rossa o castana). La zona di produzione, identificata con il termine locale *TSA* si trova tra i 2.000 e i 2.700 metri di quota dove, prima del 20 luglio circa e dopo fine agosto al massimo, non c'è erba da pascolo. A queste altitudini avviene l'ultimo "tramuto" – letteralmente spostamento da un luogo di pascolo, attrezzato ad un altro – del momento di "monticazione", il pascolo del bestiame sulle alture. La stagionatura e la porzionatura del formaggio, come avviene per la Fontina DOP e per quella non estrema d'alpeggio, possono essere compiute in altri terreni della Valle D'Aosta.

Il latte viene quindi munto da vacche alimentate con erba d'alta montagna, al pascolo, per un solo mese l'anno e, quindi, dal volume limitato. La produzione complessiva di Fontina DOP ammonta a circa 350.000 forme annue, di cui il 10 % sono d'Alpeggio, mentre l'**Estrema d'Alpeggio** rappresenta circa lo 0.5%, con l'intento di attestarsi all'1%. La volontà è quindi di passare dalle 1.650 forme attuali – 400 nel 2018 – a 3.500 e oltre. Si tratta di una tipologia di formaggio riconosciuto dal 1954 che rappresenta una selezione della Fontina con un prezzo medio di €39/Kg, quando normalmente esiste già nella GDO al prezzo di €16/Kg con prodotti d'imitazione o concorrenza.

La Fontina DOP Estrema d'Alpeggio stagiona almeno 120 giorni. Oggi è prodotta da 185 alpeggi (nel 1954 erano oltre 400) di questi 55 fanno parte di ARPAV e 7 sono quelli attualmente legati alla tipologia *Estrema*. Occorre anche ricordare che ogni alpeggio copre uno spazio di svariati ettari e proprio per questo il ruolo di tutela dell'ambiente diviene fondamentale.

L'incontro è proseguito con l'assaggio di tre campioni con stagionature differenti – tra cento giorni a 10 mesi – e dei prodotti caseari degli etnei **Fattoria Coco** e **Azienda Mongibella**. La cena finale è stata accompagnata da vini Valdostani.

### **PORTATE**

*1a PORTATA*, Lingotto di polenta e trota salmonata affumicata e maionese al curry

*2a PORTATA*: Il prosciutto cotto alla brace Saint Oyen; L'estrema D'Alpeggio, il toast, pan di segale, estrema d'alpeggio e cotto alla brace Saint Oyen

*3a PORTATA*: Il risotto di Cogne alla siciliana, arancino e risotto di Cogne e fontina

*4a PORTATA*. La costoletta valdostana 2.0. Fetta di prosciutto cotto alla brace Saynt Oyen alla griglia, fondo bruno, fonduta di estrema d'alpeggio, patate al forno

*DOLCE*: Bonet piemontese. Crema di Cogne con tegole alla nocciola

## **VINI**

### **Gargantua Rosè 2020, Cave Gargantua**

*Cornalin in prevalenza e altri autoctoni ed internazionali*

Il colore è un rosato intenso. Al naso è minerale, floreale e fruttato, si palesano soprattutto susine e ciliegie. In bocca ha buona persistenza e acidità.

### **Mon Dadà 2020, Cave Gargantua**

*Sauvignon Blanc 100%*

Il colore di questo vino – che fa affinamento per 7 mesi in acciaio per il 90% della massa in acciaio e per la restante parte in barrique per 7 mesi – è giallo paglierino. Al naso è abbastanza fruttato, erbaceo e vegetale. In bocca riprende quanto avvertito all'olfatto con una gradevole e leggera acidità.

### **DOC Valle d'Aosta, Impasse 2020, Cave Gargantua**

*Merlot 50%, Petit Rouge 30%, Fumin 20%*

È un blend di una varietà internazionale e due autoctone. Affina in barrique per 24 mesi. Il colore è rosso rubino carico. Al naso è intenso con sentori di tabacco, vaniglia, rosa canina. Note erbacee. In bocca è morbido, asciutto, austero; il corpo è pieno, con prospettive di buon invecchiamento.

*di Gianmaria Tesei*

---