

VALLE D'AOSTA

Fontina, l'oro bianco  
vale 42 milioni

Nel 2022 il valore della produzione della Fontina Dop è stato di circa 42 milioni di euro. E nel 2023 potrebbe essere in linea o superiore, visto che i dati del Consorzio Dop Fontina relativi al primo semestre parlano di 29 milioni di euro. Del totale della produzione, circa il 15% è destinato ai mercati esteri

e gli Stati Uniti assorbono il 30% delle esportazioni. In Europa i principali acquirenti sono Francia, Germania e Spagna. Con 410mila forme prodotte nel 2022 la Fontina Dop è l'8° formaggio di latte vaccino per quantità prodotta tra i formaggi Dop italiani e può essere considerata come l'oro bianco della Valle d'Aosta.

Finotto — a pag. 17

# Fontina, vale oltre 42 milioni l'oro bianco della Valle d'Aosta

**Nuovo disciplinare.** Barmaz (Consorzio): «Ora tre tipologie diverse: quella d'alpeggio la più pregiata»  
Gontier (Coldiretti): «Spinta alla valorizzazione del territorio e dell'intero sistema lattiero-caseario»

**Blanchet: produrre in alpeggio comporta costi maggiori, l'obiettivo è poter ottenere una maggiore remunerazione**  
Carlo Andrea Finotto

Nel 2022 il valore della produzione della Fontina Dop è stato di circa 42 milioni di euro. E nel 2023 potrebbe essere in linea o superiore, visto che i dati del Consorzio Dop Fontina relativi al primo semestre parlano di 29 milioni di euro. Del totale della produzione, circa il 15% è destinato ai mercati esteri e gli Stati Uniti assorbono il 30% delle esportazioni. In Europa i principali acquirenti sono Francia, Germania e Spagna. Con 410mila forme prodotte nel 2022 la Fontina Dop è l'8° formaggio di latte vaccino per quantità prodotta tra i formaggi Dop italiani e può essere considerata a buon diritto come l'oro bianco della Valle d'Aosta.

Poche settimane fa il ministero dell'Agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf) ha approvato (con il decreto 23A05237 del 14 settembre pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 224 del 25 settembre 2023) alcune modifiche al Disciplinare di produzione con le quali è stato sancito il riconoscimento di due nuove denominazioni che si affiancano alla Fontina Dop: "Fontina Dop Alpeggio" e "Fontina Dop lunga stagionatura". «Si tratta di un passaggio importante inseguito da tempo per differenziare la produzione di alpeggio

da quella di fondovalle», spiega il presidente del Consorzio Dop Fontina, Andrea Barmaz. «La tipologia d'alpeggio è quella più pregiata e, va ricordato, è proprio negli allevamenti in quota che la fontina ha avuto origine». Convinta dell'importanza del nuovo disciplinare è anche Alessia Gontier, presidente di Coldiretti Valle d'Aosta, la quale sottolinea che «la differenziazione introdotta va a beneficio non solo dei produttori, favorendo un giusto riconoscimento, ma rappresenta anche una ulteriore spinta alla valorizzazione del territorio e del sistema lattiero caseario» che, aggiunge Gontier «accanto alla fontina vanta anche altre produzioni significative pur senza uno specifico disciplinare: penso alla toma, ad alcune nicchie produttive, come quella di Mascognaz, ai formaggi caprini».

Tornando all'universo Fontina Dop, il direttore del Consorzio, Fulvio Blanchet, ricorda che «su una produzione annua di 410mila forme, la tipologia di alpeggio ne conta circa 70mila, pari al 17%, mentre un altro 10% del totale è rappresentato dalla produzione destinata alla lunga stagionatura».

Perché la Fontina Dop Alpeggio sia considerata più pregiata è intuitivo: allevamento del bestiame e produzione avvengono a quote elevate – dai 1.700 fino ai 2.700 metri –, dove tutto è più complesso e dove la qualità del latte e quindi del formaggio è condizionata dalla qualità dell'erba e di conseguenza dal clima e dalle precipitazioni. Il 2022, per esempio, è stato

un anno particolarmente siccitoso. «Nel 2023 è andata meglio – afferma Alessia Gontier – grazie a buone precipitazioni tra maggio e giugno e a un manto erboso ottimo, che hanno favorito una buona produzione di latte dal punto di vista quantitativo e qualitativo». Per Andrea Barmaz «i risultati organolettici della fontina d'alpeggio sono superiori rispetto alle altre tipologie. E le discriminanti sono rappresentate proprio dall'allevamento e dall'alimentazione degli animali, che in quota pascolano liberi». In generale, oltre a tutti gli altri aspetti, il reg. Ue 1151-2012 stabilisce che gli animali debbano essere nutriti con un minimo del 51% di alimenti locali per poter ottenere la Dop. «Ma il nostro disciplinare è ancora più restrittivo – dice Barmaz – e alza questo minimo al 60%» (difficile fare di più, visto che un 30% circa dell'alimentazione degli animali è costituito da cereali, ndr).

Il Consorzio conta 162 soci, gli alpeggi attivi con produzione di latte idoneo per la Fontina Dop sono circa 200, quelli che trasformano e quindi producono la Fontina Dop Alpeggio sono circa 120.



Fulvio Blanchet ribadisce l'auspicio del comparto: «Produrre in alpeggio comporta costi maggiori da sostenere e ci auguriamo che anche grazie al nuovo disciplinare si arrivi a una maggiore remunerazione dell'attività». Il prezzo medio alla produzione nel 2022 è stato di circa 12 euro al chilo e al dettaglio, a seconda delle tipologie, si arriva intorno ai 20 euro.  
carloandrea.finotto@ilsole24ore.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# 410mila

## LA PRODUZIONE ANNUA

Su 410mila forme annue di fontina Dop, il 17% è relativo a fontina d'alpeggio e circa il 10% riguarda la fontina a lunga stagionatura



## LE ESPORTAZIONI

Circa il 30% della produzione di fontina Dop è destinato agli Stati Uniti. In Europa i mercati maggiori sono Francia, Spagna e Germania



**Consorzio.** Il Consorzio conta 162 soci, gli alpeggi con produzione di latte per la Fontina Dop sono circa 200, quelli che producono la Fontina Dop Alpeggio sono circa 120