

Pronta la Fontina 2022 ottenuta sopra i 2.000 metri



Il 29 novembre scorso, a Milano, è stata presentata la **produzione 2022 di Fontina dop** prodotta secondo il metodo **Estrema d'Alpeggio Valle d'Aosta – Extreme d'Alpage Valle d'Aoste**», iniziativa che rispetta il disciplinare della dop e che prevede l'**utilizzo di latte crudo d'alta quota**, ottenuto da **animali alimentati solo con erba di pascolo**.

Il **marchio commerciale**, nato grazie ai fondi del Gal Valle D'Aosta, è di **proprietà di Arpav**, l'Associazione dei proprietari d'alpeggio, ed è il risultato di uno studio

iniziato nel 2016 e supervisionato dall'Institut Agricole Régional della Valle d'Aosta, che intende **valorizzare la Fontina prodotta sopra i 2.000 metri di quota**, anche con l'obiettivo di **proteggere e curare i pascoli di montagna** e sostenere il sistema agricolo e zootecnico regionale.

«L'ambiente montano in cui operiamo – ha affermato Bernard Clos, presidente di Arpav – ha un equilibrio molto delicato, così come il nostro **prodotto** che **realizziamo solo in un mese all'anno**, da metà luglio a metà agosto. Sopra i 2.000 metri prima di questo periodo – ha aggiunto – c'è ancora la neve e subito dopo sopraggiunge nuovamente il freddo, che non permette ricrescita. In questo periodo le nostre **bovine di razza Valdostana**, si nutrono solo con **erba di pascolo**, senza alcuna integrazione, e acqua sorgiva. Sia la **sovrapascolazione**, sia l'**abbandono** distruggerebbero questo **delicato ecosistema** che siamo tenuti a mantenere in equilibrio. Per fare questo è necessario valorizzare la Fontina dop prodotta secondo il metodo ?Estrema d'Alpeggio Valle d'Aosta – Extreme d'Alpage Valle d'Aoste? e riconoscere a chi ci lavora un giusto compenso, tenendo conto che si tratta di un lavoro estremo con orari serratissimi di soli 100 giorni all'anno».