

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	02
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_1288675769441
ESC - Ente schedatore	ICCD
ECP - Ente competente per tutela	ICCD

OG - ENTITA'

AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
AMA - Ambito di applicazione	entità immateriali
CTG - Categoria	tecniche
OGD - Definizione	Stagionatura della fontina

LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Valle d'Aosta
LCP - Provincia	AO
LCC - Comune	Saint-Christophe

DT - CRONOLOGIA

DTR - Riferimento cronologico	XX
-------------------------------	----

CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI

CMR - Responsabile dei contenuti	Magnani, Fabrizio (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta (coordinatore del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Vietri, Luisa (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Bochicchio, Carminella
CMA - Anno di redazione	2015
CMM - Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/ ICCD: progetto PCI 500 giovani
ADP - Profilo di accesso	1
OSS - Note sui contenuti del modulo	Tema trattato nell'ambito del progetto PCI: Culture alimentari

DA - DATI ANALITICI

Lo spostamento dall'alpeggio delle forme di fontina, conservate in scaffali di legno in attesa di essere portate a valle, prevede oggi l'uso dell'elicottero. Due casari impilano le forme di formaggio all'interno di un cesto di metallo, poi agganciato all'argano dell'elicottero. La stagionatura della fontina avviene all'interno di ambienti scavati nella roccia, le cui pareti sono interamente coperte da scaffali che ospitano forme di fontina. Un operaio si dedica alla salatura estraendo le forme dagli scaffali, appoggiandole su uno sgabello sul cui ripiano inferiore è un secchiello per il sale, e cospargendone di sale la superficie piana

DES - Descrizione	superiore. Due operaie si occupano della spazzolatura manuale delle forme, realizzata grazie a uno sgabello provvisto di disco girevole nella parte superiore. Un operaio pone sulla macchina per la spazzolatura tre forme di fontina, che progressivamente sostituisce con altre estratte dagli scaffali. Un altro usa un martelletto per controllare la stagionatura delle forme negli scaffali. Quattro operai preparano le forme per la marchiatura, raschiando la porzione centrale di una delle due facce piane della forma. Prima di procedere, però, un operaio ne controlla la corretta stagionatura con il martelletto percussore ligneo del #tassello# e con il succhiello metallico dello stesso estrae dalla forma un piccolo cilindro di formaggio per verificare qualità e stadio di stagionatura della forma. Con un timbro circolare un operaio infine effettua la marchiatura ad inchiostro delle forme.
NSC - Notizie storico critiche	Tra i prodotti valdostani di alta qualità primeggia la fontina a denominazione d'origine protetta (DOP), riconosciuta tale nel 1955 con decreto del Presidente della Repubblica, che ne ha vincolato la produzione alla Valle d'Aosta. La fontina è un alimento nato in simbiosi con un ambiente naturale unico: le vallate si aprono tra gli alpeggi più alti, dove i bovini possono pascolare ad una quota tra i 2000 e i 2500 metri producendo così un latte sempre di ottima qualità. Il risultato è un cibo tra i più completi, dotato del giusto apporto proteico e di alta digeribilità. La storia del formaggio fontina ha delle origini lontane, il termine appare per la prima volta nel 1270 in un testo del fondo Challant redatto in latino. In Valle d'Aosta operano più di 300 alpeggi che producono fontina e la maggior parte ospita tra gli 80 e 100 capi lattiferi. Per capire in fondo la natura e le caratteristiche della fontina bisogna scoprirne i meccanismi produttivi. Il latte deve avere determinate caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche e la lavorazione deve avvenire entro due ore dalla mungitura, solitamente manuale, perché la produzione di latte durante l'alpeggio è più bassa, mentre invece la mungitura meccanica viene preferita nel periodo di massima lattazione. Il latte viene riscaldato in caldaie di rame a circa 36 gradi prima della coagulazione presamica. Si passa alla rottura manuale della cagliata con un bastone frangicagliata di legno. La fase della spinatura prevede una semicottura a 48 gradi, seguono la giacenza sotto siero, l'estrazione della cagliata e la formatura, la pressatura e i rivoltamenti. Nell'ultima fase si eseguono la salatura, la spazzolatura e ulteriori rivoltamenti. La fontina viene quindi curata in ogni momento della sua produzione fino alla marchiatura del prodotto che ne garantisce l'originalità. Gran parte del successo di questo sistema produttivo è merito della Cooperativa latte e fontina, nata nel 1957 per risolvere i problemi dei produttori di fontina penalizzati da un sistema di commercializzazione inadeguato.
RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI	
RIM - Rilevamento/contesto	rilevamento nel contesto
DRV - DATI DI RILEVAMENTO	
DRVL - Rilevatore	Gandolfo, Gianpiero (regia)
DRVD - Data del rilevamento	1990 ca
DRVD - Data del rilevamento	1995 ca
CAO - OCCASIONE	
CAOD - Denominazione	lavoro
ATC - ATTORE COLLETTIVO	

ATCD - Denominazione	casari della Cooperativa Produttori Latte e Fontina
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	PCI_ValledAosta_CB_F0009
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAK - Nome file digitale	PCI_ValledAosta_CB_F0009.jpg
FTAT - Note	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).
VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN - Codice identificativo	PCI_ValledAosta_CB_V0009
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Stagionatura della fontina
VDCS - Specifiche	Durata: 2'17" (estratto da 8'1" a 10'18")
VDCR - Autore	Gandolfo, Gianpiero (regia)
VDCD - Riferimento cronologico	1990-1995
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/6Mbo6GkipPc?start=481&end=618
VDCT - Note	Il documento è tratto da: Fontina formaggio D.O.C. della Valle d'Aosta, Cooperativa Produttori Latte e Fontina Valle d'Aosta; pubblicato online il 6 marzo 2012; durata 11'43'. I dati presenti nei titoli di testa e di coda del video forniscono le seguenti informazioni: realizzazione Baratti&Sanguinetti; ideazione Media '88; regia Giampiero Gandolfo; riprese filmmaker Aosta; musiche originali Ezio Magliano; testi Eugenio Queneau; segreteria di redazione Maria Grazia Fogar; voce fuori campo Francesco Cataldo; post produzione Pool Communications.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	FONTINACOOP 2006
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	monografia
BIBW - Indirizzo web (URL)	http://www.fontinacoop.com/
BIBN - Note	L'indirizzo presente in BIBW è quello del sito della Cooperativa Produttori Latte e Fontina Valle d'Aosta; consultazione: 2015/11/30.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	MATHIOU 1974
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Mathiou Francesco, La fontina: dove e come nasce, Aosta 1974.
RM - RIFERIMENTI AD ALTRE ENTITÀ	
RMF -	MODI ICCD_MODI_3410775888441 ICCD è in relazione con Le due entità sono fra loro in relazione perché contenute nel medesimo

