

# CHEESE 2025

## VALLE D'AOSTA DA ASSAPORARE

### Fontina DOP



La Fontina è un formaggio conosciuto in tutto il mondo e indubbiamente il prodotto alimentare tipico più noto della nostra regione. Si tratta di un formaggio prodotto esclusivamente in Valle d'Aosta, con latte crudo intero, ottenuto da bovine di razza valdostana. Il latte viene lavorato entro poche ore dalla mungitura, 2 volte al giorno, alla temperatura di 36° C, utilizzando caglio di vitello per la coagulazione. La cagliata viene quindi spezzettata e riscaldata fino a 48° C. Dopo la spremitura si ottengono delle forme cilindriche dal tipico aspetto schiacciato (altezza 7-10 cm, diametro 43 cm, peso 8-12 Kg). La stagionatura avviene in grotta (umidità elevata e temperature di 10-12° C) per un periodo di almeno tre mesi, durante il quale le forme vengono ripetutamente salate e strofinate per ottenere la caratteristica crosta rossastra. Il formaggio maturo ha una pasta morbida, con occhiatura sparsa e un colore giallo paglierino pallido. Il gusto è molto caratteristico, dolce, con un'intensità che aumenta con la maturazione.