



UNC
CONSUMATORI.IT

Valle D'Aosta Fromadzo DOP

24 Marzo 2012



Latte: vaccino con eventuali aggiunte di latte caprino

Pasta: semiduro

Stagionatura: 2-10 mesi

Carta d'identità

Nella Summa lacticiniorum di Pantaleone da Confienza, possiamo leggere un'ampia nota scritta il 9 luglio 1447 dedicata ai formaggi della Valle d'Aosta nella quale si accenna a un tipo di formaggio di dimensioni medie, con crosta spessa, pasta compatta e densa. Nel 1600 troviamo poi diverse citazioni a proposito di un non meglio specificato fromage commun o fromage ordinaire, mentre la più diffusa Fontina veniva chiamata Gruière.

L'area di produzione comprende l'intero territorio della regione autonoma Valle d'Aosta.

Il Valle d'Aosta Fromadzo ha un aspetto esterno sufficientemente consistente, di colore paglierino tendente con il tempo al grigio con eventuali sfumature rossicce. La pasta è compatta, con occhiatura sparsa di piccole e medie dimensioni. Al taglio il colore si presenta bianco nel formaggio fresco, paglierino più o meno intenso in quello a prolungata stagionatura. In bocca il Fromadzo è semi-dolce se fresco, leggermente salato e talvolta con una punta di piccante se stagionato; ha un gradevole profumo di latte ed emergono netti i sentori aromatici delle erbe di montagna. Il latte proviene da due mungiture di vacche alimentate prevalentemente con foraggi locali freschi o affienati. Per il formaggio a tipologia semigrassa il latte viene lasciato riposare in relazione alle condizioni ambientali per un periodo variabile dalle 12 alle 24 ore, mentre per il formaggio a basso contenuto di grasso il periodo di riposo dura dalle 24 alle 36 ore prima della scrematura. A questo punto il latte viene fatto coagulare, mediante l'uso di caglio naturale, a temperatura di

34-36°C. La cagliata viene rotta innalzando la temperatura a 45°C ; la massa che se ne ottiene viene posta in fascere dette "feitchie" ed è sottoposto a leggera pressatura cui segue il rivoltamento effettuato 3-4 volte al giorno. Altro momento importante della lavorazione è la salatura, effettuata a secco o in salamoia. È possibile aromatizzare il Fromadzo con semi o parti di piante aromatiche; se la stagionatura non è lunga, viene consumato come formaggio da tavola, altrimenti lo si grattugia.

Decr. MI.RI.AGR.AL.FO. 25.9.95

Riconoscimento della denominazione di origine di formaggio "Valle d'Aosta Fromadzo" o "Vallée d'Aoste Fromadzo"

Art. 1 - È riconosciuta la denominazione di origine "Valle d'Aosta Fromadzo" o "Vallée d'Aoste Fromadzo" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli artt. 3 e 4.

Art. 2 - La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Valle d'Aosta Fromadzo" o "Vallée d'Aoste Fromadzo" comprende l'intero territorio della regione autonoma Valle d'Aosta.

Art. 3 - Il formaggio "Valle d'Aosta Fromadzo" o "Vallée d'Aoste Fromadzo" è prodotto con latte di vacca proveniente da almeno due mungiture, eventualmente addizionato con percentuali minime di latte caprino, derivato da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 2 ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo di ottenimento, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente che individua due distinte tipologie:

1. l'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da foraggi locali freschi o affienati;
2. per il formaggio di tipologia semi-grassa il latte viene rilasciato riposare in relazione alle condizioni ambientali per un periodo variabile da 12 a 24 ore. Per il formaggio di tipologia a basso contenuto di grasso il latte viene lasciato riposare, sempre in relazione alle condizioni ambientali, per un periodo da 24 a 36 ore. Il latte deve essere quindi coagulato ad una temperatura di 34-36°C sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia con l'eventuale inoculo di fermenti lattici naturali ed autoctoni della zona di produzione;
3. la coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio naturale. Segue la rottura della cagliata con innalzamento della temperatura fino a un massimo di 45°C. La massa caseosa collocata in fuscelle, localmente chiamate "féitchie", può essere sottoposta ad una leggera pressatura cui segue il rivoltamento effettuato 3-4 volte nelle 24 ore. La salatura si attua a secco o in salamoia; la salatura a secco avviene inizialmente a giorni alterni per diradarsi progressivamente nel tempo in un periodo complessivo di 20-30 giorni. La pulitura della forma si effettua per mezzo di un panno imbevuto in una soluzione di acqua e sale. La manutenzione avviene in locali appositi ad una temperatura di 8-14°C e con umidità relativa non inferiore al 60%. Il periodo di stagionatura varia da un minimo di 60 giorni fino ad un massimo di 8-10 mesi; il prodotto a breve stagionatura è utilizzato da tavola mentre quello a prolungata stagionatura viene talora consumato previo grattugiamento. il formaggio può essere aromatizzato mediante l'aggiunta nella lavorazione di semi o parti di piante aromatiche;
4. forma cilindrica non facce piane o quasi piane, con scalzo diritto o leggermente arrotondato;
5. dimensioni: il diametro delle fecce è compreso fra 15 e 30 cm mentre l'altezza dello scalzo fra 5 e 20 cm in relazione alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo

- di maturazione;
6. peso variabile da 1 a 7 kg in relazione alle dimensioni della forma;
 7. aspetto esterno: sufficientemente consistente, di colore paglierino tendente con il protrarsi della stagionatura al grigio con eventuali sfumature rossicce;
 8. pasta: struttura compatta con occhiatura sparsa di piccole e medie dimensioni; al taglio il colore si presenta bianco nel formaggio fresco, paglierino più o meno intenso in quello a prolungata stagionatura;
 9. sapore: caratteristico, fragrante, semi-dolce, se fresco; più pronunciato, leggermente salato, talvolta con una punta di piccante, se stagionato. Presenta un profumo gradevole di latte, con l'aroma particolare di erbe di montagna specie se prodotto nel periodo estivo;
 10. grasso sulla sostanza secca: inferiore al 20% nella tipologia a basso contenuto di grasso; compreso fra il 20 e il 35% nella tipologia semi-grassa.

Art. 4 - Il formaggio a denominazione di origine "Valle d'Aosta Fromadzo" o "Vallée d'Aoste Fromadzo" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'all. A, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.