

CONSORZIO PRODUTTORI FONTINA

Regolamento CEE n° 2081/92

14 luglio 92

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

CONSORZIO PRODUTTORI FONTINA

Regolamento CEE n° 2081/92

14 luglio 92

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Articolo 4

ELEMENTI DEL DISCIPLINARE della DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA (DOP) "FONTINA".

a) ***Nome del prodotto alimentare che comprende la denominazione d'origine.***

La denominazione d'origine per la quale si chiede la protezione comunitaria è quella del formaggio "Fontina".

Tale denominazione risponde infatti alla definizione fornita dall'art. 2, paragrafo 2 lettera a):

*si tratta del toponimo di alcune località che a partire dal XVIII secolo è servito a individuare una produzione casearia particolare;

*è originario del luogo da cui ha derivato il nome come attestano i documenti storici a partire dal 1717;

*la qualità e le caratteristiche del "Fontina" sono dovute all'ambiente geografico della Valle d'Aosta (montagna alpina, razza, alpeggio), derivano da una particolare tecnica di caseificazione e la maturazione avviene nelle particolari condizioni climatiche delle casere dell'area geografica di produzione.

b) ***descrizione del prodotto alimentare mediante indicazione della materia prima e delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche.***

Materia prima: latte intero di vacca, appartenente alla razza Valdostana, proveniente da una sola mungitura.
Il latte non deve aver subito prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore a 36° C.

Caratteristiche fisiche

forma: cilindrica tipicamente appiattita
facce piane
scalzo concavo

dimensioni: diametro 30 / 40 cm
altezza 7 / 10 cm

peso: 8 / 12 kg

crosta: compatta di colore marrone variabile da chiaro a scuro a seconda delle condizioni di casera e dal periodo di maturazione;
morbida;
sottile (< 2 mm);

pasta:
*piuttosto molle, ma di consistenza alquanto sostenuta, elastica,
*occhiatura piccola, scarsa e dispersa nella pasta;

caratteristiche chimiche
grasso sulla sostanza secca 45% minimo

caratteristiche microbiologiche
elevato contenuto in fermenti lattici vivi

caratteristiche organolettiche
la pasta ha caratteristico sapore dolce, fondente in bocca e delicato

colore paglierino tenue

c) ***delimitazione della zona geografica***

zona di produzione e di stagionatura:
territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

d) ***gli elementi che comprovano che il prodotto alimentare è originario della zona geografica.***

Le memorie storiche prodotte prima e dopo la Conferenza di Stresa (1951) e che hanno portato al DPR n° 1269 del 30.10.1955 sono ovviamente ancora validi oggi e testimoniano dell'origine della "Fontina" come prodotto che nasce dalla storia, dalle tradizioni e dall'ambiente, geografico e umano, della Valle d'Aosta.

La storiografia citata, che si allega per memoria, e la operatività degli ultimi 40 anni danno in modo corretto la prova che la Fontina è originario della Valle d'Aosta, zona geografica di produzione.

e) ***la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto e i metodi locali, leali e costanti.***

Il Fontina, ottenuto dalla materia prima descritta al punto b), è un formaggio a pasta semicotta.
La salatura, dopo qualche giorno dalla lavorazione, è effettuata a secco secondo tecnica caratteristica; a questo si accompagna la strofinatura e il rivoltamento delle forme secondo usi consolidati.
La maturazione è naturale e ottenuta in magazzini per la stagionatura dove l'umidità relativa, di almeno il 90% sino alla saturazione e la temperatura, tenuto conto delle variazioni stagionali, varia fra i 5 e i 10° C.
Il periodo medio di maturazione è di 3 mesi, con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni ambientali dei magazzini di stagionatura.

f) ***gli elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico.***

L'ambiente geografico, da cui ha avuto origine e in cui si produce il Fontina, è quello montano e molto peculiare della Valle d'Aosta: vallata endoalpina con clima, flora e fauna caratteristiche.
In tale Regione viene allevata una razza originale e autoctona, che prende il nome di Valdostana.

Tale razza bovina si caratterizza per tre aspetti:

> la struttura morfologica muscolosa e compatta che consente gli spostamenti sui pascoli montani ai fini dell'utilizzazione diretta delle risorse foraggere;

> la capacità di utilizzare al meglio i foraggi locali affienati, durante il periodo di stabulazione, utilizzando i cereali solo come integrazione (non si usano prodotti di sostituzione);

> la produzione di latte specifico per la produzione casearia tipica: rapporto grasso/proteine, tipo di proteine, complesso aromatico e vitaminico.

La razza bovina autoctona Valdostana permette così di trasformare l'erba, la grande risorsa della montagna, in un prodotto caseario originale.
Questa interdipendenza è esaltata dal fatto che le vacche praticano tutte l'alpeggio estivo (mediamente per 100 giorni e a altitudini medie di pascolo di 2.000 m) e il pascolo autunnale.
Razza e formaggio Fontina sono dunque espressione dell'ambiente che li genera: il rapporto fra i tre elementi non è gerarchico ma intimamente connesso in un insieme unico ambiente - razza - formaggio.
Razza Valdostana e Fontina assumono infatti il ruolo di importanti presidi dell'ambiente.
La composizione botania dei pascoli e dei prati (selezionata dal clima estivo secco della vallata endoalpina), la peculiarità biochimica del latte ottenuto tramite la razza Valdostana sono dunque alla base della Fontina come denominazione di origine.

Altri elementi che legano il prodotto fontina all'ambiente geografico sono le condizioni fisiche dei magazzini di maturazione in relazione a temperatura, aria e acqua.

Le casere per la maturazione delle forme di Fontina hanno le condizioni richieste dal punto e) per situazioni ambientali e costruttive naturali.
Si tratta infatti di locali ricavati nella roccia granitica dove l'acqua di stillicidio procura un'umidità relativa sempre prossima alla saturazione per le condizioni di temperatura descritte e che si mantengono costanti (5 - 10° C) nel corso dell'anno.

g) ***I riferimenti relativi alle strutture di controllo previste dall'art. 10.***

Le funzioni di autorità di controllo, cui provvedono a norma di Regolamento gli stati membri, sono per la DOP Fontina, svolte dall'Ispettorato centrale repressione frodi del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

MEMORIA STORICA

Del formaggio

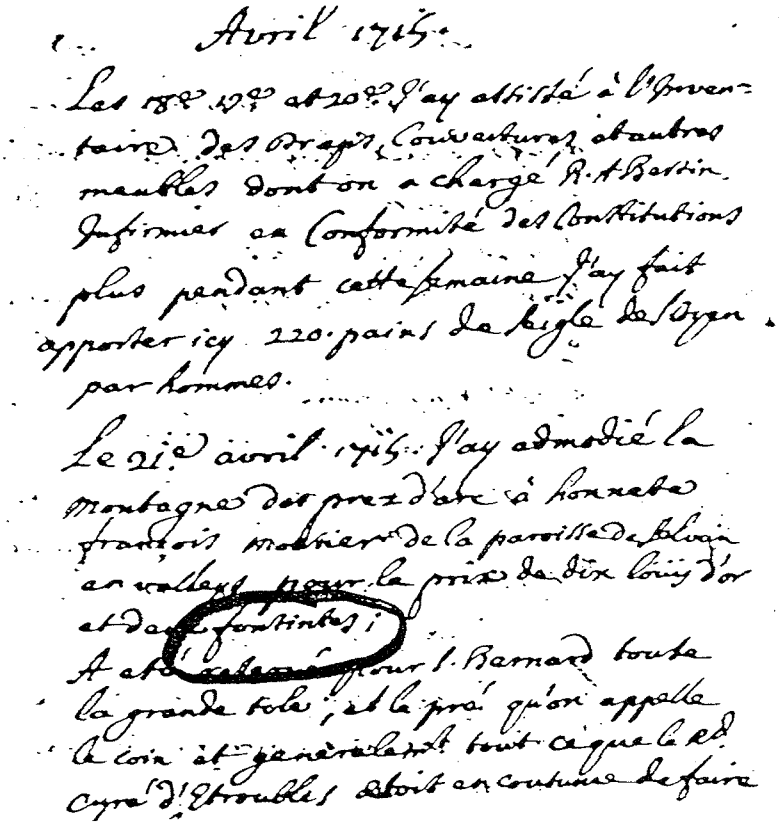
"FONTINA"

'Dentro ogni fetta di fontina c'è una parte della Valle d'Aosta".
E' uno slogan pubblicitario che esprime in modo molto efficace l'importanza che l'apprezzato formaggio ha avuto ed ha nella produzione agricola regionale e nella gastronomia tipica. La fontina racchiude in se stessa una quota della tradizione valdostana e nella sua lavorazione ripropone secoli di storia.
Ma dove e quando è nato il nome che ormai è conosciuto non solo in Valle d'Aosta e in Italia, ma anche in moltissimi paesi del Mondo? Il formaggio viene citato con la denominazione "fontina" in manoscritti, atti pubblici, inventari, rendiconti, controversie, cerimonie religiose, libri, testi di vario tipo e cosi via fin dall'inizio del 1700, periodo in cui alle generiche e varie denominazioni di "caseus", "vacerini", "vacherins" e "premice" si sostituisce definitivamente il termine "fontina".
Nel mese di aprile del 1715 si trova la parola "fontintes" nel registro del "cellérier" (cellario) Ballalu dell'Ospizio del Gran San Bernardo, al valico di confine fra la Valle d'Aosta e la regione svizzera del Valais.
Nel registro Ballalu dice:

"Le vingt et un avril 1715 j'ai admodié la montagne de Praz d'Arc à honnete François Matieu de la paroisse de Salvan en Valleys pour le prix de dix louys d'or et deux fontintes".

E' chiaro che indicando "Fontintes" volesse dire Fontines perchè, sempre a cura del Cellérier Ballalu (originario di Chambave), nell'anno 1717 viene impiegato il vocabolo "Fontine" per definire una forma del classico formaggio valdostano: "...plus une livre de noisettes et une fontine pesante un rupt e quelques livres que je n'ay pas payé".
In altro registro del medesimo autore, sempre scritto nel 1717, si legge quanto segue: "je doit payer une fontine pesante un rupt et quelques livres et quelques livres de noisettes fraiches. Florins 4 - 10 sol 10".

La foto del registro (o quaderno) della prima pagina del mese di aprile 1715 del Canonico Ballalu che dice: le 21 avril 1715 j'ay admodié la montagne de pres d'arc a honnete François Mathieu de la paroisse de Salvan en valleys pour le prix de dix louy d'or et deux fontintes : (Archives de l'Hospice du Grand-St.-Bernard).



Avril 1715.

Les 18e 19e et 20e j'ay assisté à l'Inventaire des Draps, Couvertures, et autres meubles dont on a chargé R. et Bertin Infirmier en Conformité des Constitutions plus pendant cette semaine j'ay fait apporter icy 220. pains de Seigle de Oyen par hommes.

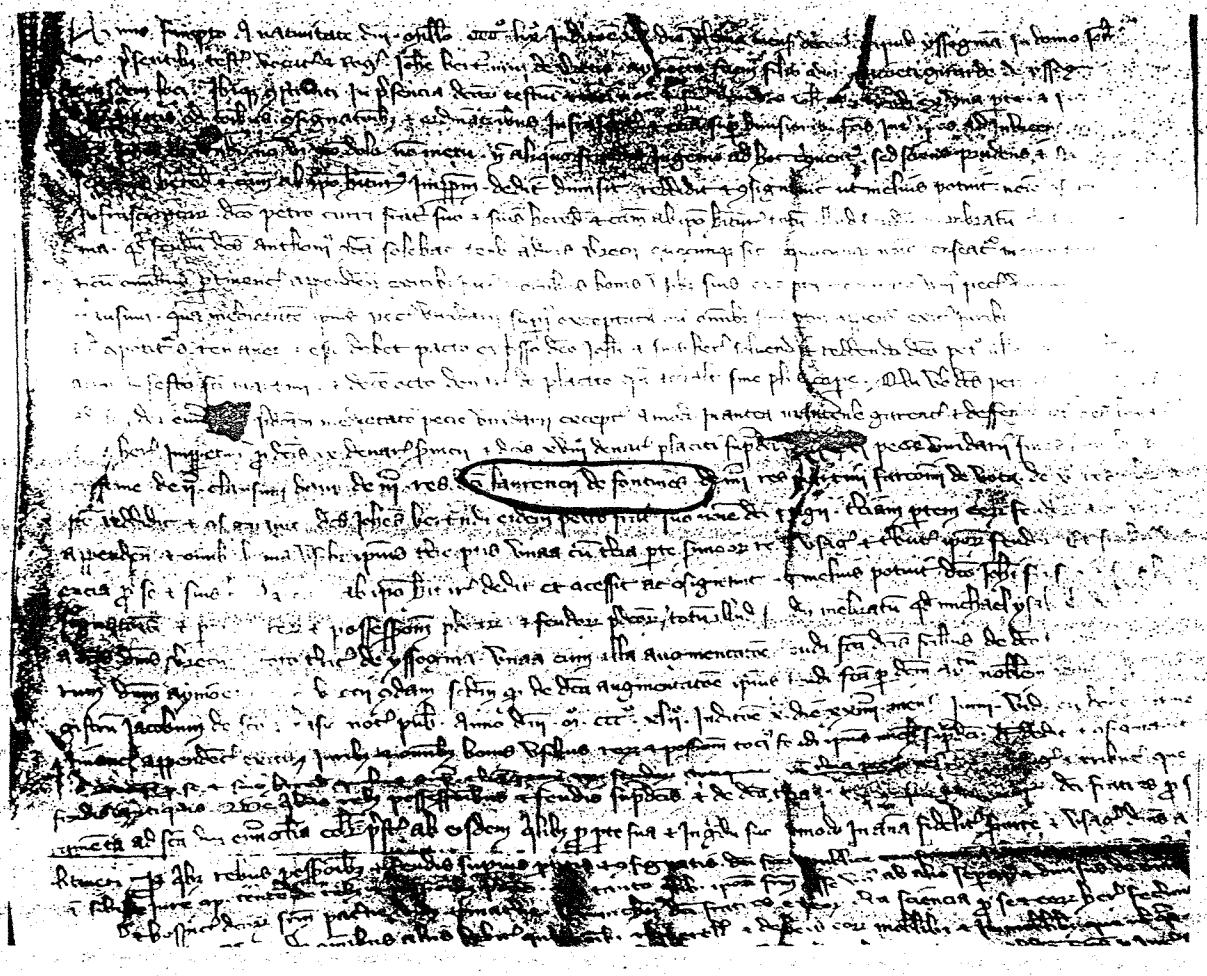
Le 21e avril 1715. J'ay admodié la Montagne des prez d'Arc à honneste François Molliers de la paroisse de Sylvain en vallays pour la prix de dix Louis d'or et deux fontines;

A été réservé pour l. Bernard toute la grande tole; et la pré qu'on appelle le Coin et généralement tout ce que le Rd Cure d'Etroubles doit en coutume de faire

E' del 1731 un altro documento, sempre scritto in francese, in cui appare il vocabolo Fontine per indicare precisamente il formaggio della Valle d'Aosta, inviato quale dono del Consiglio dei Commessi al re e alla regina che si trovano ad Evian, sulla sponda francese del lago di Ginevra. Il testo recita cosi:

"Aoust 1731 - Du treize sur avis donné par un exprès par le Seigneur de Fosson que le Roy et la Reine estant à Evian où ils manquoint de plusieurs provisions que le dict pays ne fournissoit pas abondamment le Conseil fait conduire au dict lieu par un convoy de voiture expresses du vin rouge et muscat des vaux de Cogne un bouc etein et des Fontines..."

Significativo questo episodio, in quanto la Fontina era inviata in dono al re, assieme ad altri qualificati prodotti alimentari valdostani: il vino rosso, il moscato, dei vitelli di Cogne ed uno stambecco.



Di particolare rilievo è il fatto che la denominazione "fontina" è usata, nel documento, come sostantivo e non come semplice aggettivo. Ciò dimostra che, appunto, già nel 1731 il nome "fontina" stava ad indicare un ben preciso tipo di formaggio, senza possibilità di equivoci. Inoltre, il fatto che la denominazione venisse usata nella terminologia corrente dei documenti ufficiali significava che era evidentemente già entrata, a quell'epoca, nell'uso comune. Non vi sono dubbi che si trattasse di uno dei prodotti più pregiati e classici della Valle d'Aosta, visto che figurava con le primizie sulla mensa del Re ed era inviato alla reale coppia anche quando essa soggiornava fuori dalla Valle.

Dalle date citate in avanti si ritrova il pregiato formaggio ovunque, quasi ad accompagnare gli abitanti della Valle d'Aosta nelle loro travagliate vicende storiche. Così esso è presente nei rendiconti, come alimento degli ammalati, dei lebbrosi, come simbolo nelle funzioni religiose, come merce di scambio, come oggetti di pagamento delle decime, dei censi, come offerta alle parrocchie, ai titolari di feudi e così via. Esso fa parte integrante della vita civile ed economica della Regione e sta nei secoli alla base dell'economia tipicamente montana della Valle d'Aosta.

Nel 1800 la sua fama varca i confini della Valle d'Aosta. La fontina comincia ad essere esportata in Svizzera e in Francia e conquista i mercati italiani. Questi fatti attirano l'attenzione del Ministero dell'Agricoltura, il quale riconosce l'importanza economica di questa produzione tipica valdostana con tutta una serie di documenti.

Da quanto si è appena visto appare inequivocabile che la fontina era già conosciuta fin dai primi anni del 1700. Però una analisi più attenta e puntuale di tutta una serie di situazioni permette di capire come in realtà la fontina fosse già un prodotto dell'agricoltura valdostana, anche se con altro nome, fin dai primi anni del 1200. Per approfondire questo aspetto occorre parlare di un altro prodotto lattiero-caseario valdostano, il "seras" o "serac". La prima citazione che lo riguarda appare negli anni 1267-1268 ed è riportata nel volume "Miscellanea Valdostana" in un elenco di redditi del feudo di Chatel-Argent a Villeneuve. Ivi il seras compare in lingua latina, col termine "seracii". Si ritiene che il prodotto rivestisse una notevole importanza perché collocato fra le prime derrate del lungo elenco di cibarie giacenti nel castello e destinate alla mensa del Conte e dei suoi cortigiani.

Mgr. J. A. Duc, nel secondo volume della "Histoire de l'Eglise d'Aoste" ricorda che nel 1270 si dovevano consegnare tre seras come censo al vallesano J'ean de Rarogne, per l'alpe Verdignola di Valpelline, alpe tuttora in attività con lo stesso nome.

Ci sembra ora indispensabile vedere cos'è questo "seras" menzionato spesso nei vecchi documenti.

1. — *Cespiti di reddito della castellania di Châtel-Argent dall'Assunzione 1267 all'Assunzione 1268.*

A Frumentum. — Siligo. — Vinum. — Seracii. — Amigdole. — [illegible] — Pipor [pro gardis]. — Fenum. — [illegible] — Billonum. — Denarii census. — Garde.

Pedagium. — De pedagio de Sancto Remigio et de Castro Argento nichil respondet, quia dicitur quod dominus Enricus de Bienvilar recepit.

Banna. — De III libris receptis hoc anno de Ramusio de Peyranno pro banno, quia furatus fuerat quasdam capras. — De XL solidis receptis de uxore Petri de Valmundascho, hoc anno, pro concubinatu. — De XL sol. receptis de Jaquemino de Villa, pro furto. — De XL sol. receptis hoc anno de Egidio de Fenilles, pro Boscacio de Revole, defuncto. — De XVIII sol. receptis hoc anno, pro banno nemoris de Tore. — De XX sol. receptis de Valleto de Cuiniet, pro modico terre quam tenebat....

Venditiones. — Guillelmus Furnos, castellanus Castri Argenti.

2. — *Reati contro il buon costume a Bard fra 8 marzo 1272 e 8 marzo 1273.*

B Artaudus Peladru, castellanus Bardi, reddit computum de XX libr., X sol., receptis de Petro Curionis, de Champorcherio, propter infamiam publicam, quod cognoverat carnaliter duas sorores. — De III libr. receptis de fratre Bertheti, quia dicebatur iacuisse cum quadam muliere.

3. — *Cespiti di reddito del baliato d'Aosta negli anni 1274-1275.*

A Frumentum. — Siligo. — Capones. — Denarii census. — Firme. — Chaorcini. — De XX libr. receptis de chaorcinis hoc anno finito in festo beati Martini anno [MCC]LXX° quinto.

Banna. — [Plures] de sanguine facto. — De XL sol. receptis de Iohanne [Lucerol], pro bonis cuiusdam latronis suspensi extra civitatem.

Escheyte. — De XII libr. receptis de bonis Agnetis de Villeren, defuncte sine herede legitimo. — De XX sol. de donno Michaele de [Lucero], pro quodam edificio facto in domo ipsius per quemdam hominem mortuum sine herede.

Venditiones.

Forissecta. — De CC libr. receptis de Faydino, quas debebat domino Camere. — De VII libr., VIII sol., receptis de bonis quondam Vicedonni, pro eo quod dominus non habuit usagium suum. — De LIII libr. re-

Il seras o serac, seracium o ceracium (in latino anche cirus o sirus per gli scribi dell'Ospizio del Gran San Bernardo), ultimo dei sottoprodotti ricavati dal latte intero dopo l'estrazione della Fontina, è composto da albumina raggrumata, precipitata e solidificata per effetto del calore assunto dal siero precedentemente acidificato e dalle residue parti di materie grasse ancora contenute in sospensione nel siero stesso. Questo seras, specie se non si è ricavato molto fiorito o brossa, era considerato nei tempi antichi un valido alimento per le persone.

Al personale degli alpeggi, fino all'ultima guerra, si somministrava ad ogni pasto una scodella di latte, di cagliata o di fiorito, insieme a polenta ed una bella fetta di seras, che pure veniva consumato con la polenta. Una tale, sia pur frugale e monotona alimentazione, si presenta equilibrata nei suoi componenti: contiene delle proteine, dei carboidrati, dei sali minerali e delle vitamine in dosi regolate e apporta oltre un migliaio di calorie per ogni pasto.

Qualora il latte venga scremato prima della lavorazione, si producono invece dei formaggi magri chiamati tome e, in tal caso, l'ultimo dei sottoprodotti, cioè il seras, oltre ad essere presente in limitatissima quantità, risulta coriaceo, asciutto, grezzo, magro, indigesto, quindi non commestibile ma destinato esclusivamentie ad uso zootecnico.

Queste considerazioni ci mettono in condizione di poter affermare che se nel Medio Evo si produceva del seras destinato alla tavola dei nobili, già allora si lavorava del latte intero da cui si estraeva preventivamente un formaggio grasso.

Il termine seras appare molto frequentemente dopo il 1270 e possiamo affermare che la sua produzione è stata importante sul piano economico, in quanto costituiva un alimento che era presente sulla tavola dei contadini come su quella dei signori.

E' fin troppo evidente che, se il seras fosse stato ricavato da latte scremato, non sarebbe certo comparso con tanta frequenza negli elenchi delle cibarie di cui i documenti fanno menzione. Di certo esso, proprio perché era considerato alimento importante per le persone, doveva provenire, come ultima parte estratta dal siero, dalla lavorazione e trasformazione del latte bovino intero.

Questo concetto è importante agli effetti della determinazione del tipo di formaggio che veniva confezionato in Valle dal XIII sec. in avanti.

E' risaputo che la Valle d'Aosta possiede una tradizione antica nel produrre dei formaggi utilizzando del latte bovino intero.
Si ritiene interessante riprodurre un estratto, riguardante il seras, dell'incunabolo "Summa lacticinorum" di Pantaleone da Confienza, del 9 luglio 1477. Tradotto in italiano, è apparso sulla "Memoria Storico-Tecnica per ottenere la denominazione di origine Fontina", del Dott. Luigi Reggio, edita ad Aosta, nel 1954.

"DE CASEO VALLIS AUGUSTE ET DE SERATIS"

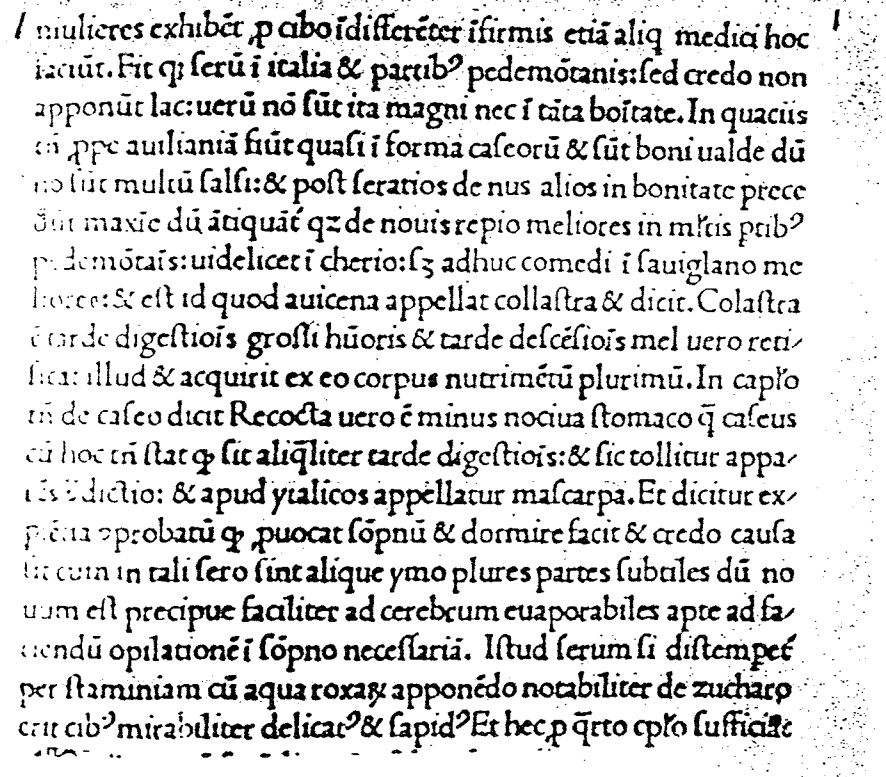
La Valle d'Aosta è situata nel ducato di Savoia. Quivi i formaggi sono buoni ed i pascoli eccellenti. E' una regione assai temperata con monti fertili ed i prodotti della terra sono perfetti. Tra altre cose si produce un burro ottimo a Settimo che è assai noto e, forse, non se ne produce di cosi buoni in tutta la Lombardia; non è quindi strano che pure i formaggi vi siano normalmente buoni.
Questa Terra confina con la Tarantesia, ove si fanno pure dei formaggi ottimi e delicati.
Vengono fabbricati di media grandezza, hanno una crosta alquanto spessa, sono normalmente viscosi e filano quando sono posti sul fuoco o quando sono messi nell'acqua e nei cibi ai quali vengono aggiunti. Per questo sono viscosi, quindi hanno una notevole pesantezza, per cui non sono cosi buoni per la nutrizione (digeribili).
Se ne trovano, però, di quelli che non sono cosi pesanti e con maggiori quantità di parti aerate nei quali rimasero delle parti butirrose (di grasso). Sono migliori se invecchiati o consumati freschi. Normalmente se si vogliono conservare a lungo si sospendono a delle funi, esponendoli all'aria in camere, si possono cosi tenere per tre o quattro anni.
Non devono però avere subito delle contusioni da freschi poiché si produrrebbero facilmente dei vermi ed altre decomposizioni.
In Valle si fanno pure dei seras, pure famosi, particolarmente nella località di Nus, per cui si chiamno seras di Nus. Sono assai grossi, di forma quadrangolare, alti quasi due cubiti, si conservano perfettamente per uno od anche due anni. Come ho appreso, si fanno nel modo seguente: estratto il formaggio, si aggiunge un certo quantitativo di latte con una certa quantità di siero acetoso, cioè di due giorni, e si mescolano con siero fresco; si mette la caldaia sul fuoco sino a che cominci a bollire e cosi vengono condensate alcune parti che affiorano e questo si chiama "serum" (seras).

Raccogliendolo lo mettono in uno stampo della forma sopradescritta (quadrangolare), si comprime espellendo le parti liquide come dal formaggio, e se talvolta non si ha sufficiente materia per riempire lo stampo, si fa il cacio in due o tre giorni, cosi appaiono di diverso colore e di diversa bontà nei vari strati.

H

Si riportano le pagine dell'incunabolo «*Summa Lacticinorum*» del medico Vercellese Pantaleone da Confienza.

VALLIS augusta in ducatu sabaudie situata est & ibi casei boni sunt & pascua sūt optima & est patria satis temperata cum mōtibus fructiferis & terre nascētia perfecta sunt: & inter cetera conficitur butirū in loco septimi precussimū & valde notatum ita q; melius nec; forte ita bonū i tōta lombardia conficitur & sic nō mirū si etiam casei boni sūt Contiguatur illa patria cū tarātasia in qua delicati & optimi fiunt casei ut infra dicetur. Fiunt ex lacte uaccino mediocris formę: uerum habent crustam aliqualiter grossam & sūt comuniter unctosi: & aliqualiter filant dum calefiūt ad ignē uel in aquā aut in cibariis quibus apponūtur & ideo unctosi: nam hoc arguit terrestreitatem notabilē: propter quod non sūt ita boni nutrimēti Reperiūtur tamē aliqui nō tales habētes de terrestri & magis de partibus aereis in quibus remāserunt de partibus butirosis: & sic nō filantant bene parum & tales meliores magis sapidi & noui & antiqui meliores & comuniter dū uolūt eos diu conseruare suspendunt eos cum funibus & exponūt aeri in cameris tū & ipsos per tres aut quatuor annos conseruant dū modo nō sint contusi in nouembre: quia tūc facilter in eis uermes gignuntur & alie corruptiones. Et q; in ista ualle sūt seracii ita famosi & boni ut ie in loco dicto Nus: Vnde seracii de nus appellātur magni valde quadrangulari altitudinis quasi dimidii cubiti: quorum quilibet uatur per annum i pfectōe & aliqn̄ p duos: & ut audiui sūt hoc mō: extracto caseo reponūt certā lactis q̄ntitatē cū certa portione aque lactis acetose uidelicet duorū dierū & miscent cū aqua lactis nouā: apponūtq; caldariū igni donec feruear & bullire incipiat & sic condēsatur alique partes que supnatāt & hoc appellatur serū: & ipsū colligentes reponunt in formulario supradicte figure & ibi cōprimūtur partes aquose sicut a caseo: & quia aliquādo nō hnt tantam materiam q; possint illam formā implere facūt & perficiūt seracīū suum in duobus & aliqn̄ in tribus diebus & ita apparet diuersitas i diuersis partibus suis & in colore & sapore ac bontate que aliquando magis apparet in una pte q̄ in alia: & ad ueritatem nō apparet in ipsis magna uiscositas nec; est. Sūt satis facilis digestiois & propterea i pubus uiscōsitatib?



mulieres exhibēt ꝑ cibo īdifferēter īfirmis etiā aliq medici hoc faciūt. Fit q; ſerū i italia & partib⁹ pedemōtanis: ſed credo non apponūt lac: uerū nō ſūt ita magni nec ī tāta boītate. In quaciis cā ꝑpe auliantiā fiūt quaſi ī forma caſeorū & ſūt boni ualde dū no ſūt multū ſalſi: & poſt ſeratios de nus alios in bonitate precedūt maxīe dū ātiquāt qz de nouis repio meliores in mītis ptib⁹ pedemōtanis: uidelicet ī cherio: ſz adhuc comedi ī ſauiglano melioree: & eſt id quod auicena appellat collaſtra & dicit. Colaſtra ē tarde digeſtioīs groſſi hūoris & tarde deſcēſioīs mel uero reſtificat illud & acquirit ex eo corpus nutrimētū plurimū. In capīo tō de caſeo dicit Recocta uero ē minus nociua ſtomaco q̄ caſeus cū hoc tō ſtat q̄ ſit aliq̄liter tarde digeſtioīs: & ſic tollitur apparēs dictio: & apud ytalicos appellatur maſcarpa. Et dicitur experīta ꝓbatū q̄ ꝓuocat ſōpnū & dormire facit & credo cauſa ſit cum in tali ſero ſint alique ymo plures partes ſubtiles dū nouum eſt precipue faciliter ad cerebrum euaporabiles apte ad faciendū opilationē ī ſōpno neceſſariā. Iſtud ſerum ſi diſtempet̄ per ſtaminiam cū aqua roxay apponēdo notabiliter de zucharo erit cib⁹ mirabiliter delicat⁹ & ſapid⁹ Et hec ꝑ q̄rto cap̄o ſufficiāt

Ricordiamo che nel XV secolo tutti i formaggi, fabbricati con qualsiasi metodo, venivano definiti comunemente in lingua latina caseus, per cui sarebbe eccessivo aspettarci che la Fontina avesse già allora il nome attuale.

Presentiamo ora una serie di notizie storiche sul termine "Fontina", ora cognome di una famiglia, ora nome di un luogo ed, infine, nome comune indicante un prodotto derivato della lavorazione del latte.

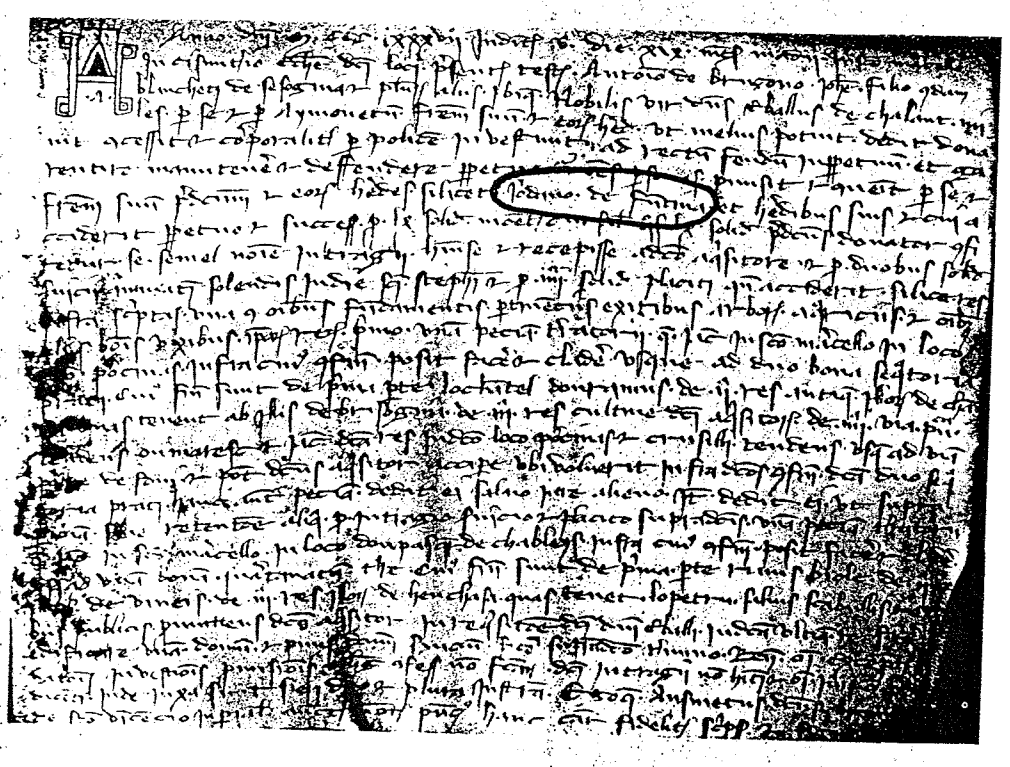
Cerchiamo di ripercorrere la strada che il termine ha fatto nel corso dei secoli, mettendo insieme tutte le notizie che i documenti inediti e le fonti ci hanno fornito.

Per la prima volta il nome Fontina appare in un testo del 1270 del "Fondo Challant" redatto in lingua latina.

"Item tenent apud Fontinee peciam prati" ed ancora, nella stessa pagina viene citato un certo Penoninus de Fontines. Ciò sta ad indicare che il vocabolo Fontines serviva per individuare un appezzamento di terreno (toponimo) ed era anche applicato come cognome o nome ad una persona (patronimo).

La famiglia "de Funtina" otteneva, nel 1327 e nel 1337, l'infeudazione di alcuni terreni in Saint Marcel, da parte di Ebalo di Challant. "Nobilis vir dominus Eballus de Challant investivit ad rectum feudum. Jordano de Funtina... unam peciam terratori... que jacet in sancto marcello...".

In un atto di divisione del 31 dicembre 1359, stipulato ad Issogne tra Johannes Bertrand Vallin e suo fratello, sono indicati diversi testimoni tra cui un certo "Laurentcius de Fontines".



19 maggio 1337. Fotografia del documento a atto secondo cui il Signore Ebal di Challant concede l'infeodazione di alcuni terreni di Saint Marcel ad un certo Jordano de Funtina. Il nome di quest'ultimo è sicuramente stato applicato alla zona o località Fontinaz di quel Comune, ora denominata semplicemente Fontina.

Il professor Charles Passerin d'Entrèves nel magnifico libro "Sette secoli di storia valdostana" cita per l'anno 1494 la Fontina come formaggio di consumo.

Egli riporta inoltre una citazione dello stesso prodotto in un episodio della cronistoria del 1536.

Mentre procedeva alla schedatura dei documenti dei "fonds Challant", conservati presso l'Archivio Storico Regionale di Aosta, lo storico Joseph-César Perrin, aveva trovato, in un testo risalente al XV° secolo, la parola "Fontina" riferita al formaggio.

Uno studioso valdostano della grande peste del 1630, il dott. Marco Ansaldo, ritiene che il formaggio Fontina abbia preso nome dall'alpeggio Fontin di Saint Barthélemy. Egli riporta, partendo dai "Repertoires du Conseil des Commis" (TP - A. Storico - sez. I) del De Tillier del 1633, un elenco di merci con relativo valore monetario, tra cui "la livre de fromage de Cittrun, Grisen, St. Barthélemy, Muney et Layet en détail (vieux d'un an) fiorini zero, grossi tre, quarti due".

I formaggi di Gressan, Muney e Layet sarebbero usciti dalla cronaca, quello di Saint-Barthélemy avrebbe dato il nome di battesimo alla Fontina. L'autore precisa, inoltre, che in un documento del 29 dicembre 1646 vengono offerte al Governatore, per i buoni servizi che egli ha reso al paese, due "charges" di formaggio di cui una di gruviera, l'altra di Cittrun e di Fontin. Ciò equivale, secondo il dott. Ansaldo, all'offerta di gruviera del Vallese, di gruviera valdostana e di Fontina.

Il vocabolo Fontina - secondo l'autore sopra citato - deriverebbe quindi dal nome dell'alpeggio di Fontin di St. Barthélemy.

In verità il nome della zona Fontyn esiste da vecchia data: il suo torrente è citato in un documento del 27 luglio 1333, e in data 3/10/1833 il comune di Quart autorizzava la spesa per operare delle riparazioni (Archivio Comunale di Quart) agli immobili di quell'alpeggio.

La tradizione orale valdostana ritiene anch'essa che la Fontina abbia tratto la denominazione dell'alpe Fontin, situata in una bellissima conca del comune di Quart (a 25 Km. da Aosta), tuttora in attività, in passato appartenente al comune di Nus.

Ecco quanto specifica, in merito a Fontin, l'atto di notorietà trascritto sulla "Memoria Storico Tecnica per ottenere la denominazione di origine della Fontina" del dott. Luigi Reggio:

Repertorio numero 11258 - Fascicolo numero 5199

ATTO DI NOTORIETA'

Repubblica Italiana

L'anno millenovecentocinquantaquattro il giorno tre agosto in Aosta, nel mio studio al piano secondo di casa eredi Revetti Maria Giovanna in Via Edouard Aubert numero civico due.

Avanti di me dottor Mario Norat Notaio alla residenza di Aosta, inscritto presso il collegio dei distretti Notarili riuniti di Ivrea ed Aosta con Sede in Ivrea, si è presentato il signor:

Dottor Avvocato Bionaz Cesare fu Enrico, nato a Quart e residente in Saint Christophe,

da me conosciuto e della cui identità personale io Notaio sono personalmente certo, il quale mi chiede di voler ricevere il presente atto di notorietà.

A tale scopo mi presenta numero quattro testimoni idonei, noti, non interessati a questo atto, dei quali certifico l'identità personale e piena capacità giuridica e cioè:

1) LANIER ATTILIO fu Luigi, nato e domiciliato in Saint-Pierre, possidente;

2) ROSSET ALBINO fu Camillo, nato e domiciliato a Quart,

possidente agricolo;

3) ROULLET ELIGIO fu Augusto, nato e domiciliato in Saint-Christophe, possidente agricolo;

4) BAL MAURIZIO fu Germano, nato a Saint-Christophe e residente in San Remo, possidente agricolo.

Previa ammonizione da me Notaio loro fatta sulla importanza morale del giuramento, del vincolo religioso che con esso i credenti contraggono innanzi a Dio, e sulle pene comminate dalla legge per i rei di falso giuramento, gli stessi hanno giurato, pronunziando la formula seguente: "Giuro di dire la verità, null'altro che la verità".

Interrogati sull'oggetto della loro comparizione l'uno dopo l'altro e separatamente, hanno reso la seguente dichiarazione, che uno per tutti così si riassume: E' a nostra conoscenza e possiamo attestare che è notorio in tutta la Valle d'Aosta da epoca immemorabile e tramandato per tradizione che il nome di "FONTINA" con il quale viene chiamato il formaggio tipico locale prodotto specialmente negli alpeggi di alta montagna deriva dal nome dell'Alpe "FONTIN" di proprietà del Comune di Quart sita sulla sinistra orografica della Dora Baltea ai confini del comune di Nus, nel passato appartenente a detto comune di Nus.

Del che si è redatto il presente atto di notorietà del quale ho dato lettura al richiedente ed ai testimoni i quali tutti dichiarano di pienamente approvarlo perché conforme alla loro volontà ed al vero. Il presente atto scritto interamente di mia mano occupa dell'unico foglio di carta legale impiegato facciate due intere e righe quattro della terza faciata oltre le firme.

All'originale firmato: Lanier Attilio
Rosset Albino
Roullet Eligio
Bal Maurizio
Bionaz Cesare
Norat Mario, Notaio.

Registrato ad Aosta il 4/8/1954 al n. 151 Vol. 211 Atti Pubblici, esatte lire 390.

Il Procuratore (Illeggibile)

Copia conforme all'originale rilasciata per il Dottor Avvocato Cesare Bionaz.
Aosta, li 4/8/1954 Firmato (Illeggibile)

Visto per la legalizzazione della firma del Signor Notaio Dottor Mario Norat alla residenza di Aosta.
Aosta, li 4/8/1954 Il Cancelliere: Diego Aquilina

L'atto di notorietà dimostra che gli anziani allevatori attribuivano, nel 1950 circa, la paternità del nome della Fontina all'alpe Fontin.

Sulla collina di Quart, nel gruppo delle Trois-Villes (la più alta delle tre) esiste una frazione detta Fonteil e, poco distante da essa, vi è Fontaine (in patois locale detta Fontan-he).

A S. Marcel, sopra la frazione Seissogne, vi è l'alpe Fontillon.

Porta lo stesso nome un villaggio del comune di Fenis ove, mezzo secolo fa, funzionava una bellissima latteria, chiamata Chez-Fontillon.

Anche in comune di Roisan esiste un mayen denominato Fontillon, ma non sembra avere nulla di attinente col nome di Fontina.

Nella conca di St. Barthélemy esiste un'alpe consorziale chiamata Fontaney (Fonteney nelle "Reconnaissances" del XVII° secolo conservate nel municipio di Nus).

Nel comune di Valtournenche vi sono due località denominate Fontaney, di cui una corrisponde ad una frazione posta sulla destra del torrente Marmore e l'altra nella conca di Cheneil.

Anche ad Ayas esiste un luogo detto Fontaney.

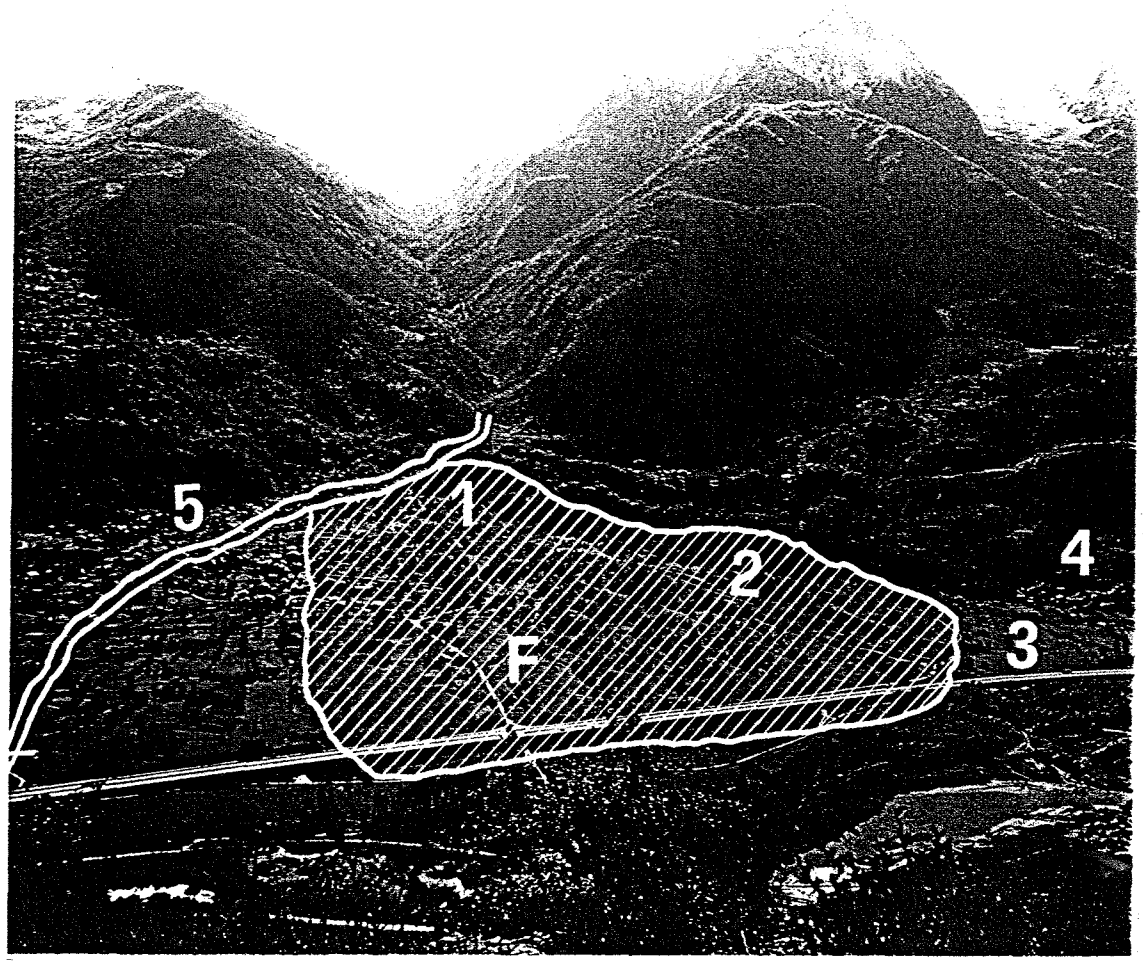
Sulla collina di St. Marcel, due piccoli mayens portano anch'essi il nome Fontaney, mentre poco distante un altro gruppo di mayens si chiama Fontanalla.

A Brissogne, sulla collina non lontano dal Castello, esiste un pianoro pure denominato Fontanalla.

Le citazioni riportate sono tutte relative a villaggi o località della collina, della montagna, oppure ad alpeggi: abbiamo volutamente trascurato i toponimi della pianura perché la Fontina poteva essere fatta solo là dove vi era numeroso bestiame e quindi una grande quantità di latte. Gli alpeggi erano quindi più adatti per tale produzione.

SAINT-MARCEL

II - *Uno scorcio del comune con la zona da cui la Fontina avrebbe tratto la sua denominazione.*
Legenda: *F) Probabile antico comprensorio della località Fontinaz; 1) ruderi del villaggio Fontinaz dessus; 2) ruderi del villaggio Fontinaz dessous; 3) presumibile ubicazione della primitiva Chiesa parrocchiale (fine del primo millennio) di Saint-Marcel; 4) villaggio di Prarayer; 5) probabile antico percorso del torrente di Saint-Marcel.*



L'ASPETTO GEOGRAFICO

IL RILIEVO

Montagne altissime coperte di nevi e di ghiacci perenni, pascoli verdi, torrenti impetuosi che scendono dai grandi ghiacciai balzando di roccia in roccia, centinaia di valloni, dodici ridenti valli tributarie popolate da pittoreschi villaggi, da borghi industri, da città che hanno duemila anni di storia: questa è la regione Valle d'Aosta!

Posta nel settore occidentale della cerchia alpina, là dove la grande catena si inflette verso sud, ha una superficie di 3262 Kmq, è costituita dal bacino della Dora Baltea e dei suoi affluenti. Le loro valli si insinuano per centinaia di chilometri all'interno della massa montuosa formando una complessa rete di profondi solchi vallivi proprio là dove il rilievo è più elevato. Tutti i quattromila europei, ad eccezione del Bernina e dell'Oberland Bernese, si raccolgono intorno al corso della Dora. Il Massiccio del Monte Rosa, ammantato da vasti ghiacciai, conta dodici vette con altitudini superiori a quattromila metri, la più alta è la punta Dufour di 4634 metri. La possente piramide del Cervino si erge a 4478 m e poco lontano da essa la Dent D'Herens raggiunge i 4175. Il gruppo del Monte Bianco, alla testata della valle della Dora Baltea, è un baluardo di granito che presenta undici cime dalla quota superiore ai 4000 m. Nei 4807 della più alta cupola ghiacciata si raggiunge la massima altitudine del continente europeo. Questa imponente massa di monti altissimi fa si che la maggior parte del territorio valdostano sia ad una altitudine molto elevata. Se si abbattessero le vette e si colmassero le valli della nostra regione si otterrebbe un tavolato dalla quota di 2100 metri sul livello del mare. E' questa un'altitudine molto considerevole, di gran lunga superiore a quella di tutte le altre regioni italiane, con forti conseguenze sul clima, sulla vegetazione, sul paesaggio, sulla vita e l'attività degli uomini.

UN DONO DEI GHIACCIAI

La prima conseguenza di questa forte altimetria è la formazione di grandi ghiacciai e la regione valdostana, nel suo paesaggio e nella sua vita economica, risulta essere un dono dei ghiacciai, proprio

come l'Egitto è un dono del Nilo.

Sugli alti rilievi, al di sopra dei 3000 metri di quota, le precipitazioni sono per lo più nevose anche in piena estate. Sotto il peso delle nevicate successive, i cristalli di ghiaccio vengono compressi e saldati tra di loro; la neve soffice e bianca si trasforma a poco a poco in ghiaccio compatto e verdastro dalla potenza di decine e di centinaia di metri. La massa viscosa, sotto l'effetto della gravità, scivola verso valle. Al disotto del limite climatico delle nevi permanenti che attualmente è posto attorno ai 3000 m s.l.m. la massa glaciale entra in fasce climatiche via via più calde che provocano la fusione sempre più intensa del ghiacciaio . Il ghacciaio porta la sua fronte in basso verso il fondovalle fin dove la quantità di ghiaccio che scende dal bacino alimentatore è pari a quella che la temperatura dell'aria riesce a fondere. Nel caso di una variazione climatica fredda e umida il limite delle nevi permanenti si abbassa di quota: di conseguenza i bacini alimentatori diventano più ampii e i ghiacciai si espandono spingendo più in basso la loro fronte. Il contrario avviene invece all'instaurarsi di una fase climatica calda. I ghiacciai quindi mutano il loro aspetto, la loro lunghezza, il loro volume in tempi relativamente brevi; essi si comportano come indicatori che evidenziano ed ingigantiscono le variazioni climatiche.

La superficie attuale dei 210 ghiacciai valdostani è complessivamente di 19.343 ettari cioè il 6% della superficie territoriale della regione.

Nel paesaggio europeo i ghiacciai sono un'eccezione e pertanto in Valle d'Aosta la loro presenza costituisce una singolare attrattiva paesistica, un richiamo per l'alpinismo e lo sci estivo. Essi inoltre sono un grandioso serbatoio di acqua che alimenta numerose centrali idroelettriche ed una fitta rete di canali di irrigazione.

L'attività turistica della regione valdostana, la sua agricoltura e la sua industria sono in buona parte frutto della presenza dei ghiacciai attuali. Agli antichi ghiacciai preistorici si deve invece l'aspetto delle grandi valli il cui profilo ad U bene si presta ad ospitare le vie di comunicazione, i borghi e le città e, sulle creste, le larghe selle di trasfuenza che permettono di valicare l'ardua catena spartiacque.

A cominciare da un milione di anni fa, si instaurò un lunghissimo periodo freddo e nevoso. Il limite delle nevi perenni scese co-

si in basso che gran parte del territorio valdostano si trasformò in amplissimi bacini di raccolata delle coltri nevose.

Tutte le valli tributarie furono occupate da estesi e possenti ghiacciai che spingevano le loro lingue vallive sino alla valle centrale. Quest'ultima si presentava come un immenso fiume di ghiacciaio dallo spessore superiore ai mille metri e dalla lunghezza maggiore di 100 chilometri che si spingeva fino alla pianura padana. E' facile immaginare quale enorme potenza erosiva esercitassero questi giganteschi ghiacciai che nel loro lento movimento trascinavano e premevano contro il fondo e le pareti dell'alveo grandi quantità di detriti rocciosi. In poco meno di un milione di anni di alterne fasi di progresso e di regresso, essi giunsero a modellare i loro alvei in larghi e piatti fondovalle racchiusi tra versanti molto ripidi, mentre sulle creste incisero larghe selle di trasfuenza fra valle e valle. Al definitivo ritiro avvenuto diecimila anni fa, a causa di un netto miglioramento climatico, i solchi vallivi risultarono aver assunto l'aspetto di profondi corridoi dal profilo ad U alla cui testata si aprivano ampii valichi. Il lavoro dei ghiacciai aveva aperto una rete di vie naturali fra le montagne più alte d'Europa e ben presto l'uomo imparò a conoscerle e ad usarle, facendo della Valle d'Aosta un passaggio privilegiato del traffico transalpino.

I CORSI D'ACQUA

Dall'estremo lembo delle masse glaciali sgorgano i corsi d'acqua. Precipitano con impetuose cascate dall'alto del circo, poi i diversi rami si riuniscono ed i torrenti snodando il loro corso, attraversano i pascoli pianeggianti dei fondovalli delle alte valli laterali.

Si infossano poi nelle lunghe gole che raccordano le valli tributarie a quella della Dora Baltea. Questo fiume trae origine dalle acque di fusione dei ghiacciai del Monte Bianco che si raccolgono nelle Dore della Val Veny e della Val ferret. A Pré-Saint-Didier, riceve la Dora di Verney, che scende dalla valle di La Thuile.

La Dora Baltea pur percorrendo la valle principale è ben lungi dall'avere un corso tranquillo e regolare. Lenta e quieta nel bacino di Morgex, si infossa poi nell'aspra gola di Pierre Taillé, raccoglie le acque della Valgrisenche, della Val di Rhemes, della Valsavarenche e più a valle quelle della Valle di Cogne. Dilaga poi in larghi

meandri nell'ampio bacino di Aosta. Qui riceve il suo affluente più possente, il Buthier, che le porta le acque delle Valli del Gran San Bernardo, della Valle di Ollomont e della Valpelline. Più a valle, a Chatillon, la Dora raccoglie le acque della Valtournenche e poi si infossa nella lunga e sinuosa gola di Montjovet. Ritrova un alveo pianeggiante nel bacino di Verrès, dove viene raggiunta dall'Evançon, il torrente della Valle di Ayas. Poco più avanti, dal versante opposto, scende l'Ayasse, il torrente della Valle di Champorcher. La chiusa di Bard costringe ancora una volta la Dora a ridurre il suo letto in un angusto e irregolare alveo per poi sboccare nel bacino di Pont-Saint-Martin ove il Lys le porta le acque della Valle di Gressoney. Dopo circa novanta chilometri di percorso, il fiume raggiunge il confine regionale valdostano e con corso regolare e pendenze sempre minori scorre lungo l'ultimo tratto dell'antica valle glaciale, sboccando poi nella pianura canavesana.

I CARATTERI CLIMATICI

La regione valdostana presenta una fascia periferica costituita da alte catene montuose. Queste vengono investite a oriente da venti padani e a occidente da quelli atlantici, i quali scaricano su di esse il loro vapore acqueo. I rilievi periferici e le testate delle valli sono perciò molto ricchi di precipitazioni piovose e nevose.

Ma alla buona piovosità delle zone periferiche fa riscontro, al centro della regione, una zona assai povera di precipitazioni. Infatti i venti che la raggiungono, avendo scaricato la maggior parte della loro umidità sulle creste periferiche, sono diventati venti secchi. La piovosità annua a Saint-Marcel è di soli 495 millimetri, ad Aosta di 583, ad Aymavilles di 555. Questi valori sono più o meno quelli che si riscontrano a Tunisi e nella zona pre-sahariana! Le condizioni naturali di piovosità farebbero del bacino centrale valdostano una vera e propria area di steppa. L'uomo però, sin dai tempi più antichi, ha captato con canali le acque che scaturiscono dai ghiacciai degli alti rilievi periferici e, portandole sui versanti siccitosi, li ha creato ovunque rigogliosi prati e frutteti.

Se il rilievo ha influenza sulle precipitazioni, ancor più esso ha influenza sulla temperatura. A Pont-Saint-Martin la temperatura media annua è di 12 gradi, di appena di mezzo grado inferiore a quelle

delle stazioni di pianura come Ivrea e Torino. Saint-Vincent e Aosta, grazie alla buona esposizione al sole e alla mancanza della nebbia umida e fredda che tanto spesso ristagna nella conca padana, hanno temperature notevolmente superiori - in inverno - alle stazioni di pianura.

Dal punto di vista climatico, cosi come da quello morfologico ed anche socio-economico, il fondovalle della Dora Baltea fino a quasi mille metri s.l.m. è un vero e proprio fiordo di pianura. I vecchi, infatti, lo chiamavano "La Plaine", in contrapposizione a tutto il resto del territorio, che era detto "La Montagne" (cfr. Tabella 1). La "plaine" rappresenta appena il 4% del territorio valdostano, ma raccoglie attualmente ben il 74% della popolazione e tutti i maggiori centri urbani. La "montagne" è costituita dai versanti che racchiudono la valle della Dora, dalle valli laterali, dai massicci montuosi: il 96% del territorio, vario per altitudine e morfologia. In essa, le condizioni termiche si differenziano per i forti dislivelli che danno origine a tipiche fasce altimetrico-climatiche, e per la multiforme disposizione del rilievo che crea varie esposizioni topografiche. Due sono le esposizioni fondamentali: quella a sud o sud-ovest, chiamata "Adret" e quella a nord nord-est chimata "Envers". La prima riceve i raggi solari con incidenza vicina ai 90 gradi e pertanto con il massimo del potere calorifico. La seconda li riceve molto inclinati, molto meno potenti. La differenza di temperatura media fra gli opposti versanti è notevolissima. E le conseguenze sono evidenti nell'aspetto del paesaggio. L'innnevamento dell'adret è di almeno 60 giorni più breve di quello dell'envers alla stessa altitudine. Sui versanti dell'adret gli insediamenti permanenti e coltivi raggiungono i 2000 metri di quota mentre l'envers è occupato essenzialmente da boschi, prati e pascoli. Di conseguenza l'adret è molto più densamente popolato dell'envers.

Aumentando l'altitudine, l'aria si presenta più rarefatta, meno ricca di polveri, di vapore acqueo, di ossigeno e di anidride carbonica. Essa, perciò, diviene più trasparente e pertanto assorbe e trattiene il calore del sole in misura sempre minore. Ogni 300 metri di quota la temperatura media annua diminuisce quasi di 2 gradi ed il periodo di gelo si prolunga di circa un mese. Nella "montagne", dove i dislivelli sono assai accentuati, queste variazioni di temperatura e di lunghezza del periodo di gelo fanno si che si vengono a determinare fasce altimetrico-climatiche molto ravvicinate e diversissime tra di loro (cfr. Tabella 2). Le più basse presentano un paesaggio simile addirittu-

ra a quelle delle colline mediterrranee con viti, quercioli, rosmarini, ginestra e persino qualche ulivo. Invece le zone più alte con periodo di gelo superiore a 300 giorni annui presentano il paesaggio glaciale delle terre artiche. In mezzo, si trovano raccolti in poche centinaia di metri di dislivello gli aspetti che in latitudine sono squadernati per centinaia di chilometri attraverso le terre europee.

L'insediamento umano permanente si spinge fin presso il limite altimetrico superiore dei coltivi. Attualmente i villaggi più elevati abitati tutto l'anno sono all'envers Bonne, nella Valgrisenche a 1813 metri di altitudine; all'adret il Crest, in Val d'Ayas a 1937 metri. Superano queste altitudini gli insediamenti turistici come ad esempio il Breuil-Cervinia che sorge ad un'altitudine di più di 2000 metri.

L'uomo utilizza come pascolo estivo il territorio fino ai 2500/2600 metri e di conseguenza costruisce in queste zone dimore temporanee atte a ospitare mandrie e pastori durante i 100 giorni dell'alpeggio. Al di sopra dei 2600 metri con temperature medie annue inferiori allo zero e durata del gelo che supera i 260 giorni, la vegetazione si fa rara e discontinua e pertanto cessa la sua utilità economica. Siamo alle soglie di quel mondo di rocce e di ghiaccio che l'uomo per secoli ha sfuggito e che ora frequenta come sportivo.

LE VARIAZIONI STORICHE DEL CLIMA

Contrariamente a quanto si crede generalmente, il clima non è sempre uguale a se stesso. Nel periodo storico vi sono state più volte significative variazioni della temperatura e della piovosità che essendosi prolungate per periodi di vari decenni o addirittura di secoli, hanno influenzato in modo determinante la vita e l'attività della popolazione. Nelle fasce altimetriche più alte, un aumento di appena due o tre gradi di temperatura media annua che si protragga per una trentina di anni innalza i limiti altimetrici delle colture, dei boschi, dei pascoli e delle nevi perenni di circa 400 metri. Inoltre viene prolungata la transitabilità dei valichi posti intorno ai 2000 metri e diventano utilizzabili anche quelli posti a quote molto più elevate con notevoli conseguenze culturali ed economiche. Per la Valle d'Aosta si pensi che un aumento di 3 gradi di temperatura nei confronti dell'attuale permetterebbe la coltivazione del grano fino a 2300 metri di altitudine e

quella degli ulivi sul fondovalle della Dora Baltea fino a monte di Aosta!

Con pazienti analisi di documenti storici e naturalistici gli studiosi sono ormai giunti ad individuare e a ricostruire le varie oscillazioni climatiche che hanno contraddistinto il periodo storico. Gli esami al radio-carbonio permettono di datare in modo soddisfacente i reperti organici. Lo studio delle variazioni del livello marino, quello dei pollini fossili (palinologia) e quello dell'accrescimento degli alberi (dendrocronologia) danno indicazioni precise sui tipi di clima esistenti nel tempo passato. Si è giunti così a sapere che, in tempi preistorici - fra i 4000 e i 2000 anni a.C. -, in età romana - fra il 300 a.C. e il 400 d.C. - e nel basso medioevo - dal 750/800 fino al 1550 d.C. - l'arco alpino ebbe un clima più caldo e più arido dell'attuale. Durante questi "optimum" la Valle d'Aosta poteva essere abitata fino a quote molto più elevate dell'attuale e gli alti valichi erano transitabili per la maggior parte dell'anno con conseguenze assai positive sulla vita economica. L'opposto accadeva nei periodi più freddi dell'attuale, caratterizzati da gravi crisi socio-economiche. Essi sono stati individuati nell'età del ferro, tra il 2000 e il 300 a.C., nel primo medioevo tra il 400 e il 750, e nella "piccola età glaciale", fra il 1550 e il 1850, così detta per la grande espansione che ebbero in quei secoli i ghiacciai alpini.

VEGETAZIONE E FLORA

Ambiente naturale e clima sono direttamente responsabili della flora e della fauna, che nella Valle d'Aosta si manifestano in maniera eccezionale. La flora presenta particolari capacità d'adattamento a causa dell'altitudine delle valli e delle montagne, con cicli vegetativi ridotti ai soli mesi estivi; evoluzione e selezione della flora hanno causato la generale risalita sulle pendici dei rilievi, anche ad altitudini considerevoli. La flora valdostana conta oltre 1500 specie e possiede caratteristiche alpine; conserva numerose testimonianze delle migrazioni vegetazionali durante le glaciazioni, rimaste confinate nelle cosiddette "isole di rifugio"; determinate specie, presenti soltanto in aree molto ristrette e sconosciute altrove, danno luogo ai cosiddetti "endemismi", vere e proprie rarità della natura, meritevoli di ogni forma di protezione.

Nell'antichità, il fondovalle principale aostano era ricoperto di foreste di ontano, querce e faggio nelle zone più elevate. L'esigenza di poter disporre di terreni agricoli ha nel tempo sostituito a quei boschi colture di frutta, cereali, vite, prati, pioppi; il faggio è conservato nel tratto della Valdigna. Molti boschi sono tuttora esistenti: essi risalgono i versanti della valle centrale e di quelle laterali, con qualche differenza. I versanti esposti a mezzogiorno possiedono, sotto gli 800 m, associazioni di castagno (Castanea sativa), roverella (Quercus pubescens), rovere (Quercus robur) e robinia (Robinia pseudacacia). Il versante dell'envers, più adatto ad accogliere la vegetazione, dai 700 m presenta associazioni di pino silvestre (Pinus silvestris) e quercia, con prevalenza di pino nella zona compresa fra Nus e Morgex. L'ontano (Arnus viridis) è limitato alle valli di Gressoney e di Champorcher. Dai 1000 ai 2000-2200 m dominano i boschi di conifere: abete rosso (Picea excelsa) e abete bianco (Abies alba), con il larice (Larix decidua), che raggiunge facilmente le quote più elevate, talvolta in associazione col pino cembro (Pinus cembra). Vi fioriscono genziane, trifogli e il vistoso giglio martagone (Lilium martagon).

Al limite della presenza del larice e fino ai 2500 m la vegetazione è rappresentata dall'arbusteto con prevalenza di rododendro (Rhododendron ferrugineum), associato a mirtillo nero (Vaccinium myrtillus), mirtillo rosso (Vaccinium vitisidae, V. uliginosum), salice nano (Salix reticulata) e ginepro nano (Juniperus communis var.

montana). Là dove l'arbusteto ha ceduto spazio ai pascoli, l'inizio dell'estate è segnato dalla sfolgorante fioritura di anemoni, astri, viole, campanule, linaria, potentilla, primule, trifogli e molte altre specie, in una festa di colori che regala alla montagna uno dei suoi momenti più belli. Nelle zone impervie fioriscono artemisie e achillee, papaveri e genziane, stelle alpine e garofanini selvatici e numerosi altri fiori.

Il pascolo alpino occupa i terreni oltre i 2500 m, fino a raggiungere l'orizzonte nivale. La vegetazione, esclusivamente erbosa, assume caratteri da tundra e steppa, con le differenze fra suoli acidi e calcarei; nei primi domina la Carex curvula, nei secondi il firmeto presenta Carex firma, Dryas octopetala, Silene acaulis, diverse sassifraghe, mentre l'elineto Carex elina, il ranuncolo glaciale, veronica alpina, soldanella, sassifraghe, ecc. Più in alto resiste la flora delle morene (Salix herbacea, Dryas octopetala) e delle rupi, con muschi e licheni. La flora risale anche altitudini estreme, là dove spuntoni di roccia emergenti dai ghiacciai assicurano una pur precaria sopravvivenza. Sul Cervino, a 4010 m d'altitudine, è segnalata la fanerogama Phyteuma pedemontanum; sul Monte Rosa, fra i 4559 e i 4633 m, sono stati osservati muschi del genere Grimmia e licheni appartenenti a cinque generi diversi. Sul Gran Paradiso, a 3900 m, è stata segnalata la varietà brachyphylla della Gentiana verna, a 3800 Artemisia spicata e Linaria alpina, a 3672 m esemplari di Campanula cenisia. Oltre i 4000 m vive l'alga criofila Sphaerella nivalis, che colora la neve di rosso per effetto dell'ematocroma Hormotila mucigena.

Le vacche pascolano cento giorni sulla cotica erbosa come sopra descritto e nel periodo invernale vengono alimentate col fieno dei prati secolari che hanno realizzato un particolare equilibrio botanico, e questo è un carattere fondamentale per la tipicità della fontina, non riproducibile in altre aree geografiche.

FONTINA

0008




SCHWEIZ
ÖSTERREICH
AUSTRIA
Alto Adige/
Südtirol
PROVINCIA AUTONOMA
Bolzano
Bozen
Trentino
PROVINCIA AUTONOMA
Trento
Friuli
Venezia Giulia
Udine
SLOVENIA
Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste
Lombardia
MILANO
Brescia
Bergamo
Como
Monza
Novara
Vicenza
VERONA
Padova
VENEZIA
TRIESTE
HRVATSKA
FRANCE
FRANCIA
Piemonte
TORINO
Cuneo
Alessandria
Asti
Piacenza
Parma
Ferrara
Reggio nell'Emilia
Modena
Emilia-Romagna
BOLOGNA
Ravenna
Forlì
Cesena
Rimini
GENOVA
Savona
Golfo di Genova
RIVIERA DI PONENTE
RIVIERA DI LEVANTE
MAR LIGURE
MONACO
NICE
NIZZA
COSTA AZZURRA
La Spezia
Carrara
Massa
Lucca
Pisa
Livorno
FIRENZE
Pistoia
Prato
Viareggio
SAN MARINO
Pesaro
Fano
Ancona
Toscana
Umbria
Perugia
Assisi

FONTINA