" FROMADZO VALLE D'AOSTA "

D.O.P.

Visto l'art. 3, comma 2, del decreto legislativo 3 febbraio 1993, n. 29;

Vista la domanda di riconoscimento di Cordelli Luca presentata ai sensi dell'art. 12 del citato decreto legislativo;

Ritenuto che sussistono tutti i requisiti di legge per il riconoscimento;

Rilevato che l'interessato è in possesso di un diploma di laurea italiana;

Visti gli articoli 6, comma 2, e 12, comma 6, del citato decreto legislativo n. 115 del 1992;

Decreta:

Il titolo di Cordelli Luca, nato l'11 settembre 1968 a Viterbo, cittadino italiano, de licenciado en Derecho, è riconosciuto quale titolo abilitante per l'iscrizione in Italia all'albo dei procuratori legali.

Il riconoscimento è subordinato al superamento di una prova attitudinale che consisterà in un colloquio sulla deontologia professionale ed i diritti e doveri del procuratore legale.

Dell'avvenuto superamento dell'esame la commissione rilascerà immediata certificazione all'interessato ai fini dell'iscrizione all'albo.

Roma, 12 ottobre 1995

Il direttore generale: ROVELLO

95A6179

MINISTERO DEI TRASPORTI E DELLA NAVIGAZIONE

DECRETO 3 ottobre 1995.

Determinazione delle caratteristiche dell'aeroporto di Bolzano.

IL DIRETTORE GENERALE DELL'AVIAZIONE CIVILE

Visto il codice della navigazione approvato con regio decreto 30 marzo 1942, n. 327;

Vista la legge 4 febbraio 1963, n. 58, che apporta modifiche e aggiunte agli articoli dal 714 al 717 del codice della navigazione;

Visti gli articoli 3, 14, 16 e 17 del decreto legislativo 3 febbraio 1993 e successive modificazioni;

Ritenuta la necessità di stabilire ai sensi dell'art. 714-*bis* del codice della navigazione la direzione e la lunghezza di atterraggio nonché il livello medio sia dell'aeroporto che dei tratti di perimetro corrispondenti alle direzioni di atterraggio dell'aeroporto di Bolzano;

Considerato altresì che occorre indicare se l'aeroporto è aperto o meno al traffico strumentale e notturno;

Decreta:

Le caratteristiche prescritte dall'art. 714-*bis* del codice della navigazione sono determinate relativamente all'aeroporto di Bolzano come segue:

direzione di atterraggio: 10° - 190°;

lunghezza di atterraggio: m 1040;

livello medio dell'aeroporto: m 237 s.l.m.;

livello medio dei tratti di perimetro corrispondenti alle direzioni di atterraggio:

testata 01: m. 234,9 s.l.m.;

testata 19: m. 238,9 s.l.m.

L'aeroporto non è aperto al traffico strumentale e notturno.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 ottobre 1995

Il direttore generale: PUGLIESE

95A6149

MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 25 settembre 1995.

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Valle d'Aosta Fromadzo» o «Vallée d'Aoste Fromadzo».

IL MINISTRO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, recante norme per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955, n. 667, concernente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Vista la legge 4 dicembre 1993, n. 491, istitutiva del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali;

Visto l'art. 2, comma 4, della citata legge che trasferisce al Ministero per le risorse agricole, alimentari e forestali le funzioni in materia di produzione dei prodotti elencati nell'allegato II del trattato istitutivo della Comunità economica europea;

Vista le domande e la relativa documentazione presentate da varie associazioni di produttori per il

tramite della regione automona Valle d'Aosta, tendenti ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine «Valle d'Aosta Fromadzo» o «Vallée d'Aoste Fromadzo»;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della richiamata legge n. 125/54, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 166 del 18 luglio 1994;

Considerato che tale formaggio è un prodotto le cui caratteristiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dai metodi tradizionali di preparazione esistenti nella zona di produzione;

Decreta:

Art. 1.

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 articoli 3 e 4.

Art. 2.

1. 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.

1. 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:

a) l'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da foraggi locali freschi o affienati;

b) 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 variabile 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;

c) 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 maturazione 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;

d) forma cilindrica con facce piane o quasi piane, con scalzo diritto o leggermente arrotondato;

e) dimensioni: il diametro delle facce 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;

f) peso variabile da 1 a 7 kg in relazione alle dimensioni della forma;

g) aspetto esterno: sufficientemente consistente, di colore paglierino tendente con il protrarsi della stagionatura al grigio con eventuali sfumature rossicce;

h) 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;

i) 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;

l) 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.

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

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 25 settembre 1995

Il Ministro: LUCHETTI

ALLEGATO *A*



95A6132

LEGAME CON IL TERRITORIO

Il legame con il territorio è fortemente caratterizzato dalle condizioni climatiche presenti in Valle d'Aosta che sono la risultante di varie componenti orografiche, pluviometriche, di distribuzione delle precipitazioni anche nevose, dell'andamento e dell'intensità dei venti, delle escursioni termiche.

Tali condizioni esercitano la loro influenza su numerosi elementi naturali con i quali si rapportano le attività umane e, in particolare, quelle connesse con le produzioni agroalimentari.

Per quanto concerne la vegetazione spontanea e le essenze coltivate destinate alla alimentazione zootecnica, si può rilevare una diretta influenza del clima e una caratterizzazione anche rispetto ad aree limitrofe che risentono di condizioni climatiche diverse.

In effetti, si possono distinguere degli ambiti floristici all'interno del territorio della Valle d'Aosta che configurano zone vallicole interne, zone forestali e zone destinate all'alpeggio, ove trovano condizioni favorevoli diverse piante spontanee e coltivate.

In tal senso, si rimanda all'allegato studio sul clima e le sue conseguenze in Valle d'Aosta realizzato da B.Janin dell'Istituto di geografia alpina dell'università di Grenoble .

NOTE STORICHE

L'allevamento bovino e la conseguente attività lattiero casearia hanno origini antichissime nella Regione Autonoma della Valle d'Aosta ed i primi documenti che attestano la sua importanza risalgono al 1268; si tratta di un atto del volume "Miscellanea valdostana" di F. Gabotto (Pinerolo, Torino, 1903) come riportato nel libro "LA FONTINA , dove e come nasce" di Francesco MATHIOU, 1986,Aosta il quale riferisce che:
"..... in un elenco di redditi del feudo di Châtel-Argeant a Villeneuve. Ivi il seras compare in lingua latina, col termine seracii, come si vede nell'ALLEGATO 1. Si ritiene che il prodotto suddetto 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. Il seras non può essere nato prima della fontina soltanto per il fatto che la sua citazione come prodotto risale ad epoca più remota. Il suo nome deriva da serum (siero).

Sempre F. MATHIOU nel libro sopra citato riporta che nel volume dell'"Histoire de l'Eglise d'Aoste" si ricorda che nel 1270, l'affitto dell'alpe Verdignola, di Valpelline, di proprietà del Signore Jean de Rarogne, costava tre "seracii".

Quanto sopra indica la conoscenza di una precisa tecnologia di produzione che dava origine a formaggi e relativi sottoprodotti molto apprezzati .

Nel volume "Summa lacticinorum" scritto da Pathaleon de Confienza e di proprietà della Biblioteca Reale di Torino ,citato all'Incunabolo III/14 numero 8147 dell'inventario, si può leggere una ampia nota scritta il 9 luglio 1447 interamente dedicata ai formaggi prodotti in Valle d'Aosta , allora Vallis Augusta in Ducatu Sabaudie, che cita tra gli altri formaggi, un tipo di formaggio di dimensioni medie con crosta piuttosto spessa, pasta compatta e densa pur non essendo molto nutritivi il che conferma l'uso e la capacità di produrre formaggi non grassi, e con caratteristiche totalmente diverse dalla fontina, formaggio grasso e con crosta molto fine (ALLEGATO 2).

Il fatto che oltre alla produzione di formaggi grassi si procedesse anche alla fabbricazione di formaggi magri con precise caratteristiche trova definitiva conferma in un affresco del 1480 circa del Castello di Issogne che riproduce la bottega di vendita dei formaggi locali e raffigurante il "seracii" con forma caratteristica quadrata e parallelepipeda con pasta bianca, numero tre forme di formaggio fontina , sopra le quali si riconosce un formaggio con caratteristiche simili a quanto citato nel Summa Lacticinorum e che corrisponde alle caratteristiche dell'attuale Fromadzo (ALLEGATO 3).

La Fontina venne a lungo chiamata Gruyère, Greviye, Grevie,Gruière o Gresière e veniva così differenziata dal formaggio magro indicato con i termini "fromage commun" o "fromage ordinaire" (formaggio comune). I prodotti lattiero caseari che avevano quindi valenza economica, già nel XVII secolo erano la fontina "gruyère", la toma o fromadzo "fromage commun" "fromage ordinaire" ed il burro "beurre".

Nel 1633 lo storico J.B. De Tillier segnala i diversi prezzi di questi in un verbale dei Repertoires du Conseil des Commis che cita il Gruyère e formaggi fabbricati in zone diverse che non erano di tipo grasso (ALLEGATO 4) (F. Mathoiu, 1986).

Nuovamente lo storico J.B. de Tillier nel 1646 in un documento dei Repertoires di cui sopra afferma che sono offerti al Governatore, per i buoni servizi che ha dato al paese, due carichi di formaggio di cui uno di gruyère (fontina) ed uno di formaggi (F. Mathoiu, 1986).

Un ulteriore verbale del 1691 fornisce i prezzi del Gruyère o fontina quale prodotto principale poiché più caro (4 soldi), fornendo inoltre i prezzi del fromage ord.re (formaggio ordinario o comune), l'attuale fromadzo, al prezzo di 3 soldi, mentre il burro raggiunge lo stesso prezzo della fontina (ALLEGATO 5).

Quattro anni più tardi esattamente il 16 maggio del 1695, durante il periodo di occupazione francese iniziato nel 1691 che vide sia il passaggio delle truppe verso la pianura padana sia il loro insediarsi in valle d'aosta per diversi anni, il Conseil des Commis dovette prendere drastiche decisioni per tamponare l'enorme ed imprevisto consumo di generi alimentari usati per alimentare l'esercito francese. In particolare il verbale sopra citato, redatto dallo storico J.B. De Tillier (ALLEGATO 6), parla proprio dei formaggi e delle loro produzioni come dalla traduzione che segue:

" .....
Il Conseil des Commis vista la mancanza di burro e formaggi magri sul mercato per il fatto che i valligiani affittano la maggior parte degli alpeggi della regione dove si fabbrica solo della fontina, è stato deliberato di fare un' ordinanza contenente divieti a tutti i conduttori ed abitanti della regione e stranieri che affitteranno i suddetti alpeggi di non produrre fontina bensì produrre , in tutta la regione del burro e del formaggio magro sotto la pena della confisca di tutte le fontine che si produrranno con ordine ed obbligo di consegnare obbligatoriamente tutti i formaffi magri prodotti ai Signori giudici del luogo incaricati di far rispettare detto ordine e di controllare che la vendita e distribuzione dei citati prodotti sia effettuata su mercati autorizzati.

In un successivo verbale del Conseil des Commis redatto sempre dallo storico J.B. De Tillier in data 11.07.1695 (ALLEGATO 7) vengono impartiti ai sindaci della regione degli ordini precisi onde far rispettare la deliberazione sopra citata come dalla seguente traduzione:

".....
fare rispettare l'ordine del Conseil des Commis al fine di produrre del formaggio magro e del burro in tutti gli alpeggi della valle; affinché tutti i produttori si attengano a queste disposizioni vengono incaricati i signori sindaci di città e borghi periferici ed il signor Figerod per visitare e controllare i suddetti alpeggi e scoprire gli eventuali contravventori con l'autorità di infliggere loro sanzioni pecuniarie onde far rispettare detti ordini nei minimi particolari.

Queste ordinanze del tutto particolari erano sorte come abbiamo già visto in precedenza esclusivamente per motivi militari; infatti in quel periodo la Valle d'Aosta aveva subito

più invasioni e fra le più devastanti si ricorda quella francese del 1691 che occupo'per diversi anni la nostra regione provocando una forte crisi economica. I passaggi sempre più' frequenti delle numerose truppe sottomisero i poveri abitanti a forniture di viveri molto onerose, nel loro passaggio questi eserciti devastarono i raccolti e facendo razzie di ogni genere; di eguale gravità furono le invasioni, sempre da parte delle truppe francesi, degli anni 1704 e 1708.

In seguito a questo stato d'impoverimento seguì un periodo di leggera crescita economica che permise al Conseil des Commis di revocare gli ordini citati in precedenza. E' sempre lo storico J.B. De Tillier che in un verbale del Conseil des Commis del 12 giugno 1715 (ALLEGATO 8) scrive:
" .....
Il Conseil des Commis prendendo atto delle richieste fattegli revoca le ordinanze nelle quali era vietata la fabbricazione di fontina (per i motivi già sopra descritti), permettendo agli abitanti di La Thuile - e solo loro - di fare nei loro alpeggi il formaggio fontina, investendo il Capitano della Guardia della regione del potere di fare rispettare codesta ordinanza.

Indicazioni circa il valore commerciale del formaggio magro si possono rilevare dai dati di dodici anni compresi tra il 1874 ed il 1885, sui mercati di Aosta, Gignod, Quart e Morgex per cui il formaggio semi-grasso ed il formaggio magro, che quindi non sono fontina, avevano avuto nel decennio delle oscillazioni tra i 125 ed i 140 centesimi e tra i 100 ed i 120 centesimi il Kg (ALLEGATO 9).

La dizione formaggio magro la ritroviamo ancora nel " Almanach de l'agriculteur valdôtain", anno 1894 (ALLEGATO 10) insieme a burro e fontina.

Ulteriori indicazioni circa il valore commerciale del fromadzo li troviamo sul n. 23 di venerdì 4 giugno 1897 del giornale "Le Mont Blanc" dal quale risulta che il prezzo del formaggio magro e semi-grasso variava tra le 0,70 e le 0,80 L. (ALLEGATO 11).

Il nome "Fromage maigre, fromage commun" ovvero formaggi magri oggi chiamati fromadzo lo ritroviamo nell'" Almanach de l'agriculteur valdo ^tain", anno 1902 (ALLEGATO 12).
".....
Le trecento latterie d'inverno.....fornivano 380.000 forme di fontina.....,le quali aggiunte al valore del burro e dei formaggi comuni (fromadzo), valutati in mezzo milione, formano una rendita totale di quattro milioni, di cui almeno i due terzi sono esportati.

Agli inizi di questo secolo, dai mercuriali dei diversi mercati locali, è possibile verificare i prezzi di vendita del formaggio magro nei seguenti anni:
-luglio 1906 da 0,70 a 1,25 L.
-ottobre 1906 da 0,80 a 1,30 L.
-settembre 1906 da 0,70 a 1,30 L.
-gennaio 1907 da 0.80 a 1,30 L.
-febbraio 1907 da 0,80 a 1,20 L.
-febbraio 1908 da 1,00 a 1.30 L.
(ALLEGATO 13)

Da un estratto della Rivista di Economia Agraria, volume X, n.2, 1955 di Vittorio Grisero saull'esercizio dell'impresa pastorale valdostana si legge per l'ennesima volta di produzioni di formaggi magri che avevano ormai acquisito il termine di toma (ALLEGATO 14).

G.A. NEGRI, nel libro Il Casaro Valdostano, edito dall'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Autonoma della Valle d'Aosta nel 1957, parla della toma di Gressoney descrivendone oltremodo la tecnologia la quale conferma viste le due diverse lavorazioni, le indicazioni fornite dai mercuriali a cavallo tra il 1800 ed il 1900 che citavano quali formaggi diversi dalla fontina quelli semi-grassi e magri (pag. 89-90), (ALLEGATO 15).

SINONIMI
DELL'ATTUALE TERMINE FROMADZO CHE SI SONO SUSSEGUITI NEI SECOLI

Fromage commun
Fromage ordinaire, fromage ord.re
Fromage maigre
Fromage mis-gras
Maigre

TERMINI USATI NEL DIALETTO LOCALE : Il Patois

Fromadzo
Fromadzo meiro
Fromadzo meigro

Redazione del testo : ADAMO Corrado.
Ricerca storica : ADAMO Corrado, JOLY Candido.

Limiti territoriali della Regione Autonoma della Valle d'Aosta evidenziati in nero nel contesto del territorio italiano

