

5. I ricorsi contro il Decreto Presidenziale 30/10/1955 n. 1269

Abbiamo visto che il 22 dicembre 1955 è entrato in vigore il decreto presidenziale con cui la Fontina, già inserita nella Categoria B della Conferenza di Stresa del 1° giugno 1951 ed ivi confermata con la Legge del 10/4/1954 n. 125, è stata trasferita in Categoria A, ossia dichiarata «formaggio di origine».

Quindici giorni dopo, esattamente il 5 gennaio 1956, nasceva una contesa (creata ad arte?) a Fossano, in provincia di Cuneo, poiché un commerciante di formaggi, Giovanni Giordana, vendeva all'acquirente all'ingrosso, la ditta Sardo e Borello, una partita di kg 76,5 di «fontina» senza il marchio di qualificazione e di garanzia previsto dal citato DPR 1269.

L'acquirente si sentiva danneggiato, quindi si rivolgeva alla Pretura del luogo onde ottenere il risarcimento e l'abrogazione della disposizione riguardante la disciplina delle denominazioni di origine dei formaggi, in special modo per la Fontina.

Il pretore di Fossano, in data 14 gennaio 1957, accoglieva l'istanza di eccezione di illegittimità costituzionale della Legge 10/4/1954 n. 125 e del Decreto presidenziale 30/10/1955 n. 1269, ed ordinava l'immediata trasmissione degli atti alla Corte Costituzionale (vedi l'ordinanza del 14/1/1957 del Pretore di Fossano, pubblicata sulla G.U. del 13/3/1957 n. 71, integralmente riportata a p. 439 della presente pubblicazione).

Fu aperta, a cura della Magistratura Centrale, un'inchiesta sulla legittimità o meno dei citati provvedimenti di legge, in particolare per ciò che riguardava la nuova classificazione della Fontina.

L'Assessorato all'Agricoltura e Foreste della Valle d'Aosta, fornì dei validi chiarimenti a difesa dei nostri diritti ed infine, il 18 gennaio 1958, la Corte Costituzionale (Azzariti presidente, Ambrosini relatore) emise la sentenza dichiarando «non fondata la questione proposta dal Pretore di Fossano del 14 gennaio 1957 sulla legittimità costituzionale dell'art. 3 della legge 10 gennaio 1954 n. 125... e dichiara inammissibile la questione opposta con la stessa ordinanza sulla legittimità del DPR 30/10/1955 n. 1269».

In data 18 febbraio 1956 il signor Invernizzi (nella persona di G.S.), il caseificio Nosedà ed il signor Resinelli, quasi in sintonia con il precedente ricorso di Sardo e Borello, ricorrevano essi pure alla Corte Costituzionale contro il DPR 30/10/1955 n. 1269 (in via principale) perché era stata riconosciuta la denominazione di origine alla Fontina (cfr. Archivio Regionale, Assessorato Agricoltura e Foreste di Aosta).

Il 4 maggio 1956 il dottor Luigi Reggio, capo dell'Ispettorato presso l'Assessorato medesimo, formulava delle giustificazioni e delle osservazioni, inviando dei documenti e facendo delle relazioni alla Corte stessa, tendenti a confutare la richiesta di incostituzionalità del citato DPR 30/10/1955 n. 1269 proposto dagli industriali. Anche questo secondo tentativo non ebbe seguito e la Fontina rimase confermata nella Categoria A



del più volte citato DPR n. 1269, perché la materia era già stata esaminata e risolta dalla Corte per il caso Sardo e Borello.

Il Consorzio Produttori Fontina aveva ottenuto dal Ministero Agricoltura e Foreste, con DM 26/6/1957, la delega per la «tutela della denominazione di origine della Fontina». Esso si era pertanto organizzato con l'assunzione di n. 2 guardie giurate col compito di controllare su tutto il territorio della nostra Repubblica se tale denominazione fosse rispettata. In caso contrario gli stessi agenti avevano l'obbligo di elevare un verbale di contravvenzione in conformità agli artt. 9 e 10 della legge 10/4/1954 n. 125 e dell'art. 515 del Codice Civile.

In una delle visite compiute a Parma in data 8 maggio 1963, gli stessi agenti multarono diversi titolari di salumerie, latterie ed alimentari vari, che vendevano come Fontina altri formaggi nazionali.

Il Pretore di Parma, con sentenza del 7 ottobre 1964 condannava questi trasgressori a varie pene, compresa la reclusione per alcuni di essi.

La sentenza, impugnata dagli interessati, veniva confermata dal Tribunale di Parma in data 15 novembre 1985.

Contro questa seconda decisione i condannati interposero ricorso alla Suprema Corte di Cassazione, richiedendo, oltre all'annullamento delle pene per sopravvenuta amnistia, di rigettare il ricorso, come da verbale riportato a p. 448 dell'Appendice di questa stessa pubblicazione.

Un altro modesto sondaggio, forse fatto soltanto per saggiare la resistenza delle organizzazioni valdostane sull'origine del nome Fontina, avvenne nell'agosto del 1974, quando apparve un articolo sul giornale «La Stampa», nel quale si precisava che la Val Formazza produceva del formaggio «fontina» da tempi immemorabili.

Il sottoscritto replicava scrivendo al giornale ed in data 30 agosto 1974 venne pubblicata la rettifica. In un altro articolo apparso sulla «Gazzetta del popolo» del 22 dicembre 1982, la Valle dell'Ossola ritornava alla carica, chiedendo, per voce di un dirigente della latteria Antigioriana di Crodo, l'estensione della denominazione di origine della Fontina anche alla loro valle.

Gli agenti giurati del Consorzio Produttori Fontina della Valle d'Aosta avevano elevato a carico di un commerciante della zona una contravvenzione con effetti civili e penali «per aver messo in vendita del formaggio locale come Fontina senza che tuttavia ne avesse i requisiti».

Del resto, se anche in un certo tempo il formaggio di quella Valle, si fosse chiamato «fontina» ciò era avvenuto nel periodo intercorso tra le due guerre mondiali.

In assenza assoluta di leggi, quei produttori sarebbero riusciti a copiare non solo la trasformazione del latte, ma avrebbero usato impropriamente il nome Fontina applicandolo alla loro produzione casearia.

Il periodo successivo all'approvazione del DPR n. 1269

Quando in Valle d'Aosta si seppe dell'avvenuta pubblicazione del DPR n. 1269 sul riconoscimento della denominazione di origine alla Fontina e del suo standard di produzione, si visse un giorno di grande entusiasmo, di soddisfazione popolare, di festa contadina. I settimanali locali dell'epoca uscivano dando risalto alla notizia ed in pochi giorni i produttori furono al corrente della cosa.

L'avvocato Bionaz e l'onorevole Farinet, i due grandi artefici di questa lunga ed estenuante battaglia con la carta bollata, venivano festeggiati non solo dai valdostani beneficiari della nuova normativa legale, ma anche dai numerosi colleghi che li avevano validamente aiutati nella lunghissima battaglia nelle commissioni parlamentari e presso autorità politiche e funzionari Ministeriali.

Mentre a Roma l'onorevole Farinet continuava ad essere felicitato da parte dei suoi colleghi di Montecitorio e di Palazzo Madama, ad Aosta si tributavano grandi manifestazioni di simpatia all'indirizzo del «presidente degli agricoltori» Cesare Bionaz.

Il successo appariva tanto più grande in quanto la Fontina era il solo formaggio italiano ad avere ottenuto il trasferimento e quindi la riqualificazione, passando dalla Categoria B della Conferenza di Stresa, nella Categoria A nel citato Decreto Presidenziale.

Ed ecco qual era, in quel momento, la situazione della classificazione dei formaggi italiani apportata dal decreto stesso rispetto al documento di Stresa:

Conferenza di Stresa Legge 10/4/1954 n. 125
DPR 30/10/1955 n. 1269

A) Formaggi a denominazione di origine	<i>Gorgonzola</i> <i>Parmigiano Reggiano</i> <i>Pecorino Romano</i>	<i>Fontina</i> <i>Gorgonzola</i> <i>Grana Padano</i> <i>Parmigiano Reggiano</i> <i>Pecorino Romano</i> <i>Pecorino Siciliano</i>
B) Formaggi a denominazione tipica	<i>Asiago</i> <i>Caciocavallo</i> <i>Fiore Sardo</i> <i>Fontina</i> <i>Provolone</i>	<i>Asiago</i> <i>Caciocavallo</i> <i>Fiore Sardo</i> <i>Montasio</i> <i>Pressato</i> <i>Provolone</i> <i>Ragusano</i> <i>Taleggio</i>

Come si vede nel DPR 30/10/1955 n. 1269, solo la Fontina ha avuto il trasferimento nella categoria più alta, mentre si sono aggiunti in Categoria A i formaggi Grana Padano e Pecorino Siciliano.

Nella Categoria B sono rimasti il Fiore Sardo e l'Asiago, i cui rappresentanti si erano pur duramente battuti per il riconoscimento in Categoria A, ma avevano avuto maggiori difficoltà nel produrre la documentazione storica.

Il Comitato ha pure aggiunto in Categoria B il Montasio, formaggio duro e semiduro prodotto principalmente nelle zone del Veneto, il Pressato, originario della zona di Vicenza e Treviso, il Ragusano che proviene dalla Sicilia. Così ebbe termine il difficile e lunghissimo iter legislativo per la rettifica degli errori commessi a Stresa e per la riqualificazione della Fontina in campo nazionale.

Ed era tempo che una siffatta norma entrasse in vigore e fosse resa esecutiva poiché, negli anni che seguirono il secondo conflitto mondiale, la denominazione «Fontina» venne sfruttata a tal punto che la sua applicazione veniva estesa a vari formaggi nazionali ed esteri. Molti stabilimenti lattiero-caseari della pianura producevano infatti dei formaggi da latte pastorizzato o con latte scremato, cui davano una forma cilindrica e piatta, talvolta persino rettangolare, e li chiamavano «Fontina».

Gli olandesi che producevano un formaggio di forma allungata, parallelepipeda, ricoperto di carta rossa, per i *toasts*, chiamavano anch'essi Fontina quel nordico prodotto che neppure aveva una rassomiglianza morfologica esterna con le forme originali. Altri commettevano abusi così pacchiani e grossolani che ci fu un periodo in cui si temette che la denominazione del prodotto originale avesse subito danni irreparabili e che il formaggio nostrano sarebbe rimasto confuso nel marasma dei mercati.

Gli olandesi non furono i soli ad adottare la denominazione Fontina per i loro prodotti. Francesi, danesi, svizzeri, tedeschi e austriaci⁶⁶ hanno usato sovente tale nome per definire alcuni dei loro formaggi, a volte con formato nemmeno cilindrico. La Svezia si è allineata agli altri adottando il vocabolo Fontina⁶⁷ per definire non si sa quale formaggio, mentre gli Stati Uniti d'America producono e vendono attualmente una «Midget Fontina» di piccolo formato.⁶⁸

Gli antichi abitanti delle frazioni Fontina e Fontinaz del Comune di Saint-Marcel, se fossero ancora vivi, potrebbero essere orgogliosi della strada percorsa dal nome della loro località e del classico formaggio valdostano! Ma la situazione, vista da altra angolazione, non aveva nulla di rassicurante. Gli industriali dei Paesi esteri continuavano ad adoperare abusivamente un vocabolo che, purtroppo, per carenza di precisi accordi tra gli Stati, si permetteva loro di usare.

Continuando in tale modo si rischiava di diffondere l'uso improprio di un determinato nome nella terminologia corrente. Togliarlo diventava

sempre più difficile. È vero che la limitatezza della produzione valdostana, qualora si servisse soltanto il prodotto originale, non basterebbe forse nemmeno a soddisfare tutte le richieste nazionali, ma è altrettanto vero che la denominazione in esame ci appartiene.

Per questa ragione occorre difenderla con tutti i mezzi. Essa è patrimonio esclusivo dei Valdostani: serve per definire il loro formaggio di origine e non già altri.

Veniva spesso richiesto perché il Consorzio Produttori Fontina non intervenisse, soprattutto in Svizzera ed in Francia, per far rispettare il corretto uso della denominazione «Fontina».

Alla luce di quanto sopra espresso, appare chiaro che il DPR 30/10/1955 n. 1269 era operante soltanto in Italia e nulla si poteva fare all'estero perché la norma non era stata convalidata dalla Legislazione Internazionale o da quella specifica adottata da ciascun paese in questo settore.⁶⁹

69 Cfr. gli esempi della Svezia e dell'Austria (entrambe aderenti alla Conferenza di Stresa) i cui industriali usano il termine «Fontina» per i loro prodotti da latte pastorizzato.



66 L'Austria, che pure ha partecipato alla Conferenza di Stresa, reclamizza un formaggio fatto con latte pastorizzato a crosta paraffinata e tingeggiata di rosso scarlatto chiamato Österreichischer Fontina (Oemolk export - werdertorgasse - 5 - A - 1013 Wien).

67 In Svezia, altro Paese partecipante alla Conferenza di Stresa del 1951, si smercia un formaggio denominato «Fontina» del peso di 5-6 kg col 29% di materie grasse sul tal quale, che dovrebbe corrispondere al 45-46% di grasso sulla sostanza secca.

68 «La Midget Fontina» è un cacio di 5 kg o poco più, fatto con latte bovino pastorizzato una volta al giorno. Il latte del mattino viene raffreddato, poi mescolato con quello della sera per la lavorazione.

**La classificazione dei formaggi nei vari Paesi
secondo i dati forniti dalle delegazioni ICE (luglio 1985)**

Paese di produzione	Denominazione dei formaggi		Osservazioni
	di origine	tipici	
ITALIA	Fontina (B)	Caciocavallo (B)	per il Montasio è in corso la pratica per la Categoria A
	Gorgonzola (A)	Montasio	
	Parmigiano Reggiano (A)	Pressato	<i>idem</i> c.s. per il Provolone
	Grana Padano	Provolone (B)	<i>idem</i> c.s. per il Taleggio
	Pecorino Romano (A)	Ragusano	
	Pecorino Siciliano	Taleggio	
	Fiore Sardo (B)	Mozzarella di Bufala	
	Asiago (B)		
	Robiola di Roccaverano		
	Casciotta di Urbino		
	Raschera		
	Murazzano		
	Bra		
	Castelmagno		
	Pecorino Toscano		Per il Pecorino Toscano, pratica in corso per Categoria A (parere favorevole su G.U. n. 66 del 18/3/85)
Canestrato Pugliese		<i>idem</i> c.s.: su G.U. n. 69 del 2/3/85 per il Canestrato Pugliese	
SVIZZERA (C) (lettera 002353 ICE Zurigo del 21/6/85)	Appenzel	Emmenthal	
	Sbrinz	Gruyère	
	Vacherin Fribourgeois	Tilsit	
	Tête de moine		
	Raclette Valaisan Glaronais aux herbes		
OLANDA (comunicazione ICE di Amsterdam del 16/4/85)		Goudse	
		Edammer	
		Friese	
		Leidse	

Paese di produzione	Denominazione dei formaggi		Osservazioni
	di origine	tipici	
NORVEGIA (D)	Blandet Kvit Geitost	Jarlsberg	
	Gamalost	Norvegia Nøkkelost Norsk Sveitser Norsk Edamer Norzola (erborinato)	
DANIMARCA L' ICE di Copenaghen con telex del 17/5/85 comunica che in Danimarca i principali formaggi vengono così classificati	Danablu (erborinato)	Svenbo	
		Samsø	
		Fynbo	
		Danbo	
		Elbo	
		Tybo	
		Malibo	
		Havarti	
		Esrom	
FRANCIA (E) per gentile concessione dell'Ambasciata di Francia di Milano	Brie de Maux	Brie	senza altre indicazioni
	Brie de Melun		
	Camembert de Normandie	Camembert	<i>idem</i> c.s.
	Chaource	Saint Paulin	<i>idem</i> c.s.
	Neufchâtel		
	Livarot		
	Maroilles		
	Munster Geromé		
	Pont L'Évêque		
	Mont d'Or ou Vacherin ou Haut-Doubs		
	Crottin de Chavignol		
	Pouilly Saint-Pierre		
Selles sur Cher			
Cantal o forma di Cantal			
Laguloire			
Ossau-Iraty - Brébis			
Pyrénées (latte di pecora)			
Saint-Nectaire			

Paese di produzione	Denominazione dei formaggi		Osservazioni
	di origine	tipici	
	Salers Picodon de l'Ardèche o Picodon de la Drome Reblochon Beaufort Gruyère de Comté o Compté Bleu d'Aurvergne Bleu des Caussis Bleu de Haut-Jura o Bleu de Gex o Bleu de Septmoncel Focerne d'Ambert o Fourme de Montbrison Roquefort (latte di pecora) Brocciu Corse o Brocciu		
SVEZIA (nota dell'Ufficio ICE n. 1667. Secondo l'organizzazione dei caseifici svedesi Riksst, la legislazione di quel Paese non regola la produzione dei formaggi, per cui tutti quelli compresi nell'elenco sono da considerarsi tipici o qualcosa di simile. Accanto ai nominativi dei formaggi è indicata la percentuale delle materie grasse sul «tal quale» e non sulla «sostanza secca» (come comunemente avviene da noi).		Edaer 23% Hushäll 28% Herrgård 28% Tilsiter 28% Cheddar 31% Skandia 28% Fontina 28% Ambrosia 35% Drabant 28% Riddar 28% Kloster 31% Präst 31% Dacke 31% Grevé 28% Gräddost (Stureost) 38% Svecia 35% 28% Port Salut (Grensholm) 28% Gouda 28% Margarinost 31% (Söderåsen) Kavaljer 38%	

Paese di produzione	Denominazione dei formaggi		Osservazioni
	di origine	tipici	
BELGIO comunicazioni non pervenute			
AUSTRIA comunicazioni non pervenute	Pinzganerbirkäse		
REGNO UNITO	Stilton		



6. Problemi relativi alla commercializzazione

Note alla tabella sulla classificazione dei formaggi del 1985

- A) Formaggi già classificati «di origine» nel corso della Conferenza di Stresa.
- B) Formaggi classificati «tipici» alla Conferenza di Stresa.
- C) Con ordinanza del 10 dicembre 1981 concernente la designazione e la classificazione dei formaggi svizzeri, il Dipartimento dell'Interno fissa le seguenti norme:

Formaggi con designazioni di origine (Allegato 1):

Appenzello
Sbrinz
Vacherin friburghese
Tête de Moine (Bellelay)
Formaggio da Raclette vallesano
Formaggio glaronese alle erbe (Schabziger)

Formaggi con designazioni di provenienza (Allegato 2):

Emmental
Gruviera
Vacherin Mont d'Or

Formaggi con designazioni della sorta (Allegato 3):

Tilsit
Tilsit pastorizzato
Formaggio da Raclette

- D) Esiste in Norvegia tutta una serie di formaggi dichiarati tipici all'estero, li regolarmente riprodotti con l'uso della denominazione del Paese produttore con l'aggiunta di «Norsk», quali Norsk Edamer, Norsk Cheddar, Norsk Saint Paulin, ecc.
- E) I seguenti formaggi di origine e tipici italiani sono protetti dalla legislazione francese secondo l'elenco che segue:
Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Grana, Gorgonzola, Fontina, Fontal, Asiago, Montasio, Taleggio, Italico, Caciocavallo, Pecorino Canestrato, Pecorino Siciliano, Pecorino di Moliterno, Fiore Sardo, Mozzarella, Scamorza, Crescenza, Pannerone Proga, Pressato, Brà, Toma (e non tome), Bitto, Provolone, Robbiola, Robiola, Stracchino, Mascherpone, Pecorino Romano, Robiolina, Canestrato Pugliese, Crotonese, Provatura, Quartirolo, Ragusano.

Nel corso dei secoli la Fontina ha sempre avuto un mercato, come provato dalla continuità della produzione, ed il prodotto rappresentava, col vino, l'unica fonte di reddito per gli agricoltori in Valle. Questo commercio ha comunque subito alti e bassi sia stagionali che annuali: il suo successo e la vivacità del mercato dipendevano dal potere di acquisto dei compratori provenienti da fuori Valle. Talora si barattava la Fontina con prodotti come stoffe del Biellese, cereali del Canavese, olio del Lago Maggiore e del Lago di Garda, ecc. In quei casi si formavano carovane di carri carichi di Fontina, burro, toma e bestiame verso i mercati, carri che poi venivano ricaricati per il trasporto in Valle di derrate e merci.

In una lettera del 20 settembre 1555, riportata da Justin Boson nella seconda parte di *Paléographie Valdôtaine*⁷⁰ il vescovo di Sion nel Vallese risponde negativamente ad una domanda inoltrata dai Valdostani desiderosi di esportare del formaggio (*caseum*) nel suo Cantone. Da ciò si deduce che vi era un commercio anche tra le zone del Vallese e della Valle d'Aosta.

La Fontina (o «formaggio», o «vacherino», o «gruyère») sin dal Medio Evo costituiva un prodotto tra i più rappresentativi usati per il pagamento dei censi e dei placiti da parte dei produttori al signore del feudo, che a sua volta doveva consegnare delle merci o delle derrate alimentari o pagare delle tasse ai Conti di Savoia.

Tali pagamenti venivano fissati in apposite convenzioni tra i produttori e i signori, denominate *Reconnaissances*, nelle quali venivano elencati da un notaio i terreni soggetti alla tassa in natura od in moneta. Le tassazioni venivano poi riepilogate in altri volumi intitolati *Égances*.

In una di queste *Reconnaissances*⁷¹ i fratelli Blanc concedevano, in data 16 settembre 1571, l'inf feudazione di diversi terreni ai fratelli Saluard contro il pagamento o la consegna di «cinquante livres de fromage d'alp» (cinquanta libbre di formaggio d'alpe) nel giorno di San Michele, ossia il 29 settembre.

Già in quell'epoca il formaggio valdostano era considerato molto importante per gli scambi o le vendite nel Ducato: il 1° settembre 1683 il duca Victor Amé II accordò agli abitanti del Ducato di Aosta l'esonero del pagamento dal *dacito* (dazio) di Susa per i seguenti quantitativi di merci esportate fuori dalla Valle d'Aosta:⁷²

Formaggio del Paese di Aosta, fino a rupt 17.975;
Serazio, fino a rupt 50;
Oglio (*sic*) di noce, fino a rupt 50;
Butiro, fino a rupt 4.100;
Gariglio di noce, fino a rupt 800.

Talvolta avvenivano anche degli scambi di prodotti caseari, specie tra istituzioni religiose, forse per diversificare il tipo di formaggio da consumare nelle rispettive mense.



70 Op. citata

Nel quaderno del cellérier Ballalu «achevé en 1709» si legge che si è avuto uno scambio di formaggi mediante il quale «l'alpage de la Pierre [situato appena sotto il colle del Gran San Bernardo, sul versante svizzero, N.d.A.] a envoyé à Aoste au Prévot 12 pièces [de fromage]. En réciproque on a envoyé ou Clavandier du Gran Saint Bernard deux fromages et deux ceras de Citrun».⁷³ Ammesso che il peso delle due partite, poiché si trattava di scambio, sia stato pressappoco uguale, c'è da notare che i formaggi di Sitrun erano molto più grandi di quelli del Vallese. Forse si facevano già in quell'epoca in Svizzera i «fromages à Raclette» da 5-6 kg, mentre le forme confezionate in Valle d'Aosta pesavano 25-30 kg cadauna.

All'inizio del XVIII secolo era florido il commercio del formaggio fra la Valle d'Aosta, la Savoia ed il Vallese. Da Saint-Rhémy erano passate dal 15 febbraio all'11 novembre del 1719 n. 3.089 forme; da La Thuile dal 3 novembre 1718 al 28 ottobre 1719 n. 7.322 forme. Il traffico era particolarmente intenso nei «jours de fête près des marchés soit foires» poiché in tali occasioni si arrivava a 200-250 forme al giorno.⁷⁴

Da ciò si desume che i famosi due colli alpini (Piccolo e Gran San Bernardo) erano meno innevati di adesso, quindi transitabili per gran parte dell'anno.

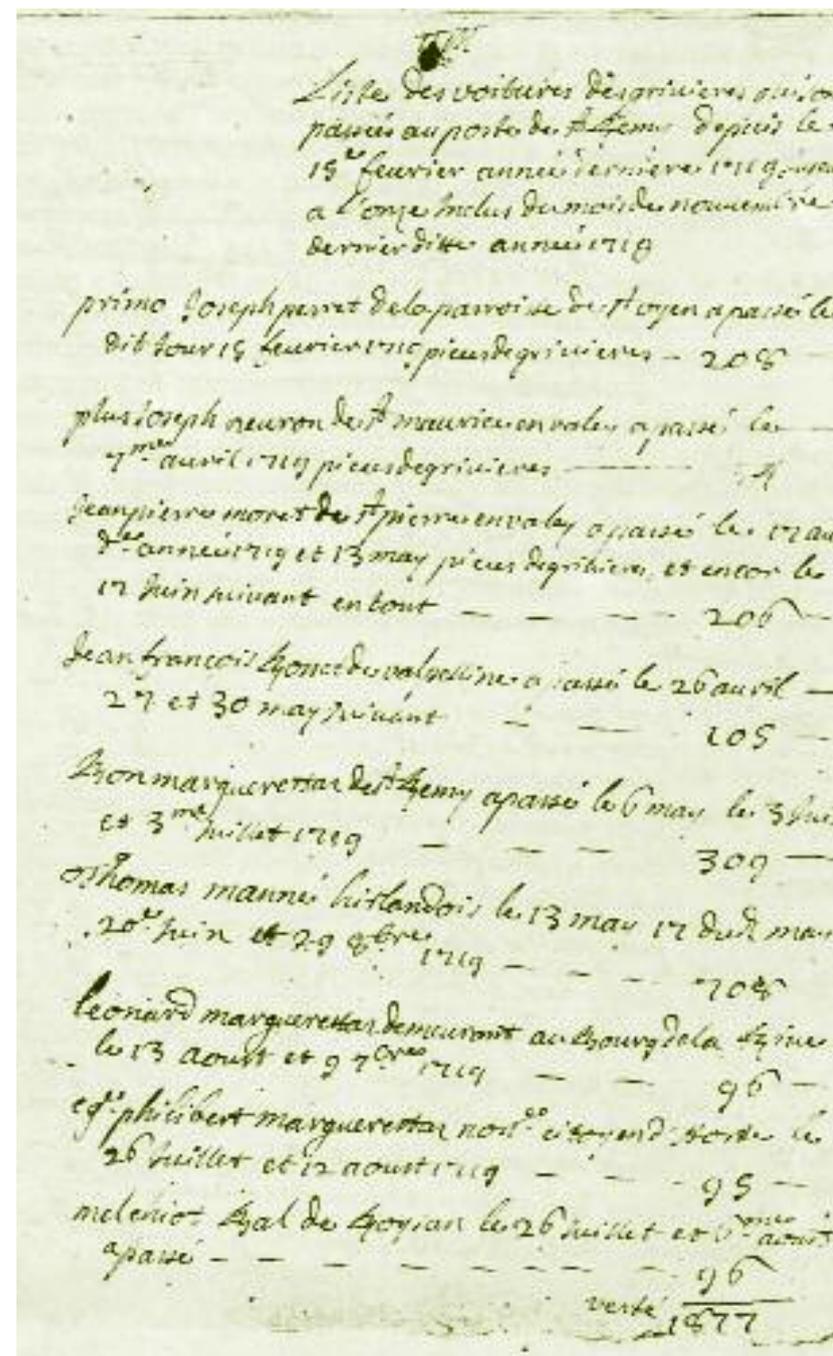
Ma la Fontina ha avuto sempre alti e bassi, non solo per il prezzo ma soprattutto per la sua qualità.

Degno di menzione vi è un episodio secondo cui in data 1° aprile 1765 un certo Dominique Lale, in nome del signor Guy François, marchese di San Giorgio e barone di Châtel Argent, nell'esigere i diritti feudali del castello di Saint-Pierre, chiede la consegna di determinati importi in moneta liquida «plus trente deux livres ou huit fontines per ans», specificando nello stesso documento che la merce deve essere di «fontines capables et vendables au choix du seigneur Marquis». Troviamo altre raccomandazioni circa la qualità della Fontina da consegnare come censo in diverse *Reconnaissances* in cui il notaio insiste affinché il prodotto sia «de bonne qualité marchande».⁷⁵

D'altra parte la Fontina, allora come adesso, era prodotta principalmente per essere venduta, per cui si esportava la qualità migliore, mentre gli scarti e le partite meno presentabili venivano consumate direttamente *in loco* dai produttori, oppure smerciate a basso costo.

In occasione di invasioni, guerre e crisi, crescevano le difficoltà di vendita e automaticamente si aveva una diminuzione della produzione. Si soleva dire che il prodotto «tirava poco», perché mancava la capacità di acquisto da parte dei consumatori.

Ciò non dipendeva dai produttori: essi, in ogni tempo, si sono preoccupati di produrre e non di vendere direttamente i formaggi; tutt'al più, essi vendevano alcune forme allo spaccio del villaggio o ad acquirenti occasionali.



Lista riguardante i passaggi di forme di Gruyères al posto di St-Rhémy (verso la Svizzera) dal 15 febbraio al 15 novembre 1719 (cfr. nota n. 74).

Lista concernente
i passaggi di formaggio
ed altre merci al valico
di La Thuile
nel 1718 e 1719.
(cfr. nota n. 74).

*Rolle des Zinnes et fromage de la Thuile
lan 1718 et 1719 et marqué*

du 3 ^e qbre	marque à cathoira de la Compagnie de Pico	100
du 10 ^e qbre	marque à manice Jagonard	6
du 17 ^e qbre	pour anset ma Villaret marque	36
du 24 ^e qbre	pour Pierre fort et Jean Baptiste de gran	37
du 31 ^e qbre	pour garrard de	12
	pour michel cheval	14
	pour Jean Baptiste de gran	16
	plus petits fromages	16
du 7 ^e qbre	pour Pierre fort et Compagnon	8
du 14 ^e qbre	pour Pierre Flandin	6
	plus pour Pierre Flandin	24
	plus pour marquette	20
	plus pour manice cheval	20
		104
du 1 ^e qbre	pour manice Jagonard et Compagnon	20
du 8 ^e qbre	pour mande Stancet	12
du 15 ^e qbre	pour Pierre fort et Compagnon	20
du 22 ^e qbre	pour Pierre Flandin	12
du 29 ^e qbre	pour Pierre fort et Compagnon	90
	pour Pierre Flandin	36
du 5 ^e qbre	pour Pierre Flandin	36
du 12 ^e qbre	pour Jean Baptiste de gran	64
du 19 ^e qbre	pour Jean Baptiste de gran	14
du 26 ^e qbre	plus pour Jean Baptiste de gran	76
du 3 ^e qbre	pour manice marquette	55
du 10 ^e qbre	pour Jean anthoine et François Compagnon	64
du 17 ^e qbre	pour Jean Baptiste de gran	90
du 24 ^e qbre	pour Jean anthoine Compagnon et Pierre	77
		7050

*Ces après convenus qu'il trois mille livres de fromage
pices bonne monnoye courante en lettres payables
annuellement le tiers à la Noël de chaque année
à Commanon à la prochaine, l'autre tiers, à la St
Jean Baptiste mil sept cent, soixante six
l'autre tiers, à la foire de Doussaint mil sept
cent, soixante six et ainsi se continueront, Et
trois sous livre annuellement pendant les six années
soit huit fontines capables et vendables, au choix du*

L'apprezzamento della Fontina da parte delle famiglie nobili locali era però fuori discussione.

Uno dei fatti ci viene riferito da Mr. Bertoz che, nelle sue «Mémoire d'observations» quale «contrôleur de la Maison de S.A. Mr. le Marquis de Suse - 30 juillet 1755 - sur le compte des Dépenses de Mr. le Comte de Challand pour la Terre des États d'Aoste en 1754» descrive le provviste messe a disposizione dell'illustre Signore valdostano:

n. 7 lièvres	livres 107 de Fontine
<u>n. 3 agneaux</u>	<u>livres 89 de Gruyère</u>
n. 10	livres 276

Nello stesso registro viene altresì formulata una «Mémoire concernant le Duché d'Aoste en parallèle avec le Duché de Savoie - 1760». Nel capitolo del «Commerce» è indicato quanto segue: «le commerce actif et passif du Duché d'Aoste est à peu près le même en proportion que celui de la Savoie. Si le Duché d'Aoste vend des bleds de moins, il vend en proportion plus de bestiaux, beurre, fromages et métaux, parce que par proportion à sa population il a plus de ces articles que la Savoie».

In altra parte del registro viene riportata in parallelo con la Savoia, la consistenza numerica del bestiame esistente nel ducato di Aosta, per l'anno 1770 come segue:⁷⁶

bœuf, génisson, veaux	n. 13.953
vaches à lait	n. 22.699
<u>moutons et brebis</u>	<u>n. 56.140</u>
Total	n. 92.762

Una delle tante raccomandazioni circa la qualità della Fontina da consegnare quale censo nelle
Reconnaisances:
«huit fontines capables et vendables»
(cfr. nota 75).

76 Cité et Duché d'Aoste, Mazzo III, n. 18, Sez. I. Archivio Storico Torino.



La Fontina viene da sempre proposta usando latte bovino intero e per questo motivo essa è sempre stata considerata dai valdostani come il miglior prodotto alimentare.

Per produrla si doveva tuttavia rinunciare ad una parte del burro, considerato fino all'ultima guerra mondiale quasi l'unico condimento lipidico per pietanze, minestre, ecc. Di fatto, i grassi nella prima metà del secolo erano ricercatissimi, perché ritenuti — e non sempre a torto — corroboranti, generatori di energia e calore per eccellenza.

Per sopperire alle necessità di lipidi si usava trasformare il latte nelle latterie «a magro», si depositava cioè il latte in apposite caldaie di 20-30 kg per 24 ore in un locale fresco.

In seguito si scremava gran parte della panna con un mestolo di legno e la si zangolava, ottenendo un burro di ottima qualità. Per conservarlo nel tempo lo si fondeva poi in un pentolone (in lega di bronzo, affinché non bruciasse sul fondo), facendolo cuocere fino a quando assumeva un colore ocra scuro, con la completa evaporazione dell'acqua. Il burro così fuso, sterilizzato e disidratato, ad alta concentrazione (raggiungeva il 98% di grassi), veniva versato ancora tiepido in grossi vasi di terracotta o giare (*doils*, in *patois* locale) e quindi collocato in una cantina fresca. Così trattato lo si conservava per un anno e più.

Il latticello residuo della zangolatura della panna, contenente ancora delle parti di caseina e un po' di materie grasse, veniva coagulato per ottenere un formaggio molto molle, di gusto asprigno, da consumare fresco con patate lesse o polenta.

Il latte così scremato (non tutta la parte grassa affiora, ma ne rimane ancora almeno l'1% nel latte), veniva riscaldato a 37-38 °C, con aggiunta di caglio nelle solite dosi, lasciato riposare per mezz'ora, per poi procedere alla rottura e agitazione della cagliata. La pasta caseosa così ottenuta si metteva in fascere o stampi di legno del peso di 2 o 3 kg, in modo da ottenere il cosiddetto formaggio «magro» o «semi-magro»⁷⁷ che veniva consumato in famiglia dopo due o tre mesi di stagionatura. Questo tipo di lavorazione si praticava soprattutto a inizio lattazione delle bovine (novembre-dicembre), allo scopo di ricostituire le scorte familiari di burro da fondere, oppure nel periodo che intercorreva tra la chiusura della latteria del villaggio (fine di maggio) e la monticazione.

Sovente lo stesso sistema veniva adottato anche presso i mayen.

Talvolta per ottenere formaggi migliori, senza però rinunciare completamente al burro, taluni trasformavano il latte semi-grasso, cioè scremavano il latte di una munta, mescolandone in seguito il residuo con una munta di latte intero: si otteneva in questo caso un formaggio di valore intermedio, assai apprezzato dai contadini.

Queste considerazioni confermano che i produttori valdostani produ-

cevano Fontina principalmente per venderla, mentre per il loro uso quotidiano si accontentavano di un cacio meno pregiato, privato in gran parte delle materie grasse.



Nonostante le varie crisi, nel XIX secolo la Fontina cominciò ad affermarsi validamente. Si sperava molto nella sua diffusione con l'entrata in funzione della ferrovia Chivasso-Aosta: si sarebbero finalmente potute spedire più lontano delle forme, utilizzando un mezzo di trasporto meno costoso dei carri a traino animale.

La produzione aumentò quindi gradualmente, il nome Fontina fu maggiormente conosciuto e la sua fama ben presto varcò i tradizionali confini della zona in cui veniva consumata.

Mentre i produttori valdostani si mostravano in certo qual modo soddisfatti per la diffusione del loro prodotto, negli ultimi decenni del secolo scorso i grossisti si erano però organizzati. L'iniziativa privata del commerciante supera spesso in velocità la capacità di decisione dei produttori.

Da un lato si aveva un prodotto buono, dall'altro dei produttori in balia di se stessi. È facile immaginare che in una tale situazione i grossisti — in tutto 4-5 sulla piazza — potessero trarre dei buoni margini di guadagno. La commercializzazione della Fontina era sovente bloccata, sia perché i tempi erano difficili e la merce aveva ancora un lento sbocco sui mercati, sia perché i commercianti volevano tenersi entro margini commerciali di assoluta sicurezza e sovente i produttori a fine stagione imploravano, supplicavano di ritirare la loro merce, a qualsiasi prezzo, pur di disfarsene.

Analizzando le cause di questa deleteria situazione, balza all'occhio che le grandi crisi avvenivano quasi sempre in due periodi distinti dell'anno, cioè:

a) verso fine maggio - inizio giugno, per la produzione invernale di latteria che in quel momento incominciava a risentire degli effetti negativi del caldo che entrava nei magazzini, provocando gonfiore con conseguente deprezzamento delle forme;

b) verso fine settembre, per la produzione di alpeggio, che doveva essere trasportata a valle in fretta per via dell'incombente autunno che avrebbe bloccato le strade, complicando notevolmente la situazione.

In passato si avevano tali problemi semplicemente perché scarseggiavano i capitali liquidi ed i produttori non disponevano di magazzini sufficienti per ospitare tutta la Fontina nei momenti di massima produzione, cioè alla fine della stagione, quando tutti i produttori offrivano la loro merce a pochi acquirenti.

E si può a buon diritto dire che i grossisti in quei periodi facevano il

⁷⁷ Tali forme di formaggio sono ancora oggi ricercatissime, in quanto contengono il 20-22% di materie grasse sul secco. Quindi sono assai consigliate dalla dietetica generale.

bello ed il cattivo tempo, perché fra di essi vi era un accordo preventivo per stabilire le condizioni di acquisto.

I ricordi d'infanzia riportano alla mente di molti settantenni d'oggi i tempi in cui, giovani ragazzini, si recavano al martedì assieme al padre od al nonno col carretto ad Aosta, per tentare di vendere le Fontine di latteria - 15-20 forme - che si dovevano ritirare dal magazzino perché il caldo le danneggiava!

L'appuntamento col grossista era fissato attorno alle ore 10, di solito dietro l'attuale piazza Chanoux, «chez Alphonse»,⁷⁸ che però non si faceva trovare. Allora tutti si mettevano alla sua ricerca finché, trovatolo a giocare a bocce o a carte con gli amici, assicurava che nel corso del pomeriggio sarebbe venuto a «vedere la merce». Quando verso sera appariva, era per lo più di pessimo umore e con una scusa o con l'altra lasciava intendere che se gli si vendeva il prodotto ad un prezzo irrisorio, da lui stesso stabilito, la vendita era assicurata, altrimenti «pazienza» diceva «sarà per un'altra volta».

La necessità di incassare qualcosa, l'impossibilità di trovare in quel momento un altro acquirente e la difficoltà nel riportare a casa la merce, erano tutti elementi che giocavano a favore della cessione della derrata al prezzo offerto. Non c'era margine di contrattazione, perché il commerciante avrebbe trovato varie decine di produttori nelle identiche condizioni di bisogno, che avrebbero venduto il loro prodotto a qualsiasi prezzo. Le partite di Fontina d'alpeggio, verso settembre e ottobre, a volte erano oggetto di ben più gravi imposizioni e svilimenti. Alla fine dell'estate gli alpigiani, spinti dal maltempo che incalzava sull'alpe, dovevano trasportare subito a valle il frutto del lavoro di un centinaio di giorni di monticazione, per un totale di 400-500 forme e forse più.

Non esisteva nessun locale nel fondovalle per lo stoccaggio individuale o collettivo della merce ed in più c'era un'impellente necessità da parte degli imprenditori agricoli di disporre di capitali per provvedere a pagare i salari del personale, gli affitti, saldare i debiti arretrati, far fronte alle spese per le scorte dell'inverno.

Che fare? Offrire ancora la merce al solito compratore? Non vi erano alternative valide.

Gli offerenti erano numerosissimi: cento produttori e forse più, tutti senza locali da destinare a deposito della derrata e bisognosi di liquidità finanziaria, offrivano contemporaneamente la Fontina e dovevano fare pressioni enormi per poter vendere quella merce di squisita bontà, ma di rapido deterioramento.

Gli acquirenti ovviamente avevano solo l'imbarazzo della scelta, tante erano le offerte provenienti da ogni parte. C'era una valanga di forme, tutte disponibili nello stesso periodo; bastava insistere per il ribasso del prezzo ed il gioco era fatto.

Qualche produttore si allontanava stizzito nel vedere deprezzata una merce per la cui produzione erano occorsi tanti sacrifici e tante spese, ma ben presto era costretto a ritornare dal commerciante con la testa china, rassegnato a cederla al prezzo proposto. Ma invano!

Nel corso della notte, per decisione unilaterale dell'acquirente, la merce era notevolmente scesa di prezzo ed occorreva sbrigarsi a definire il contratto su nuove basi, ancora più mortificanti e svilenti; altrimenti le forme sarebbero calate ancora di valore.

Molte volte intere partite hanno dovuto soggiornare in ambienti di fortuna (magazzini di latterie, vecchie cantine, ecc.), per oltre sei mesi, anche sino alla successiva Pasqua, prima di poter essere vendute.

Naturalmente tutto ciò comportava delle notevoli spese per la cura, grossi cali di peso, declassamenti e deprezzamenti delle forme, mentre il prezzo che veniva pagato ad aprile era uguale, se non inferiore, a quello offerto l'anno precedente a settembre, al momento della demonticazione del bestiame.

All'esportazione in inverno non si poteva nemmeno pensare: i colli alpini erano chiusi e durante l'estate o l'autunno la carenza di mezzi di trasporto frenava ogni possibilità di scambio con l'estero.

Queste situazioni, ed altre ancora, si verificarono con frequenza per vario tempo, tra continue difficoltà, amarezze e sofferenze.

Solo l'attaccamento alla tradizione e la proverbiale pazienza hanno fatto sì che gli agricoltori continuassero a trasformare il latte in Fontina.

Negli anni successivi alla proclamazione del Regno d'Italia del 1861, il re Carlo Alberto e dopo di lui Vittorio Emanuele II diedero un impulso notevole alla zootecnica italiana, allora largamente dipendente dalla Francia, sostenendo l'allevamento bovino nostrano ed i prodotti del bestiame, cioè il latte e i latticini. Per tale motivo il Ministero del Tesoro organizzò numerose iniziative pubblicitarie e di promozione, al fine di facilitare gli scambi ed incrementare i consumi di formaggio.

A questo scopo vennero organizzate diverse Mostre o Esposizioni, a carattere provinciale o nazionale. L'impresa era mirabile e utile soprattutto per le zone montane o per quelle dislocate lontano da grandi centri, che non avrebbero certamente potuto promuovere i loro prodotti.

Alla Fiera di Portici, in provincia di Napoli, nell'ottobre del 1877, partecipò anche la Fontina, presentata dalla ditta Frassy Pietro di Valgrisenche, che vinse una medaglia d'oro con relativo diploma d'onore.⁷⁹ Fu sicuramente il primo attestato ufficiale vinto dalla Fontina. La definirono «Fontina imitazione del Gruyère», ma, poiché si trattava della massima onorificenza concessa, si traevano buoni auspici per le future fortune del prodotto.

Il 26 gennaio 1878 il Ministero del Tesoro invitava ancora i fratelli Frassy a partecipare all'Esposizione Mondiale di Parigi, presentando la Fontina. Per questa Esposizione anche la ditta Francesco Cirio di

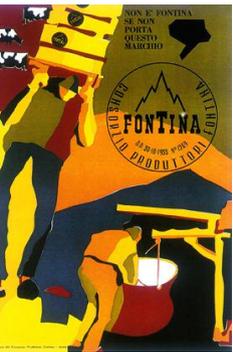


79 L. REGGIO, *Memoria storico-tecnica...*, cit.

80 Ibid.

78 Nella zona ove ora sorge l'Hotel Europa.

Alphonse era un maniscalco e disponeva di lunghe mangiatoie, cui si potevano attaccare i muli col carretto.



80 *Ibidem op. citata.*

Pagina a fronte:

Tecnici ed operai al controllo della qualità delle forme in un magazzino di maturazione.

Prima di essere spedita, la merce viene sottoposta ad un nuovo ed attento esame.

Le forme che presentano difetti vengono declassate e valgono prezzi inferiori.

Napoli richiedeva al signor Frassy una fornitura di Fontina. Al Frassy stesso veniva conferita a Parigi una medaglia di argento e dal Ministero dell'Agricoltura un premio di lire 500.⁸⁰

La Valle d'Aosta rimase a guardare, per cui il Comizio Agrario di Aosta (validissima organizzazione sindacale e tecnica dell'agricoltura locale) nell'anno 1888, organizzava ad Aosta un'Esposizione Nazionale di formaggi detti «Fontine» assieme all'utensileria dei caseifici, con lo scopo di far conoscere il nostro formaggio anche ad operatori commerciali provenienti da altre Regioni.

Nel n. 17 del 27 aprile 1888, il giornale locale 1° «Écho du Val d'Aoste», di tendenza liberale-progressista, scritto quasi completamente dal professor François Farinet, esaminava la situazione commerciale della Fontina, scrivendo quanto segue:

«Depuis quelques années, il nous semble que l'on se spécialise trop dans notre industrie fromagère.

La Fontine, ayant donné dans une période de vogue, de forts bénéfices à ses fabricants, tous se sont voués sur cet article et la multiplication des laiteries a été le fruit immédiat de ce courant de la mode.

Si cela a été un bien en ce qu'il tendait à créer un type unique, commerciable et de facile écoulement, on n'a pas lieu de s'en féliciter extraordinairement.

Pendant que la production triplait sans améliorer la qualité, surtout à cause de l'intrusion des produits secondaires des laiteries, la consommation restait la même ou, au moins, n'augmentait pas du tout en proportion de la première.

De cette absence d'équilibre entre l'offre et la demande, naquit la dépréciation.

Les prix de la fontine prirent une marche descendante qui devait aboutir à un véritable avilissement.

De là la terrible crise dont nous souffrons encore les conséquences économiques.

Combien de familles, attirées par le gain facile des premières années, furent ruinées pour avoir voulu pousser trop haut les loyers, lorsque la valeur des produits était en pleine dégringolade.»

Lo stesso articolista, con una punta di polemica, critica il fatto che l'organizzazione abbia voluto limitare l'Esposizione Nazionale di Aosta ad un solo prodotto, la Fontina, avvantaggiando solamente qualche fortunato e privilegiato produttore. Sul numero successivo dello stesso giornale, il n. 18 del 4 maggio 1888, riprende l'argomento criticando il «Comice Agricole», organizzatore della Mostra, dicendo che si è trattato di un'Esposizione «troppo settoriale e per nulla vantaggiosa per i piccoli produttori locali. Ricorda che soltanto il 40% (deux cinquièmes) della spesa è stata destinata alla Fontina che è già in crisi, cosicché l'altra par-

te avrebbe potuto essere usata per incentivare la fabbricazione di altri formaggi, sia pure imitando quelli di altre zone...»

Per quanto riguarda l'elenco degli espositori a tale Mostra rimandiamo il lettore alla pagina 455 del presente volume, mentre ci preme rilevare i nomi dei premiati, che sono i seguenti:

Prix de 1^{er} degré (400 francs): MM. Lanier Victor de Saint-Pierre, Buissonin Maurice, Charvensod; Perrod Pietro et frères, La Thuile; Cheney Pantaléon, Saint-Christophe; Chev. Perron Giovanni Grato, La Thuile; Lucianaz Ephyse, Charvensod.

Prix de 2^{ème} degré (250 francs): MM. Jacquemod Paul, La Thuile; Vevey Michel, Quart; Bourgeois Thomas, Saint-Pierre; Rouillet Auguste, Saint-Christophe.

Prix de 3^{ème} degré (200 francs): MM. Bal Placide, Ollomont; Blanc J.-Xavier, Valsavarenche; Vauthier Maurice, Avise; Mochet Grégoire, Valtournenche; Bal Balthazard, Saint-Christophe; Létey Jean-Baptiste, Doues; Rigollet Salomon, Aoste. Altri 14 produttori ottenevano il diploma di merito.

Per quanto riguarda la classifica, la giuria ha favorito i «formaggi più





duri, tipo Gruyère, destinati all'invecchiamento e di conseguenza più commerciabili.

L'«Écho du Val d'Aoste» nel n. 39, del 28 settembre 1888, polemizza ancora e precisa che: «la migliore specialità per il contadino è ciò che gli rende, ciò che gli permette di pagare gli affitti e di poter far girare i suoi affari e non l'allettante miraggio che è già stato causa di guai per tante famiglie, di voler fare fortuna fabbricando delle Fontine senza tenere conto degli scarti e dei due seguenti coefficienti: aumento sino ad un terzo della locazione e della manodopera e della diminuzione di un terzo del valore dei prodotti».

L'esposizione Nazionale di Fontina del 1888 (secondo gli apprezzamenti non certamente positivi del giornale) «più che aver creato un beneficio commerciale diretto per i nostri produttori, avrebbe costituito l'occasione propizia per “una carrellata di Fontine”», principalmente di produzione di alpeggio, per via del mese di settembre in cui essa si è svolta.

L'enorme partecipazione di produttori per quei tempi (93 espositori) indica che a questa forma pubblicitaria, forse mai usata in Valle, i produttori affidavano le speranze di vedere risolti gli atavici problemi commerciali riguardanti il loro meraviglioso formaggio.

Essi speravano che, presentando le forme al pubblico, ai commercianti locali, agli acquirenti provenienti da fuori Valle, si aprissero le porte verso forniture più facili, verso l'esportazione in altre regioni italiane, e fors'anche all'estero.

La volontà di continuare a produrre il delizioso alimento era però accompagnata da tante difficoltà ed apprensioni, non esistendo la certezza di una vendita che potesse retribuire l'attività.

La Mostra rappresentava per i produttori qualcosa di nuovo; qualcosa da cui poter decollare per acquisire nuovi mercati, adottare nuove strategie di vendita e reperimento di nuovi sbocchi.

Questa gente scesa dalla montagna e dalla collina ad Aosta con carretti, con muli da soma, per presentare in pochi giorni il frutto migliore del proprio lavoro, indicava che i produttori ne avevano abbastanza, che cercavano strade nuove, cambiamenti nelle strutture commerciali, condizioni diverse.

Oggi sappiamo che una crisi economica non si risolve con una semplice Mostra, organizzata localmente, seppure indicata sui volantini come «Esposizione Nazionale».

Per questa ragione la Mostra del 1888 ad Aosta lasciò, dopo qualche mese, le cose com'erano. Le auspicate vendite non si verificarono, i nuovi clienti grossisti di fuori Valle non si presentarono. Le esportazioni rimasero allo stato di sempre. L'«Écho du Val d'Aoste», nel suo editoriale per il n. 40 del 5 ottobre 1888 lo rilevava e procedeva ad una severa critica, pur elogiando l'intenzione degli organizzatori.

La crisi, sempre più profonda, continuava negli anni successivi, mentre si facevano pressioni sui produttori perché facessero altri formaggi, imitando anche alcuni tipi provenienti dall'estero e diminuendo la produzione di Fontina, ritenuta troppo abbondante rispetto al numero dei consumatori.

Il giornale «L'Alpino», fondato ad Aosta nel 1892, descrive le difficoltà in cui si dibattono i produttori di Fontina ed esprime alcune considerazioni su un possibile esito favorevole dell'esportazione in Confederazione Elvetica, per cui l'Italia, e soprattutto la Valle d'Aosta, avrebbero potuto rivolgersi a quei Paesi per il collocamento della produzione casearia.

Ma la situazione non migliorava affatto. Anzi, in un lungo articolo nel n. 19 del 6 maggio 1892, lo stesso giornale faceva la cronistoria della crisi della Fontina, spiegando che il prezzo percepito dai produttori si era ridotto da lire 12,5 a lire 10,5 il miriagrammo. Criticava i commercianti privati che non facevano certo gli interessi dei produttori e preconizzava la costituzione di forme cooperative. Poi l'articolaista proseguiva:

«Alle nostre Fontine non arride troppo un bell'avvenire: stentano a farsi strada; non riescono ad assumere uno stato di stabilità nel minimum del prezzo e l'esportazione non cresce come sarebbe da aspettarsi.

Eppure esse non hanno dei torti. Va ognor più perfezionandosi il metodo di fabbricazione e diventano ogni volta più pastose e buone.

Donde viene allora che la fortuna della nostre Fontine si va facendo peggiore anziché migliore? Come spiegare il fatto che una parte di esse dovette abbandonare il naturale sbocco del Piemonte e Lombardia e dirigersi con miglior esito in un paese esportatore per eccellenza di formaggi e di eccellenti formaggi? [...]

Se i nostri produttori costituissero una Cooperazione come se ne hanno tante in Svizzera in gran parte questi inconvenienti scomparirebbero; ma siccome ciò non avverrà tanto presto, stante l'indolenza dei nostri alpigiani, l'indifferenza loro per le istituzioni cooperative, un rimedio si potrebbe incontrare, i commercianti locali avveduti, intelligenti ed onesti che pensassero anche al bene del Paese.

Ci rincresce dirlo, ma i nostri commercianti locali nelle cui mani stanno in gran parte le sorti delle Fontine della Valle non pensano che a farsi una concorrenza spietata, disastrosa per i produttori, per loro e per i nostri latticini. Dimostrano una forte inettitudine commerciale; non sanno aprirsi nuovi sbocchi, non sanno che cadere miseramente nelle mani dei grossi commercianti piemontesi e milanesi che, astutamente sanno trar profitto della inettitudine loro e della loro insana concorrenza.

Senonché essi, devono poi ancora sapere che così facendo diventano nefasti al Paese, cagionando un deprezzamento del prodotto, un danno

FILEPPO GIUSEPPE

BRUSNENGO (Biella)

FORMAGGI -- BURRO
COLONIALI

Deposito e vendita
di vitulina

Brusnengo,

Sig. *Sauè Delle Cerrione*



527
923

Data	Natura della merce	Peso	Prezzo	Importo
	Fontina	1130	13-	14690
	Gorgonzola	710	10 50	74,55
	Burro	1920	21-	25620
	<i>24 settembre</i>			<i>477,75</i>
	<i>Adote Lino</i>			
	<i>Papato</i>			

Mercurio, Mosso, Gattinara, Cossato, Masserano, Barrolo, Biella, Th. Zoppi - Masserano

Riproduzione di una fattura del 1923 emessa dal grossista biellese in formaggi Giuseppe Fileppo.

non lieve ad esso. E che non diciamo cose assurde, eccovene la prova. L'anno scorso ad Étroubles alcuni bravi produttori di Fontine indignati dell'offerta derisoria fatta loro dai commercianti locali portarono in Svizzera i loro prodotti e provarono a venderli ad un prezzo di molto più elevato: a L. 15 il Mg. In più, ci si dice che gli Svizzeri che ebbero a com-

perarli, soddisfatti, quest'anno ne facciano ricerca. Il fatto torna tutto a lode di quei bravi produttori di Étroubles».

«L'Alpino» n. 8 del 24 febbraio 1893 riprende l'argomento dicendo che «è ancora d'uopo correggere il peccato originale del nostro commercio di Fontine, la mancanza di organizzazione. Esso è anarchico, privo di una intelligenza commerciale, di ordinamento, di concordia, di iniziativa, di continuità».

La situazione commerciale della Fontina viene anche descritta sul n. 9 de L'Almanach de l'agriculteur valdôtain del Comice Agricole del 1892: «C'è crisi nella vendita del bestiame in Valle d'Aosta ed i nostri caseifici non hanno avvenire. Si nota il ribasso dei prezzi della Fontina per cui la preoccupazione investe il settore della produzione casearia».

Da un più attento esame di quanto scrivevano i giornali e le riviste locali dell'epoca, sembra proprio che i produttori abbiano dovuto, in quel periodo, prendere delle decisioni importantissime agli effetti della loro troppo fragile economia e scegliere il tipo di produzione casearia, decidere cioè se produrre ancora la Fontina che era continuamente in crisi, oppure ricercare un'altra varietà di formaggio estero da imitare.

Altri giornali locali dell'inizio del secolo scorso, sino alla prima guerra mondiale si succedono nella trattazione della situazione commerciale della Fontina. Ora ci si dimostra più fiduciosi, ora invece la delusione avanza. Vengono descritte, con toni a volte allarmanti, le varie vicissitudini del mercato del nostro formaggio.

Di tanto in tanto si auspicava un'organizzazione del settore, un'associazione di interessati, una lega dei produttori, poi non se ne parlava per lunghi periodi, oppure lo si faceva in maniera discontinua. Segno evidente che i tempi non erano maturi.

Contemporaneamente si cercava di migliorare la qualità della Fontina, sia come sapore che come occhiatura ed ottenere una migliore standardizzazione delle forme, reclamata non soltanto dai commercianti grossisti, ma anche dal commercio al minuto, il quale trovava delle difficoltà ad avere due forme somiglianti per servire la propria clientela sempre con lo stesso prodotto.

A tale riguardo si è cercato di organizzare a più riprese le cosiddette «latterie pilota», cioè dei modelli da prendere come esempio, nelle quali non solo compiere delle prove di lavorazione sviluppando la sperimentazione, ma approfittare della presenza di questi organismi per creare delle organizzazioni di produttori, onde vendere in forma collettiva la produzione ottenuta. Ma tali iniziative, per il continuo sabotaggio dei grossisti, non ebbero il successo sperato.⁸¹ L'operazione veniva a volte ostacolata da qualcuno interessato a far naufragare le iniziative, ma mancava anche una guida, qualcuno che avesse i mezzi finanziari e la capacità di prendere in mano la situazione e costituire una adeguata organizzazione.

81 Ecco quanto veniva scritto sull'Almanach de l'agriculteur valdôtain (bollettino annuale del Comice Agricole) del 1894: «On a aussi tenté d'organiser une association de producteurs de fontines et de propriétaires de montagnes pour l'implantation de cette laiterie modèle, mais la généreuse et patriotique initiative a échoué devant l'apathie et l'insouciance, de ceux qui y étaient directement intéressés. En vue de l'impossibilité de réunir les forces disséminées de nos producteurs, notre Comice qui a foi dans l'avenir de l'industrie laitière de notre Vallée...». Una latteria modello aveva già funzionato a Châtillon ed Aosta dal 1873, successivamente si parlò di organizzare i produttori per la difesa del prezzo del formaggio. Ma l'iniziativa si sciolse e tutto ritornò come prima. Il Comice Agricole rilanciava 20 anni dopo l'idea, senza successo.

Gli anni passavano lentamente, ma le cose non cambiavano.

Ad ogni campagna, al risveglio primaverile, gli alpigiani si inerpicavano nuovamente sui sentieri che conducevano all'alpe, col loro bestiame e le relative attrezzature. E ad ogni fine campagna, alla demonticazione della mandria, suonava la stessa musica, si ripresentava la situazione di sempre: la Fontina «non tira», il prezzo era basso, limitato, insufficiente. Bisognava ugualmente adeguarsi e cederla, anche se a basso prezzo, altrimenti andava a male e nessuno più la comprava.

Il primo tentativo di una certa importanza per risolvere la situazione fu quello promosso, intorno al 1912, dal notaio Laurent Chabod. Egli era proprietario di pascoli a Valsavarenche, nella cui conca esistevano numerosi alpeggi, condotti anche da altri agricoltori, per la monticazione di circa 600 capi bovini lattiferi, con una produzione stagionale di Fontina di oltre 2.000 forme.

L'ideatore del progetto si proponeva di organizzare il gruppo dei tenutari di alpeggi della zona, in maniera da poter vendere collettivamente tutta la produzione casearia, o comunque, da poterla smerciare, al momento più opportuno, allorché il mercato assicurava dei prezzi più remunerativi.

L'assenza totale di infrastrutture e di attrezzature, nonché la carenza dei capitali necessari a fine stagione, forse anche l'apatia e l'insufficiente fiducia che gli interessati riponevano in questa operazione ritenuta d'avanguardia, furono altrettanti elementi che fecero naufragare l'encomiabile iniziativa. Il tutto rimase come prima, o meglio ci fu un peggioramento della situazione, conseguente allo smacco subito dai produttori pervicacemente sfruttato dai commercianti.

Un altro tentativo, sviluppato su più larga scala, fu compiuto nel 1925-26 da alcuni produttori locali, coraggiosamente guidati dal cavalier Maurizio Bal di Sarre, che si erano organizzati in una società chiamata «La Casearia». Essa aveva lo scopo di creare condizioni idonee per permettere agli agricoltori di trattare i prezzi di vendita della Fontina con i grossisti. Si era abbozzata un'associazione o una forma rudimentale di cooperativa o una società di fatto, cui aderirono diversi tenutari di alpeggio, i quali delegavano uno di loro per trattare, su base collettiva, le quotazioni con i compratori all'ingrosso. Il fine principale era quello di rompere il cerchio dei prezzi, che si stringeva sempre di più, a danno dei produttori. In quell'occasione il signor Bal costruiva, a sue complete spese, delle costose cantine sotterranee, sviluppate su due piani ad Aosta, aventi una capienza di circa 4.000 forme, corrispondenti alla produzione di una decina di alpeggi. I soci facevano affluire in tale magazzino la merce che veniva curata secondo l'usuale sistema con acqua e sale; le vendite avrebbero dovuto avvenire attraverso i soliti sistemi, ma senza fretta, cioè allorché il



Uno scorcio dell'Assemblea generale della Cooperativa Produttori Latte e Fontina: il primo Presidente e fondatore della Società, l'avvocato Cesare Bionaz, legge la relazione annuale sui risultati dell'impresa.

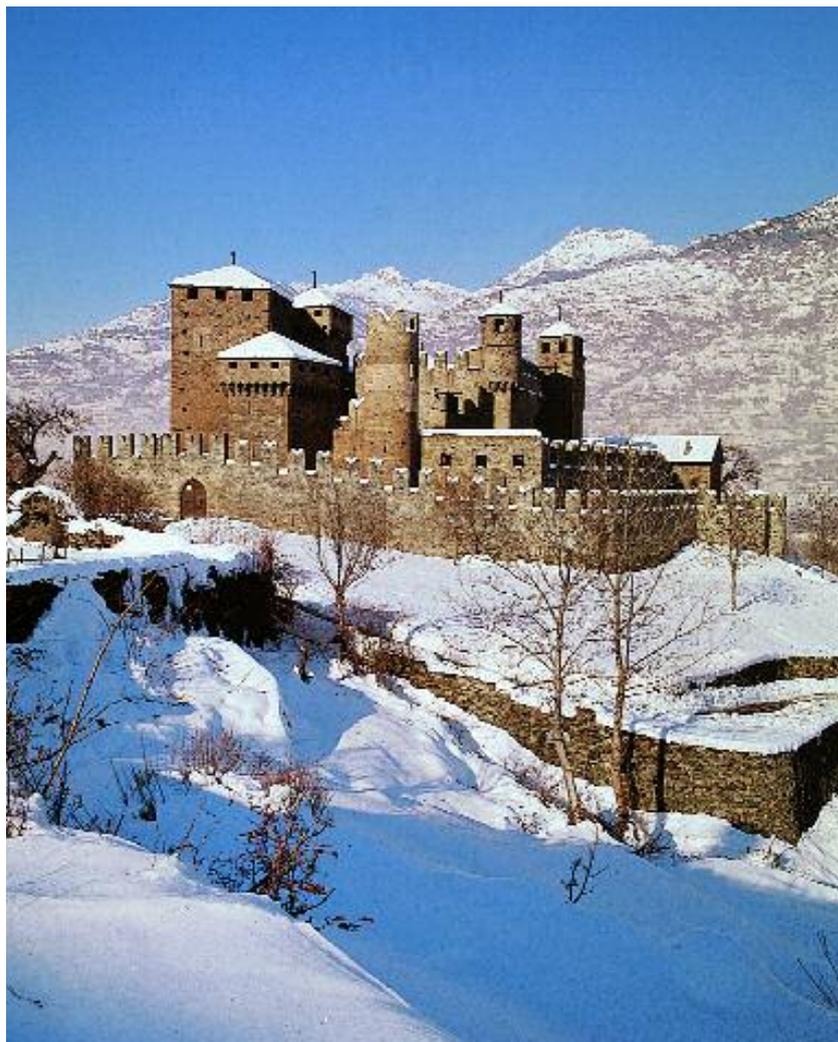
mercato si fosse presentato più favorevole. In teoria, l'organizzazione avrebbe dovuto allentare la morsa rappresentata dalla necessità di offrire tutta la produzione di Fontina di alpeggio allo stesso tempo, al momento della demonticazione del bestiame. Per la produzione invernale delle latterie si delineava già l'adesione di un gran numero di produttori, successivamente si sarebbe organizzato un buon sistema di raccolta e di maturazione del prodotto.

I grossisti, vigili e solidali fra loro, trovarono subito una soluzione per battere sul nascere questa forma di associazionismo pionieristico e, tra di essi, si coalizzarono con l'intento di non acquistare nessuna forma di Fontina né dalla Casearia né dai suoi soci.

Così la Società, organizzata inizialmente dai produttori per la raccolta della merce e non già per la sua vendita diretta, un po' alla volta perse terreno, agonizzò ed infine sparì, portando dietro di sé le speranze e i progetti degli agricoltori.

Il commercio privato riprese ben presto il ritmo di prima e, ad ogni chiusura semestrale della produzione, si ripetevano le scene di deprezzamento del prodotto che tutti offrivano allo stesso momento, ma che nessuno sembrava essere interessato ad acquistare.

D'altra parte le tristi vicende del signor Chabod prima, e della Casearia poi, non inducevano certamente i produttori a tentare altre strade per uscire dalla consuetudinaria prassi. Il timore di soccombere non stimolava certamente la creazione di nuove forme organizzative.



Sembrava una fatalità, una condanna che accompagnava in perpetuo il miglior prodotto della montagna valdostana.

I commercianti giustificavano il loro comportamento sostenendo che, pur essendo la Fontina un prodotto buono, essa non era sufficientemente conosciuta e reclamizzata, quindi ne era difficile lo smaltimento sui mercati situati fuori dalla Valle.

Essi sostenevano anche che, essendo una merce deperibilissima, era assai difficoltosa la sua conservazione. Non solo, ma i trasporti e gli spostamenti compromettevano sovente l'integrità delle forme, causando delle rotture, dei cali, degli scarti o dei declassamenti.



Può darsi che avessero una parte di ragione anche loro, ma gli agricoltori allora interessati erano quasi tutti concordi nell'affermare che erano oggetto di frustrazioni ed imposizioni di varia natura, e non c'è da stupirsi se vi furono delle reazioni anche violente contro quel sistema.

Si deve però riconoscere, pur comprendendo il malcontento dei produttori di fronte ad una situazione difficilissima, che se la Fontina ha potuto varcare i confini della nostra Valle, il merito spetta a certi grossisti che l'hanno spinta e fatta conoscere su nuovi mercati, in varie città.



Degna di menzione per la sua diffusione è la famiglia Frassy di Valgrisenche che, installatasi ad Aosta, ha partecipato a varie Mostre ed Esposizioni nazionali ed estere, vincendo medaglie, attestati, ecc. Tale famiglia ha operato come grossista, acquistando partite di Fontina che smerciava sui mercati nazionali.

La crisi generale che nel 1929 ha investito tutte le categorie, non ha certamente risparmiato i produttori di Fontina: era quasi impossibile venderla non perché la sua qualità fosse diminuita, ma semplicemente perché non c'erano i soldi per comprarla. Le fabbriche chiudevano pagando soltanto parzialmente gli operai, i commercianti non potevano pagare i produttori di formaggio, perché a loro volta non incassavano dai clienti. Così la catena delle difficoltà finanziarie si allungava e particolarmente colpito era il piccolo produttore, affittuario dell'alpe e con bestiame da monticare preso in soccida.

Su iniziativa del produttore Albino Sarteur di Châtillon, proprietario di alpeggi nella Valle dell'Évançon, fu redatta una relazione che fu inviata all'allora Prefetto di Aosta, con la richiesta di un intervento nel mercato della Fontina e, soprattutto, dell'eliminazione di alcune tasse che colpivano la proprietà fondiaria dell'alpe.

Eccone il testo:

RELAZIONE ECONOMICA DI UN ALPEGGIO NEL 1933

GESTIONE FINANZIARIA DI UN'ALPE DI CENTO MUCCHE IN VALLE D'AOSTA

Capitolo I

Durata: Si deve premettere che la durata dell'alpeggio varia alquanto da zona a zona per diverse ragioni, tra le quali, più importanti sono: 1) le conseguenze locali; 2) l'altitudine dei pascoli; 3) la maggior o minor precocità dell'estate.

Essa però può essere determinata con ben approssimativa esattezza in 90 giorni che chiameremo «produttivi».

Detti giorni debbono a loro volta essere divisi in due periodi di 45 giorni caduno, a cagione della maggiore produzione di latte nel primo periodo, perché è la quantità del foraggio fresco e fiorito, mentre è meno abbondante e più scadente nel secondo periodo, perché troppo maturo il foraggio e privo di fiori, ma più redditizio in materie grasse casearie.



Capitolo 2

1) Produzione latte in fontine nel 1° periodo

Essa può venire determinata con una media di litri 2 e 800 g di latte per ogni mungitura, cioè complessivamente: litri 5 e 600 g al giorno.

Questa cifra moltiplicata per 100, corrispondente al n. delle mucche, equivale a litri 560 giornalieri, dai quali occorre detrarre n. 10 per il consumo-vitto del personale adibito ai molteplici lavori all'alpe.

Cosicché rimangono redditi soltanto 550 litri giornalieri da moltiplicarsi per giorni 45, il che dà un ammontare di litri 24.750 nel 1° periodo.

Tale latte manipolato dà una produzione in Fontine del 9% e cioè kg 2.227,50.

2) Produzione latte in fontine nel 2° periodo

Ogni mungitura dà in media litri 2 per caduna mucca, ciò che equivale a litri 4 giornalieri per capo, cioè complessivamente litri 400 al giorno, dai quali detraendo come sopra litri 10 per il consumo-vitto del personale, rimangono 390 litri, da moltiplicarsi per giorni 45, ciò che dà in complesso litri 17.550.

Tale latte manipolato dà una produzione in Fontine del 10% e cioè kg 1.755,00.

Riassunto:

kg in Fontine 1° periodo	2.227,50
kg in Fontine 2° periodo	1.755,00
Produzione totale kg	3.982,50

Osservazione importante: È consuetudine che muore nella notte dei tempi il dover dare al proprietario delle bovine kg 4 di Fontina per ogni bovina presa a soccida, cioè quindi kg 400, i quali detratti dai kg 3.982,50 sopra riferiti lasciano un peso netto in Fontina al tenitore dell'alpe di kg 3.582,50, per la vendita.

3) Produzione complessiva del burro e succedanei nei due periodi:

Si calcola che dal primo cascame di latte si possono ricavare 800 g di burro per ogni 100 litri di latte:

Quindi

litri 1° periodo	24.750
litri 2° periodo	17.550
danno un totale di litri	42.300

i quali moltiplicati in ragione di 0,800 g per ogni 100 litri, danno un quantitativo di burro di kg 338,400.

Il secondo cascame del latte, cioè ciò che rimane dopo l'estrazione del

burro, può venire approssimativamente valutato in lire 400,00.

Vendita

Fontina: prezzo medio lire 5,30 al kg e cioè 3.582,50 x 5,30	lire 18.987,25
Burro: prezzo medio lire 7,00 al kg e cioè 338,400 x 7,00	lire 2.368,80
Secondo cascame del latte valutato in	lire 400,00
Totale reddito lordo dell'alpe	lire 21.756,05

Capitolo 3

Elenco delle spese (in lire)

1) Viaggi invernali e primaverili numerosi per visitare i comuni vicini dell'alpe, onde contrattare e provvedersi per tempo presso i proprietari, le mucche da prendersi a soccida. Vacanze, mezzi di trasporto e vitto

2) Somma dovuta per la locazione delle bovine, come da contratto di antico uso locale, equivalente a lire 25,00 per ogni litro di latte della bovina, prelevato in ragione di una metà del latte globale di una giornata di fine giugno, secondo il sistema vigente della pesata. Quindi, come detto dianzi nel 1° periodo, produzione di ogni mungitura kg 2,800 moltiplicato per 100, numero delle bovine, dà litri 2.800 x 25

3) Salari del personale; in tutto 7 persone, cioè il casaro, 3 pastori, di cui un capo e due subalterni, e 3 addetti alla pulizia bigiornaliera della stalla, alla concimazione e irrigazione delle praterie, al rifornimento legna, ed al trasporto Fontine e succedanei nel magazzino e relativa cura

4) Trasporto Fontine, burro e seras al luogo di vendita, per sentieri e mulattiere malagevoli e spesso lunghi, con un dislivello che varia dai mille metri ai milleottocento, come pure trasporto dai luoghi di vendita delle vettovaglie e degli arnesi diversi in uso nell'alpe, sino nelle sue relative baite

5) Acquisto del legname da bruciare e trasporto a domicilio e consumo giornaliero (base media un quintale al giorno a lire 5 al quintale)

6) Acquisto meliga (polenta), pane, patate, pasta, sale, petrolio, zolfanelli e cagli

7) Arnesi vari per il personale, per la campagna e per la stalla

8) Provvista indispensabile di medicinali	lire	300,00
9) Per certificati del veterinario tanto al momento dell'alpeggio quanto per il ritorno in basso, poiché vige il divieto di circolazione senza tale autorizzazione	lire	300,00
10) Tassa di patente	»	130,00
Tassa bestiame	»	400,00
Tassa pesi e misure	»	20,00
Prestazioni in natura (<i>corvées</i>)	»	50,00
Ufficio collocamento, tessere, vacanze	»	30,00
Invalidità e vecchiaia	»	50,00
Riparazioni ordinarie e straordinarie	»	1.000,00
11) Imposta terreni	»	1.172,00
Contributo sindacale	»	74,00
Sovrimposta Comunale	»	80,00
Sovrimposta Provinciale	»	100,00
Imposta complementare	»	95,00
Imposta patrimoniale	»	90,00
Imposta agraria	»	300,00
Tassa stradale	»	50,00
Tassa consigliere	»	24,00
Totale	lire	21.415,00
Riassunto generale		
Ammontare reddito lordo	lire	21.756,05
Ammontare spese diverse	»	21.415,00
Beneficio netto	lire	341,05

Capitolo 4

Osservazioni generali: Tutto quanto è stato detto nei tre capitoli precedenti si riferisce agli anni normali, e cioè a quegli anni in cui le stagioni hanno avuto il loro corso regolare, senza perturbazioni telluriche, atmosferiche e climatiche straordinarie, le quali danneggiano in misura più o meno grave i pascoli e ne diminuiscono la produzione.

Non è chi non comprende il danno cagionato alle zone alpestri dalla siccità persistente, dal freddo eccessivo, dalle neviccate fuori stagione, dalle piogge troppo frequenti, dalla grandine, dai fulmini e dalle frane e alluvioni.

Inoltre, c'è quella perniciosissima afta epizootica che da oltre un ventennio a questa parte infierisce maledettamente or di qua, or di là sul nostro bestiame quasi ogni anno senza tregua. I tenitori delle alpi ed i proprietari delle bovine possono solo valutarne tutti i deleteri effetti sulla

loro economia.

Aggiungiamo le difficoltà in cui vengono a trovarsi certe alpi, le quali non posseggono un terreno adatto alla costruzione di un buon magazzino necessario per la cura e la conservazione delle Fontine. A questo prodotto delicato occorre un deposito fresco e non troppo umido che consenta di mantenerlo nel suo stato migliore secondo le esigenze del mercato.

Ed è spesso per tale deficienza che taluni tenitori d'alpe sono costretti a smerciare innanzitempo il loro prodotto con scapito nel prezzo.

Conclusione: Valga questa semplice ma obbiettiva relazione a mettere in chiara luce il valore effettivo delle numerose alpi da pascolo sparse un po' dovunque sugli ultimi lembi di terra delle nostre vallate.

Il Fisco voglia studiarla e controllarla; ed allora si convincerà che l'ora è suonata di alleggerire, se non di sopprimere addirittura il peso delle imposte che gravano su tale ramo della nostra produzione, se non si vuole anticipare il tempo dell'abbandono di quelle terre e provocare il definitivo esodo dei nostri contadini più coraggiosi e più tenaci.

Non si dica che alcuni anni addietro il prezzo delle Fontine era il doppio di quello attuale, perché allora tutto era allo stesso livello: salari, affitto bovine, derrate alimentari arnesi agricoli, ecc; quindi il margine di profitto rimaneva sulla medesima cifra.

A comprova dell'esattezza di quanto ha scritto, l'autore della presente relazione, proprietario egli stesso d'alpe, mentre è sempre pronto a confutare qualsiasi obiezione relativa alle sue affermazioni, è disposto a cedere gratis per un anno la sua alpe all'Erario a titolo di esperimento, purché ben inteso sia sgravato di ogni spesa inerente alla stessa.

Castiglion Dora, 15 dicembre 1933 (XII)

ALBINO SARTEUR

Il Prefetto ed il Capo dell'Ufficio delle Corporazioni convocavano qualche tempo dopo ad Aosta un piccolo numero di produttori, promettendo il «diretto interessamento», ma non se ne fece nulla.

Dopo la stagione estiva del 1940, caratterizzata da una limitata produzione di Fontina in alpeggio per via di un'eccezionale siccità, la situazione degli alpigiani diventò tragica. Non pochi conduttori di mandrie dovettero, a fine stagione, vendere il bestiame, i terreni o la casa stessa, per sanare le perdite subite per effetto della scarsa remunerazione ottenuta dalla vendita del formaggio.

Come se ciò non bastasse, l'Ufficio delle Corporazioni di Aosta fissava dei prezzi calmieranti per tale produzione, dando sovente ragione, nella distribuzione degli utili e delle spese sui prezzi di listino, alle tesi formu-

late dai grossisti che sapevano presentare meglio le loro istanze.

Promossa da diversi produttori, si tentò di giocare l'ultima carta ritenuta anche la più importante: interessare della cosa il Capo del Governo, Benito Mussolini, prospettandogli in breve la situazione. Ecco il testo della petizione:

Duce, agricoltori e conduttori di Alpi valdostane ricorrono a Voi, esponendo quanto segue:

Nella zona tra i 2.000 e 3.200 m s.l.m. essi conducono d'estate le mandrie per sfruttare le ultime propaggini erbose, conducendo un tenore di vita disagiata, esposta ai capricci delle intemperie che flagellano l'alpe anche d'estate.

Col latte delle mandrie si confeziona il formaggio grasso «Fontina» principale prodotto.

L'anno scorso venne fissato il prezzo di tale formaggio in lire 13,40 al kg e mercé l'interessamento oculato della Autorità e specie del Federale venne corrisposta la somma di lire 0,40 per il trasporto dall'alpe al commerciante e lire 2,00 per stagionatura del formaggio che - con la salatura quotidiana per circa 2 mesi almeno - diminuisce naturalmente di peso.

Il prezzo del prodotto 1941 venne così ad essere corrisposto al produttore in lire 15,65 al kg la scorsa estate.

Quest'anno, con istruzione 15 giugno 1942 (XX) n. 1/5753 di protocollo, l'Ufficio Controllo Formaggi - Sezione Tecnica di Torino fissò il prezzo in lire 13,60 con 20 giorni di stagionatura.

Con successiva riunione - verso la fine di luglio - venne stabilito che le Fontine consegnate al 31 luglio fruirebbero di ulteriori lire 0,60 per chilo, di stagionatura e quelle consegnate ad ottobre (cioè con 3 mesi di stagionatura) di lire 0,80 sulle lire 2 concesse per la stagionatura.

Apparve subito alla riunione che la preoccupazione del Delegato dell'Ufficio Controllo Formaggi era non quella di corrispondere la stagionatura a chi realmente la eseguisce, ma di consentire parte cospicua di essa ai commercianti all'ingrosso, i quali con le tariffe attuali avrebbero un margine troppo ridotto.

Senonché in questo modo, oltre al decurtare al produttore parte della stagionatura che egli eseguisce (certo più della metà e quindi almeno lire 1 su 2) si giunge alla conseguenza che il conduttore di alpeggio e l'alpicoltore viene privato di ogni margine di guadagno e chiude il suo bilancio con perdita.

I conduttori già subiscono - per limitarsi ad alcune voci - i seguenti aumenti:

	Campagna 1941	Campagna 1942	Campagna 1943
Solfato ammonico	—	—	lire 180,00
Concimi superfosfati al q	lire 49,00	lire 71,85	” —
Mangimi per lattifere al q	” 132,00	” 158,00	” 180,00
Caglio liquido al kg	” 11,00	” 20,00	” 34,00
Pellette di caglio alla dozzina	” 150,00	” 350,00	” 700,00

Personale				
	Salari 1941	Salari 1942	Salari 1943	
Casaro	lire 2.500,00	lire 4.500,00	lire	6.000,00
1° pastore	” 2.800,00	” 4.000,00	”	5.000,00
2° pastore	” 1.500,00	” 2.500,00	”	3.500,00-4.000,00
Pastorelli	” 400,00	” 800,00	”	1.20000-1.500,00
Salatore	” 2.000,00	” 3.200,00	”	4.000,00
Pulitore stalle	” 1.600,00	” 3.000,00	”	4.000,00
Irrigatore	” 1.300,00	” 2.700,00	”	3.700,00
Bracciante	” 1.500,00	” 3.000,00	”	4.000,00

Trasporti: sono aumentati di 1/3 in seguito alle nuove requisizioni dei muli del dicembre/gennaio: va inoltre tenuto presente che non fabbricandosi più il concime concentrato Fosfato Biammonico, occorrono 3 trasporti di Superfosfato per corrispondere ad uno di Biammonico.

Domandano del resto che oltre ai Sindacati Agricoltori, vengano interpellati all'uopo, su quanto essi affermano in tutta coscienza gli Ispettori Provinciali di Agricoltura: né possono mancare i dati precisi sul reddito delle alpi eseguito per scopi fiscali or sono 2 anni dal dottor Carlo Sari dell'università di Torino (cattedra di Economia Agraria).

Previo questi accertamenti, domandano i sottoscritti a V. E. di voler fare fissare un prezzo non già lucrativo, ma che permetta loro di vivere.

Ritengono, ciò chiedendo, di adempiere un dovere, onde non si inaridiscano le fonti della produzione, perché coi prezzi attuali non si troverebbero più l'anno venturo dei conduttori di alpe.

I sottoscritti che, quasi tutti, hanno il fiore della loro famiglia sui fronti di guerra, che si sobbarcano con deficiente personale a lavori straordinari pur di mantenere attiva la produzione, si permettono di appellarsi direttamente a Voi, di cui conoscono le provvidenze per gli agricoltori, l'alto spirito di garanzia, certi che con l'acume rapido del Vostro sguardo, Vi sincererete della loro condizione e darete loro il modo di potere onestamente contribuire alla produzione, oggi più che mai doverosa verso la Nazione.

Aosta, li 12 novembre 1942.

[Seguono una ventina di firme.]

Il Duce non rispose mai direttamente ai Valdostani firmatari della petizione, ma il suo segretario fece pervenire al Prefetto di Aosta un laconico biglietto richiedendo «ulteriori delucidazioni sulla reale situazione».

Non si conosce la risposta del Prefetto, se mai risposta fu stilata.



Nel corso dell'ultima guerra mondiale il problema del prezzo della Fontina da pagare ai produttori non era pertanto discutibile: vi era l'obbligo di conferire all'ammasso la massima parte dei prodotti ricavati del bestiame ed il prezzo veniva fissato dalle autorità, come è stato evidenziato dalla petizione di cui sopra.

Nel dopoguerra, su iniziativa del dottor Marchiando, Assessore all'Industria e Commercio, si fecero presenti le difficoltà commerciali della Fontina al Ministero dell'Industria e Commercio. Per tale fatto venne inserito il formaggio Fontina nell'accordo italo-francese del 29 maggio 1948, firmato per l'Italia dal Conte Sforza, ove la Fontina era indicata con «appellation d'origine».

Con il normalizzarsi della situazione, dopo il 1949, si ritornò ai vecchi sistemi e l'altalena delle speranze dei contadini riprese ad oscillare verso delusioni, mortificazioni ed imposizioni di prezzi. L'orizzonte della Fontina, anziché schiarirsi, sembrava addirittura rabbuiarsi e non vi era riunione di agricoltori in cui non si parlasse del problema la cui soluzione sembrava irraggiungibile.

Nel luglio 1952 l'Associazione Agricoltori, presieduta dall'avvocato Cesare Bionaz, stipulò un accordo con l'Istituto Bancario San Paolo di Torino, secondo il quale si concedevano ai conduttori di alpeggio degli anticipi di capitali, al tasso del 6% annuo. Si seguiva la procedura e le disposizioni della Legge del Credito Agrario, per permettere ai produttori di disporre di sufficiente liquidità, onde far fronte alle spese del personale dell'alpe, al momento della demonticazione, a fine settembre. Ben 52 aziende produttrici beneficiarono di questo interessamento.⁸² Il problema non era tuttavia risolto, poiché la merce soggiornava nelle anguste ed inadatte cantine dei privati, ove talvolta correva il rischio di andare a male.

L'anno successivo, cioè nell'autunno 1953, il Consorzio Agrario di Aosta e Ivrea, presieduto in quel periodo dal geometra Luigi Vesan, affittava i magazzini della «Casearia».⁸³ Effettuava quindi, molto coraggiosamente, un'operazione di raccolta di 3.372 forme di Fontina di alpeggio di prima qualità, da 14 produttori locali, retribuendo la merce con 500 lire al kg allorché i grossisti la pagavano 400-420 lire.

Questa iniziativa accese subito nuove speranze nei produttori, anche in quelli che non avevano potuto conferire la merce al Consorzio Agrario, limitato nei capitali e nelle attrezzature per il deposito.

Sulle piazze si incominciavano a trattare i prezzi con i grossisti, cosa insolita ma necessaria per garantire l'equilibrio del mercato. Gli alpighiani cominciarono a resistere, si facevano coraggio, si informavano della situazione. I prezzi della merce libera salirono subito, sino alla quotazione di 500 lire al kg, cioè a quanto la pagava il Consorzio raccoglitore.

Le difficoltà incontrate dal Consorzio Agrario per vendere le forme raccolte non furono poche, perché l'Ente doveva battersi contro coloro i quali con la Fontina avevano accumulato dei capitali immensi ed ora intendevano difenderli con ogni mezzo. La gestione collettiva accusò in quell'anno una perdita considerevole⁸⁴ ma il ghiaccio era rotto. Si era fatta strada una mentalità cooperativistica fra i produttori, nella convinzione che i problemi agricoli trovano una soluzione unicamente con la partecipazione attiva della categoria riunita in associazioni o sodalizi specifici.

Così l'idea della cooperazione cominciò a diffondersi, a consolidarsi anche nel settore lattiero-caseario locale. Gli elementi più vivaci scuotevano gli apatici. Altri seguivano spontaneamente il nuovo corso. Era viva la speranza di potersi affrancare da un atavico sistema di soccombenza commerciale. Sembrava la fine di un brutto sogno, il termine di un secolare incubo.

Il Consorzio Produttori Fontina succedette, nel 1955, al Consorzio Agrario, rilevandone la gestione sperimentale, usando altri magazzini ed adottando un sistema di libero conferimento da parte dei soci.

Nel 1957 subentrò al Consorzio Produttori Fontina (che nel frattempo era stato delegato dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ad effettuare la tutela della denominazione di origine) la Cooperativa Produttori Latte e Fontina, che da allora ha continuato con successo la sua azione di ritiro, cura, stagionatura e vendita della produzione, pur in mezzo a mille difficoltà, soprattutto negli anni iniziali.

Il commercio della Fontina ha avuto un notevole impulso dopo gli anni Sessanta ed i piccoli produttori, i contadini proprietari od affittuari di aziende di modeste proporzioni, hanno cessato di lavorare solo per avere il fabbisogno familiare, ma hanno iniziato anch'essi a produrre per vendere.

Col ricavato dalle vendite, cercando di adeguarsi alle tendenze della vita moderna, compravano quanto il suolo non poteva loro assicurare. Coll'andare del tempo si sono anche aggiornate le tecniche, si è seguito il passo del progresso: l'antico contadino, ancorato a certe tradizioni, si è evoluto, partecipando alle nuove metodologie sia di produzione che di mercato. È diventato un moderno imprenditore agricolo, capace di scegliere il sistema più valido per trarre dal suo lavoro i migliori frutti, mettendosi sul piano degli altri operatori economici.

Ed è giusto che ciò sia avvenuto: l'agricoltura valdostana ha vissuto per secoli in uno stato di semi-isolamento, anche per effetto della posizione

84 La perdita netta in quell'anno fu di 12 milioni di lire. Cifra notevole se si pensa alle limitatissime risorse di cui disponeva il Consorzio Agrario, che non fu mai indennizzato né risarcito.

82 L'importo di questo prestito toccò la cifra di 68 milioni di lire. L'apertura del credito iniziò il 15 settembre e gli effetti bancari scadevano il 31 dicembre successivo. La restituzione del prestito fu puntualissima e nessun rinnovo di operazione venne richiesto dagli interessati.

83 Situati in via Sant'Anselmo in Aosta, composti da due piani di cantine ove, una volta ammobiliate con le solite scaffalature in legno, si potevano ospitare quasi 4.000 forme.

geografica della Valle d'Aosta, considerata nel passato un *cul de sac* (come dicono i francesi). Ora i suoi prodotti migliori (la Fontina, il bestiame, la frutta, il vino, ecc.) vengono lanciati sul mercato nazionale ed anche internazionale, vengono fatti pervenire in zone o città che, soltanto trent'anni fa, erano per noi, un sogno od una chimera. L'agricoltore è anch'esso cambiato: gira, viaggia, intrattiene rapporti commerciali o di semplice cordialità con i colleghi di altre zone, imparando cose nuove ed utili, perché dai contatti e dai rapporti personali nascono sempre delle idee proficue.

L'attuale bacino di vendita della Fontina

La Fontina viene in primo luogo avviata verso Lombardia, Piemonte, Liguria e Veneto. L'Emilia Romagna, famosa per la buona cucina, gradisce la Fontina originale ed un buon mercato si è sviluppato in quella zona.

In Toscana la vendita sembra interessare parecchio anche per un migliorato sistema di consegne dirette.

Il Lazio si è dimostrato un ottimo mercato, soprattutto la città di Roma, ove il prodotto incomincia ad essere introdotto nel 30-35% dei negozi specializzati nella vendita dei formaggi.

Nelle altre regioni, cioè nelle Marche, in Campania, in Sicilia, ecc. l'introduzione risulta più difficile per via della concorrenza con i vari prodotti di imitazione venduti a basso prezzo e della distanza dal luogo di produzione.

La Valle d'Aosta si dimostra un'ottima consumatrice, soprattutto nella stagione estiva, allorquando vi è notevole afflusso di turisti, così come nella stagione sciistica invernale. Comunque la Valle d'Aosta, secondo le ultime statistiche, consuma circa il 16% dell'intera produzione della Cooperativa, mentre l'84% è destinato altrove.

Quanto ai negozi che vendono il prodotto, si stima che più della metà sia smerciato da salumerie, rosticcerie e negozi di gastronomia, circa il 15% in latterie ed alimentari, il 10% in supermercati, il 10% in ristoranti, alberghi, bar, ecc. e solo un 5% direttamente a privati che acquistano una forma intera.

Il tradizionale sistema di vendita, consistente nella consegna al negozio di una forma di Fontina intera o di una mezza forma che viene tagliata direttamente sul banco, si è dimostrato il più valido. Il tipo di vendita previo impacchettamento, molto diffuso in altri Paesi per il formaggio, ha trovato, tranne che nei supermercati, qualche difficoltà nell'affermarsi in Italia, anche per effetto del DPR 18/5/1983 n. 332 riguardante l'etichettatura e la scadenza dei prodotti alimentari.

Quanto all'esportazione, gli svizzeri nel passato si erano dimostrati ottimi clienti e ciò fino ad una trentina di anni fa; l'esportazione è poi ripresa, però con quantitativi più limitati.



La Francia rappresenta un mercato interessante, malgrado il fatto che i francesi dispongano di oltre 400 tipi diversi di formaggio, per cui inserirsi in un tal mercato non è risultato certamente facile.

Gli altri paesi dell'Unione Europea sono interessati al prodotto, ma le vendite sono più difficili, giacché promuovere operazioni pubblicitarie a tale livello comporta degli altissimi costi.

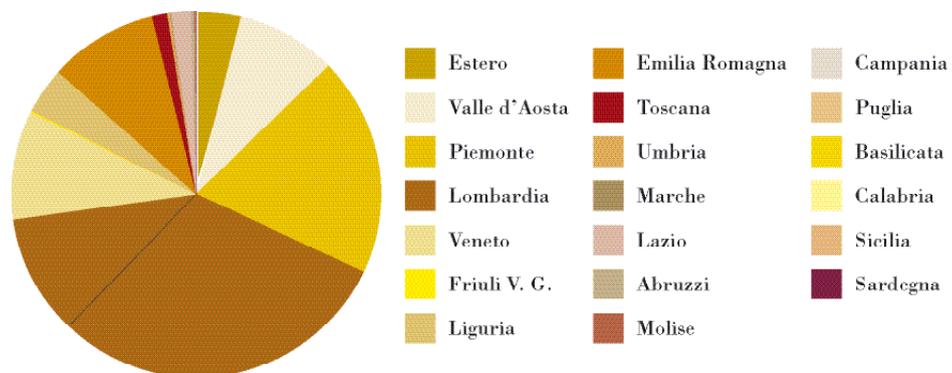
Gli Stati Uniti, nonostante la distanza, si sono dimostrati, negli ultimi anni, molto favorevoli alla Fontina ed un certo quantitativo annuo (circa 3.000 forme) attraversa l'Atlantico.

Le esportazioni sono tuttavia frenate sia dal rilascio rigidamente controllato di licenze di importazione, sia dal lungo tempo che intercorre tra la spedizione dalla Valle e la distribuzione nei negozi di New York e il prodotto riesce a estendersi varcando i confini nazionali ed a raggiungere certi qualificati mercati di alcune città estere, ove esistono ottimi ristoranti tipici i cui clienti ricercano formaggi prelibati.

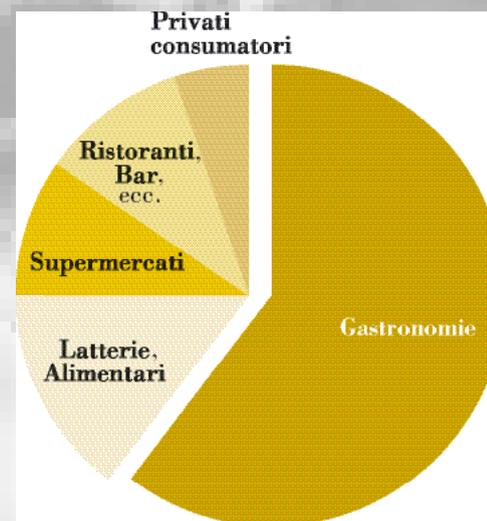
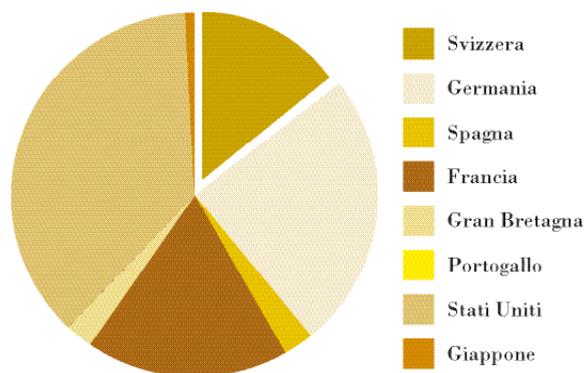
Per questo motivo si continua ad esportarla, malgrado la difficoltà di effettuare promozioni all'estero.

Anche all'estero è diffusa la produzione di formaggi che imitano la Fontina e al di fuori dell'Unione Europea il formaggio è commercializzato sovente con lo stesso nome.

Volumi di vendita di Fontina nell'anno 2003 da parte della Cooperativa Produttori Latte e Fontina



Dettaglio estero



Per tale fatto in passato si è cercato di appellarsi agli accordi stipulati con la Francia ed agli accordi di Lisbona del 30/10/1958. La Cooperativa, cui incombe il compito, non certo lieve, di vendere tutta la Fontina raccolta, su segnalazione della Regione Autonoma, Assessorato all'Agricoltura e Foreste aveva provveduto ad impostare una pratica col BIRPI di Ginevra (ora OMPI, Organisation Mondiale pour la Protection Intellectuelle), riuscendo a farla inserire nei relativi repertori, ove ora è registrata al n. 503.

Questo inserimento può essere importante, poiché al citato accordo di Lisbona avevano aderito diversi Stati europei (non la Svizzera) ed americani (esclusi, però, gli Stati Uniti).

La Cecoslovacchia ed Israele, non certamente interessate a produrre Fontina, avevano tuttavia negato il loro consenso iniziale, forse per una questione di principio e non di sostanza.

Per noi, invece, era necessario avere l'unanimità dell'accordo e, per questo motivo, si inviò a Praga e a Tel Aviv un dettagliato reclamo, richiedendo l'approvazione anche dei due Paesi sopra citati.

Dopo uno scambio di corrispondenza questi Paesi accettarono il riconoscimento della Fontina come prodotto di origine nei propri territori.

