

Sulle tracce della Fontina Dop

presso Rifugio Chaligne con ristorante Saveurs si scopre la produzione della Fontina Dop (<http://www.fontina-dop.it/consorzio.html>) e degli altri prodotti caseari.

Chaligne è il secondo alpeggio più grande della Valle d'Aosta 200 bovini di razza valdostana che passano l'estate in un ambiente integro e dedicato completamente all'attività silvo pastorale e casearia.

La zona di produzione di Chaligne si sviluppa su 3 alpeggi:

- Mendey a 1600 mt di altitudine circa,
- L'Alpe Chaligne a 1940 mt di altitudine circa;
- La Tza di Chaligne a 2300 mt di altitudine circa.

Presso l'Alpe Chaligne, dove si trova il Rifugio Chaligne, c'è la splendida cantina, con volta in pietra, di affinamento della Fontina Dop prodotta nei 3 alpeggi (circa 1500 Fontine Dop nella stagione estiva).

Tramite il Rifugio Chaligne si possono organizzare le visite alla cantina e assistere alla produzione della Fontina Dop.

Durante la visita e la produzione vi saranno spiegati i segreti del prodotto più rappresentativo della Valle d'Aosta.