



Formaggio Montasio Dop, dalla montagna alla tavola con equilibrio e autenticità

Quelle della Dop prodotta nelle province del Friuli-Venezia Giulia e nelle province confinanti del Veneto Orientale, sono caratteristiche veramente uniche che rivelano un legame antico e autentico con il territorio

Il suo nome deriva da quello del massiccio dello **Jôf Montasio**, la terza montagna più alta del Friuli-Venezia Giulia dopo il Coglians e la Creta delle Chianevate nelle Alpi Giulie italiane, alta 2.754 metri.

Storia del formaggio Montasio Dop

Siamo in provincia di Udine, al confine fra Italia, Austria e Slovenia. Anticamente, negli alpeggi della zona veniva prodotto un formaggio dalle peculiari **caratteristiche organolettiche**, frutto della combinazione tra fieno, vacche e aria di montagna.

Già nel Seicento i monaci benedettini custodivano l'arte casearia e, da allora, la tradizione del Montasio è passata di generazione in generazione, restando sempre fedele a **regole ferree** custodite dalla sapiente lavorazione artigianale dei mastri casari. Oggi è il **Montasio DOP** è un

formaggio che ha conservato la sua unicità ed rappresenta la sola DOP friulana nel settore lattiero-caseario.

La prima testimonianza scritta di questo prodotto friulano risale al 1773. In un prezziario conservato nella biblioteca Guarneriana di San Daniele del Friuli, si cita il “**Formaggio di Montasio vero**” come un cacio tra i più pregiati del tempo e si può affermare, senza difficoltà, che tale arte si è protratta nel tempo arrivando ai giorni nostri pressoché immutata.



Una forma di Montasio Dop (Foto © Consorzio di Tutela).

Area di produzione

Oggi, oltre che in montagna, il Montasio DOP viene lavorato anche nella pianura friulana, nelle vallate e sulle colline del Bellunese, del Trevigiano e nelle zone fra il Brenta e il Piave. Sono queste le aree riconosciute dal **Consorzio di Tutela**, che vigila su tutte le fasi di lavorazione e distribuzione, partendo dall'alimentazione delle vacche.

Il formaggio porta nel sapore e nella tessitura della pasta un **marchio impresso** dall'ambiente in cui viene prodotto. Territorio, clima e materia prima, uniti a tradizione, lavorazione, tecnologia e artigianalità sono elementi distintivi del Montasio DOP, che ha origini umili, ma è nato per durare nel tempo nella salubrità delle casere d'alpeggio.



L'apposizione del marchio (Foto © Consorzio di Tutela).

Lavorazione e caratteristiche

È prodotto esclusivamente con **latte vaccino fresco non pastorizzato** dei bovini allevati nei pascoli di montagna e nutriti con le erbe autoctone del territorio. Il disciplinare prevede un **minimo di 60% di erbe locali**, e per il resto si consente l'aggiunta di foraggio conservato proveniente da altre zone. Per mantenere intatte tutte le proprietà, la **cottura avviene a temperature non troppo elevate** e l'asciugatura tramite lenta pressatura.

Un formaggio equilibrato e adatto agli intolleranti al lattosio

Né troppo grasso, né troppo magro, il Montasio DOP è stato definito un **formaggio equilibrato** perché trova la sua unicità proprio nell'armonia. Nella stagionatura questo prodotto si esprime nelle sue diverse sfaccettature: **fresco, mezzano e stagionato**. Il periodo minimo di maturazione previsto dal disciplinare è di 60 giorni: dopo due mesi il Montasio DOP, a pasta tenera, si esprime nelle sue note più lattiche ed è già **adatto agli intolleranti al lattosio**.

Il **mezzano**, con una stagionatura che arriva a 10 mesi, acquista un **sapore più definito e sapido**. La pasta è più compatta, friabile e granulosa nella **versione stagionata**, quella che matura fino ai 18 mesi, risultando perfetto per essere consumato anche a scaglie o grattugiato. Trascorsa questa stagionatura, il Montasio DOP viene definito “**stravecchio**”.

LE STAGIONATURE DEL MONTASIO DOP



FRESCO

Da 60 a 120 giorni

MEZZANO

Da 5 a 10 mesi

STAGIONATO

oltre 10 mesi

Gli utilizzi in cucina

Nelle diverse stagionature, il Montasio si presta a gusti ed esigenze diverse in cucina, da quello più fresco a quello ideale per essere grattugiato. Il sapore rimane comunque molto equilibrato e non amaro, con note piccanti nella lunga stagionatura. È adatto per l'aperitivo oppure come secondo piatto, accompagnato da pere o frutta secca e in diverse preparazioni regionali.

Il Consorzio di Tutela dal 1984 porta avanti le sue attività di valorizzazione puntando sulle caratteristiche di qualità e sul carattere unico del Montasio DOP con riferimento al territorio d'appartenenza e ai valori nutrizionali. Info: www.montasio.com

Data di creazione

03/11/2024

Autore

curradi-delbimbo