



La Dop friulano-veneta è presente alla fiera internazionale di riferimento nel settore food and beverage

Il Montasio Dop in vetrina a Cibus con il suo “Quality Gold”

Dal PDM- Prodotto di Montagna - al biologico, un formaggio privo di lattosio che coniuga bontà a virtù di autenticità, naturalità e sostenibilità. Testimonianza di un particolare territorio, di paesaggi incontaminati e di una ricca biodiversità.

Udine, 27 agosto 2021 – Montasio Dop, **il tipico formaggio a pasta dura prodotto in Friuli Venezia Giulia e parte del Veneto Orientale porta i suoi sapori a Cibus, la prima grande fiera internazionale italiana che riparte in presenza a Parma dal 31 agosto al 3 settembre. Al Padiglione 02 - Stand C044** - il Consorzio di tutela del formaggio Montasio Dop presenta tutto il potenziale di questa eccellenza gastronomica e artigianale del territorio.

Un formaggio che sa coniugare la bontà a virtù di autenticità, naturalità e sostenibilità; sono infatti l’ambiente, la materia prima, la lavorazione e l’artigianalità che determinano l’unicità del Montasio che nelle sue diverse tipologie e stagionature sa offrire una combinazione armoniosa di profumi, sapori e valori nutritivi. Tutte virtù che si esaltano con il tempo perché proprio quando il formaggio matura il sapore si fa più deciso; ed è proprio il Montasio di media stagionatura uno dei prodotti più ricercati, tanto che **il Consorzio ha deciso di valorizzarlo ulteriormente con il sigillo “Quality Gold”, un marchio di qualità “superiore” impresso a fuoco che certifica la “perfezione” in ogni singola forma dopo 100 giorni di lenta e controllata stagionatura.**

Un valore aggiunto che offre al consumatore una ulteriore garanzia della qualità di questo prodotto, della sua origine, del controllo e della tracciabilità di una filiera che vanta oltre 873 allevatori riconosciuti, 42 caseifici produttori e 15 stagionatori. E proprio sull’altopiano del Montasio, a 1.600 metri di altitudine, trova la sua punta di diamante: **il Montasio PDM (Prodotto di Montagna), formaggio alpino lavorato dalle mani dei casari, espressione autentica del territorio e dell’ambiente in cui nasce.**

Una platea come quella di Cibus, in grado di coinvolgere circa 40.000 operatori internazionali nel settore food and beverage, rappresenta quindi il palcoscenico ideale per accrescere la notorietà di questa dop che punta ora a penetrare anche in altri contesti nazionali e internazionali. **In questo senso dopo aver conquistato una fetta di mercato del Nord e Centro Italia coinvolgendo anche le principali insegne della distribuzione organizzata, il Consorzio si è già orientato verso il settore Horeca e le Gastronomie specializzate in buona parte dell’Austria attraverso importanti eventi e attività di degustazione.** Tutte attività che puntano ad approfondire le peculiarità di questo formaggio che per la sua digeribilità e il suo apporto energetico risulta ideale per giovani, anziani e anche per chi pratica sport; ma lo è anche per chi soffre di intolleranze grazie alla sua particolarità di essere naturalmente privo di lattosio. Adatto sia a tavola che in cucina può essere un buon alleato per preparare dei piatti davvero prelibati.

“Continueremo in questa opera di valorizzazione del prodotto, della marca, del territorio – afferma il presidente del Consorzio Valentino Pivetta; focalizzandoci su sostenibilità, tutela dell’ambiente ma anche sul benessere animale e l’educazione nutrizionale per la salute dei consumatori. Le attività di promozione che metteremo in campo saranno focalizzate sulla qualità e sui caratteri di distintività e unicità delle nostre produzioni, strettamente legate alla terra d’origine. Saremo ambasciatori di tutti i protagonisti di questo mondo, dagli agricoltori, allevatori e casari che sono alle spalle di una filiera che porta il prodotto sulle tavole che ci auguriamo siano sempre più imbandite con le nostre specialità”.

Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio Dop

Vicolo Resia 1/2 - 33033 Codroipo (UD) - tel. 0432-905317 info@formaggiomontasio.net

Per informazioni: Marzia Zanchin - 338 8538757 pubbliche.relazioni@aipem.it