



Alla serata degli “Oscar” dedicata ai formaggi di tutto il mondo spicca anche la qualità friulana
World Cheese Awards 2022: un “Oro” mondiale per il Montasio Dop di Pezzetta Formaggi

Ad imporsi nel concorso internazionale più prestigioso e conosciuto, l’eccellenza dello “Stravecchio” con oltre 18 mesi di stagionatura.

Udine, novembre 2022 – **Al World Cheese Awards 2022 - il concorso internazionale più prestigioso dedicato ai formaggi di tutto il mondo - spicca tutta la qualità del Montasio Dop.** Alla serata celebrativa dello scorso 2 novembre svoltasi all’International Convention Centre Wales di Newport in Galles, ad **aggiudicarsi un “Oro” mondiale c’è anche il Montasio “Stravecchio”, con oltre 18 mesi di stagionatura, prodotto e affinato dalla famiglia Pezzetta.**

A giudicare i formaggi una giuria di 250 esperti di fama internazionale che hanno selezionato ben 4.434 candidati da tutto il mondo valutando il prodotto secondo la loro forma, aroma e consistenza.

“Un prestigioso riconoscimento che conferma e gratifica la qualità e l’arte casearia della storica attività della famiglia Pezzetta – ha commentato il Presidente del Consorzio Montasio, Valentino Pivetta. E’ motivo di orgoglio e soddisfazione per tutti noi e una conferma dell’importante lavoro che svolgiamo scrupolosamente nel nostro quotidiano per assicurare sempre la massima qualità e attenzione alla materia prima”.

Il Montasio è infatti un formaggio genuino, controllato e senza lattosio; tutto parte da un’attenta selezione e controllo della materia prima e i metodi di lavorazione sono delicati e rispettosi della realtà batterica e microbiologica del latte. L’ambiente incontaminato, il clima, la materia prima, la lavorazione e l’artigianalità sono quindi i fattori caratterizzanti e fondamentali di **questa eccellenza gastronomica che sa offrire una combinazione armoniosa di profumi, sapori e valori nutritivi. E lo dimostra lo “Stravecchio” perfettamente affinato da Pezzetta Formaggi. Grazie a laboratori attrezzati con tutti i più sofisticati sistemi di aerazione, si crea l’ambiente più favorevole per i processi di stagionatura e affinatura del Montasio che dopo i 18 mesi si distingue per le sue note aromatiche decise e un gusto raffinato e intenso. I sentori diventano fruttati e vegetali riconducibili alla frutta secca e al fieno; la crosta si fa più secca e la pasta diviene granulosa e friabile.**