



Tra l'11 e il 14 maggio 2023 il raduno nazionale delle "Penne Nere"

Montasio Dop partner dell'Adunata degli Alpini 2023

All'evento più importante dell'anno tutta l'autenticità dell'eccellenza casearia rappresentativa della storia, della tipicità e della cultura del territorio.

Udine, maggio 2023 – Tutto pronto per la grande Adunata nazionale degli Alpini che tra l'11 e il 14 maggio prossimi radunerà a Udine migliaia di "Penne nere" provenienti da tutta Italia. Tra gli elementi distintivi a supporto del maxi evento tutta l'autenticità del Montasio Dop, eccellenza casearia rappresentativa della storia, della tipicità e della cultura del territorio.

“E' per noi motivo di grande orgoglio essere partner di questa grande manifestazione a conferma di un legame al corpo degli Alpini che testimonia quotidianamente i valori di solidarietà e impegno civile - afferma il direttore del Consorzio Renato Romanzin. Le Penne nere identificano una lunga e nobile tradizione di coraggio, sacrificio e dedizione incondizionata; rappresentano una eccellenza e un pilastro dell'identità nazionale che vogliamo sostenere e ringraziare.

Il Montasio Dop, quale prodotto identitario e orgoglio per il territorio, avrà un ruolo di primo piano in questa manifestazione che rappresenta una straordinaria occasione per amplificare la conoscenza di questo nostro formaggio "alpino" in tutta Italia – sottolinea Romanzin. Un evento eccezionale e un momento importante di visibilità per far conoscere a tutti i presenti - ma anche a chi l'adunata la seguirà attraverso i media - la storia, la tradizione e l'autenticità del Montasio Dop, un formaggio genuino oggi come 250 anni fa”.

Tanto è lunga e antica la sua storia che ci riporta alla costanza e alla sapienza dei frati benedettini: furono loro ad affinare le tecniche utilizzate negli alpeggi di montagna dai pastori, per conservare nel tempo un prodotto fresco come il latte.

Ed è del 22 agosto 1773 la prima “apparizione” di questo gustoso prodotto in un prezioso conservato nella biblioteca Guarneriana di San Daniele del Friuli, dove viene citato il “Formaggio di Montasio vero” fra i più pregiati del tempo. Prezioso, per l'appunto, perché trasformava il latte, per sua natura destinato al consumo entro pochi giorni, in un prodotto che poteva durare mesi.

Delle sue umili origini nelle casere d'alpeggio, ne fa un vanto, perché è proprio qui che ha conquistato la sua unicità, frutto della combinazione fortunata di una microflora presente solo in questo ambiente naturale, che si esprime in un sapore morbido, delicato ed equilibrato che si evolve nei profumi e negli aromi col passare delle stagioni.

Il suo sapore racconta dei pascoli perenni e delle Alpi, di tradizioni antiche, ma anche di modernità e di innovazione. Racconta del territorio, di appartenenza e della sua gente, forte, semplice e genuina. Tutti valori che rendono così naturale il legame con gli ideali radicati tra gli Alpini.

Durante l'evento, la degustazione del Montasio sarà un momento di condivisione e di valorizzazione. Il formaggio sarà un gustosissimo protagonista e un saporito ingrediente che andrà anche ad arricchire alcuni dei piatti tipici della cucina locale preparati per l'occasione come il famoso e apprezzatissimo “Frico”.