

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

Il Montasio Dop in vetrina a Cibus con tutta la sua qualià

Dal PDM- Prodotto di Montagna - al biologico, dal fresco allo stagionato, 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, maggio 2024 – Montasio Dop, il tipico formaggio a pasta dura prodotto in Friuli Venezia Giulia e parte del Veneto Orientale torna ad essere protagonista a Cibus, la grande fiera internazionale italiana in programma dal 7 al 10 maggio a Parma e che accoglie ad ogni edizione decine di migliaia di visitatori.

Padiglione 2 Stand H 060: qui 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.

Una platea come quella di Cibus rappresenta 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 altri mercati. "L'obiettivo è consolidare ulteriormente la presenza nel mercato Austriaco, punto forte della distribuzione internazionale e stimolare ulteriormente le vendite nei mercati d'interesse come la Germania – dichiara il presidente del Consorzio Valentino Pivetta. Lo sguardo è attento anche ai paesi emergenti dell'Est, in particolare la Polonia, mentre un altro mercato sui cui puntare maggiormente è il Giappone, dove il formaggio è già particolarmente apprezzato".

Il Consorzio continuerà nell'opera di valorizzazione del prodotto, della marca, del territorio focalizzandoci su sostenibilità, tutela dell'ambiente ma anche su benessere animale ed educazione nutrizionale per la salute dei consumatori. "Le attività di promozione che saranno messe in campo saranno focalizzate sulla qualità e sui caratteri di distintività e unicità della produzione, strettamente legate alla terra d'origine – sottolinea Pivettta. Saremo ambasciatori di tutti i protagonisti di questo mondo dagli agricoltori, allevatori e casari che fanno parte di una filiera determinante per la valorizzazione del Montasio".