



Scoprire i sapori che si tramandano nel tempo

Il Montasio DOP alla Fiera di San Simone di Codroipo

Degustazione programmata per domenica 27 ottobre alle ore 10 in Piazza Garibaldi

Udine, 24 ottobre 2024 – La tradizione incontra il gusto alla **Fiera di San Simone di Codroipo**, in provincia di Udine, con un altro imperdibile appuntamento dedicato alla degustazione del pregiato **Montasio DOP**. Nell'ambito di questa manifestazione che da secoli celebra il territorio, i suoi prodotti e le sue eccellenze, **domenica 27 ottobre alle ore 10 in Piazza Garibaldi** li appassionati di formaggio avranno quindi l'opportunità di scoprire tutte le sfumature di questa specialità attraverso un viaggio sensoriale tra gusto e tradizione.

Le degustazioni permettono di assaporare le diverse stagionature del Montasio e scoprirne le caratteristiche uniche che lo rendono così apprezzato. I responsabili tecnici del Consorzio, Elena Mitri e Luca Menegoz accompagneranno l'assaggio illustrando la tradizione casearia e i valori di sostenibilità che negli oltre 250 anni dalla sua comparsa, questo formaggio ha rappresentato e tutt'ora rappresenta nel tessuto sociale ed economico del territorio.

“Un vero e proprio tesoro che racchiude in sé una storia secolare di sapori e di valori - commenta il Presidente del Consorzio, Valentino Pivetta. Un formaggio dall'indiscussa ricchezza che racconta di pascoli rigogliosi e delle Alpi, di tradizioni antiche, ma anche di modernità e innovazione, tanto da essere utilizzato come ingrediente da molti chef per le loro ricette. Il Montasio - sottolinea Pivetta - incarna la perfetta combinazione di qualità, tradizione e genuinità”.

Dal Fresco (60-120 giorni) allo Stravecchio (oltre i 18 mesi di stagionatura) dal PDM – Prodotto di Montagna - al Bio, oltre a essere adatto in qualsiasi momento della giornata, è un formaggio perfetto anche per chi soffre di intolleranze per la sua peculiarità di essere naturalmente privo di lattosio.

Il Montasio DOP è estremamente versatile anche in cucina. Perfetto da gustare da solo, magari accompagnato da un buon vino, è anche un ingrediente eccellente per molte ricette tradizionali e moderne. Grazie alla sua capacità di fondersi armoniosamente con altri sapori, il Montasio Dop è ideale per preparare piatti come il frico friulano, gratin, risotti e molto altro.

Con il suo gusto unico e la sua storia millenaria, il Montasio Dop continua a conquistare i palati di tutto il mondo, portando con sé l'autentica tradizione delle terre friulane e venete.