



Un invito a vivere l'esperienza

Montasio DOP protagonista a Friuli Doc 2025

A Udine, dall' 11 al 14 settembre, quattro giorni di degustazioni, eventi e spettacoli per celebrare i sapori e i saperi che fanno grande il Friuli Venezia Giulia.

Udine, 3 settembre 2025 – Torna Friuli Doc, la kermesse che ogni anno richiama nel cuore di Udine migliaia di visitatori per un viaggio tra eccellenze, tradizione e cultura enogastronomica. Dall'11 al 14 settembre 2025, tra i protagonisti assoluti non poteva mancare il **Formaggio Montasio DOP, autentico gioiello del Friuli**. Un prodotto simbolo, ambasciatore della tradizione casearia, che racchiude nei suoi profumi e nei suoi sapori oltre **250 anni di storia, artigianalità e sostenibilità**.

Il Montasio non è solo un formaggio: è il racconto vivo dei pascoli alpini, delle mani sapienti dei casari, della civiltà contadina che si rinnova ogni giorno senza perdere autenticità. La sua versatilità lo rende unico: protagonista sulle tavole tradizionali ma anche ingrediente scelto dagli chef più creativi per ricette raffinate e sorprendenti.

Degustazioni e appuntamenti speciali

Per chi desidera scoprire da vicino i segreti e l'infinita ricchezza del Montasio, il Consorzio di Tutela ha in programma **imperdibili appuntamenti degustativi**:

- **Venerdì 12 settembre – ore 12.00, Loggia del Lionello (a cura del Comune di Udine)**
Degustazione "Formaggio Montasio DOP: un sapore senza tempo"
In collaborazione con l'Università di Udine – Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali. Prenotazione obbligatoria (max 40 posti) sul sito del Comune di Udine.
- **Sabato 13 settembre – ore 10.30, Giardino del Torso (a cura di Confagricoltura)**
Degustazione "Sapori in Equilibrio: il Montasio incontra il Balsamico"
Un viaggio sensoriale che esalta l'abbinamento tra il Montasio DOP e l'aceto balsamico. Prenotazioni via mail a confagricolturafvg@gmail.com o al numero **0432.507013**.
- **Sabato 13 settembre – ore 15.30, Loggia del Lionello (a cura del Comune di Udine)**
Degustazione "Formaggio Montasio DOP: un sapore senza tempo"
A cura del Consorzio di Tutela del Montasio.
Prenotazione obbligatoria (max 40 posti) sul sito del Comune di Udine.

Le degustazioni saranno guidate dai responsabili tecnici del Consorzio Montasio, **Elena Mitri e Luca Menegoz**, che accompagneranno il pubblico in un percorso unico tra aromi, consistenze e valori di un formaggio che, da secoli, è sinonimo di **qualità, identità e legame con il territorio**.

“Il Montasio DOP rappresenta, da oltre due secoli e mezzo, i veri valori della tradizione casearia che sa coniugare sostenibilità, cultura e innovazione. È un patrimonio che continua a vivere e a crescere nel tessuto sociale ed economico del nostro territorio” – sottolinea il direttore del Consorzio, Renato Romanzin.