



Cofinanziato
dall'Unione Europea



Degustazioni, territorio e tradizione casearia

Influencer del food alla scoperta del Montasio DOP

Press tour per raccontare l'eccellenza della filiera attraverso un'esperienza immersiva tra caseifici, produttori e sapori autentici.

Udine, agosto 2026 - Un viaggio alla scoperta del Montasio DOP, delle sue origini e dei valori che ne fanno una delle più storiche eccellenze casearie del Nord-Est. È questo l'obiettivo dell'incoming educational organizzato dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio DOP, che ha coinvolto giornalisti, influencer e content creator specializzati nei settori food, enogastronomia e turismo in un'esperienza immersiva all'interno della filiera produttiva.

Nel corso delle giornate, gli ospiti hanno visitato uno dei caseifici del territorio, entrando nel cuore del processo produttivo del Montasio DOP e approfondendo le caratteristiche che ne determinano l'unicità. Un'occasione per conoscere da vicino il lavoro di produttori e casari, custodi di una tradizione secolare che continua a evolversi nel rispetto di rigorosi standard qualitativi.

Il programma è proseguito con degustazioni guidate dedicate alle diverse stagionature del Montasio DOP, un percorso sensoriale che ha permesso di apprezzarne le molteplici sfumature aromatiche, la versatilità in cucina e le peculiarità che ne definiscono l'identità. A completare l'esperienza, una splendida cena interamente dedicata al Montasio DOP, particolarmente apprezzata dagli ospiti, che hanno potuto degustare un raffinato menu di piatti del territorio reinterpretati in chiave contemporanea, con il formaggio protagonista di ogni portata. Un momento conviviale che ha esaltato la straordinaria capacità del Montasio DOP di valorizzare la cucina locale e di dialogare con preparazioni diverse, confermandone l'eccellenza gastronomica. Esperienze autentiche e coinvolgenti, pensate per raccontare il prodotto attraverso il territorio, le persone e la cultura che lo rendono unico.

L'iniziativa si inserisce nelle attività di promozione e valorizzazione del Consorzio ed è parte del progetto triennale "Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo", cofinanziato dall'Unione Europea e realizzato insieme ai Consorzi di Tutela Garda DOC, Crudo di Cuneo DOP e Salame di Varzi DOP. Il progetto punta a rafforzare la conoscenza e la reputazione dei prodotti agroalimentari certificati DOP, promuovendone la qualità, l'autenticità e la competitività nei mercati di Italia, Germania e Austria.

Attraverso gli articoli, i servizi, i contenuti digitali e il racconto diretto dei partecipanti, l'iniziativa mira ad ampliare la visibilità del Montasio DOP e ad avvicinare un pubblico sempre più attento all'origine, alla qualità e ai valori che caratterizzano le eccellenze agroalimentari italiane certificate.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.