



Storia, sapori e benessere nel cuore di Udine

A Friuli DOC il Montasio DOP da assaggiare e conoscere

11 e 12 settembre due appuntamenti alla Loggia del Lionello per scoprire, assaggio dopo assaggio, i segreti del formaggio simbolo del Friuli

Udine, 7 settembre 2026 – A Friuli DOC 2026 uno dei protagonisti più autentici del territorio sarà il **Montasio DOP**, da assaggiare, conoscere e scoprire. Dal **10 al 13 settembre**, nell'ambito della manifestazione che ogni anno porta nel cuore di Udine migliaia di visitatori alla scoperta delle eccellenze regionali, il Montasio DOP, il formaggio che da oltre 250 anni racconta attraverso il suo sapore, il lavoro e la cultura delle terre friulane, sarà protagonista di un percorso dedicato alla sua storia, alla sua versatilità e ai suoi valori nutrizionali, con due speciali appuntamenti di degustazione organizzati dal Consorzio di Tutela.

Al centro dell'incontro ci sarà la degustazione **“Formaggio Montasio DOP: fatto bene per il tuo bene”**. Non una semplice degustazione, ma un vero **viaggio alla scoperta dei profumi, consistenza, note aromatiche e soprattutto delle qualità nutrizionali** di questo formaggio. **Caratteristiche nutrizionali e funzionali** che grazie a ricerche e studi scientifici condotti con l'Università di Udine, ne sostengono l'inserimento in diversi modelli alimentari e in regimi dietetici. Non soltanto un'eccellenza quindi ma un alimento che, con le giuste quantità, può integrarsi in diversi modelli alimentari per una alimentazione sana, equilibrata e consapevole.

Gli appuntamenti sono in programma **venerdì 11 e sabato 12 settembre alle ore 12.00 alla Loggia del Lionello** in collaborazione con il Comune di Udine. **La partecipazione alle degustazioni è gratuita con disponibilità massima di 40 posti per appuntamento.**

Un'occasione per scoprire che dietro una fetta di Montasio c'è molto più di un alimento: ci sono **pascoli, allevatori, casari, competenze tramandate nel tempo e un territorio** che ha costruito attorno alla produzione lattiero-casearia una parte importante della propria identità. **A guidare il pubblico saranno i responsabili tecnici del Consorzio Montasio, Elena Mitri e Luca Menegoz**, che accompagneranno i partecipanti in un percorso sensoriale alla scoperta delle diverse caratteristiche del prodotto. E sarà proprio l'assaggio a diventare il punto di partenza per raccontare un formaggio capace di attraversare epoche e abitudini di consumo.

“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 **Renato Romanzin, direttore del Consorzio di Tutela.**

Un patrimonio che il Consorzio vuole raccontare anche attraverso la ricerca e una maggiore consapevolezza del prodotto perché **conoscere ciò che si porta in tavola significa anche riscoprirne il valore, la storia e il legame con il territorio.**

Verso un anniversario speciale: il prossimo ottobre il Consorzio festeggerà anche un importante anniversario per il Montasio e per l'intero comparto lattiero-caseario del Friuli Venezia Giulia: **ricorreranno i 40 anni dalla produzione della prima forma di Montasio marchiata DOP.**

Un anniversario che sarà l'occasione per celebrare una storia fatta di allevatori, casari e famiglie che, generazione dopo generazione, hanno custodito un patrimonio di competenze e autenticità, contribuendo allo sviluppo dell'economia agro-zootecnica regionale.