A Villa Manin le premiazioni del 38° Concorso del Formaggio Montasio Dop in occasione della celebrazione del quarantesimo dal riconoscimento della Denominazione d'Origine

MONTASIO DOP, PREMIATE LE ECCELLENZE CASEARIE

Diciotto caseifici protagonisti nella 1ª Selezione Salvino Braidot, dedicata al Montasio DOP Mezzano. Assegnato anche il "Gran Premio del Quarantesimo" al casaro più vincente nella storia dei concorsi.

Codroipo (UD), 29 ottobre 2026 - Quarant'anni di qualità, tradizione e impegno nella valorizzazione di uno dei formaggi simbolo del Friuli Venezia Giulia e del Veneto Orientale. Le celebrazioni per il quarantesimo anniversario del riconoscimento della Denominazione d'Origine del Montasio DOP, sono state anche l'occasione per rendere omaggio ai protagonisti della filiera casearia, attraverso la premiazione delle migliori produzioni nell'ambito del **38° Concorso del Formaggio Montasio DOP della 1ª Selezione Salvino Braidot dedicata esclusivamente alla stagionatura Mezzano**.

La cerimonia si è svolta a conclusione del Forum promosso dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio nella cornice di Villa Manin a Passariano. Un appuntamento che ha voluto riconoscere il lavoro, la competenza e la passione dei caseifici e dei casari che, ogni giorno, contribuiscono a mantenere elevati gli standard qualitativi del Montasio DOP, custodendo un patrimonio di conoscenze e tradizioni che si tramanda da generazioni.

Nella **1ª Selezione Salvino Braidot,** che ha visto confrontarsi 18 caseifici del territorio di produzione, **Latterie Friulane - Parmalat Spa con il caseificio UD 018 si è aggiudicata il primo premio**, ritirato dal direttore tecnico Fabrizio Baradel. Al **secondo gradino del podio si è classificata Agricansiglio Latteria di Soligo Sac**, caseificio TV 606 con il casaro **Simone Monego**, mentre il **terzo posto** è andato alla **Latteria Sociale di Coderno Sca**, Caseificio UD 029 rappresentata dal casaro **Handi Nezoa (Dino)**.

Le produzioni in gara sono state sottoposte alla valutazione di una commissione giudicatrice**,** chiamata a esaminare le caratteristiche qualitative e organolettiche dei formaggi e a individuare le migliori espressioni del Montasio DOP Mezzano, una stagionatura che raggiunge un corretto equilibrio di sapore e gusto per la maggiore intensità aromatica acquisita con la maturazione.

A Franco Della Mora il "Gran Premio del Quarantesimo"

Tra i momenti più significativi della cerimonia anche l'assegnazione del **Gran Premio del Quarantesimo a Franco Della Mora**, riconosciuto come il casaro più vincente nella storia dei Concorsi del Formaggio Montasio DOP.

"Un premio speciale, istituito in occasione dell'anniversario, per celebrare non soltanto i risultati raggiunti, ma soprattutto la continuità dell'eccellenza, l'esperienza e la capacità di mantenere nel tempo elevati standard qualitativi - commenta il direttore del Consorzio, Renato Romanzin. Il riconoscimento a Della Mora assume un significato particolare nell'anno in cui il Montasio celebra quarant'anni dalla Denominazione d'Origine: un omaggio alla competenza e alla dedizione di chi,

attraverso il proprio lavoro, ha contribuito a costruire la reputazione e il prestigio di questo formaggio".

"La premiazione ha rappresentato un momento di confronto e di valutazione per i caseifici e i casari nella valorizzazione del Montasio DOP - ha invece sottolineato il Presidente Valentino Pivetta. Dietro ogni forma si ritrovano infatti conoscenze, gesti e competenze che si tramandano nel tempo, insieme a una costante attenzione alla qualità della materia prima e al rispetto del disciplinare di produzione".