

«Una ricetta unica per il Montasio»

Sedegliano, Marigo: realizzare un prodotto omogeneo e coprire altri mercati



Leonardo Marigo

► SEDEGLIANO

A proposito di «promozione fallita» al di fuori della nostra regione del formaggio Montasio, Leonardo Marigo, esperienza trentennale nel settore caseario della latteria di Coderno, dice la sua.

Conferma Marigo quanto affermato dal vicepresidente della Regione, Sergio Bolzanello all'inaugurazione di Saperi Pro loco a Villa Manin: «Il Con-

sorzio di tutela del Montasio è troppo piccolo e non ha i mezzi per commercializzare il prodotto. La produzione è diminuita molto nel 2013 e il 2014 non prevede nulla di buono. Il Consorzio Latterie è il maggiore produttore di Montasio – rileva Marigo – se va in porto la congiunzione con Granarolo è possibile commercializzare e farlo conoscere al di fuori della solita zona di produzione. Noi come Latteria di Coderno sia-

mo in controtendenza, produciamo 30 mila forme l'anno, ma cerchiamo di fare Montasio di qualità, con evidenti costi diversi. Nel concorso nazionale di Pandino, Lombardia, nel 2013 su 300 formaggi italiani siamo arrivati secondi (il pecorino toscano porta via sempre il primo posto). Il nostro prodotto non è conosciuto, è vero, nessuno si è mai preoccupato di portarlo a Milano o Torino, è noto solo in tutto il Friuli Venezia Giulia e in parte del Veneto. Nel 2013 sono state prodotte 830 mila forme, fino a pochi anni fa si superava il milione e 200 mila unità».

Quale soluzione propone Marigo? «Bisognerebbe avere un prodotto omogeneo (ci sono tante realtà che precludono la quantità alla qualità) in modo che il cliente acquisti ovunque uno standard di prodotto di qualità. Essenziale inoltre avere la possibilità di coprire altri mercati, anche esteri, dove è molto apprezzato. Il Consorzio di tutela deve inoltre garantire e tutelare l'eccellenza dell'unico Dop dei formaggi del nostro Friuli».

Maristella Cescutti

