



Al via le degustazioni itineranti “Montasio Day and Wine”

L’Aperitivo Dop & Doc con Montasio e Vini Friulani

Un tour nelle principali città italiane per far conoscere e apprezzare la prelibatezza e la genuinità della Dop friulana.

Giugno 2018 – Un tour di degustazioni itineranti nelle principali città italiane per far conoscere il Montasio anche fuori dai confini regionali. Questa l’idea del Consorzio di tutela del formaggio dop che attraverso i momenti di convivialità **“Montasio Day and Wine”**, vuole offrire agli amanti dell’aperitivo la possibilità di assaporare la prelibatezza e la genuinità della Dop friulana accompagnata da un calice di buon vino del Collio Doc e dell’ottimo Prosecco.

“Un calendario denso di 27 serate che per tutta l’estate porterà il formaggio Montasio nei locali più di tendenza delle principali città italiane - ci racconta la responsabile comunicazione del Consorzio Marina Cavedon. Saranno **Milano, Torino, Genova, poi Parma, Firenze, Ancona e Siena le tappe più significative** che vedranno questa eccellenza protagonista indiscussa delle serate-aperitivo con degustazione. Degustazioni che saranno sapientemente guidate da un tecnico dell’Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio, Onaf. Si perché con le giuste indicazioni – sottolinea Marina Cavedon - la scoperta dei profumi e delle sensazioni tattili e gusto-olfattive di questo formaggio diventa davvero affascinante e appagante”.

Il formaggio non è semplicemente un “companatico”, ma un alimento prezioso caratterizzato da gusti e profumi variegati, determinati ed influenzati dalla tipologia di latte utilizzato, dalla lavorazione, dall’affinamento e molte altre variabili. Il Montasio per le sue proprietà e caratteristiche nutrizionali è versatile e godibile in ogni momento della giornata.

Tra gli appuntamenti da segnalare gli incontri **del 12 e 19 luglio prossimi a Milano** nella storica **sede de La Cucina Italiana** – il più noto mensile italiano di gastronomia e cultura alimentare. - dove oltre alle degustazioni guidate in abbinata al vino si potranno gustare delle prelibate specialità preparate direttamente dagli chef di Cucina Italiana.

Da non perdere **il 17 settembre** l’appuntamento alla Scuola Internazionale di Cucina Italiana, **Alma di Parma** con un aperitivo accompagnato oltreché dal Montasio e del buon vino anche dalla presentazione di un bel libro.

Nel frattempo il tour aperitivi è già in movimento anche in Friuli dove il Montasio si è presentato agli avventori del centro commerciale Tiare con delle degustazioni in abbinamento ai vini della cantina Zorutti di Dolegna del Collio. Mentre un’altra particolare degustazione nella sede dei vigneti Pietro Pittaro ha coinvolto la delegazione internazionale dei partecipanti ai Campionati Europei dei trapiantati di cuore o polmoni ospiti nei giorni scorsi a Lignano Sabbiadoro.

Scheda Montasio

Il **Montasio** è un **formaggio** alpino, prodotto esclusivamente con **latte bovino**. E' un formaggio genuino e si fa' come una volta. È garantito dall'Unione Europea con il sigillo della **DOP - Denominazione d'Origine Protetta**.

Il **latte** viene **prodotto** e **trasformato** in Montasio DOP **solo** nel **Friuli** (province di **Udine, Pordenone, Gorizia** e **Trieste**) e nel **Veneto orientale** (province di **Belluno** e **Treviso**, e in alcune **aree delle province di Padova e Venezia**).

Il **latte fresco** viene controllato sia alla stalla che nel caseificio. **Indispensabile** per la flora microbica che caratterizzerà il formaggio Montasio DOP.

Il Montasio DOP si può gustare **fresco**, dai 60 ai 120 giorni di stagionatura; **semistagionato**, da 120 giorni a 10 mesi di stagionatura; **stagionato**, fino a 18 mesi di stagionatura e **stravecchio**, con oltre 18 mesi di stagionatura.

E' un formaggio ad alto valore nutritivo e con una composizione equilibrata: 32-36% di acqua, 32-34% di lipidi, 24-26% di proteine.

Il Montasio è semplicemente privo di lattosio. Nel formaggio Montasio il lattosio è presente con valori inferiori a 0,01 gr. per 100 gr di formaggio, **oltre 10 volte in meno** del limite previsto dalla normativa nazionale e comunitaria che pone tale limite a 0,1 gr. per 100 gr di formaggio.

Caratteristiche Nutrizionali

Le vitamine sono espresse in microgrammi /100 gr di formaggio Montasio.

I sali minerali sono espressi in milligrammi/100 gr di formaggio Montasio.

Valori medi per 100 grammi	maturazione 2 mesi	maturazione 6 / 7 mesi	Maturazione 10-12 mesi
Acqua g	36	34	32
Proteine g	24	26	28
Grasso g	32	33	33
K cal	384	400	418
K J	1592	1635	1697
Ca mg	740	790	850
P mg	530	508	620
rapporto Ca/P	1,4	1,4	1,4
NaCl g	1.6	1.7	1.9
Vit. A ug		410	407
Vit. B - carotene ug	109	98	90
Vit. E ug	455	680	928