



**Il progetto itinerante “Montasio Day and Wine” fa tappa all’ALMA di Parma**

**Montasio in cattedra alla Scuola Internazionale di Cucina Italiana**

**Alla scoperta delle caratteristiche tipiche del formaggio Montasio Dop in abbinata ai rinomati vini del Collio Doc.**

Udine, 31 luglio 2019 – **Il Montasio sale in cattedra alla Scuola Internazionale di Cucina Italiana –ALMA –** il più autorevole centro di formazione fondato dal Maestro Gualtiero Marchesi nel cuore della Food Valley italiana, **per impartire lezioni di assaggio e degustazione.**

Sotto la guida dell’esperto qualificato ONAF del Consorzio di tutela del Montasio, Mauro Gava, una **quarantina di corsisti selezionati tra studenti eccellenti provenienti da istituti alberghieri di tutta Italia**, lo scorso 30 luglio hanno potuto scoprire **le peculiarità, i sapori, i profumi e le sensazioni tattili e gusto-olfattive del formaggio Dop, una tipicità della tradizione secolare.**

**Ad impreziosire la lezione anche l’abbinata del formaggio Montasio ai rinomati vini Doc delle Tenute Stella di Dolegna del Collio.**

“Il formaggio Montasio Dop è un alimento prezioso e complesso caratterizzato da gusti e profumi variegati, determinati ed influenzati dalla tipologia di latte utilizzato, dal territorio, dall’ambiente dalla lavorazione, dalla stagionatura e molte altre variabili – sostiene Mauro Gava. Approfondirne la storia, le caratteristiche organolettiche, la tecnologia e la genuinità del prodotto consente a chi lo consuma di apprezzarne meglio anche la qualità”.