



## La virtù dell'equilibrio per una armonia di profumi, sapori e valori nutritivi

### Montasio Dop, il formaggio del “buon senso”

**Ambiente, clima, materia prima, lavorazione, tecnologia e artigianalità: fattori caratterizzanti e fondamentali dell'eccellenza gastronomica inserita anche nella neonata Guida dell'Espresso dedicata alle produzioni casearie.**

Udine, 24 aprile 2020 - Ci sono molti formaggi che a prima vista si assomigliano per aspetto e tecnologia, ma ognuno porta nel sapore e nella tessitura della pasta **un marchio impresso dall'ambiente in cui è stato prodotto**. Questa è una tra le **peculiarità che fanno di un prodotto caseario una eccellenza come il Montasio Dop, inserito** recentemente tra i migliori formaggi anche nella neonata **Guida dell'Espresso** dedicata alle produzioni casearie italiane e realizzata in stretta collaborazione con l'Onaf - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi.

“La conferma della qualità e della bontà del nostro Montasio arriva in questo momento direttamente anche dal mercato – dichiara il responsabile del Consorzio di tutela, Renato Romanzin - con un particolare attestato di fiducia e apprezzamento della dop friulana da parte di tanti consumatori della nostra Regione. Il Montasio è davvero un **formaggio genuino, tracciato e controllato, adatto a tutti e in ogni contesto**; tutte le peculiarità che lo caratterizzano evidenziano la sua unicità e storicità, per questo ci piace l'idea di poter definire **il Montasio il formaggio del “buon senso”**, perché per ogni sua caratteristica **ha scelto la virtù di mezzo per raggiungere l'armonia dei sapori, in ogni sua forma”**.

“Il primo fattore fondamentale che imprime un timbro ai prodotti tipici è la **sua zona d'origine e le condizioni pedoclimatiche**. Una influenza che si esprime attraverso diversi elementi come il clima, i terreni, le razze bovine, l'alimentazione e i metodi di allevamento.

Ma c'è anche un'altra influenza, più intima, che deriva da quell'invisibile e variopinto mondo della microflora, **un complesso di microrganismi così fondamentale e così rigidamente legato all'ambiente che non si può trasportare da un luogo all'altro** – sottolinea Romanzin. Solo lavorando su una materia prima fresca, però, un prodotto può conservare i profumi e i sapori di un ambiente con le sue specifiche caratteristiche, e la produzione del Montasio passa **proprio attraverso una tecnologia di lavorazione morbida che cerca di guidare le fermentazioni spontanee e trasferire con delicatezza le buone qualità del latte fresco nel prodotto trasformato**. Un processo delicato che utilizza poca energia e mezzi semplici ma che **esalta tutta l'artigianalità**.

**Ad aggiungersi c'è la stagionatura minima di 60 giorni che diventa per il Montasio, naturalmente privo di lattosio, sinonimo di salubrità** poiché, durante l'invecchiamento, possibili agenti patogeni presenti nel latte non possono sopravvivere. Attraverso i processi di maturazione il formaggio raggiunge la pienezza del suo aroma e assecondando col tempo l'azione della microflora e dei suoi enzimi si contribuisce alla formazione nella pasta di nuove sostanze organiche di alto valore nutritivo: nuove proteine, nuove vitamine”.

Giunto al massimo del suo invecchiamento il Montasio contiene ormai poco umidità e diventa un vero concentrato di principi nutritivi col 32-36% di acqua, 32-34% di lipidi, 24-26% di proteine. La lunga stagionatura infine, lo rende un alimento predigerito, ricco di prodotti idrolisati, leggero e altamente digeribile.