

# MONTASIO DOP

*Tappa del 100°Giro d'Italia: Jesolo, 10 maggio*

## **CARATTERISTICHE:**

Il Montasio DOP è un formaggio prodotto con latte di vacca, di media e lunga stagionatura, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse a pasta dura, cotta. Ha caratteristiche diverse a seconda della stagionatura: il sapore, da morbido e delicato quando è fresco si fa più deciso e aromatico con la stagionatura. La pasta, da bianca compatta con una caratteristica occhiatura omogenea e una crosta liscia ed elastica, con il passare dei mesi diventa granulosa e friabile, con una crosta secca e più scura. Esistono tre diverse varietà di Montasio a seconda del periodo di stagionatura: il tipo fresco (2-5 mesi), quello mezzano (5-12 mesi) e lo stagionato (fino a due anni).

## **ZONA DI PRODUZIONE:**

Comprende l'intero territorio del Friuli Venezia Giulia, delle province di Belluno e Treviso e parte di quelle di Padova e Venezia.

## **STORIA:**

Il Montasio DOP appartiene alla grande categoria dei formaggi alpini nati all'inizio del Millennio, che consentivano di conservare un prodotto facilmente deperibile, come il latte, per i periodi di scarsa o nulla produzione. Questo formaggio prende il nome dal gruppo Jof di Montasio, un massiccio situato fra le valli di Resia e il Canale del ferro nell'alto Friuli.

Ha una lunga storia che risale al 1200, quando i monaci dell'abbazia di Moggio Udinese affinarono la tecnica di produzione del formaggio. Questa tecnica poi si diffuse lungo tutte le valli delle Alpi Giulie e Carniche, per arrivare sino alla pianura friulana e veneta anche grazie alla vicinanza col Canale del Ferro, importante via di comunicazione e di scambi mercantili già in epoca romana.

Un documento risalente al 1775, un prezzario della città di San Daniele, conferma, se ce ne fosse bisogno, un legame molto stretto fra due prodotti destinati a testimoniare la qualità friuliana nel mondo: il formaggio Montasio e il Prosciutto San Daniele. Da allora questo caratteristico formaggio è presente costantemente nei documenti mercantili che attraversavano l'Italia nord orientale.

## MONTASIO DOP, ALCUNI DATI UTILI

<b>AZIENDE INTERESSATE</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>
<b>N° aziende agricole (aziende zooteniche)</b>	Circa 1600	Circa 1500
<b>N° strutture artigianali e/o industriali</b>	66	60
<b>N° aziende con prodotto certificato</b>	68	60
<b>N° aziende socie del consorzio di tutela o della associazione proponente</b>	68	60
<b>Quantità prodotte e certificate</b>	1.111.689 forme (peso medio forma 7,2 kg)	990.801 forme (peso medio forme 7,2 kg)
<b>Quantità di prodotto potenzialmente certificabili nell'ambito del territorio definito nel disciplinare di produzione</b>	Circa il 22% del latte totale	Circa il 21% del latte totale
<b>Giro d'affari</b>		
<b>Volume di affari della DOP/IGP alla produzione</b>	33-35 mln di euro	29-31 mln di euro
<b>Volume d'affari della DOP/IGP al consumo</b>	60-65 mln di euro	53-58 mln di euro