VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

Itinerari nel lattiero caseario

a cura del SETTORE STUDI ECONOMICI

Rapporto n. 5 – settembre 2008

Il formaggio Montasio DOP

I N D I C E

EDITORIALE di Luigino Disegna 2
PRESENTAZIONE del formaggio Montasio DOP 3
IL PRODOTTO 3
Le origini 3
Le caratteristiche 3
La tutela 4
L'area di produzione 5
INTERVISTA a Loris Pevere 6
LA PRODUZIONE DI MONTASIO 8
LE QUANTITA' 8
Osservazioni in margine ai dati 10
LA STRUTTURA PRODUTTIVA 11
ALLEVAMENTI E PRODUZIONE DI LATTE NELL'AREA A DOP MONTASIO 11
IL NUMERO PRODUTTORI E STAGIONATORI DI MONTASIO 11
Osservazioni in margine ai dati 11
IL MERCATO 13
I PREZZI 13
Osservazioni in margine ai dati 15
LA DISTRIBUZIONE DEL MONTASIO 15
I canali distributivi 16
Osservazioni in margine ai dati 16
IL COMMENTO di Angelo Rossi 17
GLI ASSOCIATI al Consorzio di Tutela 18
LINK UTILI 20
REDAZIONE 21

Montasio: fieno, latte ed aria per un formaggio d'eccellenza

A rileggere la storia del Montasio viene da pensare che da sempre la qualità sa trovare il modo di diffondersi e di crescere, a patto che le sue siano radici resistenti e solidamente ancorate a tecniche sapienti e ad ottime materie prime, espressione e carta d'identità di un territorio.
Così si spiega il viaggio del Montasio nel tempo e nello spazio.
Le leggende collocano la sua nascita attorno al XIII secolo, prodotto dai monaci dell'Abbazia di Moggio Udinese, nell'altopiano da cui deriva il suo nome, area geografica ancora oggi caratterizzata dalla presenza di generosi pascoli e malghe: uno scenario capace di offrire ricchezza di fieno, genuinità del latte e salubrità dell'aria, elementi che da sempre rappresentano i valori di base di questo formaggio.
La storia ne accredita la presenza, attraverso fonti certe, attorno al 1700: la **denominazione Montasio** compie la sua prima apparizione nel 1775, figurando in un listino di prezzi (prezziario) della città di San Daniele.
A sfatare l'idea che la montagna sia sinonimo di isolamento, il Montasio inizia, in una progressiva espansione, a consolidare la sua diffusione non solo nelle vallate delle Alpi Giulie e delle Alpi Carniche, ma anche nelle pianure del Friuli e del Veneto e nelle colline trevigiane.
Due sono i fattori che ne determinano la diffusione. Il primo è l'invenzione delle "Latterie ternarie" nell'agordino che subito vengono copiate anche nel vicino Friuli. Nel 1923 poi nasce a San Vito al Tagliamento la Scuola di Caseificio e i "casari" assunti nei caseifici nel Friuli e del Veneto orientale diffondono la tecnica di produzione del formaggio Montasio.
In queste zone la produzione del Montasio ha ben attecchito, al punto che oggi il suo bacino comprende tutto il Friuli, il Veneto orientale, nelle province di Belluno e Treviso, e alcune aree delle province di Padova e Venezia.
Espansione geografica fedele ad un preciso profilo ambientale e persistenza delle iniziali ed originali caratteristiche di produzione attestano il Montasio come un **"valore tipicamente friulano/veneto"**, che nel tempo e nello spazio ha maturato la sua peculiarità, consistente in una ben precisa costellazione di 'virtù' alimentari: ***"genuinità", "tipicità", "qualità", " sapore".***
Tutte caratteristiche da conservare e far risaltare.
Come la tipicità di questo formaggio, riconosciuta nel lontano 1955, è stata infatti sancita, nel 1986, con il riconoscimento della Denominazione d'Origine e, nel 1996, con la speciale qualifica D.O.P., **così le altre sue doti** devono essere non solo indicatori di una differenza nel segno del pregio, ma il tratto unificante per iniziative volte alla promozione e alla valorizzazione commerciale di questo prodotto.

PRESENTAZIONE del formaggio Montasio DOP

IL PRODOTTO

Il formaggio Montasio appartiene alla grande famiglia dei formaggi alpini nati intorno all'anno mille per conservare il latte che è un prodotto facilmente deperibile.
Il plus del Montasio è stato determinato certamente dal fatto che, contrariamente ai formaggi freschi da consumarsi subito, poteva essere stagionato e quindi diventare anche prodotto di scambio non deperibile.

Prodotto dalle spiccate caratteristiche organolettiche, che variano a seconda della stagionatura, si propone sia come formaggio da pasto, sia come ingrediente per numerose ricette tipiche delle due regioni di produzione (Friuli e Veneto).

Le origini

Affinando le tecniche utilizzate dai pastori negli alpeggi di montagna, i monaci dell'Abbazia di Moggio Udinese, nel tredicesimo secolo, posero le basi della tradizione di trasformazione del latte raccolto che portò nel tempo alla produzione del formaggio Montasio, nei modi in cui lo conosciamo oggi, nell'area del Friuli Venezia Giulia e Veneto orientale.
Il nome deriva dall'altipiano del Montasio, che si trova alla base dell'omonimo massiccio montano, il più imponente del Friuli.
Le tecniche di produzione si diffusero progressivamente dalle vallate delle Alpi Giulie e Carniche, verso la pianura friulana e veneta, trovando favorevole accesso nel Canale del Ferro, importante strada di comunicazione e di traffici mercantili fin dall'epoca romana.
Risale, però, al 1775 il più antico documento conosciuto in cui si parla del formaggio Montasio. Questo nome compare infatti su un prezziario della città di San Daniele, e da allora è costantemente presente nei documenti mercantili che attraversano l'Italia nord-orientale.

Le caratteristiche

Il Montasio, prodotto DOP di spicco, è un formaggio grasso, a pasta dura e cotta.
E' un prodotto di alto valore nutritivo, caratterizzato da una composizione equilibrata: all'incirca 24-26% di proteine, 32-34% di lipidi, 32-36% di acqua, a seconda della stagionatura..

Si presenta in forme cilindriche, sul cui scalzo campeggia, in posizione obliqua, la scritta 'Montasio', imposta dal Disciplinare a garanzia dell'originalità e di una facile identificazione, anche quando il formaggio viene venduto in piccole pezzature.

La pasta, ad occhiatura piccola ed omogenea, è di colore bianco o tendenzialmente paglierino.

La crosta è liscia ed elastica, per diventare successivamente più secca e scura, di consistenza friabile, in corrispondenza dell'invecchiamento.

Il Montasio è realizzato esclusivamente *con latte crudo fresco*, provvisto di determinate caratteristiche chimiche e microbiologiche, in quanto la lavorazione non prevede il ricorso né alla pastorizzazione, né alla sterilizzazione, né alla refrigerazione per tempi lunghi: Ciò determina il rispetto di indicazioni precise in ordine alla alimentazione del bestiame, alla qualità della materia prima, alle modalità di consegna del latte ai caseifici.

La lavorazione richiede diverse fasi, che si propongono nel rispetto della tradizione e delle antiche procedure:

- il latte viene scaldato alla temperatura di 32/36°C, al quale viene aggiunto un latte-innesto naturale selezionato;
- l'aggiunta del caglio di vitello per ottenere la coagulazione;
- la rottura della cagliata, in seguito alla quale si ottiene una pasta granulosa, in forma di chicchi di riso;
- la cottura, che ha una durata di circa 20 minuti, a temperature attorno a 42/48°C;
- la "spinatura fuori fuoco", mediante la quale, con la rimescolatura della massa, si predispone lo spurgo del siero;
- la salatura, sia a secco, sia in salamoia (completata a secco);
- la stagionatura, che può essere di periodo variabile e determina le diverse tipologie del prodotto.

Il formaggio Montasio ha, infatti, caratteristiche differenziate, a seconda della stagionatura che ne determina il grado di maturazione:

1) da 60 giorni a 5 mesi si definisce '*fresco*',
2) da 5 a 12 mesi si definisce mezzano o *semistagionato*,
3) dopo un periodo superiore a 12 mesi si definisce stagionato.

Il sapore di partenza, morbido e delicato acquista una maggior marcatura, fino a raggiungere note piccanti e aromatiche, di pari passo con la stagionatura.

Un perfetto invecchiamento richiede cura ed ambienti idonei, con una temperatura di circa 9/12° C, una umidità del 80/85% e la collocazione delle forme (da rivoltare con cadenze di 3-4 di giorni) su assi di legno .

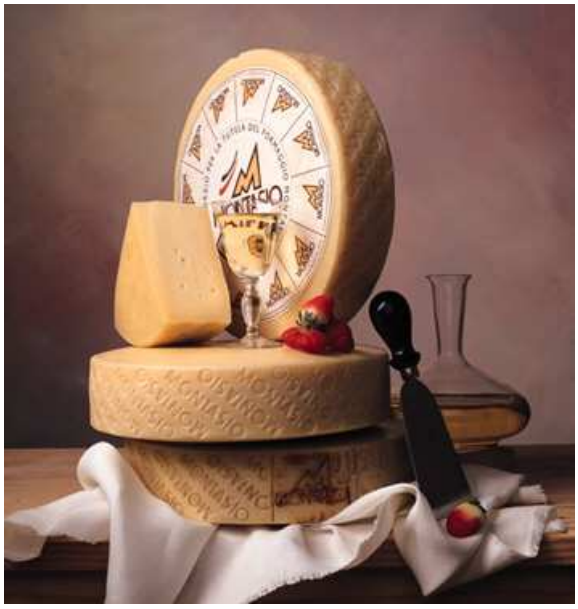
La tutela

Il Montasio è un formaggio tipico tutelato ufficialmente fin dal 1955, quando venne incluso tra i formaggi a denominazione tipica per i quali è prescritto un metodo di lavorazione, ma non è definita una zona di origine. Un più chiaro riconoscimento avviene, però, solo 30 anni dopo quando riceve la DOC, con D.P.R. del 10 marzo 1986. Successivamente, col regolamento CE 1107 del 12 giugno 1996, ottiene la registrazione europea come DOP.

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio è stato costituito il 20 novembre 1984 ed è attualmente l'organo di controllo autorizzato dal Ministero per effettuato i dovuti controlli sulla DOP. (rinnovo Decreto MiPAF del 11 aprile 2008).

L'area di produzione

Secondo quanto descrive l'art. 2 del Disciplinare di produzione la zona di produzione del formaggio a denominazione d'origine "Montasio" comprende: la regione autonoma Friuli-Venezia Giulia: (l'intero territorio); della regione Veneto la provincia di Belluno (l'intero territorio), la provincia di Treviso (l'intero territorio), le province di Padova e di Venezia (il cui territorio è delimitato come segue:"dall'intersecare della linea di confine della provincia di Treviso con quella di Padova, si prosegue lungo quest'ultima fino ad incontrare l'autostrada Serenissima. Si prosegue lungo questa linea fino al ponte autostradale sul fiume Brenta e quindi lungo detto fiume fino alla foce").



I prati pascoli dell'altopiano del Montasio sul versante sud dello Jôf di Montasio

INTERVISTA a Loris Pevere

DIRETTORE DEL CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO MONTASIO D.O.P.

Dott. Loris Pevere

Dott. Pevere, navigando fra le pagine del sito del ***Consorzio Tutela Formaggio Montasio Dop*** *(http://www.formaggiomontasio.net) ci si imbatte in uno slogan molto accattivante:* ***"Montasio: fatto oggi, buono come ieri"****. Ci pare un ponte significativo che aggancia il presente e il passato nel segno della qualità.*
Vuole spiegare qual è il modo in cui questo formaggio di eccellenza interpreta il concetto di qualità e ne dà prova?

Direi che i primi passi significativi nel campo della "qualità" sono stati compiuti alla fine degli anni '70, quando in Italia, grazie al Fondo europeo di Corresponsabilità, sono stati creati, presso le Associazioni Allevatori, i "Servizi Qualità Latte", supportati dai Laboratori Analisi Latte, dotati delle prime macchine per analisi automatizzate. Nella zona di produzione del Montasio, si è pertanto ripreso il lavoro sulla qualità del latte, sui sistemi di mungitura, sulla corretta alimentazione delle bovine, e, nei caseifici, sono stati ripristinati semplici ma efficaci sistemi di controllo, affiancati dalla introduzione di nuove attrezzature più corrispondenti alla trasformazione casearia moderna. Agli inizi degli anni ottanta si sono intrapresi i primi esperimenti di pagamento del latte in base alla qualità, non solo in relazione a grasso e proteine, ma soprattutto in rapporto a carica batterica, clostridi, coliforni, cellule somatiche, ecc..
Oggi tutto questo sembra scontato, invece l'attuale punto d'arrivo è il frutto di un articolato e puntuale percorso, lungo il quale il concetto di qualità si coniuga con un controllo e un'attenzione esercitati costantemente: due analisi al mese sul latte di ogni allevamento, controlli sanitari e servizi per una corretta alimentazione delle bovine, controlli mensili a campione sul Montasio prodotto, la certificazione affidata ad un Ente Terzo, studi e ricerche portate avanti dal Consorzio, a cui seguono Conferenze ed incontri Tecnici parimenti organizzati dal Consorzio, verifiche ed ispezioni sugli impianti, e anche tanta cura, che si traduce in "carta", cioè in documentazione, per la rintracciabilità della materia prima, degli ingredienti e dei coadiuvanti. Il Montasio, partita per partita, è seguito ad ogni suo passo, dalla produzione alla stagionatura e fino al momento della sua commercializzazione con una età minima di 60 giorni.
Trattandosi di materia "viva" siamo sempre all'erta, in quanto la qualità raggiunta è un traguardo realizzato, ma mai una meta definitiva e quindi non vengono meno le sollecitazioni a proseguire, per far di più e meglio.

Fra i tanti fattori che garantiscono le caratteristiche del formaggio Montasio, dalla produzione di latte alla zona d'origine, spicca il riferimento alla ***"tecnologia morbida"****: in che cosa consiste?*

Ci piace definire il Montasio "formaggio del buon senso", riferendoci al fatto che, a fronte del progresso e delle innovazioni intercorse soprattutto in questi ultimi 30 anni, la tecnologia impiegata per la produzione del Montasio non ha mai sposato gli estremismi tecnologici. Quindi utilizziamo il latte di 2 munte e ora di 4, facciamo ricorso a latte non pastorizzato, usiamo lattoinnesti e, in misura moderata, fermenti autoctoni selezionati, pratichiamo un taglio della cagliata non violento. Le temperature di cottura sono inferiori ai 48° C e il tempo di salina è al massimo di 2 giorni.
Solo per la qualità del latte siamo stati innovatori ed intransigenti, quando abbiamo introdotto, primi in Italia ed in Europa, l'obbligo dell'uso del latte "conforme", secondo i dettami del Decreto del Presidente n° 54 del 1997, che aveva recepito la Direttiva CE sulla qualità del latte 92/46.

Abbiamo, cioè, stabilito nel regolamento di produzione che il latte da impiegare fosse necessariamente quello destinabile a latte fresco, a formaggi molli ecc., anche se il Montasio, essendo un formaggio che richiede una stagionatura minima di 60 giorni, avrebbe potuto utilizzare il cosiddetto latte "non conforme o in deroga".

Dove si consuma Montasio? Lei crede che la sua duttilità, accanto alla genuinità e al sapore, possa essere uno strumento facilitante nell'apertura a nuovi mercati?

E' indubbio che il Montasio abbia il suo mercato di riferimento nella zona di produzione e nel Nord Italia, ma l'attività di promozione svolta dal Consorzio e le azioni di ampliamento dei mercati, effettuate da parte dei Soci sia nel Centro sia nel Sud Italia, fanno sì che il mercato nazionale si stia ampliando. E questo accade proprio grazie alla sua duttilità: è un formaggio che si può gustare in diverse tipologie di stagionatura, da quella minima di 60 giorni (fresco) a quella che richiede due anni e oltre. E' così che il Montasio assume una ricca varietà di gusti e sapori, sempre più decisi ma che può soddisfare una platea di consumatori variegata.

*Abbiamo letto con piacere della bella iniziativa del 2007, atta a valorizzare il Montasio in sinergia con altre realtà di pregio del territorio: "il sapere dei coltelli e il sapore del formaggio", una "***Intesa *perFetta***" *che promuove, con una collaborazione strategica, sia il coltello di Maniago, sia il formaggio Montasio, in una sorta di paniere di concreta qualità.*
Il Consorzio sta studiando nuovi progetti per far conoscere ed estendere il raggio commerciale di questo grande prodotto in mercati sempre più ampi?

Per il 2008, oltre a continuare la collaborazione con i Coltellinai di Maniago, abbiamo ripreso i contatti con una importante associazione di ristoratori di qualità, ma per ora non mi faccia dire di più. Sarà la nostra sorpresa autunnale.

Si pone anche per il Montasio il rischio delle imitazioni e delle contraffazioni. Come si muove il Consorzio in questa direzione?

Abbiamo da alcuni anni iniziato a registrare i marchi in diversi Paesi UE anche extra UE. Riscontriamo (e non ci meravigliano) le opposizioni o le richieste di implementazione delle domande (anche se costose) di Paesi come la Turchia, Singapore, Giappone ecc.. Ci ha fatto dispiacere, e di questo abbiamo informato il nostro Ministero, rilevare che le maggiori opposizioni provengono proprio dai Paesi della UE, dove vige il 510/2006 e ancor prima il Regolamento 2081/92.
Per quanto attiene le imitazioni vere e proprie, il Montasio subisce le stesse che "colpiscono" diversi altri formaggi italiani nei Paesi dove non esistono accordi o trattati bilaterali di reciproco riconoscimento e rispetto delle produzioni tipiche e tradizionali.

LA PRODUZIONE DI MONTASIO

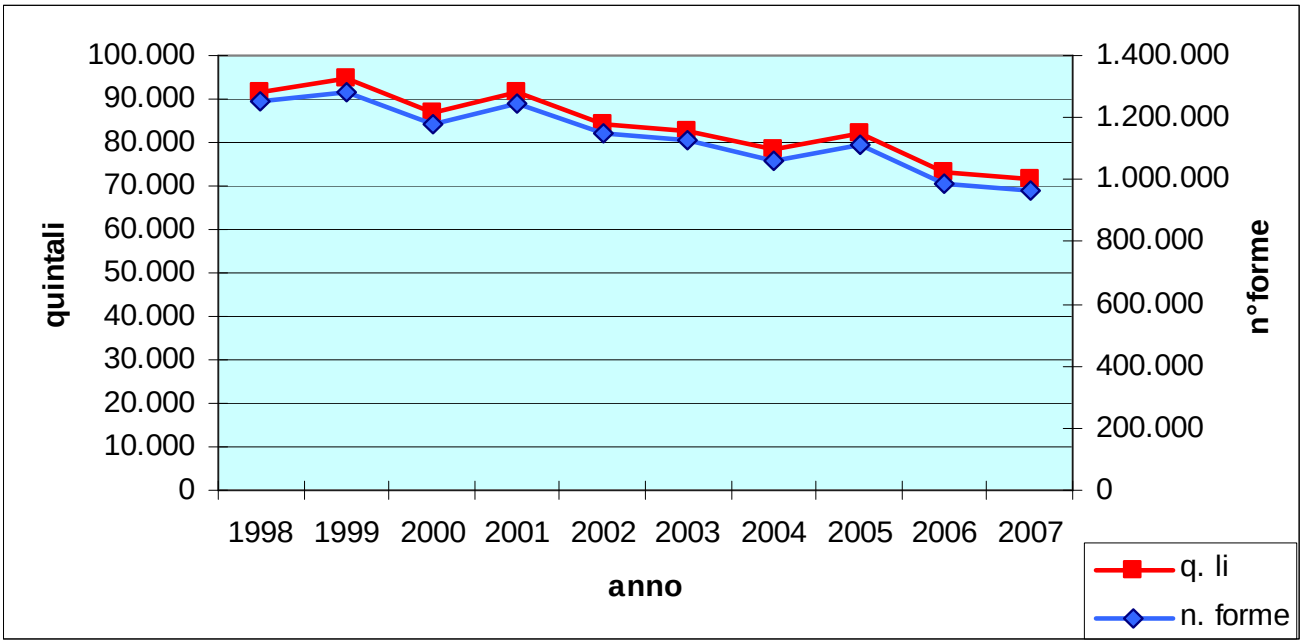
LE QUANTITA'

Tab. 1 - Andamento della produzione di Montasio negli ultimi 10 anni

Anno	q. li	+ / - %	n. forme	+ / - %
1998	91.677	*4,3%*	1.253.547	*3,5%*
1999	94.511	*3,1%*	1.281.206	*2,2%*
2000	86.610	*-8,3%*	1.175.805	*-8,2%*
2001	91.578	*5,7%*	1.241.649	*5,6%*
2002	84.191	*-8,0%*	1.146.379	*-7,7%*
2003	82.372	*-2,2%*	1.125.034	*-1,9%*
2004	78.207	*-5,0%*	1.060.786	*-5,7%*
2005	81.910	*4,7%*	1.109.920	*4,7%*
2006	73.253	*-10,6%*	990.801	*-10,7%*
2007	71.447	*-2,4%*	968.586	*-2,2%*

Fonte: Consorzio di Tutela su dati delle imprese socie

Grafico 1 - Andamento della produzione di Montasio negli ultimi 10 anni

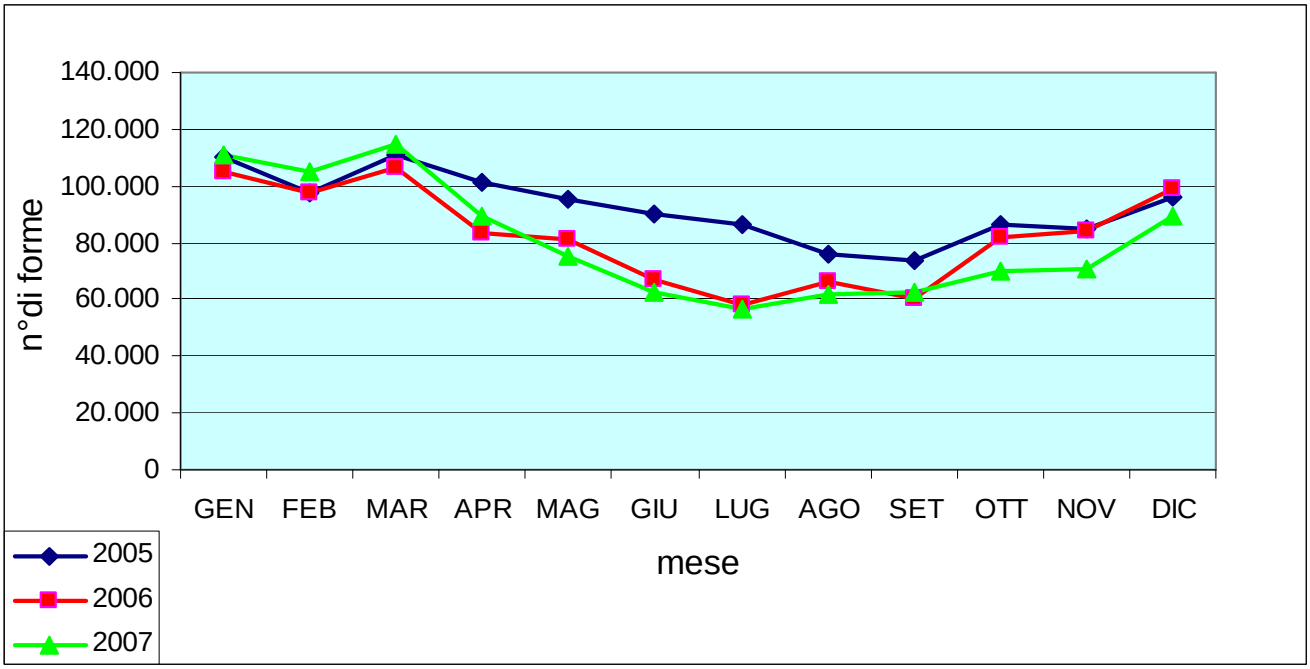


Tab. 2 - Dati produttivi globali degli ultimi 5 anni

	2003	2004	2005	2006	2007
Latte raccolto (q.li) (*)	4.139.756	4.065.774	3.764.968	3.289.614	3.547.770
Latte a Montasio (q.li)	778.600	729.705	763.220	676.691	655.399
Indice utilizzo	18,8%	17,9%	20,2%	20,6%	18,5%
Produzione (q.li)	82.372	78.207	81.902	73.254	71.447
Produzione (n. di forme)	1.125.034	1.060.786	1.109.920	990.801	968.586
Forme vendute (n. di forme)	1.107.196	1.087.793	1.084.448	1.021.891	981.682
Peso medio (kg)	7,3	7,3	7,3	7,4	7,4
Quantitativo previsto (q.li)	76.023	80.300	76.650	nd	64.336

(*) Si tratta della quantità di latte raccolto dai produttori soci del Consorzio.
Fonte: Consorzio di Tutela su dati delle imprese socie

Grafico 2 – Andamento della produzione mensile di Montasio. Anni 2005-07.

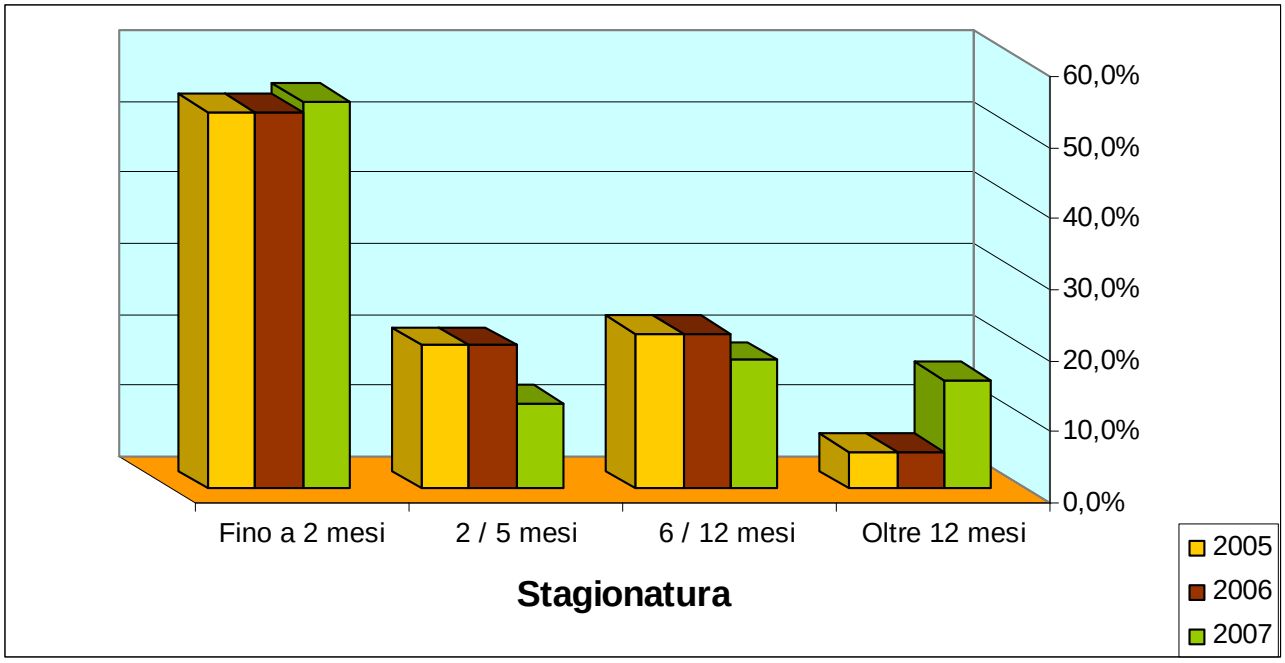


Tab. 3 – Ripartizione dell'andamento delle scorte. Anni 2005-07 (n° di forme)

STAGIONATURA	2005	2006	2007
Fino a 2 mesi	186.920	184.470	144.784
2 / 5 mesi	71.371	35.868	31.995
6 / 12 mesi	77.256	49.417	48.028
Oltre 12 mesi	17.871	36.707	40.529
Totale	**353.418**	**306.462**	**265.336**

Fonte: Consorzio di Tutela su dati delle imprese socie

Grafico 3 - Andamento della ripartizione percentuale delle scorte. Anni 2005-2007



Osservazioni in margine ai dati

Quello che emerge maggiormente dall'analisi dei dati è il grosso calo della produzione negli ultimi 10 anni. Anno dopo anno il calo ha raggiunto nel 2007 i 20.000 q.li, pari a circa 280.000 forme (22,7%). E' un dato che bisogna leggere, in parte, insieme alla diminuzione del latte raccolto dalle aziende socie del Consorzio che nello stesso periodo si è ridotto del 34,5%. Il latte lavorato a Montasio ha sempre oscillato tra il 17/18% con punte del 20% del latte raccolto e tale si è mantenuto negli anni nel portafoglio delle aziende trasformatrici. La diminuzione del latte raccolto ha quindi prodotto anche una diminuzione della produzione. A questo ha certamente contribuito anche una minore capacità del Montasio di stare sul mercato a causa, da una parte per l'aumento dell'offerta casearia in generale e dall'altra per la dimensione medio piccola, con poche debite eccezioni, dei caseifici e degli stagionatori della filiera del Montasio. Ciò ha limitato una sistematica azione di diffusione del Montasio anche nelle altre aree dell'Italia, azione che è appare di recente abbastanza rinvigorita grazie all'inserimento capillare del Montasio nella GDO, anche se in modo più consistente nell'area del Nord Italia.

LA STRUTTURA PRODUTTIVA

ALLEVAMENTI E PRODUZIONE DI LATTE NELL'AREA A DOP MONTASIO

TAB. 4 – Numero di aziende e quote latte assegnate per la campagna 2008/09

	N° aziende	Consegne + vendite dirette (kg)
Friuli VG	1.264	245.751.556
Treviso	919	163.609.600
Belluno	461	51.861.300
Venezia	181	57.907.500

Non è stata considerata la provincia di Padova perché il territorio inserito nell'area a DOP Montasio è molto esiguo, mentre la provincia di Venezia rientra per la gran parte.

IL NUMERO PRODUTTORI E STAGIONATORI DI MONTASIO

TAB. 5 - Evoluzione del numero di soci produttori e stagionatori iscritti al Consorzio di Tutela

Anno	SOCI PRODUZIONE			SOCI STAGIONATURA			Associaz. Produttori Latte	Totale
	Coop.	Altro	Totale	Coop.	Altro	Totale		
1998	47	24	71	1	9	10		**81**
1999	47	22	69	1	9	10		**79**
2000	46	22	68	1	12	13		**81**
2001	45	19	64	1	13	14		**78**
2002	40	20	60	1	14	15	2	**77**
2003	31	18	49	1	17	18	2	**69**
2004	30	16	46	1	18	19	2	**67**
2005	30	15	45	1	18	19	1	**65**
2006	30	15	45	1	18	19	1	**65**
2007	25	16	41	1	16	17	1	**59**

Fonte: Consorzio di Tutela

Osservazioni in margine ai dati

Si deve rilevare il ridimensionamento della struttura produttiva negli ultimi 10 anni, in particolare sono diminuiti del 47% i caseifici cooperativi e del 33% i caseifici privati. Ciò rientra certamente in una logica di ristrutturazione del comparto tramite incorporazioni e

fusioni tra le aziende con l'obiettivo di ridurre i costi fissi, ma è dovuto anche ad una contrazione della produzione di circa il 22% nello stesso periodo. Sono d'altro canto notevolmente aumentati gli stagionatori (+77%): si tratta nella maggior parte dei casi di aziende diverse da quelle dei produttori. Ciò farebbe pensare ad una elevata differenziazione di ruoli tra chi produce e chi vende. In realtà, da quando è stata resa obbligatoria la stagionatura in area di produzione, la percentuale di Montasio acquistata dagli stagionatori prima del 60° giorno è scesa sotto il 20%, segno di una sempre maggiore capacità imprenditoriale delle strutture di produzione.

I PREZZI

Grafico 4 – Andamento dei prezzi medi annui all'ingrosso (da produttore a grossista). Rilevazione CCIAA di Udine.

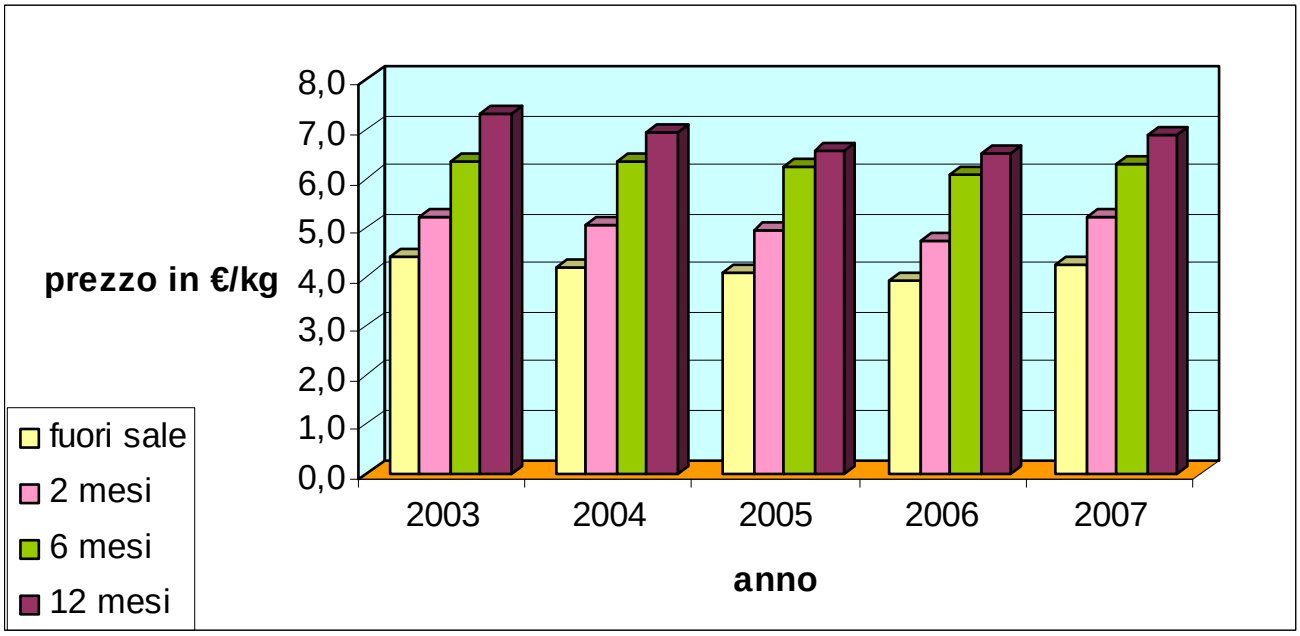
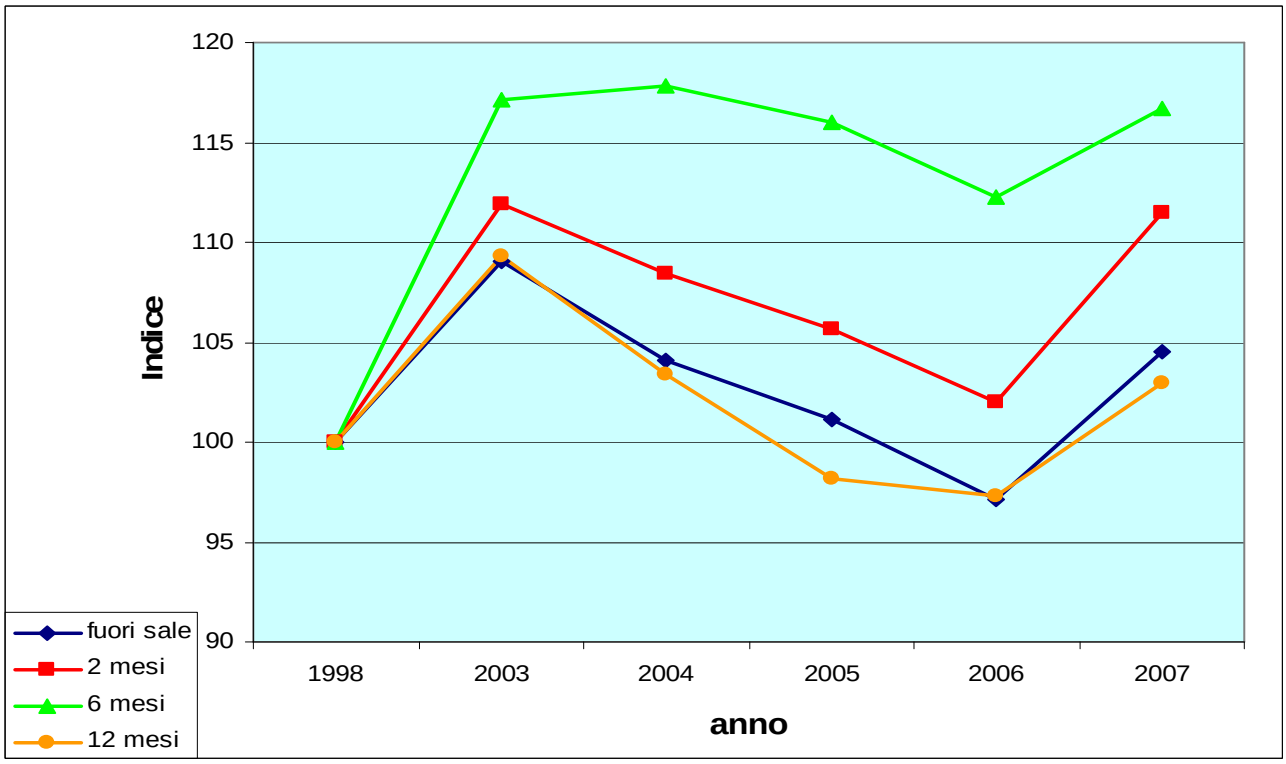
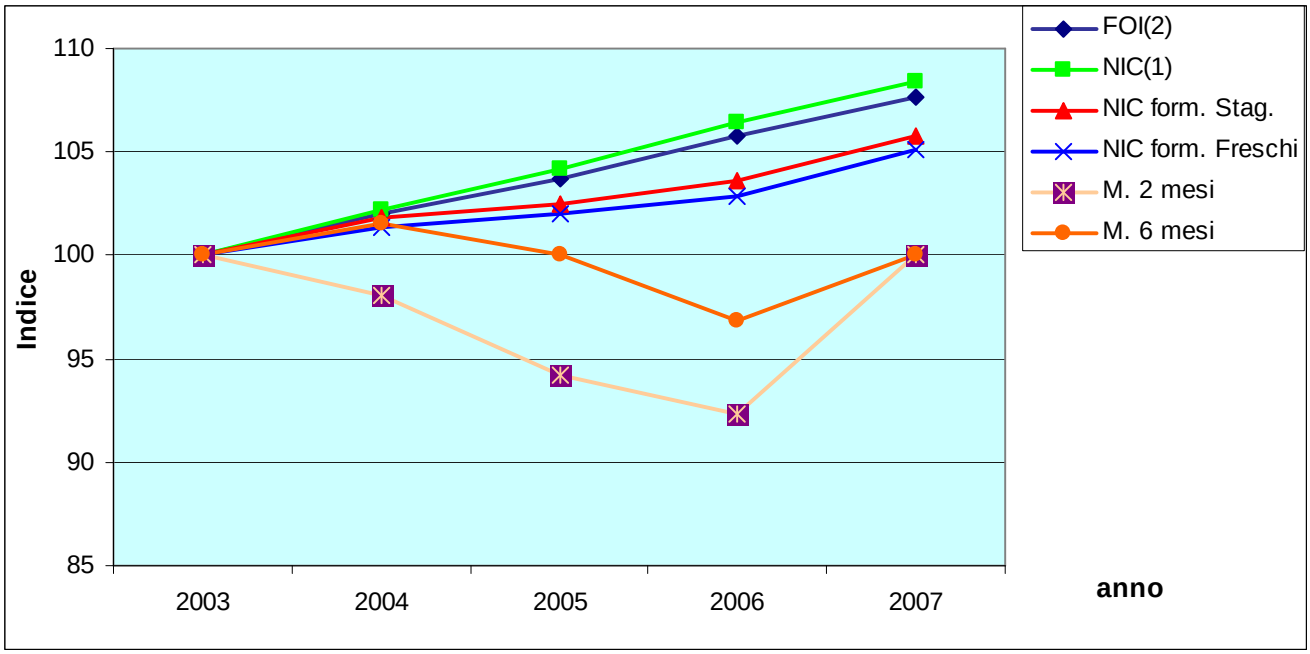


Grafico 5 – Evoluzione dell'indice dei prezzi medi annui all'ingrosso (1998 = 100)



Il sottostante grafico mette a confronto l'andamento dell'indice generale dei prezzi al consumo e quello al consumo dei formaggi (freschi e stagionati) con l'indice dei prezzi medi annui all'ingrosso del Montasio a 2 mesi e a 6 mesi di stagionatura, che sono le due tipologie più vendute.

Grafico 6 – Evoluzione dell'indice dei prezzi (2003 = 100)

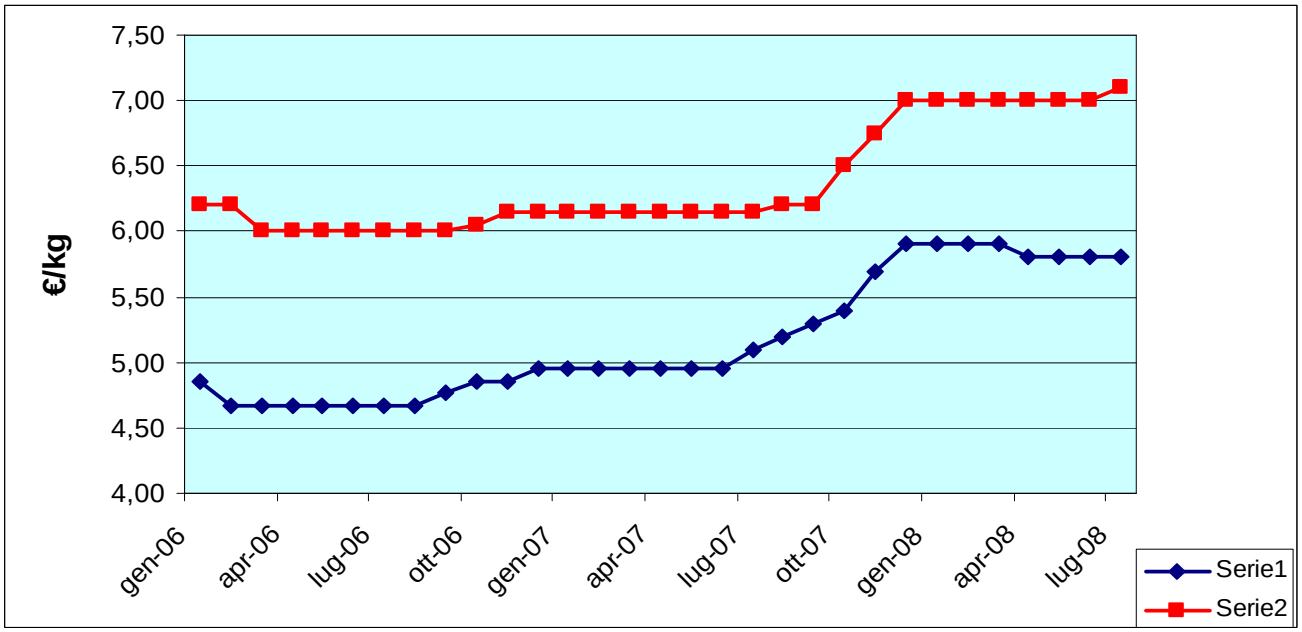


(1) (2) indici dei prezzi al consumo: per l'intera collettività nazionale (NIC), per le famiglie di operai e impiegati (FOI) NIC e FOI si basano sullo stesso paniere, ma il peso attribuito a ogni bene o servizio è diverso, a seconda dell'importanza che questi rivestono nei consumi della popolazione di riferimento.

(1) NIC misura l'inflazione a livello dell'intero sistema economico; in altre parole considera l'Italia come se fosse un'unica grande famiglia di consumatori, all'interno della quale le abitudini di spesa sono ovviamente molto differenziate. Per gli organi di governo il NIC rappresenta il parametro di riferimento per la realizzazione delle politiche economiche.

(2) FOI si riferisce ai consumi dell'insieme delle famiglie che fanno capo a un lavoratore dipendente (extra-agricolo). E' l'indice usato per adeguare periodicamente i valori monetari, ad esempio gli affitti o gli assegni dovuti al coniuge separato.

Grafico 7 – Andamento mensile dei prezzi all'ingrosso per le due tipologie più rappresentative (Montasio con stagionatura a 2 e a 6 mesi) - CCIAA Udine



Osservazioni in margine ai dati

Dall'analisi complessiva dell'andamento dei prezzi all'ingrosso e degli indici calcolati emerge, sul piano della valorizzazione economica, una situazione di difficoltà nell'allineamento dei prezzi per i produttori. All'ingrosso, infatti, i prezzi sono fermi ai valori del 2003, quindi con nessun recupero rispetto all'andamento dell'inflazione. Questo fatto si evidenzia in maniera chiara mettendo a confronto l'andamento degli Indici dei prezzi al consumo (NIC e FOI) con l'Indice dei prezzi all'ingrosso (tipologia 2 e 6 mesi), in cui c'è una netta biforcazione tra i due e di segno negativo per i secondi.
Solo nell'ultimo periodo (grafico 7) l'andamento dei prezzi indica dei segnali di recupero, che però sono stati determinati anche dall'incremento del prezzo del latte alla stalla.

LA DISTRIBUZIONE DEL MONTASIO

TAB. 6 – Distribuzione dei consumi nel mondo

Italia	**96,0 %**
Estero di cui: - Unione Europea - Extra UE	**4,0 %** 95,0% 5.0%

Fonte: Consorzio tutela

Spesso la commercializzazione verso i Paesi UE ed Extra UE avviene attraverso grossisti, esportatori e/o grosse impresi di produzione di altri formaggi(ad esempio Grana), che completano le loro spedizioni con il formaggio Montasio. Sono, pertanto, soggetti che non partecipano direttamente alla filiera del Montasio e sfuggono alle rilevazioni statistiche.

TAB. 7 – Distribuzione dei consumi in Italia

Area	**%**
Nord-Est *- di cui in Friuli*	80 *60*
Nord-Ovest	10
Centro	5
Meridione e isole	5

Fonte: Consorzio tutela

I canali distributivi

TAB. 8 – I canali di vendita

Canali	%
Vendita diretta	10
Distribuzione moderna	55
Dettaglio tradizionale	35
Ristorazione	tracce

Osservazioni in margine ai dati

Il Montasio rimane ancora un formaggio essenzialmente regionale, il cui consumo è principalmente circoscritto nelle regioni di produzione, dove viene ben apprezzato, ma dove subisce anche la concorrenza di altri formaggi di origine alpina come l'Asiago e quelli generici chiamati di "latteria" o di marca del produttore.
C'è comunque la possibilità di estenderne la conoscenza e consumi al resto dell'Italia, in particolare nelle grande città e nei centri commerciali collegati. Apertura che il Consorzio sta cercando di sostenere con campagne di informazioni e pubblicitarie.
Da rilevare appunto la buona presenza nel canale della distribuzione moderna, fattore che può contribuire a migliorare la diffusione su un mercato più ampio.

IL COMMENTO di Angelo Rossi

CONSULENTE, FORMATORE E OPINIONISTA SUI TEMI DEL SETTORE LATTIERO CASEARIO

Montasio: un sapore che fa la differenza.

Durante uno dei Convegni di Enologica, qualche anno fa, alcuni esperti di marketing delinearono l'ottagono delle ***S*** cui i prodotti sono tenuti a rispondere per accreditarsi presso i consumatori.
Per fare presa, i prodotti devono soddisfare per
- **S**apore (un gusto invitante),
- **S**alute (capacità di contribuire al benessere sia con un accertato valore nutritivo sia con la garanzia della sicurezza),
- **S**upernaturalità (genuinità),
- **S**ensorialità (facoltà di colpire gradevolmente tutti i sensi, dalla vista all'olfatto),
- **S**toria (legame con abitudini e tradizioni culinarie formatesi nel tempo),
- **S**ervizio (facilità d'uso in cucina),
- **S**trategia d'acquisto (equo rapporto qualità/prezzo),
- **S**apere (risposta alla crescente richiesta di informazione sui prodotti da parte del consumatore).

Credo che il Montasio abbia tutte le caratteristiche per adempiere alle **S** richieste e le sappia interpretare in modo qualitativamente eccellente, col valore aggiunto di un rapporto forte e vitale col suo territorio.

Si tratta ora di trasformare il 'nocciolo identitario' di questo prodotto, ovvero la sua territorialità e la sua tipicità , in risorse competitive, che consentano al Montasio di stare sui mercati in modo antagonista rispetto alle 'anse' livellanti della globalizzazione e della omologazione.

Dietro ai cibi ci sono spesso non solo dei bisogni alimentari: stanno stili di vita, il desiderio di coniugare il rispetto del gusto e della salute con il rispetto dell'ambiente e della natura.
Dimostrare e far capire a un pubblico sempre più ampio che questa ricerca trova nel Montasio una sintesi antica e nuova è operazione di sostanza e non di immagine e deve diventare l'obiettivo verso cui far tendere gli sforzi congiunti dei Produttori.
Sarebbe uno dei possibili modi per rendere meno volatile lo stesso concetto di qualità, ancorandolo saldamente ad un formaggio di pregio capace di 'far bene'.
Unire per promuovere, per sostenere è ancora una volta una strategia necessaria.

GLI ASSOCIATI al Consorzio di Tutela

PRODUTTORI ATTIVI nel 2008

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

Provincia di UDINE

Cod	Denominazione ed indirizzo
000	ASSOCIAZ.. ALLEVATORI FVG via XIX Ottobre 9/b - 33033 Codroipo
002	CASEIF. DI BIDINO s.n.c. via della Cooperazione 223 - 33030 Coseano
005	COOP. AGRIC. VAL CANALE S.c.r.l. via Pontebbana 24 Ugovizza -33010 Malborghetto
007	LATTERIA CASTIONS DI STRADA S.c.r.l. via Roma 55 - 33050 Castions di Strada
008	LATTERIA SOC. DI LAVARIANO S.c.r.l. P.zza San Paolino 7 - 33050 Lavariano
010	LATTERIA SOC. DI TALMASSONS S.c.r.l. P.zza Valussi 9 - 33030 Talmassons
011	LATTERIA SOC. DI SCLAUNICCO S.c.r.l. via S. G. Bosco 14 - 33050 Sclaunicco
018	CONSORZIO LATTERIE FRIULANE S.c.r.l. - via P. Zorutti 98 - 33030 Campoformido
019	LATTERIA SOC. DI TRICESIMO S.c.r.l. via della Solma 8 -33019 Tricesimo
021	LATTERIA DI CIVIDALE S.c.r.l. - via Gorizia 5 - 33043 Cividale
029	LATTERIA SOC. DI CODERNO S.c.r.l via Ingorie 2 - 33039 Coderno
033	LATTERIA SOC. DI MORTEGLIANO S.c.r.l. via Micon 15 - 33050 Mortegliano
034	CASEIFICIO CARLINI GIOBATTA via G. Pressacco - 33039 Turrida
037	CASEIFICIO F.lli LUVISUTTI s.n.c. via Della Laguna 141- Piancada - 33056 Palazzolo dello Stella.
044	CASEIFICIO DELLA SAVIA s.n.c. via Manzoni 27 - 33031 Basiliano
045	COOP. AGRICOLA ALTO FRIULI S.c.r.l. via Pontebbana 5 - 33010 Venzone

Provincia di PORDENONE

205	LATTERIA DI PALSE S.c.r.l. via Gabelli 1 – 33080 Rorai Piccolo - Porcia
208	CASEIFICIO BADIN s.n.c. via Carducci 14 – 33080 Cimpello di Fiume Veneto
215	CASEIFICIO DALLA TORRE di Buratto L. s.n.c. -33087 Rivarotta di Pasiano di Pordenone
216	CONSORZIO COOP. LATTERIE FRIULANE via San Daniele – 33097 Spilimbergo
218	CASEIFICIO COOP. DI FONTANA-FREDDA via Carducci 7 – 33074 Fontanafredda
219	LATTERIA SOC. DI MARSURE via Trieste 42 – 33081 Marsure di Aviano
220	LATTERIA SOC. DI MARON via Taglio 1 – 33070 Maron di Brugnera
228	LATTERIA SOC. DI VALVASONE S.c.r.l. via Roma 16 - 33098 Valvasone
229	LATTERIA SOC. DI FIASCHETTI S.c.r.l. via Sacile 34 – 33070 Fiaschetti di Caneva
239	LATTERIA PIVETTA VALENTINO via della Latteria 11 – 33080 Pieve di Porcia
244	TRE VALLI s.r.l. P.zza Garibaldi 20 – 33090 Travesio
248	LATTERIA DI CAVOLANO s.r.l. via Sacile - 33077 Cavolano di Sacile

Provincia di GORIZIA

451	LATTERIE CARSICHE Spa via Trieste n.19 Loc. Boschetti Zona Ind. - 34070 Villesse

REGIONE DEL VENETO

Provincia di BELLUNO

502	LATTEBUSCHE S.c.r.l. via Nazionale 55 - 32020 Busche di Cesiomaggiore

Provincia di PADOVA

953	LATTERIA MOLINETTO S.c.r.l. via Cappello 17 - 35010 San Pietro in Gù

Provincia di TREVISO

606 AGRICANSIGLIO Soc. c.r.l. via Roma 78/80 - 31010 Fregona
625 LATTERIA SOC. DI SAN GIACOMO DI VEGLIA S.c.r.l. via Caviglia 36 - 31029 San Giacomo di Veglia
626 LATTERIA SOC. TARZO REVINE LAGO S.c.r.l. via Col maggiore - 31020 Tarzo
627 LATTERIE TREVIGIANE S.c.r.l. via Bassanese 2 - 31050 Vedelago
628 LATTERIA DI SOLIGO S.c.r.l. – stabil. di Mareno di Piave - via Conti Agosti 72 - 31020 Mareno di Piave
631 CASEIFICIO MORO s.r.l. via Postumia 45 - 31045 Motta di Livenza
640 LATTERIA MODOLO DINO & C. s.n.c. via Roma 171 - 31013 Roverbasso di Codognè
648 FORMAI s.r.l. via Postioma 6 - 31040 Musano di Trevignano
649 PERENZIN LATTERIA s.n.c. via Cervano 85 - 31020 San Pietro di Feletto
650 TONIOLO CASEARIA S.p.A. via Saccardo 37 - 31040 Selva di Volpago del M.

Provincia di VENEZIA

855 LATTERIA SOC. DI SUMMAGA S.c.r.l. via San Benedetto 7 - 30020 Summaga
856 CASEIFICIO COZZI STEFANO via Gritti 20 - 30020 Porto Santa Margherita

STAGIONATORI ATTIVI nel 2008

FRIULI VENEZIA GIULIA

001/UD CONS. PRODUTTORI FORM. MONTASIO S.c.r.l. s.s. Napoleonica - 33030 Rivolto (UD)
003/UD PEZZETTA s.r.l. via Spilimbergo 220 - 33034 Fagagna (UD)
004/UD CEPPARO s.r.l. via Cavour 58 - 33030 Flaibano (UD)
006/UD ZORATTO FORMAGGI s.n.c. via G. Verdi n.6 - 33039 S. Lorenzo di Sedegliano (UD)
001/PN TOSONI RENATO S.p.A. via Pinzano 17 - 33097 Spilimbergo (PN)
002/PN DEL BEN F.LLI S.n.c. via Rizzioli n.12 - 33074 Fontanafredda (PN)

VENETO

001/TV TONIOLO CASEARIA S.p.A. via Molinetto 47/49 - 31030 Borso del Grappa (VI)
002/TV SIGNOR GIORGIO & C. s.r.l. Molinetto 25 - 31030 Borso del Grappa (VI)
003/TV ALIMENTA S.P.A. via Calnova n.97/99 - 30020 NOVENTA DI PIAVE (VE)
004/TV GARBELOTTO FORMAGGI s.r.l. via San Antonio 69 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
005/TV BIZ GIANPIETRO via Baldizza 7 - 31040 Chiarano (TV)
006/TV BATTISTELLA ALFIO via Roma n.202/a - 31047 Ponte di Piave (TV)
010/TV VETTORELLO S.r.l. via Campagna n.20 - 31020 San Polo di Piave (TV)
011/TV BATTISTELLA LUIGI & C. s.n.c. via Roma 204 - 31047 Ponte Di Piave (TV)
002/BL DE BASTIANI FORMAGGI S.n.c Via Feltre 82/1 - 32036 Sedico BL)
003/PD PADOVALATTE 2000 S.r.l. via Campagna n.20 - 31020 S. Giustina in Colle (PD

LINK UTILI

www.**formaggiomontasio**.net	sito internet del Consorzio Tutela del Montasio
http://www.regione.veneto.it/Economia/Agricoltura+e+Foreste/Agroalimentare/Prodotti+tipici+e+di+qualita/DOP+e+IGP/I+prodotti/montasio.htm	pagine web dedicate al Montasio sul sito della Regione Veneto
http://www2.regione.veneto.it/videoinf/rurale/prodotti/montasio.htm	presentazione del Monteveronese nelle pagine dei prodotti a DOP nel sito della Regione Veneto
http://www.agrislove.net/search_pr.php?ID=16	Sito web del progetto Interreg transfrontaliero con pagine sul Montasio
http://www.madeinfriuli.com/home_mif.php?n=53&l=it	Sito web della CCIAA di Udine con pagine sul Montasio
http://www.qualigeo.it/qualigeoworld/index.aspx	Atlante georeferenziato dei prodotti alimentari di qualità
www.ersa.fvg.it/informativa/notiziario-ersa/anno/2002/4/902.pdf/fss_download/file	Sito web dell'Ente regionale di sviluppo del Friuli, con articolo interessante sui parametri organolettici del Montasio
www.clal.it/	sito che approfondisce il mercato lattiero-caseario nazionale e internazionale
www.ismea.it	sito sulle produzioni e mercati agroalimentari
www.unicatt.it	sito dell'Università Cattolica di Piacenza – Osservatorio sul mercato dei prodotti lattiero-caseari
www.aia.it	sito dell'Associazione Italiana Allevatori
www.formaggio.it/casatellatrevigiana.htm	sito per la conoscenza dei formaggi italiani ed europei
www.assolatte.it	sito dell'Associazione Italiana Lattiero Casearia dei Trasformatori
www.distam.unimi.it	sito del Dipartimento di scienze e tecnologie alimentari e microbiologiche dell'Università di Milano
www.venetoagricoltura.org	sito dell'Az. Regionale Veneto Agricoltura
www.federalimentare.it	sito della sezione alimentare della Confindustria
www.politicheagricole.it	sito del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
www.sicuralimentare.it	sito del Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare
www.csqa.it	sito dell'Ente di certificazione CSQA
www.coquinaria.it/archivio/formaggi/montasio.html	Sito web di cucina con un'ampia presentazione del Montasio e varie ricette
http://www.informazione.it/c/84fe199e-5744-4885-8449-30b593539252/Unintesa-perFetta-Il-formaggio-Montasio-e-i-coltelli-di-Maniago-incontrano-il-Buon-Ricordo	Sito di informazione che da ampio risalto all'iniziativa pubblicitaria del Consorzio "UnIntesa perFetta"

REDAZIONE

Il progetto di ricerca è coordinato da *Alessandro Censori* di Veneto Agricoltura.

La redazione del testo è stata chiusa a luglio 2008.

Il rapporto è stato realizzato da:

VENETO AGRICOLTURA Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare	Luigino Disegna, Alessandro Censori, Gabriele Zampieri
CIAL.it	Angelo Rossi, Zena Roncada, Alessandra Bignardi,

Rapporto edito da:
VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i Settori Agricolo Forestale e Agroalimentare
Settore Studi Economici
Viale dell'Università, 14 - Agripolis - 35020 Legnaro (Pd)
Tel. 049/8293711 – Fax 049/8293815
e-mail: studi.economici@venetoagricoltura.org
sito web: www.venetoagricoltura.org

Realizzazione editoriale:
Gabriele Zampieri (Veneto Agricoltura)

Realizzazione grafica della copertina:
Isabella Lavezzo (Veneto Agricoltura)

Supporto informatico
Geko s.r.l.

E' consentita la riproduzione di testi, tabelle, grafici ecc. previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura, citando gli estremi della pubblicazione.

Il Rapporto è pubblicato sul sito Web di Veneto Agricoltura ed è reperibile seguendo il percorso: *>> osservatorio economico >> servizi informativi*