

# MONTASIO DOP

## Descrizione del prodotto

La DOP Montasio è riservata al formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca non pastorizzato, di media e lunga stagionatura, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse.

## La storia

Il formaggio Montasio DOP nasce probabilmente intorno al 1200 grazie alle capacità casearie dei monaci dell'Abbazia di Moggio Udinese che ne diffusero la tecnica di produzione e deve il suo nome all'altopiano su cui sorgeva l'Abbazia: l'Altopiano del Montasio.

La sua produzione si diffuse lungo le vallate delle

Alpi Giulie e Carniche, per giungere poi nella pianura veneta e friulana; la sua espansione fu favorita anche dalla vicinanza con il "Canale del Ferro", importante strada di comunicazione e di traffici mercantili fin dall'epoca romana.

Documenti storici testimoniano che nel 1259 si contavano oltre 5.000 ovini nelle malghe del Montasio; una citazione precisa di questo formaggio, definito "Montasio vero", risale al 1773, quando compare su un prezzario calmierato imposto ai *Botteghieri* dai Deputati della città di Udine. Da allora, tale nome risulta costantemente nei documenti mercantili che attraversano l'Italia nord-orientale a dimostrazione che di tale prodotto si faceva già commercio e quindi non era destinato solo all'autoconsumo.



## Territorio di origine

La zona di produzione della DOP "Montasio" comprende l'intero territorio del Friuli-Venezia Giulia; in Veneto l'intero territorio delle province di Belluno e Treviso e parte del territorio delle province di Padova e Venezia.

La naturale presenza di una flora microbica termofila, nei prati/pascoli dell'area di produzione, permette di ottenere un prodotto unico nel panorama caseario, da consumare fresco ma anche stagionato, oltre 36 mesi senza alterarsi ma cambiando nel tempo caratteristiche organolettiche.



## FORMAGGI

**Aspetto e sapore**

Ciascuna forma di Montasio DOP, di media o lunga stagionatura, è caratterizzata da un diametro di 30-35 cm e da un peso variabile tra 6 e gli 8 kg, mentre lo scalzo, diritto o quasi, con facce piane o leggermente convesse ha un'altezza massima di 8 cm; la crosta si presenta liscia, regolare ed elastica. Il grasso deve essere almeno il 40% sulla sostanza secca. La pasta si presenta compatta con leggera occhiatura se il formaggio è fresco, mentre è friabile e di colore paglierino con piccola occhiatura se stagionato. Il profumo è delicato, lievemente erbaceo, latteo nel prodotto fresco, più intenso e aromatico da invecchiato. Ha sapore delicato e dolce da fresco, gradevole e piccante dopo la stagionatura.

**Produzione**

Gli allevamenti che forniscono latte ai fini della trasformazione in formaggio Montasio DOP e i caseifici che lo producono, nonché gli stabilimenti di stagionatura devono essere ubicati nella zona di produzione. Le razze principalmente allevate sono la Bruno alpina e la Pezzata Rossa Italiana e la Pezzata Nera. L'alimentazione delle bovine, oltre ai cereali, soprattutto mais e orzo, si basa soprattutto su foraggi secchi, verdi e secchi (prati polifiti e medica), e sugli insilati (prevalentemente mais). Il latte destinato alla DOP Montasio deve provenire dalla munta serale e da quella della mattina,



fino ad un massimo di 4 mungiture consecutive e deve essere lavorato entro 30 ore dalla raccolta. Nel periodo di conservazione del latte presso la stalla è vietato aggiungere conservanti ed effettuare qualsiasi trattamento termico, eccettuato il raffreddamento fino ad un minimo di 4 °C.

Deve essere ricevuto e stoccato a temperatura non inferiore a 4 °C e non deve essere sottoposto a trattamenti di pastorizzazione.

La produzione del formaggio Montasio DOP avviene secondo la seguente sequenza operativa: il latte viene addizionato con latte-innesto naturale selezionato e riscaldato a 32-36 °C per la coagulazione che viene ottenuta con aggiunta di caglio di vitello, liquido o in polvere e sale alimentare. La cagliata viene, dapprima, rotta fino ad ottenere una pasta con grani delle dimensioni di un chicco di riso, sottoposta a cottura e spinatura fuori fuoco per circa 20-30 minuti; poi viene estratta, posta nelle fascere che riproducono sullo scalzo il "marchio di origine" e la data di produzione; segue la pressatura e il rivoltamento delle caratteristiche forme che vengono avviate alla salatura, a secco o in salamoia leggera, e alla stagionatura. La stagionatura del Montasio DOP deve essere di almeno 60 giorni a temperature non inferiori a 8 °C per i primi 30 giorni e superiori nel prosieguo della stagionatura che deve avvenire all'interno dell'area della DOP.

**Etichettatura**

L'identificazione del prodotto avviene mediante marchiatura all'origine con fascere personalizzate con apposizione del codice del caseificio, della sigla della provincia e la data di produzione; il marchio di origine della DOP Montasio è costituito dalla parola "Montasio" riportata su tutta la forma.

Se l'intero processo produttivo, dalla produzione del latte alla stagionatura minima di 60 giorni, avviene nelle aree considerate di montagna, comprese nella zona di produzione del Montasio DOP, il formaggio può riportare in etichetta la dicitura "prodotto della montagna"; a tale scopo, sullo scalzo viene impressa una apposita targhetta recante l'acronimo PDM "Prodotto Della Montagna".

Sul formaggio DOP "Montasio" con età superiore a 100 giorni di stagionatura, può essere impresso a fuoco, nell'apposita area dello scalzo, il logo della denominazione che è composto da una M in carattere maiuscolo stilizzato e dalla sottostante scritta "Montasio".

**Stoccaggio e commercializzazione**

Il Montasio DOP si può trovare in commercio, tutto l'anno, in tre differenti tipologie: fresco, con stagionatura di due mesi; mezzano, con stagionatura dai cinque ai dieci mesi e stagionato, oltre dieci mesi.

Viene esitato in forme intere, a tranci, o porzionato e preconfezionato; queste operazioni devono essere eseguite dopo una stagionatura minima di sessanta giorni.

**In cucina e a tavola**

Il formaggio a DOP "Montasio" va conservato in luogo fresco e asciutto per mantenere inalterate le sue caratteristiche organolettiche. Per il gusto delicato, dolce da fresco, gradevole e piccante dopo la stagionatura è comunque sorprendente in ogni momento della sua evoluzione. È ottimo a pasto, abbinato in ricette di primi e secondi piatti, o per la realizzazione di stuzzichini accompagnati da un calice di vino bianco o rosso. Viene usato da grattugia quando la stagionatura ha raggiunto almeno dodici mesi.