

MONTASIO DOP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.3. FORMAGGI

DATA DI REGISTRAZIONE: 21 / 06 / 1996

DESCRIPTION

Il Montasio DOP è un formaggio a pasta dura e cotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino. A seconda del periodo di stagionatura il sapore può variare da delicato quando giovane con una stagionatura minima di 60 giorni (il tipo Fresco) fino a più deciso e aromatico con il protrarsi della maturazione (i tipi Mezzano o Semistagionato, Stagionato e Stravecchio).

METODO DI PRODUZIONE

Il latte deve provenire da munte consecutive e deve essere raccolto entro 48 ore dalla prima mungitura, per poi essere lavorato entro 30 ore dalla raccolta. Il latte viene addizionato con lattoinnesto, riscaldato a 32-34°C e quindi fatto coagulare con aggiunta di caglio di vitello, liquido o in polvere. A seguito della rottura, la cagliata viene sottoposta a cottura fino a 42-48°C e a spinatura fuori fuoco per un minimo di 10 minuti, per poi procedere con l'estrazione mediante l'uso di apposite tele. La massa ottenuta viene posta nelle caratteristiche fascere che riproducono il marchio di origine e la data di produzione e poi viene pressata per sgrondare il siero e conferire la caratteristica forma. Successivamente si effettua la salatura, a secco o in salamoia leggera, con eventuale completamento a secco. La stagionatura minima è di 60 giorni e può protrarsi fino ad oltre 18 mesi. Si realizza ad una temperatura di almeno 8°C per i primi 30 giorni e superiore per il periodo restante.

ASPETTO E SAPORE

Il Montasio DOP ha forma cilindrica a facce piane, crosta da liscia ed elastica a secca e più scura in relazione alla stagionatura; la pasta è di colore giallo paglierino, con leggera occhiatura e consistenza compatta che con il passare dei mesi diventa granulosa e friabile. Il Montasio DOP Fresco ha sapore morbido e delicato, il tipo Mezzano (o Semistagionato) ha sapore più deciso con pienezza particolare; lo Stagionato ha sapore forte, deciso e aromatico con piccantezza non eccessiva, infine lo Stravecchio ha sapore particolarmente forte, deciso e aromatico.

QUALIGEO



ZONA DI PRODUZIONE  GIS EUROPE&WORLD

La zona di produzione del Montasio DOP comprende l'intero territorio della regione Friuli-Venezia Giulia, delle province di Belluno e Treviso e parte di quelle di Padova e Venezia, nella regione Veneto.

STORIA

Il Montasio DOP ha una lunga storia che risale al 1700, quando i monaci dell'Abbazia di Moggio Udinese affinarono la tecnica di produzione del formaggio. Queste tecniche, poi, si diffusero 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.

GASTRONOMIA

Il Montasio DOP va conservato avvolto in un canovaccio e riposto nello scomparto meno freddo del frigorifero. Ottimo come formaggio da pasto, si presta anche come ingrediente per realizzare antipasti, per insaporire primi e secondi piatti, nonché per la preparazione di dessert. Il Montasio DOP Fresco si sposa con i vini secchi e aromatici, il Semistagionato con il Friulano o con un Merlot, lo Stagionato trova un ottimo abbinamento con il Raboso del Piave e con il Cabernet e il Refosco.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio tutto l'anno nelle tipologie Montasio DOP Fresco (stagionato 2-4 mesi), Mezzano o Semistagionato (stagionato 4-8 mesi), Stagionato (stagionato oltre 10 mesi), Stravecchio (stagionato oltre 18 mesi), con l'eventuale aggiunta della dicitura "Prodotto della Montagna" se l'intero processo produttivo avviene nelle aree montane specificate. È commercializzato in forme intere, a tranci, porzionato e preconfezionato ma anche grattugiato e affettato. La forma intera deve avere un peso compreso tra 5,5 e 8 kg, un diametro di 27-35 cm e uno scalzo di 8 cm.

NOTA DISTINTIVA

Il Montasio DOP è un formaggio di alto valore nutritivo, con una composizione equilibrata di acqua, lipidi e proteine.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO PER LA TUTELA DEL
FORMAGGIO MONTASIO
VICOLO RESIA, 1/2
33033 CODROIPO (UD)
TEL: +39 0432 905317
INFO@FORMAGGIOMONTASIO.NET
WWW.FORMAGGIOMONTASIO.NET

ORGANISMO DI CONTROLLO



YOUR QUALITIES OUR VALUE
CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L.

VIA S. GAETANO, 74
TEL: +39 0445 313011
CSQA@CSQA.IT
WWW.CSQA.IT

ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



943

GIS EUROPE&WORLD



PRODUZIONE (KG)

5,985,939



FATTURATO (MLN €)

40.30



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)

21,149

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	5,985,939	40	2.5
2015	6,712,100	38	2.9
2014	6,896,300	45	1.5
2013	6,053,760	39	1.4
2012	6,898,032	43	1.6
2011	7,083,066	47	1.7
2010	6,851,611	41	1.5
2009	7,687,385	48	1.5
2008	7,348,788	48	-
2007	6,973,926	45	-
2006	7,079,831	35	-



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.