

Generalità	Montasio	
Presentazione	<p><b>Montasio</b>            Il Montasio DOP è un formaggio vaccino, a pasta semidura o dura (a seconda della stagionatura). Pronto dopo una maturazione minima di 60 giorni, può essere stagionato anche fino a oltre 36 mesi con variazioni significative delle sue caratteristiche. Per contrastare il "gonfiore tardivo" durante la stagionatura è possibile l'utilizzo dell'antibatterico E1105 – LISOZIMA aggiunto in caldaia.</p> <p>Il formaggio Montasio può essere commercializzato con la denominazione "<b>fresco</b>" (stag. minima 60 giorni), "<b>mezzano</b>" (stag. minima 120 giorni), "<b>stagionato</b>" (stag. minima 10 mesi), "<b>stravecchio</b>" (stag. minima 18 mesi). □ Ha forma cilindrica di 5,5 ÷ 8 Kg che si presenta con crosta sottile, di colore paglierino-nocciola chiaro a seconda delle condizioni di maturazione e della durata della stagionatura. La pasta, compatta e con una rada e leggera occhiatura, è leggermente paglierina, ma diventa più scura prolungando la stagionatura. E' abbastanza dura, poco adesiva, abbastanza solubile e, a stagionatura più avanzata, diventa friabile rendendone possibile la grattugiatura. Ha odore e aroma caratteristici che diventano più intensi e persistenti protrahendone la stagionatura. Di sapore gradevole, ben equilibrato e non amaro, diventa leggermente piccante a stagionatura avanzata. Viene apprezzato come secondo piatto, accompagnato da pere o frutta secca e, nella cucina regionale, viene usato come ingrediente base per molti piatti tipici oppure usato da grattugia quando la stagionatura ha raggiunto almeno 12 mesi. L'abbinamento tradizionale è con i vini del territorio (es. <i>Refosco dal Peduncolo Rosso</i> o <i>Schioppettino</i>), anch'essi validi rappresentanti della tipicità regionale. Generalmente sono indicati i vini rossi secchi, armonici, di corpo, con buona persistenza aromatica.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO 03/1986</b>  <b>DOP Reg. CE 1107/1996</b></p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Friuli-Venezia Giulia, Veneto
	Province-Zona	<p>Regione <b>Friuli-Venezia Giulia</b>: intero territorio;            Regione <b>Veneto</b>:            Province di <b>Belluno e Treviso</b>: l'intero territorio;            Province di <b>Padova e Venezia</b>: parte del territorio così delimitato: "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 quindi lungo detto fiume fino alla foce".</p>
Tipologie	<p><b>MONTASIO</b>  <b>MONTASIO "PRODOTTO DELLA MONTAGNA" (PDM)</b></p> <p>Il suo utilizzo è caratterizzato da quattro stagionature:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Fresco</b> oltre i 60 giorni di stagionatura</li> <li>- <b>Mezzano</b> oltre i 4 mesi di stagionatura</li> <li>- <b>Stagionato</b> oltre i 10 mesi di stagionatura</li> <li>- <b>Stravecchio</b> oltre i 18 mesi di stagionatura.</li> </ul>	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento.
	Alimentazione	<p>Almeno il 60% degli alimenti devono provenire dalla zona geografica.            Costituita per il 75÷85% da cereali, foraggi secchi e verdi e insilati sul tal quale. Il restante 15÷25% sul tal quale è costituito da concentrati, nuclei proteici.</p> <p>E' consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.</p> <p>Sono vietati mangimi industriali medicati e le farine di origine animale sia sul tal quale che come ingrediente di altri mangimi.</p> <p>E' vietato l'uso fresco tal quale dei seguenti alimenti: ortaggi, frutta, colza, sottoprodotti della lavorazione del riso, polpe di bietola, sottoprodotti della lavorazione della birra, della frutta e dei distillati in genere.</p> <p>E' ammesso l'uso degli insilati di fieno-silos e silos-mais e cereali.</p>
Organismi di tutela	<p><b>Consorzio Tutela del Formaggio Montasio</b>            Vicolo Resia 1/2 33033 Codroipo (UD)            tel: (+39) 0432-905317 fax: (+39) 0432-912052            email: <a href="mailto:info@formaggiomontasio.net">info@formaggiomontasio.net</a>            web: <a href="http://www.formaggiomontasio.net">www.formaggiomontasio.net</a></p>	
Storia	<p>Il nome Montasio può avere due origini: da "Jof del Montasio", malghe alla base delle Alpi Giulie, oppure dal Mont d'Asin (Vito d'Asio).</p> <p>Nel XIII° sec. è nota la prima produzione nelle Malghe di Montasio, proprietà dell'Abbazia benedettina di San Gallo, a Moggio di Sopra.</p> <p>"Carnia" era la probabile, prima denominazione del prodotto.</p> <p>Il Montasio nasce verso il 1200 nelle vallate delle Alpi Giulie e Carniche grazie alla costanza e intelligenza dei</p>	

	<p>frati Benedettini. A Moggio Udinese (sul versante nord del Montasio) si trova il convento, oggi utilizzato dalle suore Clarisse, in cui probabilmente vennero affinate e riportate le varie tecniche di produzione proprie dei malghesi della zona. Questa tecnologia produttiva trovò ben presto una notevole diffusione nelle vallate di tutta la Carnia e nella Pianura Friulano-Veneta.</p> <p>I primi documenti che riportano la dicitura "Formaggio Montasio" sono i mercuriali della città di San Daniele, datati 1773-75, che stabiliscono il prezzo del Montasio. Da quel momento il Montasio è sempre stato presente in tutti i documenti mercantili dell'Italia nord-orientale.</p> <p>Ciò dimostra che del Montasio si fa commercio e quindi non è una produzione locale o destinata solo all'autoconsumo. Inoltre dal confronto dei prezzi, il Montasio viene quotato molto di più degli altri formaggi simili prodotti nelle zone limitrofe. Questo è indubbiamente dovuto oltre al sapore e al gusto, alla sua caratteristica principale che è quella di essere un formaggio che dura nel tempo, che si stagiona e che quindi può diventare oggetto di scambio o commercio.</p> <p>Verso il 1880 in Cadore nasce la prima forma cooperativa anche nel settore caseario, la latteria turnaria, che ben presto si diffonde nel Friuli e nel Veneto tanto da raggiungere verso il 1915, alla vigilia della 1° Guerra Mondiale, la cifra di circa 350 strutture cooperative presenti nel territorio, con lo scopo di produrre e commercializzare il formaggio Montasio.</p> <p>Nel 1925 sorge a San Vito al Tagliamento la Prima Scuola casari, dove intere generazioni di tecnici vengono formati e diffondono l'arte della produzione del formaggio Montasio in tutte le province limitrofe</p>
--	---

Descrizione		Montasio
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso, Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 27÷35
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto ≤ 8
Peso	Kg	5,5 ÷ 8,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia. E' consentita l'utilizzazione di protettivi della superficie esterna del formaggio, purché siano trasparenti, privi di coloranti e rispettino il colore della crosta.
	Colore	Paglierino ÷ Nocciola chiaro A seconda delle condizioni di maturazione e della durata di stagionatura
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida ed elastica ÷ Abbastanza rigida e semidura con il protrarsi della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Leggermente paglierino; diventa più scuro prolungando la stagionatura.
	Struttura	Compatta
	Unghia/Sottocr.	Compare con il protrarsi della stagionatura

	<b>Colore</b>	Giallo scuro
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile
	<b>Occhiatura</b>	Presente
	<b>Forma</b>	Regolare, lucida all'interno
	<b>Dimensione</b>	Piccola ("occhio di pernice")
	<b>Distribuzione</b>	Omogenea su tutta la sezione
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Medio-bassa ÷ Alta (al protrarsi della stagionatura)
	<b>Persistenza</b>	Media ÷ Alta (al protrarsi della stagionatura)
	<b>Riconoscimenti</b>	Diversi a seconda della stagionatura. <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Fresco</b> è morbido e delicato che ricorda il latte da cui viene prodotto;</li> <li>- <b>Mezzano</b> ha sentori più decisi con caratterizzazioni di pienezza particolari;</li> <li>- <b>Stagionato</b> assume gusti particolarmente aromatici, adatto ai consumatori che preferiscono gusti forti e decisi.</li> </ul>
	<b>Retrogusto</b>	
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Gradevole ed equilibrato.
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Leggermente piccante a stagionatura avanzata
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza dura, poco adesiva, abbastanza solubile. Diventa friabile a stagionatura più avanzata
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche (stagion. 60 gg)</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	> 40%
	<b>Umidità (%)</b>	< 36,72%

<b>Utilizzo</b>		<b>Montasio</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Consumato "al taglio", nelle stagionature "fresco" e "mezzano", viene gradevolmente accompagnato da insalate di verdure fresche, mentre nelle stagionature "mezzano" o "stagionato" è un ottimo accompagnamento di polente di mais, o di piatti con carni pregiate.
	<b>In cucina</b>	Nella cucina regionale viene usato come ingrediente base per molti piatti tipici. La ricetta tradizionale più nota è quella del "Frico con patate e Montasio". Viene usato da grattugia quando la stagionatura ha raggiunto almeno dodici mesi e si presenta friabile (stagionatura "stravecchio"). È ottimo grattugiato su paste asciutte o su minestre ricche di sapori agresti.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini rossi secchi, armonici, di corpo, con buona persistenza aromatica; L'abbinamento tradizionale è con i vini del territorio (es. <i>Refosco dal Peduncolo Rosso</i> o <i>Schioppettino</i> ), anch'essi validi rappresentanti della tipicità regionale.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	Verdure fresche
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Montasio</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale • Antibatterico	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			

<b>(lisozima)</b>	<b>Provenienza</b>	Stalla, Allevamento Principalmente da razze Bruno Alpina, Pezzata Rossa Italiana e Pezzata Nera e loro incroci
	<b>Munte</b>	2 al giorno Possono anche essere più munte consecutive purché raccolto entro 48 ore dalla prima mungitura. Deve essere lavorato entro 30 ore dalla raccolta. Deve essere ricevuto e stoccato a temperatura non inferiore a 4 °C.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Parzialmente scremato La tecnologia classica di lavorazione prevede la raccolta differenziata delle due munte, con successiva spannatura del latte della sera.
	<b>Trattamenti Termici</b>	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. Non deve essere sottoposto a trattamenti di pastorizzazione: analisi su latte termizzato devono avere valori della fosfatasi chiaramente positiva (garanzia di non pastorizzazione).
	<b>Aggiunte</b>	E' consentito l'uso di antibatterico E1105 – LISOZIMA. E' consentito l'uso di latte-innesto (ricco di cocchi e pochi bastoncini), o di siero-innesto (ricco di bastoncini), ricavati dal latte della zona di produzione
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Temperatura Tempo</b>	32 ÷ 34 °C 20÷25 minuti.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido o in polvere
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	"Chicco di riso"
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura °C</b>	44 ÷ 46 °C (semicottura)
	<b>Tempo - Azione</b>	Fino al raggiungimento della temperatura di cottura, mantenendo sempre in agitazione la massa in caldaia. Spinatura fuori fuoco per minimo 10 minuti, fondamentale per ottenere l'espulsione del siero e il rassodamento del chicco di cagliata.
<b>Formatura</b>		Dopo circa 20÷30 minuti si procede all'estrazione, con delle tele, di tante parti di cagliata ognuna sufficiente per una forma; La formatura avviene in fascere personalizzate che imprimono sullo scalzo il "marchio d'origine" (costituito dalla parola "montasio", riportata in maniera obliqua in diritto e rovescio), il codice del caseificio, la sigla della provincia e la data di produzione (anno, mese e giorno).
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Pressatura</b>	Pressatura delle forme per~24 ore, effettuando anche svariati rivoltamenti; Estrazione delle forme dalle fascere.
	<b>Salatura</b>	In salamoia (soluzione satura di acqua e sale) per un periodo di~48 ore. Dopo questo periodo, il formaggio subisce un'ultima salatura a secco e quindi, viene avviato nei magazzini a stagionare.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	> 60 giorni Oltre che nello stabilimento di produzione può essere stagionato anche in aziende di stagionatura riconosciute. Può essere stagionato anche oltre 36 mesi senza alterarsi, ma cambiando nel tempo caratteristiche organolettiche, sapori ed odori grazie proprio alla carica batterica presente naturalmente nei prati/pascoli dell'area di produzione. E questo è ancor più evidente se confrontiamo il Montasio con i formaggi alpini confinanti che, per storia, tradizione e caratteristiche ambientali, hanno dovuto differenziare le lavorazioni a secondo del tipo di formaggio che intendevano produrre: fresco, o stagionato 6/8 mesi.
	<b>°C - UR%</b>	Per i primi 60 giorni a temperature ≥ 8 °C, poi anche a temperatura superiore. Al decimo giorno di stagionatura il formaggio a DOP "Montasio" deve presentare una umidità massima non superiore al 42,84%. Sono ammessi valori di analisi, entro i 10 giorni, superiori a tale limite a condizione che il formaggio atto a diventare DOP Montasio, opportunamente identificato, al solo successivo controllo effettuato al 90° giorno di stagionatura, presenti valori di umidità conformi alla specifica prevista per tale stagionatura.
	<b>Cura forma</b>	E' consentita l'utilizzazione di protettivi della superficie esterna del formaggio, purché

	siano trasparenti, privi di coloranti e rispettino il colore della crosta.
<b>Marchiatura</b>	<p>Marchiatura sullo scalzo del "marchio d'origine" costituito dalla parola "MONTASIO" riportata in maniera obliqua in diritto e rovescio, del codice del caseificio e della sigla della provincia e la data di produzione (anno, mese e giorno);</p> <p><b>Prodotto della montagna:</b> qualora l'intero processo produttivo, dalla produzione del latte alla stagionatura minima di 60 giorni, avvenga nelle aree considerate di montagna, così come definite dalla legislazione nazionale vigente, comprese nella zona di produzione della DOP formaggio Montasio, il formaggio può riportare in etichetta la dicitura «<b>prodotto della montagna</b>». A tale scopo, sullo scalzo verrà impressa una apposita targhetta recante la dicitura <b>PDM</b>, acronimo della dicitura «prodotto della montagna».</p> <p>Sul formaggio DOP «Montasio» <b>con età superiore a 100 giorni di stagionatura</b>, può essere impresso a fuoco, su richiesta volontaria di tutti i produttori associati o meno, nell'apposita area dello scalzo, dal Consorzio per la tutela del formaggio Montasio, previa verifica dello stesso, il logo della denominazione.</p> <p>Con riferimento allo schema della marchiatura (vedi), e al logo della Denominazione riportati nello schema, la legenda dei campi è la seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marchio a fuoco della denominazione «Montasio» ed eventuale targhetta recante la dicitura PDM</li> <li>2. Mese di produzione</li> <li>3. Giorno di produzione</li> <li>4. Codice del caseificio (numerico)</li> <li>5. Sigla della Provincia</li> <li>6. Anno di produzione</li> </ol> <p>Il logo della denominazione, è composto da una <b>M</b> in carattere maiuscolo stilizzato e dalla sottostante scritta «Montasio».</p>
<b>Commercializzazione</b>	<p>E' possibile procedere alla porzionatura e al confezionamento soltanto dopo che il formaggio abbia conseguito la stagionatura minima di 60 giorni.</p> <p>Queste attività possono essere effettuate anche fuori dall'areale di produzione in aziende porzionatrici e confezionatrici che devono comunicare preventivamente tale attività al Consorzio.</p> <p>Il formaggio Montasio, con riferimento alla durata della stagionatura, può essere commercializzato con la denominazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Fresco</b> &gt; 60 giorni</li> <li>-<b>Mezzano</b> ≥ 4 mesi</li> <li>-<b>Stagionato</b> ≥ 10 mesi</li> <li>-<b>Stravecchio</b> ≥ 18 mesi.</li> </ul>