



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.

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 ragguardevole cifra di circa 350 strutture cooperative presenti nel territorio, con lo scopo di produrre e commercializzare il formaggio Montasio.

Descrizione		Montasio DOP
Classificazione	Tipo latte	Vaccino
	Trattamento latte	Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotta
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 30÷35
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto ≤ 8
Peso	Kg	6,0 ÷ 8,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale
	Aspetto	Regolare, 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	Da paglierino a nocciola chiaro a seconda delle condizioni di maturazione e della durata di stagionatura
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Da morbida ed elastica a 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. Colore Spessore	Compare con il protrarsi della stagionatura Giallo scuro Abbastanza sottile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Leggera occhiatura Irregolare  Rada
	Odore / Aroma	Intensità
Persistenza		Abbastanza persistente
Riconoscimenti		Caratteristico

	<b>Retrogusto</b>	
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Gradevole.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Leggermente piccante a stagionatura avanzata
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza dura, poco adesiva, abbastanza solubile. A stagionatura più avanzata diventa friabile
<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 DOP</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Viene apprezzato come secondo piatto, accompagnato da pere o frutta secca.
	<b>In cucina</b>	Nella cucina regionale viene usato come ingrediente base per molti piatti tipici. Viene usato da grattugia quando la stagionatura ha raggiunto almeno dodici mesi e si presenta friabile.
<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. Refosco dal Peduncolo Rosso o Schioppettino), anche essi validi rappresentanti della tipicità regionale.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Montasio DOP</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Latte</b>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Allevamento Principalmente da razze Bruno Alpina, Pezzata Rossa Italiana e Pezzata Nera			
	<b>Munte</b>	Fino a 4 munte, 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>	Intero			
	<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 lisozima. E' consentito l'uso di latte-innesto (ricco di cocchi e pochi bastoncini) dal latte della zona di produzione, o di siero-innesto (ricco di bastoncini)			
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	32 ÷ 36 °C.			
	<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>	42 ÷ 48 °C (semicottura)
	<b>Tempo - Azione</b>	spinatura fuori fuoco per minimo 10 minuti.
<b>Formatura</b>		In fascere personalizzate, con marchiatura sullo scalzo del “marchio d’origine”.
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Stufatura</b>	
	<b>Pressatura</b>	Pressatura e rivoltamento delle forme;
	<b>Salatura</b>	Al termine della fase di pressatura, “a secco” o in salamoia leggera con eventuale completamento “a secco”;
<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 non inferiori a 8 °C, poi anche a temperatura superiore.
	<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>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, 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>VI. Anno di produzione</li> </ol> <p>Il logo della denominazione, è composto da una M in carattere maiuscolo stilizzato e dalla sottostante scritta «Montasio».</p> <p>Il formaggio che al 60 esimo giorno di stagionatura non possiede i valori di umidità previsti, sarà sottoposto ad un’ulteriore controllo al 90 esimo giorno di stagionatura e, qualora il prodotto non sia conforme al valore previsto, la partita dovrà essere privata della marchiatura di origine.</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>	