

Generalità	Montasio DOP	
Presentazione	<p>Montasio DOP</p> <p>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.</p> <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>Ha forma cilindrica di 6 ÷ 8 Kg che si presenta con crosta sottile, di colore paglierino- nocciola chiaro a seconda delle condizioni di maturazione e della durata della stagionatura.</p> <p>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.</p> <p>Ha odore e aroma caratteristici che diventano più intensi e persistenti al protraendone la stagionatura.</p> <p>Di sapore gradevole, ben equilibrato e non amaro, diventa leggermente piccante a stagionatura avanzata</p> <p>Viene apprezzato come secondo piatto, accompagnato da pere o frutta secca e, nella cucina regionale, viene usato come ingrediente base per molti piatti tipici o usato da grattugia quando la stagionatura ha raggiunto almeno dodici mesi.</p> <p>L'abbinamento tradizionale è con i vini del territorio (es. Refosco dal Peduncolo Rosso o Schioppettino), anche essi validi rappresentanti della tipicità regionale, ma sono generalmente indicati i vini rossi secchi, armonici, di corpo, con buona persistenza aromatica.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DO	03-1986
	DOP	Reg. CE 1107/96
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Friuli - Venezia Giulia, Veneto
	Zona	<p>Regione Friuli-Venezia Giulia: intero territorio;</p> <p>Regione Veneto:</p> <p>Province di Belluno e Treviso: l'intero territorio;</p> <p>Province di Padova e Venezia: 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>Montasio</p> <p>Montasio "Prodotto della montagna" (PDM)</p>
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento.
	Alimentazione	<p>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>Almeno il 60% degli alimenti provengono dalla zona geografica.</p> <p>Sono vietati quegli alimenti che la tradizione casearia ritiene abbiano effetti anti caseari come i foraggi da terreni acquitrinosi o da bordi strade a denso traffico. Sono vietati inoltre gli ortaggi, la frutta, la colza, i sottoprodotti della lavorazione riso utilizzati tal quale; le farine di origine animale, i mangimi industriali medicati, le polpe di bietola fresche, umide o insilate e i sottoprodotti della birra e dei distillati, gli insilati (con esclusione del fieno-silos e del silo-mais) e sostanze fermentate provenienti dalle lavorazioni industriali di frutta, bietole, birra e distillati.</p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio Tutela del Formaggio Montasio</p> <p>Vicolo Resia 1/2 33033 Codroipo (UD)</p> <p>tel: (+39) 0432-905317 fax: (+39) 0432-912052</p> <p>email: info@formaggiomontasio.net</p> <p>web: www.formaggiomontasio.net</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 formaggio Montasio viene inserito nel preziario di San Daniele e di Udine (1773/1775). Ciò dimostra che del</p>	

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

	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Gradevole.
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante a stagionatura avanzata
Struttura (in bocca)		Abbastanza dura, poco adesiva, abbastanza solubile. A stagionatura più avanzata diventa friabile
Principali caratteristiche fisico-chimiche (stagion. 60 gg)	Grasso (% s.s.)	> 40%
	Umidità (%)	< 36,72%

Utilizzo		Montasio DOP
Utilizzo	In tavola	Viene apprezzato come secondo piatto, accompagnato da pere o frutta secca.
	In cucina	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.
Abbinamenti	Vino	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.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Montasio DOP			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento Principalmente da razze Bruno Alpina, Pezzata Rossa Italiana e Pezzata Nera			
	Munte	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.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	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).			
	Aggiunte	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)			
Coagulazione	Temperatura	32 ÷ 36 °C.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere			

Rottura coagulo	Dimensione	“Chicco di riso”
Cottura	Temperatura °C	42 ÷ 48 °C (semicottura)
	Tempo - Azione	spinatura fuori fuoco per minimo 10 minuti.
Formatura		In fascere personalizzate, con marchiatura sullo scalzo del “marchio d’origine”.
Trattamenti forma	Stufatura	
	Pressatura	Pressatura e rivoltamento delle forme;
	Salatura	Al termine della fase di pressatura, “a secco” o in salamoia leggera con eventuale completamento “a secco”;
Stagionatura	Tempo minimo	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.
	°C - UR%	Per i primi 60 giorni a temperature non inferiori a 8 °C, poi anche a temperatura superiore.
	Cura forma	E’ consentita l’utilizzazione di protettivi della superficie esterna del formaggio, purché siano trasparenti, privi di coloranti e rispettino il colore della crosta.
Marchiatura	<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 «prodotto della montagna». A tale scopo, sullo scalzo verrà impressa una apposita targhetta recante la dicitura PDM, acronimo della dicitura «prodotto della montagna».</p> <p>Sul formaggio DOP «Montasio» con età superiore a 100 giorni di stagionatura, 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"> 1. Marchio a fuoco della denominazione «Montasio» ed eventuale targhetta recante la dicitura PDM 2. Mese di produzione 3. Giorno di produzione 4. Codice del caseificio (numerico) 5. Sigla della Provincia VI. Anno di produzione <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>	
Commercializzazione	<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>	