

EURONEWS informa

Formaggio Montasio di montagna "Solo di Pezzata Rossa Italiana"

Tra i prodotti regionali che possiamo considerare "identitari" un ruolo di rilievo lo ha sicuramente il formaggio Montasio. Questo prodotto, originario dell'omonimo altopiano, viene prodotto principalmente in pianura, mentre nella montagna regionale solo pochi caseifici trasformano parte del latte conferito nel prodotto a marchio.

Il disciplinare della DOP Montasio, recentemente modificato per consentire il riconoscimento del prodotto di montagna, riporta: "E' stata ammessa la possibilità di identificare in maniera univoca le forme di formaggio Montasio DOP «prodotto della montagna», attraverso l'apposizione sullo scalzo di una targhetta recante la dicitura PDM". L'Associazione degli Allevatori del Friuli Venezia Giulia (AAFGV), che gestisce direttamente le Malghe del Montasio, ha avviato già da alcune stagioni la produzione del Montasio PDM (origine verificabile dalla sigla 000 apposta sullo scalzo delle forme). Nel 2011, sulla base di una convenzione, il Consorzio Montasio ha riconosciuto anche il marchio "Solo di Pezzata Rossa Italiana". Questo marchio, che l'Associazione Nazionale Allevatori di razza Pezzata Rossa Italiana (ANAPRI) concede già dal 2008 sulla base di uno specifico disciplinare, certifica i prodotti ottenuti da animali iscritti al Libro genealogico e, per quanto riguarda la produzione del formaggio prevede, tra l'altro, l'impiego di solo latte crudo.

Obiettivo di questo progetto CRITA è di creare il contesto operativo e un supporto tecnico-scientifico per la produzione del Montasio di montagna da latte solo di Pezzata Rossa. secondo

i vincoli più restrittivi dei due disciplinari. Il

CRITA sviluppa questa attività con i partner l'Università di Udine e l'Associazione Allevatori del FVG, con il coordinamento scientifico del prof. Stefano Bovolenta, attività sperimentali che attualmente coinvolgono tre Dipartimenti universitari e la Malga Montasio.

Il progetto quindi si prefigge di studiare e sviluppare un nuovo prodotto (formaggio Montasio DOP-PDM solo di Pezzata Rossa Italiana) sia con caseificazioni in Malga Montasio, sia in fondovalle con la collaborazione sperimentale del Caseificio di Ugovizza.

Le prove di campo hanno coinvolto per ora 20 aziende zootecniche che conferiscono il latte al Caseificio di Ugovizza, lo stesso Caseificio e la malga Montasio, realizzando svariate forme di formaggio. Su di esse si sono fatte le prime valutazioni sulla qualità chimica, nutrizionale e sensoriale del prodotto, sugli aspetti microbiologici legati all'utilizzo del latte crudo e sull'orientamento dei consumatori.

A parte gli esiti della sperimentazione, il risultato più importante resta comunque l'avvio della produzione e della commercializzazione di questo prodotto sia presso il Caseificio di Ugovizza sia, durante il periodo estivo, presso la Malga Montasio. Prodotto che il consumatore può riconoscere sia dalle informazioni riportate sullo scalzo delle forme sia dalla pelure appositamente disegnata (vedi foto).



Peso: 49%