



**A Corno di Rosazzo la 35<sup>a</sup> Mostra concorso del formaggio Montasio**

## **Premiato il meglio della produzione di Montasio DOP**

**Rilevata un'alta qualità e punte di eccellenza nelle categorie fresco e stagionato.**

Codroipo, 18 giugno 2022 - Un grande e atteso ritorno quello del **Concorso del formaggio Montasio Dop** - giunto alla sua **35<sup>a</sup> edizione** – che ha potuto finalmente riprendere con una forte partecipazione e interesse. I vincitori del concorso sono stati resi noti venerdì 17 giugno nel corso della premiazione avvenuta in occasione della cerimonia inaugurale della Fiera dei Vini di Corno di Rosazzo.

**Per il Consorzio di Tutela del Formaggio Montasio Dop** che ha coordinato i lavori unitamente al Comune di Corno di Rosazzo, la mostra è stata anche l'occasione **di valutare i miglioramenti del prodotto e incentivare i produttori a elevare sempre di più i livelli qualitativi per quella che è una vera eccellenza del nostro territorio, unica dop del comparto lattiero-caseario del Friuli Venezia Giulia.**

Tra i **19 caseifici in gara** di una filiera di alta qualità e le **55 forme di Montasio DOP** esaminate, ad essere premiati sono stati i primi tre classificati per il miglior Montasio Dop per ogni tipologia di stagionatura: fresco, mezzano e stagionato.

Questi i risultati:

Nella categoria **“Fresco”** a primeggiare è stato il caseificio **Latteria del Visinale**, seconda la **Latteria di Cividale e Valli del Natisone** e terza la **Latteria di Soligo**.

Per la categoria **“Mezzano”** il primo premio è stato assegnato alle **Latterie Friulane di Campofornido**, seconda ancora la **Latteria di Cividale e Valli del Natisone** e terza la **Cooperativa Valcanale Ugovizza**.

Per la categoria **“Stagionato”** ad aggiudicarsi il primo posto il caseificio **Artelatte di Ovaro**, seconda la **Latteria di Cividale e Valli del Natisone** e terzo il **Caseificio di Venzone**.

La Commissione presieduta da Loris Basso, Presidente di Ente Friuli del Mondo, era composta da 6 esperti tecnici qualificati che hanno esaminato il prodotto sotto diversi aspetti visivi e gusto-olfattivi, valutando il formaggio Montasio DOP per le sue caratteristiche aromatiche, i profumi, i sapori e i colori.

“La qualità del prodotto si è rivelata molto alta e ha saputo distinguersi con punte di eccellenza soprattutto nelle categorie fresco e stagionato - ci ha tenuto a sottolineare il Responsabile tecnico del Consorzio Nevio Toneatto; i produttori in gara hanno dimostrato **un'elevata costanza qualitativa in tutte e tre le stagionature, a riprova dell'eccellente duttilità del formaggio Montasio DOP nei vari periodi di invecchiamento e con importanti valori di crescita**”.

I premiati hanno ricevuto una targa e il piatto commemorativo della Mostra dei Vini.