



**Nuovi traguardi nel campo della ricerca e della sostenibilità ambientale**

## **Montasio Dop bilancio 2023, cresce il formaggio di nicchia**

**Il - PDM- Prodotto della Montagna segna un +12%.  
Il fatturato al consumo si attesta a 65 milioni di euro.**

**Codroipo (UD), maggio 2024 - Approvato il bilancio d'esercizio 2023 del Consorzio di tutela del Montasio Dop che si appresta a festeggiare i primi 40 anni dalla sua costituzione e conferma il suo percorso impegnato nel campo della ricerca e dello sviluppo sostenibile.**

**Il 2023 ha chiuso con una produzione stabile a 780 mila forme e una crescente attenzione da parte dei consumatori per i formaggi a lunga stagionatura. A spiccare è la specialità di nicchia PDM - Prodotto della Montagna - lavorato sopra i 600 metri di altitudine e simbolo del legame con il territorio - che ha segnato un incremento del +12%, passando dalle 67 mila forme del 2022 alle 75 mila del 2023.**

“Questo risultato riflette la costante dedizione delle nostre aziende **alla produzione di un formaggio di alta qualità, capace di offrire risposte a un crescente apprezzamento dei consumatori per le produzioni tipiche, rappresentative dell'identità del territorio e attente agli aspetti di sicurezza alimentare e controllo della filiera** - commenta con soddisfazione il Presidente del Consorzio, Valentino Pivetta. **La qualità è senza dubbio il driver principale delle scelte d'acquisto e il nostro impegno rimane quello di preservare l'identità distintiva e unica del Montasio Dop evidenziando le specifiche peculiarità della sua arte casearia. In questo senso il Consorzio ha rafforzato ulteriormente l'attività di vigilanza e controllo, avvalendosi anche di strumenti digitali avanzati.** In un periodo di grande incertezza come quello attuale – aggiunge Pivetta - il Consorzio ha dimostrato sempre una grande capacità di resilienza lavorando sul rafforzamento dell'autoctonia e nel miglioramento della sostenibilità dell'intera filiera produttiva anche attraverso un'adeguata remunerazione del latte”.

Tra le tendenze più significative evidenziate dai dati di mercato c'è anche l'aumento della domanda di formaggi *lattosio free*. **In questo contesto il Montasio Dop ha un vantaggio essendo già "naturalmente privo di lattosio" grazie alla sua lunga stagionatura e al processo di produzione tipico. Una caratteristica che lo posiziona come un'opzione ideale per i consumatori che cercano prodotti senza lattosio, contribuendo ulteriormente alla sua crescente popolarità sia nel mercato al dettaglio che nel settore Horeca.**

Per un sistema agroalimentare sostenibile il Consorzio Montasio, in collaborazione con l'Università degli Studi di Udine, ha in corso anche uno studio avanzato per realizzare confezioni innovative che assicurino l'aroma e l'integrità del formaggio abbattendo l'impatto ambientale del packaging per il confezionamento. I risultati ottenuti fin d'ora sono significativi, tanto da aver ottenuto il riconoscimento da parte di AITEL - Associazione Italiana Tecnici del Latte.

Il 2024 vede il Consorzio partner di una **campagna europea - Eccellenze Dop, un savoir-faire tutto europeo - per incrementare la notorietà del Montasio in Italia e in due mercati esteri chiave come Austria e Germania**, ma oltre ai paesi di lingua tedesca, grandi potenzialità si presentano anche in Polonia, Giappone e nord America.