



**In Friuli alla scoperta dei sapori e dei saperi che si tramandano nel tempo**

## **Montasio Dop a Friuli Doc**

**Nel cuore di Udine dal 12 al 15 settembre la kermesse celebra i prodotti tipici tra degustazioni, eventi, mostre e spettacoli.**

Udine, settembre 2024 - Appuntamento a Udine per l'edizione 2024 di **Friuli Doc**, una delle più importanti manifestazioni enogastronomiche della regione Friuli-Venezia Giulia. Dal 12 al 15 settembre l'edizione 2024, giunta al suo trentesimo compleanno, si preannuncia un evento ricco di appuntamenti tra degustazioni, mostre e spettacoli per celebrare le eccellenze enogastronomiche della regione tra cui il formaggio Montasio Dop, una delle bandiere agroalimentari del Friuli Venezia Giulia e del Veneto Orientale. Un vero e proprio tesoro che racchiude in sé una storia secolare di sapori e di valori. Un formaggio dall'indiscussa ricchezza che racconta di pascoli rigogliosi e delle Alpi, di tradizioni antiche, ma anche di modernità e innovazione, tanto da essere utilizzato come ingrediente da molti chef per le loro ricette raffinate e golose.

Da una storia centenaria, il Montasio Dop è un formaggio che incarna la perfetta combinazione di qualità, tradizione e genuinità. Dal sapore profondo della sua terra d'origine sa coniugare bontà a virtù di autenticità, naturalità e sostenibilità, tanto da determinarne la sua unicità. Sono il clima e l'ambiente, come la materia prima, la lavorazione e l'artigianalità i fattori caratterizzanti e fondamentali di questo formaggio, che sa distinguersi attraverso un'armonia di profumi, sapori e valori nutritivi. Qualità che si esprimono pienamente nelle diverse stagionature e tipologie.

### **Le Degustazioni: "Formaggio Montasio Dop: un sapore senza tempo"**

Per gustare, apprezzare e scoprire i segreti della lavorazione di questo prodotto emblema del territorio, realizzato di generazione in generazione con latte fresco, non pastorizzato, caglio e sale, il Consorzio per la tutela del Montasio nel corso della manifestazione sarà impegnato in alcuni **appuntamenti degustativi** aperti a tutti:

**venerdì 13 settembre ore 12.00 sotto la Loggia del Lionello** in collaborazione con l'Università degli Studi di Udine.

Sempre nella **giornata di venerdì 13 alle ore 17.30 presso i Giardini del Torso degustazione in abbinamento con i vini delle Aziende Agricole Ca' Lovisotto e Terre Rosse di Adamo Lestani, organizzata da Confagricoltura Udine.**

**Sabato 14 settembre alle ore 12 presso il Contarena a cura del Comune di Udine.**

"Le degustazioni saranno condotte dai responsabili tecnici del Consorzio Elena Mitri e Luca Menegoz che accompagneranno l'assaggio illustrando la tradizione casearia e i valori di sostenibilità che negli oltre 250 anni dalla sua comparsa, il Montasio ha rappresentato e tutt'ora rappresenta nel tessuto sociale ed economico del nostro territorio" – commenta il direttore Renato Romanzin.

E se il Montasio è un formaggio versatile anche in cucina, adattandosi anche ad abbinamenti inaspettati, come ad esempio la frutta, non può mancare nel tradizionale **Frico friulano, piatto iconico della cucina locale**. Il **Montasio DOP** è infatti il cuore di questo piatto, è il formaggio essenziale per preparare un autentico frico friulano, conferendo al piatto il suo caratteristico sapore e la sua consistenza unica.