



Il Consorzio di tutela del formaggio Montasio comunica dati più che positivi e in controtendenza rispetto al trend generale del comparto lattiero-caseario

Il Montasio dop conquista nuove vette: produzione in crescita dell'11 per cento

*Nel 2018 sono state prodotte 882.589 forme contro le 794.576 dell'anno precedente.
Per il 2019 previste nuove attività di promozione per migliorare il posizionamento e aumentare le vendite nella GDO.*

Codroipo, febbraio 2019 – Produzione in netto aumento per il **Montasio dop**, il tipico formaggio a pasta dura prodotto in Friuli Venezia Giulia e parte del Veneto che rappresenta una delle eccellenze della gastronomia italiana. A fronte di una richiesta anch'essa in aumento infatti, la produzione del Montasio dop è passata dalle 794.576 forme del 2017 alle **882.589 prodotte del 2018**, segnando un **incremento dell'11%**.

“Un dato in controtendenza rispetto a un mercato in contrazione – commenta il presidente del Consorzio Maurizio Masotti –. L'obiettivo delle 850mila forme che ci eravamo dati lo scorso anno non solo è stato raggiunto ma addirittura superato, segno che il Consorzio sta operando bene sia dal punto di vista della promozione, della commercializzazione che del posizionamento del prodotto”.

Alla luce di questi ottimi risultati il Consorzio ha annunciato la volontà di protrarre anche nel 2019 le azioni di promozione volte a migliorare il posizionamento e incentivare le vendite nella Grande Distribuzione Organizzata.

Ma il Consorzio vuole porsi anche un altro, importante obiettivo: entrare nel canale Horeca con le sue specialità. Un canale molto “appetitoso” questo, è il caso di dirlo, anche per questo formaggio dal gusto inconfondibile, se si considera che 7 italiani su 10 pranzano fuori casa durante la settimana e che per 5 milioni di persone è un trend abituale (almeno 3 o 4 pasti fuori casa alla settimana).

“Per il 2019 metteremo in campo ancora nuove iniziative promozionali per diffondere la ‘cultura’ del Montasio dop soprattutto nelle regioni italiane dove il nostro prodotto è ancora poco consumato - ha sottolineato Marina Cavedon, responsabile comunicazione del Consorzio – puntando con particolare interesse alla zona della Lombardia. Operazioni come eventi, aperitivi, showcooking e degustazioni mirate nel Nord Italia sono state molto apprezzate lo scorso anno dai consumatori che hanno potuto conoscere meglio la tipicità e l'eccellenza del Montasio in tutte le sue varietà”.

Intanto il Consorzio Montasio prosegue anche nel suo progetto di divulgazione scientifica negli Istituti scolastici alberghieri e di agraria del Friuli Venezia Giulia e del Veneto con una serie di incontri rivolti agli studenti, futuri consumatori della Dop. Sono state una ventina finora le strutture professionali coinvolte, ma ora si prospetta di dare al progetto anche una nuova finalità turistica, con l'obiettivo di rafforzare la conoscenza delle bellezze del territorio friulano.

Il formaggio Montasio dop: un'eccellenza gastronomica italiana

Il formaggio Montasio dop è prodotto nella zona costituita dai territori dell'intera Regione Friuli Venezia Giulia, dell'intero territorio delle Province di Treviso e Belluno e parzialmente di quelle di Padova e Venezia. È un formaggio a pasta cotta, semidura e si presenta in 4 diverse stagionature: fresco, mezzano, stagionato e stravecchio, ciascuna con una particolare sfumatura di sapore.

*Dai 2 mesi di stagionatura il Montasio è **naturalmente privo di lattosio** e quindi adatto al consumo anche da parte delle persone intolleranti a questo zucchero. Da ricerche e analisi di laboratorio è emerso che nel formaggio Montasio il lattosio è presente con valori inferiori a 0,01 g per 100 g di formaggio, oltre 10 volte in meno del limite previsto dalla normativa nazionale e comunitaria.*

Unica dop del Friuli Venezia Giulia nel settore lattiero-caseario attesta alti standard qualitativi confermati dai numerosi controlli e campionamenti svolti mensilmente.

Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio

Ph. 0432-905317

info@formaggiomontasio.net

Ufficio stampa:

Aipem Srl - 0432.504433

Marzia Zanchin

pubbliche.relazioni@aipem.it

Mob. 338 8538757