

21 Febbraio 2018

Consorzio Agrario del Friuli Venezia Giulia

## Montasio e Latteria, dal Friuli solo grandi formaggi

Consorzio Agrario del Friuli Venezia Giulia e Latteria di Venzone producono formaggi tipici da latte friulano di altissima qualità. Con la garanzia del marchio A.q.u.A.



Friuli Venezia Giulia

Tutti conoscono il **Montasio**, il formaggio friulano per antonomasia, orgoglio e vanto dell'intera regione **Friuli Venezia Giulia**. Forse meno noto, ma non per questo meno squisito, è il **Latteria**, altro prodotto tradizionale strettamente legato al territorio.

A guidarci in un viaggio alla scoperta del Montasio e del Latteria è il **Consorzio Agrario del Friuli Venezia Giulia** che, insieme alla **Latteria di Venzone**, **controlla l'intera filiera del latte, dal campo alla tavola, dalla materia prima al prodotto finito.**

**“La nostra filiera è controllata e garantita in ogni passaggio”** spiega **Luigi Savio, responsabile della Filiera agroalimentare del Consorzio agrario del Friuli Venezia Giulia.** “Come Consorzio - aggiunge - abbiamo la possibilità di seguire fase per fase ogni aspetto del lavoro delle aziende socie, dalla fornitura delle sementi al reperimento di mangimi idonei all'alimentazione delle bovine. Il tema del **benessere degli animali** - continua - ci sta particolarmente a cuore perchè da esso dipende l'ottima qualità del nostro latte. I nostri allevatori lo sanno ed è per questo che prestano un'attenzione quasi maniacale alla conduzione delle stalle che sono per lo più di piccole o medie dimensioni e a gestione familiare”.

Gli allevamenti del Consorzio agrario del Friuli venezia Giulia producono giornalmente mille quintali

di latte di alta qualità. Di questi, il 60% circa può fregiarsi del marchio **A.Qu.A, acronimo di Agricoltura, Qualità, Ambiente**, la certificazione volontaria istituita dalla Regione Friuli Venezia Giulia per promuovere i propri prodotti d'eccellenza.

[A.Qu.A: ecco il marchio di qualità assegnato dal Friuli Venezia Giulia ai prodotti locali](#) [1]

I restanti 400 quintali della produzione giornaliera di latte provengono invece da allevamenti di **Pezzata rossa italiana**, razza bovina friulana molto pregiata da cui si ottiene un latte certificato di particolare valore.

Il latte del Consorzio viene conferito alla **Latteria di Venzone** che ha sede nell'omonimo comune della provincia di Udine, in **uno dei borghi storici più belli d'Italia**, già annoverato tra i monumenti nazionali. Ed è qui che nascono i Montasio, le Latterie, le caciotte, i canestrati, i semistagionati e gli altri formaggi friulani. "Il **Latteria** è il prodotto che più ci caratterizza - spiega **Ivan Novelli, casaro presso la Latteria di Venzone** -. E' il tipico formaggio friulano con peculiarità che si legano strettamente a questo territorio".

"**Il Montasio**, invece, **è il re dei nostri formaggi, è una Dop**, certificazione che attesta il rispetto del disciplinare lungo tutta la filiera. Il latte deve cioè provenire da una determinata zona e tutto il processo di trasformazione deve avere luogo all'interno della stessa area. Devono inoltre essere rispettati - continua Novelli - parametri microbiologici, chimici e tecnologici che vanno a definire la caratteristiche finali del prodotto. Per fare i nostri formaggi tradizionali utilizziamo sia latte trattato termicamente che **latte crudo**. Quest'ultimo permette di salvaguardare la flora batterica naturalmente presente nel latte e di **mantenere intatte le caratteristiche organolettiche nel prodotto finale**. Chi assaggia questo formaggio - conclude il casaro - sente in bocca il sapore del buon latte".

Il disciplinare del Montasio stabilisce anche **i tempi di stagionatura** che, per la commercializzazione delle forme, non possono essere inferiori ai 60 giorni.

Il **Montasio "fresco"** è quello stagionato per due mesi. Per il "**Mezzano**" invece i tempi di stagionatura vanno dai 90 ai 120 giorni che, in alcuni casi, possono arrivare a 180. Lo "**Stagionato**" riposa per un periodo che va dai 180 giorni fino a un anno. Infine lo "**Stravecchio**" supera i 12 mesi di stagionatura. Stesso discorso per il Latteria che può essere consumato nelle varianti: "fresco", "semi-stagionato" o stagionato, a seconda dei gusti e delle preferenze individuali.

[I quattro volti del Montasio DOP](#) [2]

Va detto che **il consumo del Montasio Dop** si concentra a tutt'oggi soprattutto nella zona d'origine e, più in generale, nel Nord Est dell'Italia, anche se, poco alla volta, sta prendendo piede anche in altre regioni e in altri territori. "Il nostro scopo - conclude Luigi Savio - è incrementare lo sviluppo dei formaggi tradizionali che, **dal Friuli Venezia Giulia, si candidano a conquistare il mondo**".

---

## Links

[1] <http://www.territori.coop.it/territori/aqua-ecco-il-marchio-di-qualit%C3%A0-assegnato-dal-friuli-venez-ia-giulia-ai-prodotti-locali>

[2] <http://www.territori.coop.it/territori/i-quattro-volti-del-montasio-dop>

