

29 Aprile 2013

I quattro volti del Montasio DOP

Fresco o stagionato, ha un carattere per ogni occasione.



Friuli Venezia Giulia

Il Montasio DOP ha un carattere per ogni occasione. A fare la differenza è il tempo di stagionatura. Ma non è solo una questione di gusti: a cambiare sono anche le caratteristiche organolettiche. Ci sono ben quattro modi per “essere” un Montasio DOP:

- **Il Montasio Fresco:** resta ad invecchiare per oltre 60 giorni; il sapore è morbido e delicato: somiglia a quello del latte utilizzato nella sua lavorazione. La crosta è liscia elastica e compatta, di colore marrone chiaro; la pasta è compatta bianca o giallo paglierino.
- **Semistagionato:** oltre 4 mesi di invecchiamento, il gusto è deciso con caratteri di pienezza particolari. Crosta più secca e pasta granulosa.
- **Stagionato:** invecchia per oltre 10 mesi e assume tratti particolarmente aromatici con piccantezza. Crosta secca e pasta granulosa e friabile.
- **Stravecchio:** la stagionatura supera i 18 mesi. Adatto a chi preferisce gusti forti e decisi. La crosta è secca e la pasta molto granulosa.

Ma come riconoscere un Montasio? La tracciabilità è garantita da una precisa carta di identità definita dai marchi di origine fissati sulla forma mediante la ripetizione della scritta "Montasio" in senso obliquo. Un secondo marchio è quello di qualità: viene impresso a fuoco dalla commissione del Consorzio per la tutela del formaggio Montasio e identifica il prodotto con più di 100 giorni, privo di ogni difetto di maturazione. Sullo scalzo è indicata inoltre la data di produzione e il codice del casello produttore.

Potrebbe interessarti anche

Montasio Dop: garanzia di qualità [1]

Il Montasio DOP si fa ancora con le lire e le tele [2]

Il Montasio DOP in mani esperte [3]

Incontri ravvicinati con un DOP [4]

Bigoli con carbonara di fiori di zuccina e Montasio DOP [5]

- [1] <http://www.territori.coop.it/territori/montasio-dop-garanzia-di-qualit%C3%A0>
- [2] <http://www.territori.coop.it/territori/il-montasio-dop-si-fa-ancora-con-le-lire-e-le-tele>
- [3] <http://www.territori.coop.it/territori/il-montasio-dop-mani-esperte>
- [4] <http://www.territori.coop.it/territori/incontri-ravvicinati-con-un-dop>
- [5] <http://www.territori.coop.it/territori/bigoli-con-carbonara-di-fiori-di-zucchina-e-montasio-dop>