

Alimento da scoprire: il formaggio Montasio



COS'È? Il Montasio è un formaggio DOP prodotto nel Nord Est della nostra penisola, esattamente in tutto il Friuli Venezia Giulia e in diverse province del Veneto. Il formaggio si presenta di colore paglierino chiaro, dal piacevole e persistente odore di frutta secca e fieno. Il montasio è un formaggio con una lunga storia infatti lo si fa risalire al 1200, pare venisse prodotto dai monaci benedettini nelle alture friulane ma i primi documenti risalgono al 1773, nei prezziari di San Daniele si trova la denominazione specifica con indicazione del costo. Questo formaggio è ufficialmente tutelato dal 1955 e dal 1996 ha ottenuto la speciale certificazione D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) dall'Unione Europea.

Grazie ai suoi principi nutritivi e al suo apporto energetico, il Montasio è particolarmente indicato nella dieta dei ragazzi perché favorisce una crescita sana ed equilibrata, è ugualmente suggerito per tutte le fasce d'età in quanto molto digeribile; il Montasio è infatti un formaggio ricco di proteine, calcio, fosforo, ferro e vitamine e, cosa che non tutti sanno, è un formaggio indicato nelle diete povere di lattosio in quanto naturalmente non ne contiene grazie alla sua stagionatura.



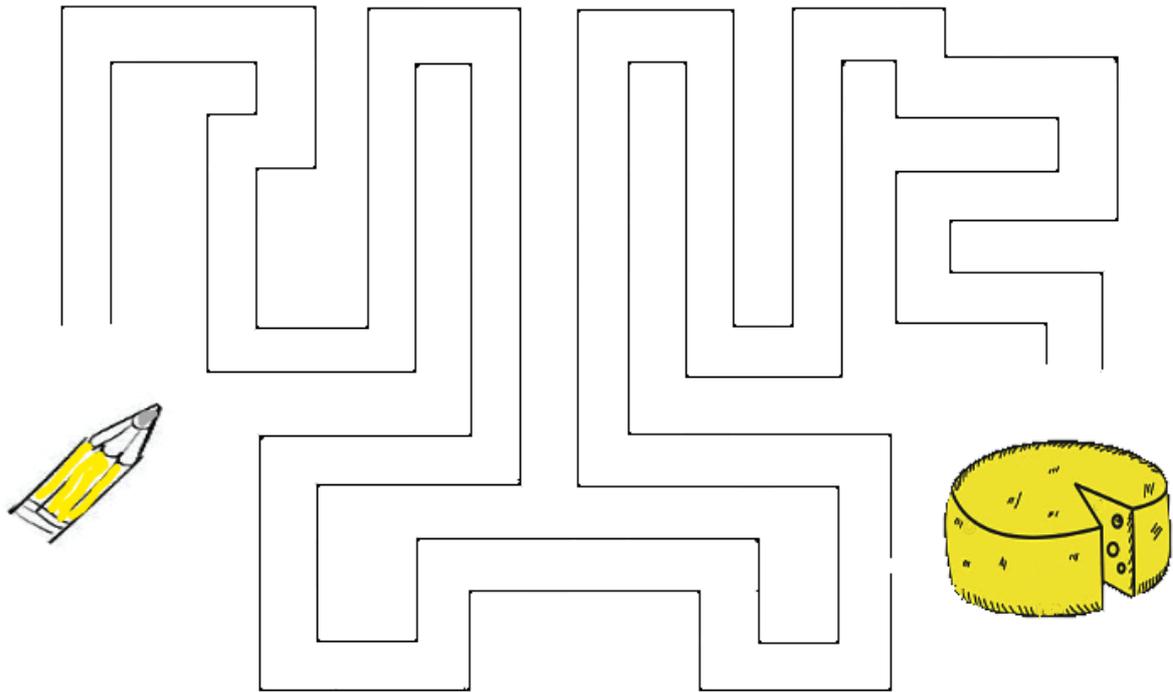
COSA SIGNIFICA LA SIGLA DOP?

DOP è l'acronimo di Denominazione di Origine Protetta. È la sigla utilizzata quando si parla di prodotti tipici, ed è ufficialmente riconosciuta e condivisa a livello europeo. Il sigillo DOP è assegnato solo a specialità alimentari prodotte e lavorate in aree precise, i prodotti DOP devono rispettare un determinato disciplinare di produzione che descrive storia, territorio e lavorazione del prodotto.

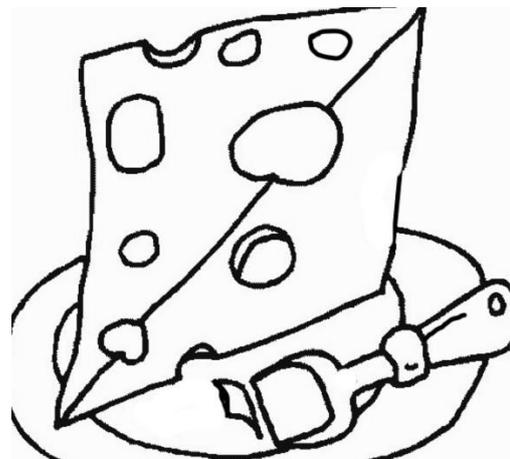
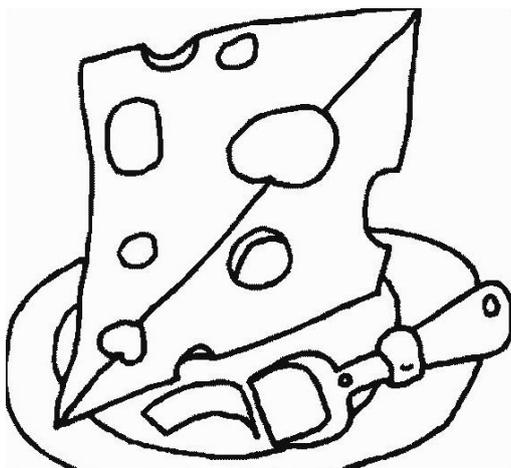


GIOCA

Prova a raggiungere il formaggio, prendi una matita ed entra nel labirinto!



TROVA LE 5 DIFFERENZE



LA CURIOSITÀ

La classica forma tondeggiante del Montasio pare derivi dal fatto che i primissimi formaggi venivano lavorati dentro le ruote per essere più facilmente trasportabili facendoli rotolare.