



VISUAL STORYTELLING 2021: QUALITÀ E GUSTO

***Valerio Braschi e Paolo Castiglioni raccontano il Formaggio Piave DOP
con ricette inedite e fotografie d'autore.***

Busche 22/09/2021 – Presentata alla stampa in conferenza digitale la campagna Visual Storytelling 2021, **il progetto fotografico firmato da Paolo Castiglioni e Valerio Braschi sviluppato - all'interno del progetto triennale Nice to Eat-EU - dal Consorzio Formaggio Piave DOP.**

Protagonista dei 12 scatti d'autore il Formaggio Piave DOP – nelle referenze Fresco, Mezzano e Selezione Oro - interpretato dalla maestria di Valerio Braschi, Miglior Giovane Chef 2021 e vincitore della sesta edizione di Masterchef Italia e di Paolo Castiglioni, food photographer di fama internazionale.

“Ci è piaciuto raccontare i valori cardine della nostra DOP; la montagna e in particolare le Dolomiti, patrimonio UNESCO, la cultura della tradizione di queste terre, molto incentrata sull'attività casearia tramandata di generazione in generazione, il latte, la nostra eccellente materia prima. Il Piave DOP può essere riassunto in quattro numeri importanti: **180 stalle di produzione, 350.000 forme** prodotte ogni anno - ognuna delle quali pesa circa 6 kg, **35.000 forme esportate** in circa 30 paesi nel mondo - primo su tutti gli USA - e **50 premi**, vinti dal formaggio Piave DOP negli ultimi 10 anni.” così Chiara Brandalise, Direttrice del Consorzio di Tutela Formaggio Piave DOP.

12 ricette e 12 fotografie disponibili al link:

<https://www.nicetoeat.eu/photogallery/gallery-2021>

Il progetto Visual Storytelling 2021 **racconta del magico incontro tra gusto e qualità** attraverso le immagini, qui descritte dal food photographer Paolo Castiglioni: “Panorami spettacolari, con elementi suggestivi: montagne, alberi, pietre e acqua. **Il mio intento è stato quello di portare con autenticità un territorio così unico**, come quello in cui nasce il Formaggio Piave DOP, in ogni scatto. L'energia pura di Valerio è stata condensata negli elementi materici che hanno guidato ogni fotografia.”

Una storia che unisce sapori della tradizione di cui il Piave DOP si fa portavoce e la modernità delle tecniche culinarie portate in scena dallo chef Valerio Braschi. Scatti che valorizzano il territorio, il prodotto e l'estro creativo di un giovane chef con le idee ben chiare che nel suo percorso formativo ha già attraversato le cucine di mezzo mondo, dall'India al Giappone.

“Conoscevo già il Piave DOP perché apprezzato nella mia famiglia. Quando il prodotto è eccezionale non va stravolto, ma elevato” così Valerio Braschi “Questo è quello che ho fatto attraverso le mie ricette. **Ho voluto spaziare dall'antipasto al dolce mantenendo il gusto del formaggio pulito, abbinandolo a ingredienti che ne esaltassero le caratteristiche”.**



Ricette e fotografie vivranno inoltre sui profili social dello chef che su Instagram - con l'account @valebraschi - conta 186.000 follower e su Facebook – con la pagina Valerio Braschi – ne conta 170.428. Una bella vetrina per raggiungere amatori e appassionati di food, ma anche giovani e curiosi che magari, proprio grazie ai profili di Valerio, si avvicineranno per la prima volta al prodotto Formaggio Piave DOP.

Il Consorzio di Tutela promuove il marchio del formaggio Piave DOP e la divulgazione di corrette informazioni sulle specificità del prodotto, oltre alla **comunicazione on e offline** per favorirne la conoscenza e ampliarne il consumo. È possibile seguire il Consorzio e il progetto Nice to Eat EU su Instagram @nice_to_eateu, Facebook @NiceToEatEU (FB) e YouTube (all'omonimo canale) e con l'hashtag ufficiale #Nictoeateu, oltre che sul sito www.nictoeat.eu e su www.formaggiopiave.it

Consorzio Tutela Formaggio Piave DOP

Via Nazionale, 57/A – 32030 Busche BL – Italia

Tel. + 39 0439 391170

consorzio@formaggiopiave.it

www.formaggiopiave.it

Blancdenoir Communication (Ufficio Stampa)

Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta

Desenzano del Garda (BS) Italy

Tel. +39 030 7741535

pr@blancdenoir.it