



DICEMBRE D'ORO E D'ARGENTO PER IL FORMAGGIO PIAVE DOP

Primo e secondo posto in Austria al concorso Käsiade

Busche 09/12/2021 – Si è da poco conclusa la **15° edizione di Käsiade**, concorso internazionale del formaggio che si svolge ogni due anni a **Hopfgarten (Tirolo, Austria)** e che vede la partecipazione di importanti referenze provenienti da ogni parte d'Europa.

All'edizione 2021 hanno infatti concorso **455 specialità casearie** selezionate, provenienti da 106 caseifici di 8 nazioni differenti, nello specifico: Austria, Svizzera, Germania, Italia, Slovacchia, Polonia, Repubblica Ceca e Russia.

Käsiade è una competizione tra specialisti nazionali ed internazionali del settore lattiero-caseario nonché da oltre 20 anni un punto d'incontro per gli esperti ed una piattaforma per la cultura del formaggio. Numerosi produttori e buongustai accolgono l'invito a questo evento per degustare formaggi, vino e birra e la manifestazione è da sempre anche un luogo che favorisce i contatti tra caseifici, gastronomia e commercio.

I formaggi e le varietà di burro di latterie, caseifici e produzione contadina vengono classificati da una **giuria internazionale**, che valuta soprattutto sapore e struttura dei prodotti. La classificazione in gruppi avviene secondo il metodo di produzione, ma anche in base a particolarità regionali e ai diversi gradi di maturazione. Il focus del giudizio è su gusto, odore e consistenza.

Anche quest'anno Il formaggio Piave DOP ha partecipato alla competizione ed è stato tra i protagonisti di questa interessante manifestazione aggiudicandosi **ben due medaglie**:

- Medaglia d'oro per Formaggio Piave DOP **Vecchio "Selezione Oro"**
- **Medaglia d'argento** per Formaggio Piave DOP **Mezzano**

Il Piave entra così di diritto nella competizione finale per il premio come miglior formaggio di tutte le classi, il "Peak of Quality" che, per quest'anno, è rimasto in Austria, conferito al "Bio Wiesenmilch Almkäse" di Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H di Spital an der Drau.



La produzione di formaggio è ormai diventata una sorta di "**disciplina olimpica**", il buon gusto non è sufficiente. Sono soprattutto il tipo di produzione, il processo di maturazione speciale, l'origine e le storie che l'accompagnano, che valorizzano emotivamente il prodotto e che giocano un ruolo sempre più considerevole nel suo posizionamento.

Resta quindi un ottimo risultato quello ottenuto dal formaggio **Piave DOP entrato di diritto nella selezione finale** per accedere alla quale serve non soltanto che un formaggio sia impeccabile e buono, ma anche che abbia un carattere, una storia ed un gusto speciali.

Questo riconoscimento afferma ancora una volta quanto la qualità della DOP bellunese venga apprezzata sempre di più, non solo in Italia ma anche all'estero, confermandosi ambasciatore della nostra terra in Europa.

*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 **#Nicetoeateu**, oltre che sul sito **www.nicetoeat.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