



FORMAGGIO PIAVE DOP RE DI MONACO

*Le referenze presentate a giornalisti e food blogger
in una speciale press dinner organizzata
presso la Vinotek by Geisel dell'Hotel Excelsior.*

Busche 06/12/2021 – Il Formaggio Piave DOP conquista Monaco e con essa cuori e palati dei **migliori giornalisti e food blogger della città**. In occasione della terza annualità del progetto Nice To Eat Eu, il Consorzio di Tutela del formaggio Piave DOP ha puntato i riflettori su Monaco per divulgare e far apprezzare tutte le note e le caratteristiche della celebre DOP bellunese.

Un evento organizzato nei minimi dettagli per esaltare al meglio storia e sapori del Piave, con un **menù appositamente studiato e realizzato e uno staff di professionisti in loco** per raccontare e spiegare ogni aspetto della DOP: dal territorio di produzione alle tecniche di lavorazione, dalle caratteristiche delle razze di mucche che producono il latte alle differenti stagionature del prodotto esistenti sul mercato. Non solo, non è mancato uno sguardo alle attività del Consorzio, sempre impegnato nella difesa del prodotto dalle contraffazioni e nella valorizzazione delle sue caratteristiche uniche.

La cena, tenutasi presso la **Vinotek dell'Excelsior Hotel di Monaco**, è stata accompagnata e moderata dal giornalista tedesco **Jossi Loibl**, specializzato in vini e formaggi, che ha saputo rispondere con maestria alle numerose curiosità dei presenti.

Nel menù della serata sono state utilizzate **4** delle **5 referenze** di prodotto esistenti:

- Formaggio Piave DOP Fresco
- Formaggio Piave DOP Mezzano
- Formaggio Piave DOP Vecchio
- Formaggio Piave DOP Selezione Oro

Ogni stagionatura è stata esaltata al meglio nelle differenti preparazioni. Ecco il dettaglio dei piatti realizzati per la press dinner:

- Degustazione in purezza di Formaggio Piave DOP (Fresco e Vecchio)
- Carpaccio con Formaggio Piave DOP (Mezzano) e rucola
- Ravioli agli spinaci con Formaggio Piave DOP (Fresco e Vecchio) e carciofi di Gerusalemme
- Collo di maiale che spaetzle al formaggio Piave DOP (Vecchio, Mezzano e Oro)
- Mousse di cioccolato con fichi e schiuma di formaggio Piave DOP (Oro)

Molto apprezzati anche gli abbinamenti di vino proposti, per completare al meglio un percorso di gusto in grado di rendere memorabili tutti i sapori della DOP Piave.

La cena si è conclusa con un gradito omaggio a tutti i presenti: una shopper firmata Nice To Eat-Eu e Formaggio Piave DOP contentente materiale informativo, i gadget del progetto e un bellissimo piatto Bitossi a tema 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 **#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

