



IL FORMAGGIO PIAVE DOP IN TRASFERTA A MONACO DI BAVIERA!

La Campagna Nice to Eat-EU promossa dal Consorzio di Tutela si prepara ad incontrare i media in occasione di una cena esclusiva e il grande pubblico di Food&Life, kermesse che riunisce gli amanti della buona tavola

Il Consorzio per la Tutela Formaggio Piave DOP, nell'ambito della campagna **Nice to Eat-EU** promossa e co-finanziata dall'UE, sarà per la prima volta in mostra a **Food&Life (Halle C3/343)**, l'immancabile appuntamento fieristico di **Monaco di Baviera** che ogni anno riunisce esperti ed appassionati del *food&beverage* di qualità. Una meta molto ambita per il Piave DOP, che dalle Dolomiti bellunesi si prepara ad incontrare il grande pubblico internazionale di consumatori, professionisti e media in una città notoriamente molto legata all'agroalimentare a marchio DOP e IGP, nonché uno dei principali collettori per le eccellenze enogastronomiche del Belpaese.

Con l'occasione, la sera di giovedì 28 novembre 2019, il Consorzio organizzerà una cena esclusiva dedicata ai media locali – giornalisti, esperti e critici gastronomici – presso il rinomato Ristorante Blauer Bock, dove sarà servito un menù d'eccezione realizzato interamente con tre differenti tipologie di formaggio Piave – precisamente il Mezzano, il Vecchio e il Vecchio Selezione Oro – a cura del noto **Chef Hans Jörg**.

Una portata in particolare, il soufflé di patate con il formaggio Piave DOP Mezzano, sarà anche protagonista sempre il 28 novembre, alle ore 13.00, a Food&Life durante uno *show-cooking* sempre a cura dello Chef Hans Jörg e moderato dal giornalista esperto e critico enogastronomico di Monaco Jossi Loibl. L'esecuzione della ricetta sarà preceduta da un breve intervento della **Direttrice del Consorzio di Tutela Chiara Brandalise**, che farà una panoramica della DOP e spiegherà all'audience le peculiarità e la tipologia di Piave utilizzata.

La Germania, in generale, rappresenta un mercato di riferimento per l'export del comparto caseario italiano, registrando un importante consumo di formaggio italiano a marchio di tutela. Ed è in particolare qui, nella città bavarese, che il Piave DOP trova il suo terreno più fertile, presentandosi a un consumatore estremamente evoluto e consapevole, che mostra una notevole propensione verso le tematiche legate alla qualità, alla garanzia e alla sanità degli alimenti.

Nice to Eat-EU, dal 27 novembre al 1° dicembre 2019, si unirà quindi ai circa 300 espositori di Food&Life per presentare a migliaia di visitatori previsti il Piave DOP – un formaggio unico, prodotto esclusivamente nell'area delle **Dolomiti Bellunesi** - a cui ogni anno vengono assegnati i riconoscimenti più prestigiosi del comparto a livello mondiale, come i **"TOP 50 foods"** dei **Great Taste Awards 2016**, il **Crystal Award 2018** per essere l'unico formaggio italiano ad ottenere la massima valutazione per tre





anni consecutivi ai **Superior Taste Awards**, o, ancora, la **Medaglia d'oro** come «**Miglior formaggio Europeo a pasta dura**» ai **Global Cheese Awards 2018**.

Non solo assaggi! Nella città bavarese Nice to Eat-EU **farà conoscere al grande pubblico il valore del marchio DOP**, di cui il Piave è testimonial d'eccezione (si pensi al solo danno economico della contraffazione che penalizza in maniera pesante consumatori e produttori con un danno stimato di 2,3 miliardi di euro all'anno per tutto il comparto agroalimentare).

Per raggiungere il target designato – ovvero un consumatore attento ed evoluto alla ricerca di qualità ma subissato di messaggi, che vuole e deve essere stupito - il progetto **punta su linguaggi mutevoli e versatili** e sulla **potenza delle immagini**, soprattutto in un'ottica di posizionamento del prodotto **in mercati nuovi, come quello tedesco**, di modo che la qualità e le caratteristiche uniche di questo formaggio siano immediatamente percepite dai consumatori.

Nasce così lo **storytelling del Piave DOP**, dove **tradizione, qualità, sicurezza, autenticità sono raccontati in chiave glamour**, per catturare lo sguardo, perché la bellezza è un messaggio universale che giunge immediato al bersaglio. O ancora, **Captain Piave**, Supereroe che la campagna ha creato per avvicinare i bambini – uno dei più importanti target di progetto – agli elevati temi alimentari che la stessa veicola, usando un linguaggio divertente a loro comprensibile. Così, con il cattivo Mr Fake e la povera mucca Bruna, Captain Piave è il protagonista di un'animazione Full 3D CGI che coinvolge i più piccoli e insegna loro a riconoscere i prodotti a marchio di tutela DOP dell'UE.

Seguici su:

Facebook: **NiceToEatEU**

Instagra: **nice_to_eateu**

#Nicetoeateu è l'hashtag ufficiale della Campagna

www.nicetoeat.eu

About Nice to Eat-EU...

“Nice to Eat-EU” è la Campagna triennale promossa dal Consorzio per la Tutela Formaggio Piave DOP (Busche di Cesiomaggiore, BL) – impegnato dal 2010 nella salvaguardia della DOP da abusi, contraffazioni e concorrenza sleale e nella sua valorizzazione internazionale – e co-finanziata dall'Unione Europea nel contesto dei programmi n. 1144/2014, rivolti ad azioni di informazione e di promozione dei prodotti agricoli dell'UE realizzate nel mercato interno e nei paesi terzi. Scopo del progetto informativo e promozionale, che vede protagonista il Formaggio Piave DOP, è quello di rafforzare nei paesi individuati – Italia, Germania e Austria – la consapevolezza e il riconoscimento, e di conseguenza aumentare la competitività e il consumo, delle produzioni e dei marchi di qualità europei di cui il formaggio bellunese si fa veicolo, sul piano della sicurezza degli alimenti, della tracciabilità, della tradizione, dell'autenticità, degli aspetti nutrizionali e sanitari. In calendario a





partire da maggio 2018 un ricco programma di iniziative studiato a tavolino per enfatizzare e promuovere a 360 gradi l'immagine del formaggio bellunese e della campagna stessa. Ognuna delle tre annualità sarà caratterizzata da un "mood" strategico e specifico: *"Glamour & Eccellenza"* (2019), *"Natura & Territorio"* (2020) e *"Qualità & Gusto"* (2021).

Blancdenoir Comunicazione

Valentina Fraccascia
Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta
Desenzano del Garda (BS) Italy
+39 030 7741535
stampa@blancdenoir.it

