



FORMAGGIO PIAVE DOP SIGLATA LA PARTNERSHIP CON CONAD, AL VIA LE DEGUSTAZIONI IN 14 PUNTI VENDITA DELLA LOMBARDIA

A partire dal 29 novembre e per un mese, la Campagna Nice to Eat-EU promossa dal Consorzio di Tutela del formaggio Piave DOP si prepara ad incontrare i consumatori della Lombardia

Dal 27 novembre al 1° dicembre 2019 in mostra anche a Food&Life (Halle C3/343), la fiera di Monaco di Baviera dedicata alla gastronomia di qualità

Busche (BL), 27 novembre 2019 – Milano, Bergamo, Cremona, Brescia, Monza e Brianza: sono cinque le province lombarde che, dal 29 novembre al 21 dicembre 2019, vedranno il **formaggio Piave DOP** protagonista di numerose giornate promozionali e di degustazione in **quattordici punti vendita Conad**. Grazie al **Consorzio di Tutela** e nell'ambito della campagna **Nice to Eat-EU** promossa e co-finanziata dall'UE, il pregiato formaggio delle valli bellunesi arriva sui banchi d'assaggio della rinomata società cooperativa attiva nella grande distribuzione organizzata.

Attraverso espositori dedicati, assaggi e distribuzione di materiale informativo, il formaggio Piave DOP entra in contatto con gli esigenti consumatori lombardi, non solo portando nei loro supermercati tutta la tradizione e l'antico "saper fare" dei casari delle Dolomiti di Belluno, ma coinvolgendoli anche nelle diverse attività educative proposte dalla campagna Nice to Eat-EU, **con un occhio di riguardo verso i più piccoli**. Qui, infatti, bambini e genitori avranno la possibilità di conoscere **Captain Piave** – il supereroe protagonista di un cartone animato **Full 3D CGI** dedicato e di un videogame di recente lancio (**Fake Hunters**, disponibile gratuitamente su dispositivi pc, tablet e smartphone semplicemente registrandosi al sito <https://fakehunters.nicetoeat.eu/it>) –, di interagire con il personale addetto, rispondendo a simpatici questionari sul livello di conoscenza e consapevolezza in tema di sicurezza alimentare, e di ricevere simpatici gadget.

Di seguito i punti vendita coinvolti nell'iniziativa:

Conad di Forty SRL di Via del Macello, Crema (CR) – 29/30 novembre 2019

Conad di Forty SRL di Via Manifattura, Darfo Boario Terme (BS) – 29/30 novembre 2019

Conad di Forty di Viale Italia, Gussago (BS) – 29/30 novembre 2019

Conad Si.Ro di Via Dionisio Berizzi, Cologno al Serio (BG) – 30 novembre 2019

Conad di Cernuscostore SRL di Via Giuseppe Lazzati, Cernusco sul Naviglio (MI) – 6/7 dicembre 2019





Conad di Le Quadre SRL di Via Vecchia per Castelcovati, Chiari (BS) – 6/7 dicembre 2019
Conad di Margò SRL di Via Roma, Bernareggio (MB) – 6/7 dicembre 2019
Conad di Otto Mani SRL di Via Maestri del Lavoro, Bagnolo Mella (BS) – 6/7 dicembre 2019
Conad di Store House SRL di Via per Sarnico, Capriolo (BS) – 6/7 dicembre 2019
Conad di Corso Lodi, Milano (MI) – 20/21 dicembre 2019
Conad di Via Padova, Milano (MI) – 20/21 dicembre 2019
Conad di Via Venini, Milano (MI) – 20/21 dicembre 2019
Conad di Corso S. Gottardo (MI) – 20/21 dicembre 2019
Conad di Via Michelangelo Buonarroti (MI) – 20/21 dicembre 2019

L'Italia rappresenta da sempre la prima consumatrice in assoluto di Piave DOP ed è proprio la **Lombardia** – subito dopo il Veneto, ancora sul primo gradino del podio – a costituire la quota prevalente di vendite. Quale modo migliore, dunque, per fidelizzare il consumatore finale se non attraverso attività studiate ad hoc, che lo coinvolgano informandolo sulla qualità, sui pregi, sulla provenienza e sulla peculiarità dei prodotti a marchio DOP e IGP che trovano sui banchi del supermercato. Non a caso il formaggio Piave DOP è stato inserito nella linea **Sapori&Dintorni Conad**, che raccoglie una selezione di prodotti unici, fatti con materie prime locali e con metodi tradizionali di trasformazione e preparazione, con grande prevalenza di made in Italy a marchio di tutela.

Non solo Italia! Da oggi 27 novembre al 1° dicembre 2019, Nice to Eat-EU e il Consorzio per la Tutela Formaggio Piave DOP saranno anche in mostra a **Food&Life (Halle C3/343)**, l'immane appuntamento fieristico di **Monaco di Baviera, Germania**, che ogni anno riunisce esperti ed appassionati del *food&beverage* di qualità. Una meta molto ambita per il Piave DOP, che dalle Dolomiti si prepara ad incontrare il grande pubblico internazionale di consumatori, professionisti e media in una città notoriamente molto legata all'agroalimentare a marchio di tutela, nonché uno dei principali collettori per le eccellenze enogastronomiche del Belpaese.

Il formaggio Piave - vero e proprio ambasciatore del suo territorio d'origine, le Dolomiti bellunesi - è un prodotto a Denominazione d'Origine Protetta, ovvero tutelato dai regimi imposti dall'UE sul piano della sicurezza degli alimenti, della tracciabilità, dell'autenticità, degli aspetti nutrizionali e sanitari. Viene prodotto solo con materie prime controllate e di qualità; è nutriente e facilmente digeribile, ottimo per l'alimentazione di tutti, grandi e piccini: in tutte le sue tipologie a partire dal Mezzano – escluso quindi il Piave Fresco - è naturalmente privo di lattosio, che scompare con la stagionatura.

Scopri i punti vendita coinvolti nell'iniziativa al sito <https://www.nicetoeat.eu/giornate-di-degustazione-nella-grande-distribuzione>

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

