



IL FORMAGGIO PIAVE DOP ARRIVA IN AUSTRIA: SCOPRILO NEI RISTORANTI DI GRAZ!

La Campagna Nice to Eat-EU promossa dal Consorzio di Tutela propone esclusive degustazioni in sei ristoranti della città austriaca

La straordinaria unicità, la passione e la secolare tradizione casearia del formaggio Piave DOP arrivano a Graz! Nell'ambito della campagna **Nice to Eat-EU**, co-finanziata dall'Unione Europea, il **Consorzio di Tutela** propone esclusive degustazioni di formaggio Piave DOP in **sei selezionati ristoranti di Graz**, dove - **fino al 20 dicembre 2019** - i clienti avranno la possibilità di scegliere dal menu piatti dedicati al delicato formaggio dell'alto Veneto.

Figlio della tradizione delle Dolomiti bellunesi, il formaggio Piave DOP deve le sue origini all'antica esperienza dei "casari" locali che hanno tramandato, generazione dopo generazione, tutte le peculiarità e la ricchezza di un territorio unico: ci troviamo nella parte più settentrionale del Veneto, incuneata tra il Trentino Alto Adige a Nord Ovest ed il Friuli ad Est. Un prodotto, dunque, con un antico retaggio e con alti standard qualitativi, che si presenta coerentemente in Austria a un consumatore evoluto e consapevole, che mostra una notevole propensione verso le tematiche legate alla qualità, alla garanzia e alla sanità degli alimenti.

Dove degustarlo:

Enoteca dei Ciclopi - Sackstraße 14, Graz
Peppino Hofkeller - Hofgasse 8, Graz
La Tavernetta - Kosakengasse 12, Graz
San Pietro - St. Peter Hauptstraße 141, Graz
Trattoria Veneziana - Kadettengasse 25, Graz-Liebenau
Talianu - Lendplatz 7, Graz

È già la seconda volta quest'anno che Nice to Eat-EU – **progetto che celebra e diffonde la qualità e la garanzia dei prodotti agricoli e alimentari certificati dell'UE** – si propone al pubblico austriaco. La scorsa estate, infatti, il formaggio Piave DOP è stato protagonista di un contest fotografico aperto a tutti i food blogger del Paese, il cui oggetto era uno scatto di una ricetta realizzata con il formaggio

La fotografia prima classificata, ad opera della bravissima autrice del blog di cucina **Die Dampfgarerin Susanne Kuttinig-Urbanz**, è stata stampata su piatti personalizzati firmati Bitossi, unici e a tiratura limitata di 1.000 pezzi, con cui verranno omaggiati i clienti dei sei ristoranti di Graz aderenti all'iniziativa che sceglieranno il menu firmato Piave DOP.

Infine, il Consorzio di Tutela incontrerà anche i media del capoluogo della Stiria, in occasione di una cena originale in programma martedì 10 dicembre 2019, alle ore 19.30, presso il ristorante **Grossauer Streets Cafe (Wagner-Biro-Straße 109, Graz)** e interamente dedicata al Piave DOP.





Per richieste di partecipazione di giornalisti e blogger, scrivere una mail a info@nicetoeat.eu

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

