



## Il Piave festeggia 10 anni di DOP

***Il "formaggio perfetto" è il protagonista della Campagna Europea di valorizzazione e promozione Nice To Eat EU***

**Vanta più premi che anni, il Formaggio Piave, che il 22 maggio compirà 10 anni di DOP.** Un decennio in cui il Consorzio di Tutela è riuscito nell'ambizioso compito di portare questo formaggio figlio delle terre bellunesi **nell'olimpico del lattiero caseario mondiale**, ottenendo **50 riconoscimenti nazionali e internazionali** fra cui "Miglior Formaggio Italiano a pasta dura" all'International Cheese & Dairy Awards di Nantwich (UK), al Global Cheese Awards di Frome (UK) e al Superior Taste Award di Bruxelles (BE), solo per citare i successi del 2019. E il 2020 si è aperto con il **titolo di "formaggio perfetto"** nella Guida "I Formaggi d'Italia" de l'Espresso.

E dal 2019 il Consorzio è anche protagonista della campagna **"Nice to Eat-EU"** un **progetto triennale**, co-finanziato dall'**Unione Europea**, rivolto all'**Italia**, alla **Germania** e all'**Austria**, che nella sua prima annualità ha già raggiunto oltre 130.000 consumatori. Obiettivo del progetto è aiutare il consumatore a riconoscere i prodotti a marchio di tutela DOP, aumentando sia il livello di consapevolezza in termini di sicurezza alimentare, autenticità e tracciabilità sia il loro consumo. La campagna "Nice to Eat-EU" riserva un occhio di riguardo ai bambini in età scolare cui ha dedicato un articolato progetto multimediale con protagonista **Captain Piave**, un Supereroe impegnato a difendere il formaggio delle Dolomiti bellunesi e tutte le produzioni a marchio di tutela DOP da abusi e contraffazioni che **con oltre 80.000 visualizzazioni su YouTube è già una star**. Fra le molteplici attività promozionali e di sensibilizzazione in programma per il 2020, purtroppo in parte posticipate a causa dell'epidemia da COVID-19, vi sarà il **coinvolgimento degli istituti scolastici della scuola primaria** in un vero e proprio concorso rivolto alle classi IV oltre alla partecipazione al **Lucca Comics**, per rafforzare la comunicazione verso i consumatori di domani, considerati un target strategico.

Sì, perché il **Piave DOP (www.formaggiopiave.it)**, oltre ad entusiasmare i palati più esperti, conquista anche i bambini che lo apprezzano moltissimo, non solo nelle varianti più giovani ma anche nella più saporita Selezione Oro. È proposto infatti in **5 tipologie**, a seconda dei tempi di stagionatura: da 20 a 60 giorni per il Fresco, da 61 a 180 per il Mezzano, oltre 180 giorni per il Vecchio, oltre 12 per il Vecchio Selezione Oro e oltre 18 mesi per il Riserva. Ciascuna di queste tipologie può vantare la denominazione d'origine protetta. L'intera produzione deriva da latte che proviene **esclusivamente dalla provincia di Belluno** e viene prodotto, almeno per l'80%, da razze bovine tipiche della zona di produzione: la Bruna italiana, la Pezzata Rossa italiana e la Frisona italiana.

Uno degli scopi principali del Consorzio di Tutela è la promozione del marchio 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 **#Nictoeateu**, oltre che sul sito [www.nicetoeat.eu](http://www.nicetoeat.eu)

### **Blancdenoir**

Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta  
Desenzano del Garda (BS) Italy  
+39 030 7741535  
[stampa@blancdenoir.it](mailto:stampa@blancdenoir.it)

