



Consorzio Formaggio Piave D.O.P.



Il **Consorzio per la Tutela del Piave DOP** nasce a Busche di Cesiomaggiore (BL) nel 2010 allo scopo di tutelare la DOP da abusi, contraffazioni e concorrenza sleale del formaggio Piave DOP e per salvaguardarne e promuoverne la tipicità e le caratteristiche peculiari, diffondere la sua conoscenza a livello internazionale. Rappresentando il 100% della produzione e del fatturato del comparto, Il Consorzio ricopre un ruolo fondamentale in tutte le fasi della produzione – che rispettano il Regolamento (CE) N°443 del 21 maggio 2010, che sancisce l'iscrizione del Piave DOP nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette - fino alla vendita che, oggi, copre ben 28 Paesi dell'Unione Europea. Fra le varie attività promozionali, il Consorzio partecipa annualmente alle principali fiere, manifestazione e guide di settore a livello nazionale ed internazionale.

Figlio della tradizione delle Dolomiti bellunesi, il formaggio Piave DOP - massimo riconoscimento della Comunità Europea per un prodotto alimentare di qualità - deve le sue origini all'antica esperienza dei "casari" locali, tramandando ad ogni morso, e generazione dopo generazione, tutte le peculiarità e la ricchezza del territorio. Le prime produzioni codificate con il nome "Piave" risalgono al 1960, epoca in cui il formaggio Piave DOP era prodotto in quantità limitata e conosciuto solo nella zona d'origine. Grazie al crescente consenso dei consumatori, la quantità prodotta è cresciuta fino a raggiungere le attuali 350 mila forme annue e la fama di questo formaggio tipico ha varcato i confini del bellunese per raggiungere prima il Veneto poi l'Italia settentrionale e centrale, l'Europa, fino ad arrivare oltreoceano.

Il nome del più importante formaggio tipico bellunese deriva dall'omonimo fiume che nasce sul monte Peralba, **nel cuore delle Dolomiti** e che attraversa in tutta la sua lunghezza il territorio di produzione, affrontando un percorso tortuoso dapprima verso fondovalle nel Cadore per arrivare nella conca tra Belluno e Feltre, fino ad incontrare la pianura ai piedi delle Prealpi Venete, in provincia di Treviso.

Il latte utilizzato per la produzione di Piave DOP proviene esclusivamente dalla provincia di Belluno e dal suo suggestivo paesaggio montano – parte più settentrionale del Veneto, incuneata tra il Trentino Alto Adige a Nord Ovest e Friuli ad Est – 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. Le modalità di allevamento seguono i criteri tradizionali, caratterizzati dal legame fra la razza delle mucche allevate e il territorio: adozione spesso della stabulazione libera, a volte con monticazione nei





mesi estivi (ovvero il trasferimento in pascoli di alta montagna durante i mesi estivi) e utilizzo per l'alimentazione dell'elemento meno costoso e più abbondante del territorio, ovvero del foraggio di prato polifita stabile, perlopiù spontaneo, integrato con cereali, granaglie ed insilati d'erba e mais, purché di ottima qualità. Da qui prende forma il formaggio Piave DOP, tipicamente cilindrico, a pasta cotta, duro, e proposto in cinque diverse tipologie di stagionatura:

Il Piave DOP Fresco (20/60 giorni)

Il Piave DOP Mezzano (61/180 giorni)

Il Piave DOP Vecchio (> 6 mesi)

Il Piave DOP Vecchio Selezione Oro (> 12 mesi)

Il Piave DOP Vecchio Riserva (> 18 mesi)

Il marchio, presente su tutto lo scalzo in senso verticale e con il verso della scritta alternato, attesta l'origine del prodotto. Ogni forma riporta il lotto di produzione (stampato sullo scalzo o su uno dei due piatti), con giorno, mese e anno di produzione. Sull'altro piatto della forma viene apposta, infine, un'etichetta che reca il nome del prodotto, la tipologia e la denominazione del produttore.

Il formaggio Piave DOP, sia fresco sia stagionato, è un prodotto genuino per gli ingredienti naturali costituiti essenzialmente da latte fresco, fermenti lattici, caglio e sale; è un prodotto completo sotto il profilo nutritivo perché contiene aminoacidi essenziali, calcio e fosforo, ed è facilmente digeribile perché nel corso della stagionatura modificazioni biochimiche rendono grassi e proteine facilmente assimilabili. Non meno importante, il Piave DOP è un alimento ad elevata tolleranza alle allergie perché il lattosio è presente in bassissime concentrazioni in quanto è stato degradato dai processi fermentativi.

Insomma, il formaggio Piave DOP rappresenta un'abitudine alimentare consolidata per i molti consumatori che desiderano una dieta sana ed equilibrata senza rinunciare all'espressione e alla tradizione, fatte di sapore e genuinità. Tutte le fasi del processo produttivo hanno un'importanza fondamentale nella determinazione delle caratteristiche del formaggio Piave DOP, a partire dalla qualità del latte (determinata dalla razza della mucca), fino alle modalità di allevamento – che seguono criteri tradizionali caratterizzati anch'essi dal legame fra la razza bovina allevata ed il territorio e la sua provenienza – e alla composizione della "ricetta", frutto della singola tradizione casearia.

Premi internazionali

Sono numerosissimi i riconoscimenti nazionali e internazionali ricevuti dal formaggio Piave DOP nel corso degli anni, oltre 10 solo dal 2016:





- World Cheese Awards 2015-16 (Bormingham, UK): Medaglia d'Argento al Piave DOP Mezzano come "Miglior Formaggio Semiduro" e al Piave DOP Vecchio Selezione Oro come "Miglior Formaggio DOP"
- Italian Cheese Award 2016 (Mogliano Veneto,TV): "Miglior formaggio stagionato" al Piave DOP Vecchio Selezione Oro
- Great Taste Award 2016 (Gillingham, UK): Piave DOP Vecchio Selezione Oro nella "Top 50 foods", la lista dei 50 migliori cibi al mondo
- Superior Taste Award 2016 (Bruxelles, Belgio): "Tre Stelle" al al Piave DOP Vecchio Selezione Oro
- Global Cheese Award 2016 (Frome, UK): Medaglia d'Oro come "Miglior Formaggio Duro" al Piave DOP Selezione Oro
- Caseus Veneti 2017 (Piazzola sul Brenta, PD): "Miglior Formaggio DOP Stagionato del Veneto" al Piave DOP Vecchio Selezione Oro
- International Cheese Award 2017 (Nantwich, UK): "Miglior Formaggio Duro Italiano" al Piave DOP Selezione Oro
- Superior Taste Award 2017 (Bruxelles, Belgio): "Tre Stelle" al al Piave DOP Vecchio Selezione Oro
- Milano Food Week 2018 (Milano): "Cheese for People Awards 2018" nella categoria "Formaggi stagionati e semistagionati" al Piave DOP Vecchio Selezione Oro
- Superior Taste Award 2018 (Bruxelles, Belgio): Crystal Taste Award, il prestigioso riconoscimento assegnato ai prodotti che per tre anni consecutivi ottengono la valutazione massima di Tre Stelle
- Caseus Veneti 2018 (Piazzola sul Brenta, PD): "Miglior Formaggio DOP Stagionato del Veneto" al Piave DOP Vecchio Selezione Oro

Blancdenoir Comunicazione

Piazza Matteotti 25
Desenzano del Garda (BS) Italy
Tel. +39 030 7741535
press@blancdenoir.it

