



LA RICETTA DELLE VACANZE 2020: TURISMO MONTANO E FORMAGGIO PIAVE

Con l'avvio dell'estate la Campagna Europea Nice To Eat-EU promuove la riscoperta del territorio attraverso la valorizzazione della DOP

Inizia l'estate in montagna: mucche nei pascoli alti, sguardo che spazia sulle vette e aria pura. **Quale momento migliore per recarsi a visitare i luoghi di produzione del Piave DOP**, dove troneggiano alcune tra le più famose e suggestive cime delle Dolomiti: dal Pelmo al Civetta, dal Cristallo all' Antelao, dalle Tofane alla Marmolada? Montagne "magiche" ai cui piedi si stendono boschi antichi e verdi vallate ricche di pascoli. L'invito a riscoprire nell'estate 2020 i territori da cui nasce il pregiato formaggio bellunese arriva dal Consorzio di Tutela, promotore di "Nice to Eat-EU" una campagna triennale, co-finanziata dall'Unione Europea, rivolta **all'Italia, alla Germania e all'Austria**. Ed è in particolare ai turisti provenienti da questi 3 Paesi che si rivolgono i **3 video promozionali che esaltano il prodotto e il suo territorio d'origine, on line sul canale YouTube Nice to Eat-EU con già oltre 60.000 visualizzazioni**. *"In questo momento è più che mai importante sottolineare il valore e il ruolo strategico delle DOP nel supportare il turismo del nostro Paese – afferma Chiara Brandalise, Direttore del Consorzio di tutela -. Noi da sempre lavoriamo in sinergia con gli enti territoriali per la valorizzazione delle nostre montagne, un "ingrediente" indispensabile del formaggio Piave. Le malghe, "maiolere" nel dialetto locale, rappresentano oggi nel Bellunese il veicolo di trasmissione delle antiche regole dell'arte casearia rispettosamente applicate nella produzione dei formaggi tipici, nonché delle realtà produttive la cui rilevanza in termini socio-economici non può essere messa in discussione. Allo stesso modo non può essere trascurato il fondamentale ruolo di salvaguardia ambientale svolto da queste strutture in quanto fattori di mantenimento e sviluppo del territorio: la presenza dell'uomo in montagna garantisce infatti da sempre, attraverso le tradizionali attività agricole e silvo pastorali, la conservazione di un equilibrio naturale dal quale dipende la sopravvivenza stessa dell'ambiente".* Temi più che mai attuali nell'estate 2020 che, a detta di tutti gli esperti, sarà all'insegna del turismo lento e montano.

Obiettivo del progetto Nice to Eat-Eu 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 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 la sua fida Bruna, una mucca di razza bruna alpina, da abusi e contraffazioni. **Tema portante del progetto per il 2020 è proprio “Ambiente e Natura”** per sottolineare in particolare l'eccellenza delle materie prime del prodotto a marchio, la qualità del processo produttivo, il territorio e la zona d'origine.

Il **Piave DOP** (www.formaggiopiave.it), è disponibile 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.

Fra gli obiettivi principali del Consorzio di Tutela vi 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](https://www.instagram.com/nice_to_eateu), Facebook [@NiceToEatEU](https://www.facebook.com/NiceToEatEU) (FB) e **YouTube** (all'omonimo canale) e con l'hashtag ufficiale **#Nicetoateu**, oltre che sul sito www.nicetoat.eu

VIDEO PROMOZIONALI

Eccellenza e Glamour: https://www.youtube.com/watch?v=BJX8ki_xj_A&t=3s

Natura e Territorio: <https://www.youtube.com/watch?v=eOHjawrhMfl>

Gusto e Qualità: <https://www.youtube.com/watch?v=3qwKyrEzMOc>

CONTATTI

Consorzio per la Tutela del Formaggio Piave DOP

via Nazionale 57/A, 32030 Busche (BL)

Tel +39 0439 391170 - fax +39 0439 393217

www.formaggiopiave.it

UFFICIO STAMPA

Blancdenoir Communication Agency

Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta

Desenzano del Garda (BS) Italy

+39 030 7741535

stampa@blancdenoir.it

