



Il 3 luglio 2020 torna la 7° edizione della gara più dura al mondo, l'Ultracycling Dolomitica

IL PIAVE DOP PEDALA AL FIANCO DEI CAMPIONI

Il celebre formaggio, da sempre vicino al mondo del ciclismo, con la Campagna Nice To Eat EU promuove il territorio Bellunese fra gli amanti delle 2 ruote di tutta Europa

685 km, 16.000 metri di dislivello positivo e 16 passi per un percorso che si sviluppa tra Veneto, Trentino, Alto Adige e Friuli. **Ci sarà anche il Piave DOP a tifare per gli "eroi" della Ultracycling Dolomitica**, definita la cronometro più dura al mondo, che passeranno per 6 province fra cui **Belluno, la patria del celebre e pluripremiato formaggio**. *"L'amore per il ciclismo e la montagna sono intrinseci al nostro Consorzio. Questa gara e gli scenari che attraversa, raccontano meglio di mille parole chi siamo, il carattere delle nostre genti, la nostra caparbieta - spiega la Dott.ssa Chiara Brandalise responsabile del Consorzio di Tutela del formaggio Piave DOP -. Una realtà piccola come la nostra è riuscita in pochi anni e partendo da un territorio difficile, aspro ma splendido, a diventare uno dei prodotti caseari più premiati ed apprezzati in Europa. L'Ultracycling è una straordinaria opportunità per mostrare la nostra terra agli atleti, alle loro famiglie e a tutti gli appassionati che seguiranno la corsa, una zona d'Italia da vedere, scoprire e anche da gustare".* Il Piave DOP, oggi protagonista del progetto "Nice to Eat-EU", co-finanziato dall'Unione Europea, ama gli sportivi ed è ricambiato poiché grazie ai suoi valori nutrizionali, risulta **particolarmente digeribile**. Le modificazioni biochimiche che intercorrono durante la stagionatura rendono infatti grassi e proteine facilmente assimilabili. È inoltre un prodotto genuino, costituito essenzialmente da latte fresco, fermenti lattici, caglio e sale e **completo sotto il profilo nutritivo** perché contiene aminoacidi essenziali, calcio e fosforo.

Tema portante del progetto "Nice to Eat-EU" 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**, che ospita alcune tra le più famose e suggestive cime delle Dolomiti: dal Pelmo al Civetta, dal Cristallo all'Antelao, dalle Tofane alla Marmolada, e alcuni fra i più **celebri passi toccati dalla Ultracycling: Passo San Boldo** (100 anni fa era una mulattiera, ed ora è un gioiello di ingegneria civile, una strada magica), il **Monte Grappa** (un luogo dove la vita umana sembrava non aver valore, dove migliaia di uomini hanno combattuto e sono caduti), **Cima Campo** (altro luogo ricco di storia e di combattimenti), **Passo Valparola** (con uno dei panorami più suggestivi della gara), **Passo Duran** (che per la prima volta verrà affrontato dal versante agordino, il più difficile), Forcella Staulanza, Forcella Cibiana fino al **Passo Giau** (il più alto della dolomitica e uno dei più cattivi). L'edizione 2020 inaugura anche **Dolomitica 180**, 180 Km e 4000 metri di dislivello per permettere anche agli





appassionati di trovare un percorso divertente e vivere l'emozione di Ultracycling Dolomitica. In particolare a loro, così come ai milioni degli amanti delle 2 ruote europei, si rivolge **l'invito del Consorzio a visitare queste zone e scoprirne i sapori più autentici.**

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**, Facebook **@NiceToEatEU** (FB) e **YouTube** (all'omonimo canale) e con l'hashtag ufficiale **#Nicetoeateu**, oltre che sul sito www.nicetoeat.eu

Consorzio Tutela Formaggio Piave DOP

Via Nazionale, 57/A – 32030 Busche BL – Italia

Tel. 0439 391170

consorzio@formaggiopiave.it

www.formaggiopiave.it

Blancdenoir Communication (Ufficio Stampa)

Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta

Desenzano del Garda (BS) Italy

+39 030 7741535

stampa@blancdenoir.it

