



NUOVO DISCIPLINARE PER IL FORMAGGIO PIAVE

Per il decennale la DOP scommette su innovazione, piccole latterie e recupero delle tradizioni e si regala una nuova immagine con la campagna Nice to Eat EU

Il Formaggio Piave DOP si rinnova nella tradizione. Un apparente ossimoro che nasconde un grande risultato, diventato ufficiale con **la recente approvazione della modifica al disciplinare di produzione, coincisa con i 10 anni della DOP**. I cambiamenti apportati vanno nella direzione di **valorizzare ancor più il territorio di produzione**, con le sue razze autoctone e i piccoli caseifici di montagna, l'anima più autentica di questo prodotto di recente protagonista del **reportage fotografico "Versanti di Gusto"**, realizzato nell'ambito del progetto europeo **Nice to Eat-EU**.

*"La modifica del disciplinare di produzione del Piave DOP ha comportato tempi lunghi e un notevole impegno ma si è rivelata necessaria per adattarsi all'evoluzione delle esigenze produttive dei soci allevatori e a quelle di caseificazione – afferma **Chiara Brandalise, Direttrice del Consorzio di Tutela** -. Oltre a nuove tecnologie di mungitura importante è stata anche l'innovazione nell'arte casearia e non potevamo non tenerne conto. Abbiamo inoltre introdotto delle modifiche per favorire l'entrata nella filiera del Piave DOP anche di malghe o latterie di piccole dimensioni e inserito la possibilità di utilizzare il latte prodotto da vacche appartenenti alla razza grigio-alpina, una razza tipica montana di queste zone che è stata riscoperta negli ultimi anni"*.

La modifica del disciplinare (Reg. (UE) n. 2020/1198 del 07/08/2020 – GUUE L 267 del 14/08/2020) riguarda le voci relative a descrizione del prodotto, metodo di ottenimento, alimentazione delle bovine, bonifica termica, caseificazione e salatura. Più precisamente, per quanto riguarda il capitolo **"descrizione del prodotto"**, la modifica definisce in maniera più appropriata il **profilo sensoriale del Piave DOP** specificando meglio che la colorazione del formaggio varia a seconda della stagionatura (ne esistono ben 5) passando da un colore chiaro ed omogeneo nella tipologia FRESCO per arrivare ad un giallo scuro nelle stagionature più avanzate con una consistenza che diventa più asciutta, granulosa e friabile con il tempo. In riferimento al **"metodo di ottenimento"**, è stata reinserita la **razza locale Grigio Alpina perché particolarmente adatta allo sfruttamento delle risorse naturali del territorio**. E' stata inoltre resa esplicita una caratteristica dell'allevamento bovino tipico delle zone montane ovvero la frequente presenza di incroci tra le razze bovine ammesse. È stata poi introdotta la possibilità di effettuare **la mungitura per massimo tre giorni consecutivi** eliminando il concetto di due o quattro mungiture superate oramai grazie al diffondersi della mungitura automatizzata e perciò il numero di munte consecutive possibili nell'arco della giornata può essere adattato in base alle specifiche esigenze dell'animale. Per quanto riguarda la **bonifica termica**, la modalità di trattamento termico è stata adeguata alle reali possibilità produttive eliminando i parametri del trattamento perché possono variare a seconda dell'impianto utilizzato, inserendo la facoltà di pastorizzare il latte. **La modifica cerca di andare incontro alle richieste di alcune**





realità come malghe e piccoli caseifici di montagna che non hanno la possibilità di pastorizzare il latte.

Infine, nel paragrafo “**caseificazione**” e “**salatura**” sono stati semplificati alcuni passaggi, lasciando indicate solo le temperature di cottura ed eliminando le tempistiche riferite al processo di caseificazione e togliendo il tempo minimo di immersione in salamoia, tutti vincoli molto limitanti che non consentivano di adeguare tali fasi alle differenti realtà produttive.

Fra gli obiettivi principali del Consorzio di Tutela (www.formaggiopiave.it), 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; Obiettivo che il Consorzio sta perseguendo con il **progetto Nice to Eat EU** co finanziato dall'Unione Europea. Attraverso azioni informative e promozionali che vedono protagonista un'eccellenza del made in Italy, Nice to Eat-Eu porta sulle tavole europee tutto il gusto, la tradizione, la certificazione e l'unicità del formaggio Piave DOP e tutti i valori che esso veicola.

Puoi seguire il progetto 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

Fax 0439 393217

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

