



*Tempo di degustazioni a base di Piave DOP grazie al progetto Nice to Eat-EU*

## **IL FORMAGGIO PIAVE CONQUISTA VIENNA**

*Otto ristoranti e altrettante gustose ricette per apprezzare al meglio questa eccellenza Europea. La bontà del Piave DOP non si ferma e arriva in delivery sulle tavole degli austriaci.*

*Belluno XX/11/2020 - Il formaggio Piave DOP con il progetto Nice to Eat-Eu conquista Vienna e con essa alcuni dei più prestigiosi ristoranti della città. Il Consorzio di Tutela, dopo aver testato la risposta della stampa e del pubblico di decision maker in ambito food con cene di degustazione in grado di trasmettere valori, gusti e caratteristiche di questa eccellenza europea, ha deciso di approfondire e diffondere ulteriormente il brand Piave DOP instaurando eccellenti collaborazioni con alcuni fra i più influenti chef della capitale austriaca.*

Il progetto Nice to Eat-EU, una Campagna promozionale promossa dal Consorzio per la Tutela Formaggio Piave DOP e co-finanziata dall'Unione Europea, si fa quindi sempre più largo nel mercato austriaco e in particolare nella capitale, dove tra ricette studiate ad hoc, degustazioni di prodotti e cene stampa mira a ritagliarsi un'importante fetta di consensi e apprezzamenti, come già accaduto a Graz nel 2019, quando gli ospiti degustarono la propria cena a base di Piave DOP sui meravigliosi piatti decorati con l'immagine prima classificata del Contest 2019 Nice to Eat-EU, rivolto a tutti i food blogger del paese.

Da qualche settimana quindi nella capitale austriaca è in programma un intenso mese di promozione; un progetto, partito fisicamente con degustazioni al tavolo dei ristoranti e trasformatosi oggi in "bontà delivery", che vede coinvolti i più importanti chef della città.

Ognuno di loro propone la propria personale interpretazione di questo straordinario formaggio, inserendolo in originali e inedite ricette studiate ad hoc. Otto le strutture che hanno aderito con entusiasmo al progetto: **CucinaCipriano, Altenberg, Cafe Restaurant Leto, Restaurant Marks, Trattoria Toscana La No`, I Carusi, I Terroni, e l'Osteria del Collio.**

Protagonista indiscusso delle ricette austriache una delle più apprezzate referenze Piave DOP, **la Selezione Oro**, pluripremiata eccellenza internazionale. Fra gli ultimi premi ricevuti c'è il Superior Taste Award - 3 stelle all'International Taste & Quality Institute (iTQi) di Bruxelles (5° anno consecutivo) e Miglior Formaggio Italiano a pasta dura" all'International Cheese & Dairy Awards di Nantwich (UK). Un prodotto autentico e naturale che nasce nel suggestivo territorio delle Dolomiti italiane, meraviglioso patrimonio dell'UNESCO.



CucinaCipriano inserirà in carta gnocchi di patate viola con fonduta di Piave DOP e patatine al tartufo nero, Altenberg proporrà polenta rustica con formaggio Piave DOP e salsa di refosco di salsiccia con finferli, Cafe Restaurant Leto delizierà gli ospiti con funghi ripieni al formaggio Piave DOP, Restaurant Marks con filetti gratinati con Piave DOP, Trattoria Toscana La No` servirà calamari farciti di Piave DOP e cavolo nero con zucca croccante, I Carusi delizieranno con gnocchi di farina alla parmigiana con formaggio Piave DOP, I Terroni si cimenteranno in orecchiette Piave DOP e capesante mentre L'Osteria del Collio proporrà Risotto con radicchio e formaggio Piave DOP.

Insomma, l'appuntamento gourmet dedicato ai foodies austriaci arriva nella capitale in grande stile, non resta che seguire i profili social dei ristoranti per vedere questo prodotto interpretato dai grandi chef di Vienna e, se siete in zona, ordinare e gustare a casa il proprio piatto preferito a base di formaggio Piave DOP.

Per scoprire i ristoranti nel dettaglio su [www.nicetoeat.eu/settimane-di-degustazione-nei-ristoranti](http://www.nicetoeat.eu/settimane-di-degustazione-nei-ristoranti)

*Il Consorzio di Tutela ([www.formaggiopiave.it](http://www.formaggiopiave.it)), promuove il marchio del 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.nicetoeat.eu](http://www.nicetoeat.eu)*

#### **Consorzio Tutela Formaggio Piave DOP**

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

Tel. 0439 391170

[consorzio@formaggiopiave.it](mailto:consorzio@formaggiopiave.it)

[www.formaggiopiave.it](http://www.formaggiopiave.it)

#### **Blancdenoir Communication (Ufficio Stampa)**

Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta

Desenzano del Garda (BS) Italy

+39 030 7741535

[stampa@blancdenoir.it](mailto:stampa@blancdenoir.it)

