



Ricette e bontà a colpi di post e stories

IL FORMAGGIO PIAVE DOP INTERPRETATO DA TOP INFLUENCER DEL FOOD

*Oltre un mese di contenuti digitali su piattaforme social e blog
per raccontare quattro gustose referenze.*

Belluno 03/12/2020 - Dicembre, mese di idee natalizie, spunti per allestire la propria tavola e voglia di ricette gustose per stupire i propri commensali, tanti o pochi siano in questo particolare periodo di restrizioni.

Quale posto migliore per poter raccontare nel dettaglio prodotti, tradizione, abbinamenti e preparazioni ad un pubblico di food lovers, troppo spesso costretto a casa, ma pur sempre attento alla selezione e alla ricerca di eccellenze culinarie? Ecco quindi che **il formaggio Piave DOP diventa protagonista dei social e del web, nelle storie, nei blog e negli stream di quattro prestigiosissimi food blogger nazionali.**

Teresa Balzano alias @tery_pep (**10.700 follower**), **Roberta Castrichella** alias @robysushi (**29.700 follower**), **Giulia Scarpaleggia** alias @julskitchen (**54.000 follower**) e **Rocco Buffone** alias @roccobuffon (**168.000 follower**) sono **pronti ad interpretare l'eccellenza delle referenze Piave DOP** con tutta la fantasia e l'originalità che contraddistinguono ognuno di loro.

Selezionati per le proprie peculiarità, capacità ed esperienze, i quattro specialisti creeranno nelle prossime settimane, fino ai primi giorni di gennaio, contenuti digitali in grado di trasmettere ai propri follower tutta la bontà delle quattro referenze loro affidate. Ricette, consigli, utilizzi, abbinamenti: le pagine di Teresa, Roberta, Giulia e Rocco si popoleranno di scatti e video con protagonista il formaggio Piave DOP, esaltato in tutta la sua bontà e bellezza con piatti a prova di click!

Nel dettaglio @tery_pep interpreterà il **Piave DOP Fresco**, @robysushi valorizzerà il **Piave DOP Mezzano**, @julskitchen esalterà le caratteristiche del **Piave DOP Vecchio** e @roccobuffon si cimenterà in ricette e contenuti con protagonista il **Piave DOP Vecchio Selezione Oro**.



Ma conosciamoli meglio, per apprezzare ancor più i loro contenuti :

Teresa Balzano: appassionata di cucina, nel 2010 ha aperto il suo blog “Peperoni e Patate”, un ricettario, ma anche un diario in cui racconta la sua vita intorno ai fornelli, le sue esperienze e i suoi viaggi. Oggi freelance, descrive la sua professione in 4 parole: “Cucino, Fotografo, Scrivo, Comunico. La mia cucina? Semplicemente Cucina Mediterranea 2.0”.

Blog: www.peperoniepatate.com

Facebook: <https://www.facebook.com/PeperoniePatate/>

Instagram: https://www.instagram.com/tery_pep/

Roberta Castrichella: 35 anni, romana di nascita e milanese d'adozione, ingegnere per ragione e food blogger per passione. La cucina è il suo amore più grande e da cinque anni ha aperto il suo blog – Robysushi, cibo viaggi e trallallà – a cui si dedica a tempo pieno.

“Su www.robysushi.com parlo di cibo e di viaggi, mi racconto attraverso le mie ricette, le mie avventure gastronomiche in Italia e nel mondo, e attraverso le mie esperienze nell'immenso universo del food, cercando sempre di farlo con originalità, spensieratezza e leggerezza, perché il buon cibo è allegria, e io voglio trasmetterla facendo conoscere allo stesso tempo, a chi mi segue, questo mondo così variegato”.

Blog: www.robysushi.com

Facebook: <http://www.facebook.com/RobySushi/>

Instagram: <http://www.instagram.com/robysushi>

Giulia Scarpaleggia: nata e cresciuta in Toscana. “Nella mia vita tutto ruota attorno al cibo: lo cucino, ne scrivo, ne parlo e lo fotografo”. Vive nella casa che il trisnonno ha costruito nella campagna tra Siena e Firenze con il suo compagno Tommaso e Noa, una maremmana bianca. A febbraio 2009 ha aperto il suo blog www.julskitchen.com per dare voce a questa passione per la cucina, imparando a raccontarla con parole e fotografie. Nel 2013 incontra Tommaso e quello che era un blog personale è diventato un progetto di vita condiviso.

Blog: www.julskitchen.com

Facebook: <http://www.facebook.com/julskitchen/>

Instagram: <http://www.instagram.com/julskitchen>

Rocco Buffone: 30 anni, docente di chimica, nato a Cosenza, ma trasferitosi a Brescia. Ha partecipato alla settima edizione di MasterChef Italia, classificandosi in 16^a posizione. Si definisce “un insegnante di chimica molto realizzato professionalmente, ma con una forte nostalgia di casa”. La passione per la cucina nasce ai tempi dell'università, ma diventa ben presto una passione. “Mi piace molto sperimentare, cosa che del resto faccio nella vita in generale. Adoro confrontarmi con culture gastronomiche diverse dalla mia anche se “La Frittata della nonna” resta per me un classico intramontabile”.

Instagram: <http://www.instagram.com/roccobuffon>



Vi aspettiamo sui profili di Teresa, Roberta, Giulia e Rocco: sbizzarritevi con le loro ricette, ascoltate I loro consigli e deliziatevi con le strepitose referenze di formaggio Piave DOP.

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

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