



Tre stelle al Superior Taste Award e tre medaglie al Caesus Veneti 2020

UN ANNO DI PREMI: BILANCIO SCINTILLANTE PER IL FORMAGGIO PIAVE DOP

Un'eccellenza riconosciuta in Italia e all'estero.

Busche 07/01/2021 - Dal Caesus Veneti 2020 al Superior Taste Award, per il formaggio Piave DOP il 2020 è stato **un anno ricco di soddisfazione e premi**, riconoscimenti che si aggiungono ad un palmares già gremito di medaglie, a testimonianza dell'eccellenza di questo speciale prodotto figlio delle Dolomiti, tanto apprezzato in Italia e oltre-confine.

Ma facciamo un passo indietro e ripercorriamo questi due prestigiosi riconoscimenti che hanno spinto ancora una volta il formaggio Piave DOP nell'olimpo dei formaggi più amati da esperti e consumatori di tutti i giorni.

Superior Taste Award: "Gusto Eccezionale", a questo corrispondono le **tre stelle conquistate dal Piave DOP Vecchio Selezione Oro nell'edizione 2020** del Superior Taste Award, il premio assegnato a Bruxelles ogni anno dall'International Taste Institute grazie al finissimo lavoro di una giuria formata da oltre 200 esperti.

Il formaggio Piave ha conquistato così **per la quinta volta consecutiva il riconoscimento più alto**, un posizionamento che gli ha consentito ancora una volta di essere apprezzato e riconosciuto a livello internazionale come un formaggio capace di **colpire i palati più raffinati del mondo**.

Ma come vengono valutati i prodotti? Uno dei giudici del premio, Stijn Roelandt, – sous-chef di Hof van Cleve, 3 stelle Michelin racconta che "è un processo rigoroso. I prodotti sono **gustati alla cieca**: non vediamo la confezione e non conosciamo né il marchio né il nome del produttore, non sappiamo nemmeno da quale paese provenga. Questo ci obbliga ad essere completamente obiettivi mentre facciamo l'analisi sensoriale. Solo i prodotti veramente buoni sono certificati".

Caesus Veneti 2020: l'apprezzatissimo concorso regionale che premia i migliori formaggi del Veneto ha visto ancora una volta protagonista il Formaggio Piave DOP, che, tra oltre 400 eccellenze casearie, ha saputo conquistare il parere delle due giurie coordinate da Maestri Assaggiatori Onaf: quella **Aurea** costituita da giornalisti, chef, enogastronomi e blogger e la quella **Popolare** composta da consumatori e visitatori.



In quest'edizione al formaggio Piave DOP sono stati assegnati ben **tre premi**:

Sia la giuria Aurea che da quella Popolare lo hanno nominato “Miglior formaggio stagionato DOP”. Inoltre gli è stato conferito il riconoscimento di **“Miglior formaggio realizzato in montagna”** con il maggior punteggio assoluto da parte della commissione tecnica coordinata da Veneto Agricoltura.

“È stato un anno difficile, ma ricco di soddisfazioni” commenta Chiara Brandalise, Direttrice del Consorzio di Tutela “abbiamo ottenuto prestigiosi risultati che premiano le materie prime utilizzate per la produzione di questa eccellenza e il territorio da cui queste provengono. Il formaggio Piave mette tutti d'accordo e continua a riscuotere successo sia a livello nazionale che internazionale”.

Per approfondire i Premi vinti dal formaggio Piave DOP > <https://www.nicetoeat.eu/il-formaggio-piu-premiato>

Il Consorzio di Tutela (www.formaggiopiave.it), promuove il 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 or pr@blancdenoir.it