



## **“ONLINE IL RICETTARIO PIAVE DOP & NICE TO EAT-EU 2021”**

***Scopri anche le video ricette da seguire e riprodurre a casa tua!***

Busche, 22/01/2021 – Prosegue a gonfie vele il progetto “Nice to Eat-Eu” e con esso le iniziative volte a far conoscere e **apprezzare in Italia e oltreconfine le caratteristiche e le peculiarità del Formaggio Piave DOP.**

Dopo gli ultimi mesi, dedicati a stringere legami sempre più profondi con il territorio Austriaco attraverso degustazioni di formaggio Piave DOP e prestigiose collaborazioni con 8 selezionati ristoranti di Vienna, **ecco che nasce il tanto atteso ricettario 2021 scaricabile “Piave DOP & Nice to Eat-Eu”.**

Un utilissimo strumento ricco di idee, spunti e ricette studiate appositamente dai migliori chef di Vienna e pronte per arrivare, in modo facile e veloce, sulle tavole di tutti gli appassionati di cucina.

Ognuno degli 8 ristoratori ha studiato e proposto la propria personale interpretazione di questo straordinario formaggio, mostrando, anche con il supporto di semplici ed efficaci video, come riprodurre facilmente questi gustosi piatti, anche nella cucina di casa propria.

Il ricettario è facilmente scaricabile in 3 differenti lingue: Italiano, Tedesco e Inglese dal sito ufficiale del **progetto Nice to Eat-Eu – [www.nicetoeat.eu/ricette](http://www.nicetoeat.eu/ricette)**, oppure utilizzando l'apposita applicazione di realtà aumentata – **“Piave DOP & Nice to Eat EU – AR”**, nella sezione ricette.

Come dicevamo, per i meno pratici ma pur sempre volenterosi aspiranti chef, sul sito potrete trovare le ricette anche in formato video per seguire nel dettaglio preparazione e passaggi e, perché no, **diventare in prima persona chef creativi con il Formaggio Piave DOP.**

Non resta che entrare nel vivo di questa gustosa iniziativa e curiosare un po' fra le proposte degli chef. Sapienza, creatività e fantasia interpretano le diverse stagionature e creano abbinamenti - più o meno classici – anche con altri prodotti europei a marchio di tutela.

Protagonista indiscusso delle ricette è sicuramente una delle più apprezzate referenze **Piave DOP, la Selezione Oro**, pluripremiata eccellenza internazionale, un prodotto unico e autentico che, come tutti i formaggi Piave DOP, nasce nel suggestivo territorio delle Dolomiti italiane, patrimonio dell'UNESCO.



Cosa troverete nel ricettario? Dal “classico” e quasi rustico, con il ristorante Altenberg- Chef Mirko Bandini e la sua *polenta con formaggio Piave DOP e salsa di refosco di salsiccia con finferli*, fino ad abbinamenti più insoliti come i *calamari farciti di Piave DOP, cavolo nero, zucca croccante e maionese alla curcuma* curati dallo chef Mario Lorenzetti della Trattoria Toscana La No'. Le proposte soddisfano le più svariate preferenze culinarie, anche le più tradizionali; come non citare il *risotto al radicchio e formaggio Piave DOP*, a cura de L'Osteria del Collio – Chef Michele Schiano Lo Moriello?

Non resta che connettersi e scegliere cosa preparare!

Per scoprire i ristoranti che hanno collaborato al ricettario 2021 “**Piave DOP & Nice to Eat-Eu**” visitate il sito del progetto > <https://www.nicetoeat.eu/settimane-di-degustazione-nei-ristoranti>

*Il Consorzio di Tutela ([www.formaggiopiave.it](http://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](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) or [pr@blancdenoir.it](mailto:pr@blancdenoir.it)