



FORMAGGIO PIAVE DOP PROTAGONISTA DI CIBO A REGOLA D'ARTE 2021

***Food Talk in programma per sabato 15 alle 11:45 con la partecipazione di
Chiara Brandalise, Rocco Buffone, Paolo Castiglioni, Riccardo Gaspari.
Modera Anna Paola Merone.***

Busche 12/05/2021 – Tutto pronto per *Cibo a Regola d'Arte 2021*, il food festival di caratura nazionale prenderà il via quest'anno in data 14, 15, 16 maggio. Tre giorni di dibattiti, performance e discussioni con chef, scrittori, produttori ed esperti per raccontare il mondo del cibo dopo oltre un anno di pandemia. Tema del 2021: la RIPARTENZA, tra speranze, gioia, aspettative, timori e ambiziosi obiettivi da raggiungere.

“Il futuro dei ristoranti e del ruolo degli chef, ma anche del cibo come cardine per la salute delle persone e dell'ambiente, il futuro della filiera alimentare, dell'agricoltura, della produzione” come recita il sito ufficiale della manifestazione.

Anche questa attesissima dodicesima edizione, si terrà **in formula *digilive*** (presso la Fabbrica del vapore di Milano). **Tra i numerosissimi appuntamenti in programma** non poteva mancare un **food talk dedicato al re delle Dolomiti, il Formaggio Piave DOP**, che verrà raccontato in una gustosissima diretta streaming sabato 15 maggio alle 11:45, visionabile dal sito www.ciboaregoladarte.it e sui canali social di “Cook Corriere”.

L'incontro - promosso dal progetto di comunicazione Nice to EAT-EU - e intitolato “Il gusto delle Dolomiti, la qualità sostenibile del Piave DOP”, sarà un interessante dibattito con **Chiara Brandalise**, direttrice del Consorzio per la Tutela del Formaggio Piave DOP, **Rocco Buffone**, food stylist, **Paolo Castiglioni**, fotografo e **Riccardo Gaspari**, chef presso lo stellato *SanBrite*, a Cortina d'Ampezzo (Belluno).

La conduzione è affidata a **Anna Paola Merone**, giornalista del Corriere del Mezzogiorno.

“È per noi un piacere partecipare a questo food talk, una prestigiosa occasione per raccontare le origini del nostro prodotto, le sue caratteristiche, la qualità che contraddistingue la nostra DOP in tutta la sua filiera e l'attenzione che riserviamo all'ambiente e all'eco sostenibilità” racconta Chiara Brandalise.



Torna a parlare di Piave anche Rocco Buffone – concorrente della settima edizione di Masterchef - già coinvolto nel 2020 in progetti culinari a tema Piave DOP.

Sul suo account instagram - @roccobuffon - Rocco ha infatti raccontato le molteplici sfumature di gusto di una delle referenze più amate di Formaggio Piave DOP – la selezione ORO - creando delle ricette in grado di esaltare al meglio questo prodotto. Nel feed trovate post con gustosi spunti, come quello dedicato ai ravioli di pasta fresca ripieni di zucca e noci su fonduta di formaggio Piave DOP o ai tacos di ceci con mousse di Piave DOP, zucca saltata, cipolla croccante e paprika affumicata. Rocco si prepara a stupirci per Cibo a Regola d'Arte 2021.

Parlerà di fotografia legata al food Paolo Castiglioni, tra I food photographer più accreditati d'Italia, già autore di “Versanti di gusto” il progetto fotografico che racconta il Piave DOP e le sue montagne attraverso la bellezza di 12 meravigliose immagini.

A seguire, nel pomeriggio alle 15:00, si terrà una degustazione di prodotto con protagoniste tre referenze di formaggio Piave DOP: il Piave Mezzano, il Piave Vecchio e la Selezione Oro. Un momento “conviviale” – nel pieno rispetto delle regole anti-Covid – nel quale Filippo Durante descriverà il prodotto in ogni dettaglio, con particolare riferimento alle caratteristiche che lo contraddistinguono e al forte legame con il territorio di produzione. Per l'occasione verranno distribuiti anche gadget e materiale informativo del progetto, firmati Nice to Eat-EU.

*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 **#Nicetoateu**, oltre che sul sito **www.nicetoateu** e su **www.formaggiopiave.it***

Consorzio Tutela Formaggio Piave DOP

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

Tel. + 39 0439 391170

consorzio@formaggiopiave.it

www.formaggiopiave.it

Blancdenoir Communication (Ufficio Stampa)

Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta

Desenzano del Garda (BS) Italy

Tel. +39 030 7741535

pr@blancdenoir.it

Activity included into the “NICE TO EAT- EU”, Campaign co-funded by the European Union - Reg. (UE) 1144/2014 - N.824731 – PIAVEDOPMI-





LE BIOGRAFIE DEI PROTAGONISTI:

ROCCO BUFFONE

30 anni, docente di chimica, nato a Cetraro, 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. Gli piace molto sperimentare, cosa che del resto fa nella vita in generale. Adora confrontarsi con culture gastronomiche diverse anche se "La Frittata della nonna" resta per lui un classico intramontabile.

PAOLO CASTIGLIONI

Fotografo professionista specializzato in fotografia di food è co-fondatore dello studio Castiglioni Food Photography dedicato alla fotografia di cibo, e a tutto quello che ci sta intorno. Su incarico di Slow Food e Canon Italia, ha ritratto chef stellati e le loro preparazioni al Salone del Gusto di Torino. Ha realizzato libri sul territorio e sui formaggi tra cui il Piave, Asiago in Malga, Castelmagno, Branzi e uno sui formaggi italiani Latte Caglio e Sale. Come docente cura un Master di Food Photography in collaborazione con Italian Food Academy. La sua forza - oltre all'affidabilità e al livello tecnico-estetico - risiede nella profonda conoscenza e passione per il cibo e i suoi produttori, e nella capacità di raccontare e svelare questo mondo con anima, competenza e rispetto.

RICCARDO GASPARI

Classe 1985, è nato e cresciuto a Cortina D'Ampezzo, immerso nella natura. Riccardo sviluppa un legame indissolubile con la sua terra e ogni suo piatto lo riflette con intensità. A partire dal 2004 affianca il padre Flavio nell'attività dell'Agriturismo El Brite De Larieto. Il padre si prende cura degli animali e Riccardo propone piatti utilizzando i prodotti dell'azienda (carni, formaggi e salumi). Successivamente, lo affianca anche nelle attività legate al Piccolo Brite, il caseificio in cui viene lavorato solo il latte dei loro animali e vengono prodotti artigianalmente burro, formaggi e yogurt. Nell'agriturismo di famiglia conosce Ludovica Rubbini, che diventerà sua moglie e sua compagna di strada nel lavoro. Nel 2015 si classifica primo al Premio Birra Moretti Grand Cru. Grazie a un incontro fortunato con Massimo Bottura, perfeziona la sua tecnica culinaria con diversi stage all'Osteria Franceseana. Dopo un importante progetto di ristrutturazione, nasce SanBrite, ristorante gastronomico di cucina di montagna che si basa soprattutto sui prodotti del caseificio di famiglia. (fonte: identità golose).

CHIARA BRANDALISE

Laureata in Economia e Commercio all'Università degli Studi di Bologna, dopo una breve esperienza nell'ufficio marketing di GLINISK LTD, azienda operante nel settore lattiero caseario in Irlanda, ricopre dal 1996 al 2011 il ruolo di Product Manager in LATTEBUSCHE SCA, importante realtà bellunese nella produzione e commercializzazione di prodotti lattiero caseari. Dal 2011 è Direttore del Consorzio per la Tutela del Formaggio Piave DOP.

FILIPPO DURANTE

Filippo Durante, milanese classe 1968, laureato in Scienze Politiche, lavora da sempre nel campo della sicurezza antincendio. Maestro Assaggiatore di formaggi, è da qualche anno il responsabile della Delegazione di Milano dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi. Ha partecipato in qualità di giudice e capo panel a vari concorsi caseari nazionali ed esteri, relatore ed organizzatore di numerosi eventi di assaggio di formaggi. Far parlare il formaggio è il suo motto.