



PER IL TERZO ANNO DI PROGETTO IL FORMAGGIO PIAVE DOP CONQUISTA SALISBURGO

Il Formaggio Piave DOP entra nei migliori ristoranti di Salisburgo grazie al progetto Nice to Eat-EU.

Busche 29/07/2021 – Dopo aver toccato Graz nel 2019 e Vienna nel 2020, l'appuntamento gourmet dedicato ai foodies austriaci compie la sua **ultima tappa a Salisburgo**. Il progetto **"Nice to Eat-Eu"** ha dedicato il mese di luglio alla città natale di Mozart, per offrire degustazioni del **Piave DOP in alcuni ristoranti selezionati**, dove gli chef hanno proposto la loro personale interpretazione di questo straordinario formaggio con ricette originali e inedite.

Tra le numerose specialità salisburghesi protagoniste delle tavole austriache, nei migliori ristoranti della città, nascono nuovi e gustosi piatti che hanno un particolare tocco made in Italy. **Il Formaggio Piave DOP arriva nelle cucine degli chef di Salisburgo** per conquistare i palati degli austriaci e dei turisti della città.

Grazie al progetto di promozione europea Nice to Eat-EU, il Consorzio di Tutela, che ha già 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 tessendo una rete di eccellenti collaborazioni con alcuni fra i più influenti chef** della celebre città 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, affonda quindi in modo sempre più profondo le proprie radici nel mercato oltreconfine e in particolare in quello austriaco e, per l'ultimo anno di progetto, è proprio Salisburgo ad attirare l'attenzione del brand Piave DOP.

Come promuovere al meglio questa eccellenza italiana figlia delle Dolomiti bellunesi? Studiando delle ricette ad hoc che fondano i sapori austriaci con quelli del Formaggio Piave DOP, per creare esplosioni di gusto nuove e inaspettate. **Sei i ristoranti protagonisti del progetto e altrettanti i piatti studiati per esaltare al meglio tutti i sapori del Formaggio Piave DOP**, inseriti in carta per ben 30 giorni.

Dai primi al dessert, ecco le prelibatezze che hanno conquistato i palati d'oltralpe: per **la Trattoria da Pippo**, paccheri al Piave e pistacchi di Bronte, **l'Esszimmer** ha creato una crema caramellata di Piave DOP, **il Paradoxon** stupisce con Formaggio Piave con segale, marmellata di pomodori verdi, maionese al burro di soia, lattuga romana, rabarbaro e carciofi crudi, **il Marc's Restaurant Bar** inserisce in carta gnocchi con asparagi verdi, Piave, verdure e bocconcini di cervo. Lasagne caserecce con Piave DOP per il ristorante **Sapori del Sud**, mentre il **Sempre** ha deliziato i suoi ospiti con tortelli al foie gras e fichi caramellati con scaglie di Piave e tartufo.



Protagonista indiscusso delle ricette salisburghesi 2021 una delle più apprezzate referenze Piave DOP, **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 (6° anno consecutivo) e "Miglior Formaggio Italiano a pasta dura" all'International Cheese & Dairy Awards di Nantwich (UK). Un prodotto autentico e naturale, unico nel proprio genere.

I RISTORANTI:

<https://www.dapipposalzburg.at>

<http://www.esszimmer.at>

<https://www.restaurant-paradoxon.com>

<https://www.facebook.com/pages/Marcs/1678062878974997>

<https://www.sapori-del-sud.at/kontakt>

<http://www.sempre-salzburg.at>

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.eu 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