



PIAVE DOP PREMIATO AL SUPERIOR TASTE AWARD DI BRUXELLES

**Per il sesto anno consecutivo il Formaggio Piave DOP
vince il premio più prestigioso, le 3 stelle d'oro.**

Busche 01/07/2021 – La giuria dell'International Taste Institute di Bruxelles si è riunita anche quest'anno nella capitale belga per valutare il gusto di svariati prodotti alimentari e per assegnare l'ambito **Superior Taste Award**.

Una certificazione – spiega l'International Taste Institute – concessa solo ai prodotti molto buoni, ben fatti, equilibrati e deliziosi. Per assegnare i punteggi si riunisce una giuria, composta da oltre 200 rinomati chef e sommelier di 15 associazioni culinarie e sommelier europee, che esegue una valutazione sensoriale oggettiva attraverso una rigorosa metodologia di degustazione alla cieca in cui i campioni di prodotto sono resi anonimi per evitare qualsiasi distorsione di punteggio.

Solamente i prodotti che ottengono una valutazione complessiva percentuale minima di 70% ricevono il «Superior Taste Award» conquistando, a seconda della loro qualità, 1 stella d'oro (corrispondente a “buon gusto”), 2 stelle d'oro (“gusto notevole”) o 3 stelle d'oro (“gusto eccezionale”).

Questo è il sesto anno consecutivo che il Piave DOP Vecchio Selezione Oro viene premiato con la massima valutazione, ovvero le tre stelle, corrispondenti alla definizione di **“Gusto Eccezionale, testimonianza dell'eccellenza di questo speciale formaggio figlio delle Dolomiti, tanto apprezzato in Italia e oltre-confine.**

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. + 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

