



*Il Piave DOP protagonista delle tavole e dei regali natalizi*

## PER LE FESTE: EUROPA IN TAVOLA

*Consapevolezza, sperimentazione e un gusto che mette d'accordo grandi e piccini,  
online il pratico ricettario.*

**Belluno 17/12/2020** - Il Piave DOP, al centro della campagna "Nice to Eat-EU" dedicata alla sua promozione e valorizzazione, mette in campo le sue **cinque referenze per le festività in arrivo**. Pranzi e cene di Natale e Capodanno certamente "particolari" ma che confermeranno la **voglia di buono e di autentico sulle tavole europee**.

Nella scelta degli alimenti da consumare, condividere e omaggiare in questi giorni di Festa, la capacità del consumatore nel **riconoscere prodotti a marchio di tutela DOP, il livello di consapevolezza in termini di sicurezza alimentare e di autenticità, le informazioni sulla tracciabilità e le migliori modalità di consumo** sono temi di grande attualità. Aspetti centrali nelle attività che il complesso e articolato **progetto triennale "Nice to Eat-EU"**, promosso dal Consorzio per la tutela formaggio Piave DOP e co-finanziato dall'Unione Europea, si fa carico di organizzare e attuare in ogni singolo dettaglio, in particolare in paesi come l'Italia, l'Austria e la Germania.

Il Piave DOP, pluripremiato in Italia e in Europa, arriva sulle tavole delle Feste con un'arma segreta: il suo **sapore unico che mette tutti d'accordo**. Si tratta infatti di un formaggio sano, genuino e nutriente apprezzato dai palati più esigenti ed esperti e allo stesso tempo gustoso per i più piccoli, sia nelle sue varianti più giovani che nella più intensa Selezione Oro.

Il Piave DOP offre al consumatore **5 referenze tra cui scegliere, tutte rigorosamente DOP**.

I cinque protagonisti si distinguono per i tempi di stagionatura: da 20 a 60 giorni per il Fresco, da 61 a 180 per il Mezzano, oltre 180 giorni per il Vecchio, oltre 12 mesi per il Vecchio Selezione Oro e oltre 18 mesi per il Riserva.



L'intera produzione deriva da **latte che proviene esclusivamente dalla provincia di Belluno** e viene prodotto, almeno per l'80%, da razze bovine tipiche della zona di produzione: la Bruna italiana, la Pezzata Rossa italiana, la Frisona italiana e la Grigio Alpina .

Il Piave DOP è **ideale nella preparazione di antipasti, primi piatti e secondi piatti sfiziosi e in abbinamento a vino, miele e confetture**. Un vero prodotto jolly sulle tavole di tutta europa, perfetto per introdurre pranzi e cene, a fine pasto, o come regalo da inserire nei tradizionali cesti regalo. Si raccomanda di estrarlo dal frigorifero almeno 30 minuti prima di servirlo, per permettergli di "respirare" e raggiungere la temperatura ottimale per essere degustato.

E se avete voglia di cimentarvi ai fornelli...al link <https://www.nicetoeat.eu/ricette> sono disponibili alcune **ricette inedite e originali** realizzate in esclusiva dagli Chef di alcuni rinomati ristoranti austriaci scelti come partner del progetto "Nice to Eat-EU". Protagoniste le diverse stagionature e abbinamenti ad altri prodotti europei a marchio tutela. In aggiunta il **pratico ricettario da scaricare e conservare**.

*Il Consorzio di Tutela ([www.formaggiopiave.it](http://www.formaggiopiave.it)), 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](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)