



Giornata Europea dei Parchi: il formaggio Piave rinnova il suo impegno a salvaguarda del Patrimonio ambientale

Il formaggio DOP è recentemente entrato nel circuito Carta Qualità del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi

Busche di Cesiomaggiore (BL), 23 maggio 2023 – Domani ricorre la Giornata Europea dei Parchi e il Consorzio di Tutela del Formaggio Piave DOP è fiero di rendere omaggio al Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi. Custode di un patrimonio ambientale, dove il formaggio Piave DOP affonda le sue radici, prezioso da vivere, tramandare e soprattutto tutelare.

“Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi non significa di fatto “solo” montagne, torrenti, boschi, piante ed animali unici, ma anche prodotti agricoli tipici che in questo territorio nascono e al quale devono la loro unicità - Racconta Chiara Brandalise, Direttrice del Consorzio di Tutela - Come il formaggio Piave DOP, che deve il suo gusto, inimitabile e premiato a livello internazionale, principalmente alle peculiarità del latte utilizzato, 100% bellunese e oltre il 60% raccolto proprio all'interno dei 15 comuni che fanno parte del Parco”.

Figlio delle Dolomiti Bellunesi, il formaggio Piave DOP condivide con il Parco gli obiettivi di tutela ambientale dell'area protetta e rispettando determinati requisiti è stato da poco inserito nel Circuito Carta Qualità, ovvero è stato riconosciuto come una di quelle produzioni, strettamente legate all'area del Parco, che rendono questo territorio unico al mondo.

“La collaborazione tra il Parco e il Consorzio di tutela del formaggio Piave DOP- ha dichiarato il Presidente del Parco, Ennio Vigne - rientra tra le attività volte a rafforzare la promozione di prodotti agroalimentari che abbiano un forte legame con il territorio e che possono dunque rappresentare dei veri e propri “ambasciatori” del Parco, anche oltre i confini nazionali”.

Il marchio del PNDB concesso al formaggio Piave DOP è la “Campanula D'Argento”, logo assegnato ai prodotti agroalimentari prodotti nell'ambito del territorio dei 15 Comuni del Parco, e che sono in possesso di una denominazione registrata (DOP, IGP, IGT) o inclusi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali per la Regione Veneto.



La bellezza di alcuni scorci della Valle di Canzoi (Cesiomaggiore) celebrata dal formaggio Piave DOP



*Tre stagionature del Piave DOP -
Mezzano (da 2 a 6 mesi), Vecchio
(da 6 a 12 mesi) e Vecchio
Selezione Oro (oltre 12 mesi), nello
sfondo le Vette Feltrine*



Il logo "Campanula D'Argento" del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi

Consorzio Tutela Piave DOP

via Nazionale 57/A, 32030 Busche (BL)

Tel +39 0439 391170 - fax +39 0439 393217

www.formaggiopiave.it

Instagram: [formaggiopiavedop](https://www.instagram.com/formaggiopiavedop)

Facebook: [Formaggio Piave DOP](https://www.facebook.com/FormaggioPiaveDOP)

Copyright © 2023 Formaggio Piave, All rights reserved.

Ricevi questa e-mail perché ti sei iscritto alla newsletter.

Il nostro indirizzo è:

Formaggio Piave

Via Nazionale 57/A

Busche, BL 32030

Italy