

# FORMAGGIO PIAVE DOP, LA QUALITÀ ED IL GUSTO UNICI ACCOMPAGNANO ANCHE I TANTI VINI DELL'EVENTO VENEZIANO CALICI DI STELLE



Category: [Enogastronomia](#)

Un viaggio attraverso il gusto, percorrendo le generose valli bellunesi, per andare alla scoperta oppure per riassaporare il **Piave DOP**, un formaggio unico per le sue caratteristiche. Il nome di questo formaggio che si presta a numerosi impieghi partendo, ovviamente, dall'assaggio che ne fa emergere le ottime qualità di gusto e sapore, deriva dall'omonimo fiume la cui sorgente è situata a 1.840 metri slm, alle pedici del Monte Peralba.

Il formaggio Piave viene prodotto solo con latte raccolto in provincia di Belluno, la parte più settentrionale e montuosa della Regione Veneto,, territorio in cui le mucche, prevalentemente di razza denominata Bruna, vengono alimentate con foraggi ricchi che determinano caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche uniche del latte.



Il Piave, formaggio duro, a pasta cotta, destinato alla media-lunga stagionatura, ha un sapore inizialmente lattico e dolce che diventa più intenso e corposo, ma mai piccante, nelle stagionature di



più lungo termine ed un gusto deciso. Un gusto che tramanda ad ogni generazione la ricchezza di un territorio ricco di tradizioni, storia, cultura e prodotti tipici di alta qualità.

Infatti, il formaggio Piave è ricco di calcio, fosforo e proteine nobili ed è facilmente digeribile per i fermenti lattici che contiene e che, nel corso della stagionatura, predigeriscono grassi e proteine.

Il formaggio Piave viene anche attualmente prodotto secondo le antiche regole dell'arte casearia bellunese, che sono state raccolte in un "Disciplinare di produzione", utilizzando esclusivamente latte vaccino locale con

l'aggiunta di fermenti lattici provenienti da ceppi autoctoni.

Per questo, nel maggio del 2010, l'UE ha attribuito al formaggio Piave la Denominazione di Origine Protetta DOP; si tratta di un marchio di tutela che viene attribuito solo agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono in larga parte dal territorio in cui hanno origine. E per il quale è stato costituito il **Consorzio per la Tutela del Formaggio Piave DOP** con sede a Busche (BL).

Le quattro stagionature del Piave DOP sono: Piave Fresco DOP, di 20/60 giorni; Piave Mezzano DOP, 61/180 giorni; Piave Vecchio DOP, oltre 180 giorni e Piave Vecchio Selezione Oro DOP, oltre 12 mesi di stagionatura. Così, questo formaggio squisito ha potuto recentemente essere apprezzato, con l'allestimento di un molto frequentato banco d'assaggio, nel corso di un evento nazionale organizzato a Venezia nell'ambito della manifestazione nazionale "Calici di Stelle", rassegna enologica in programma fino al 14 agosto nelle piazze e nelle cantine d'Italia.

L'evento è stato ospitato di recente al Casinò della città lagunare, situato all'interno del monumentale palazzo **Ca' Vendramin Calergi** che si specchia sul Canal Grande. Così, le tante etichette proposte, distintive del panorama enologico nazionale e selezionate da VeneziaEventi in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino Veneto e le Città del Vino, hanno potuto sapientemente accompagnarsi anche con questo formaggio dal sapore intenso e corposo e dal gusto deciso.



[www.veneziaeventi.com](http://www.veneziaeventi.com)

[www.movimentoturismovino.it](http://www.movimentoturismovino.it)

[www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it)

[www.casinovenezia.it](http://www.casinovenezia.it)

[www.formaggiopiave.it](http://www.formaggiopiave.it)

(Piergiorgio Felletti)