FEASR

REGIONE DEL VENETO

PSR VENETO 2014-2020

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Il formaggio piave DOP in tavola

Dalle DOLOMITI, le ricette del FORMAGGIO PIAVE DOP

Le Origini

La provincia di Belluno, zona di origine del formaggio **Piave DOP**, è la parte più settentrionale del Veneto. In questa zona troneggiano alcune tra le più famose e suggestive cime delle **Dolomiti**: dal Pelmo al Civetta, dal Cristallo all'Antelao, dalle Tofane alla Marmolada, montagne "magiche" ai cui piedi si stendono **boschi antichi** e **verdi vallate ricche di pascoli**. Una montagna dura e difficile dove l'agricoltura, da tempi lontani, ha espresso una naturale vocazione all'allevamento del bestiame da latte.

Di questa terra il formaggio **Piave DOP** racchiude il **sapore intenso e corposo** che **cresce con l'avanzare della stagionatura**, conservando nel gusto una nota particolare che lo rende **assolutamente unico**.

I Premi

Molti i premi vinti dal formaggio Piave DOP Vecchio Selezione Oro, tra i quali ricordiamo tra i più recenti:

- ✓ Premiato come **"Miglior Formaggio Italiano a pasta dura"** ai **Global Cheese Awards 2019**;
- ✓ Premiato con **3 stelle**, massimo riconoscimento, dagli chef internazionali del **Superior Taste Award 2019** per il quarto anno consecutivo;
- ✓ Premiato come **"Miglior Formaggio Italiano a pasta dura"** agli **International Cheese & Dairy Awards 2019.**

INTERNATIONAL CHEESE & DAIRY AWARDS
NANTWICH 2019 EST.1897
GOLD AWARD

GLOBAL CHEESE AWARDS FROME 2019
GOLD WINNER

INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE
2019
BRUSSELS
SUPERIOR TASTE AWARD

Le Stagionature

La **ricchezza del latte bellunese,** unita alla **lenta stagionatura ai piedi delle Dolomiti,** donano al formaggio Piave DOP un'incredibile **varietà di sfumature** e **note aromatiche** che si sviluppano con il passare dei mesi.
Scoprirle tutte, in una **degustazione «Verticale»** che parte dal Piave DOP fresco fino ad arrivare al Piave DOP Vecchio Selezione Oro, è **un'esperienza gustativa** da intenditori, che esalta al massimo le caratteristiche di gusto di questo straordinario formaggio.
Di seguito le **quattro stagionature** del formaggio Piave DOP, dal più fresco allo stagionato oltre 12 mesi. Nelle prossime pagine inoltre vi presentiamo una serie di **ricette tradizionali**, piatti esaltati dal **sapore dolce e intenso del formaggio Piave DOP.**

del Piave DOP

VECCHIO SELEZIONE ORO
stagionato oltre 12 mesi

Sapore Pieno e
Struttura Friabile

VECCHIO
stagionato oltre 180 giorni

Corposo e
Leggermente Fruttato

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

formaggio
piave
DOP

Crostini con chiodini e Piave DOP Fresco

Ingredienti per 4 persone - Difficoltà bassa

- *4 fettine di formaggio Piave DOP Fresco*
- *g 300 di funghi chiodini*
- *g 20 di burro*
- *mezza cipolla piccola, uno spicchio d'aglio*
- *1 bicchiere di vino bianco secco*
- *pane di tipo pugliese q.b.*
- *prezzemolo, sale e pepe q.b.*

Rosolare in un tegame la cipolla finemente tritata assieme allo spicchio d'aglio che poi verrà tolto.

Aggiungere i chiodini puliti e spezzettati, sale e pepe, cuocere a fuoco vivo per 15 minuti, bagnare con vino bianco e far evaporare.

Disporre il preparato sul pane affettato, coprire con il Piave DOP Fresco e mettere nel forno per 5 minuti a 200˚.

Servire ben caldo.

Vino consigliato:
Merlot delle Grave del Piave Veneto

Melanzane al formaggio Piave DOP

Ingredienti per 4 persone - Difficoltà alta

- *g 200 di formaggio Piave DOP Fresco*
- *g 100 di formaggio Piave DOP Vecchio grattugiato*
- *4 melanzane ovali*
- *2 uova*
- *una tazza di salsa di pomodoro*
- *olio abbondante per friggere*
- *basilico fresco, sale e pepe q.b.*

Lavare e tagliare le melanzane a fette sottili per il lungo, asciugarle leggermente e friggere in abbondante olio. Voltarle una sola volta, raccoglierle con una paletta e porle a sgocciolare su una carta che assorba l'unto eccedente. Tritare il basilico e aggiungerlo da crudo alla salsa di pomodoro molto ristretta, salare leggermente e pepare. Sul fondo di una pirofila spalmare qualche cucchiaio di salsa, coprire con uno strato di melanzane, spolverare con il Piave DOP grattugiato e coprire con uno strato di Piave DOP Fresco. In una fondina sbattere le uova e versarne qualche cucchiaio sul formaggio. Ricominciare con salsa, melanzane, Piave DOP Vecchio, fette di Piave DOP Fresco e uovo sbattuto fino ad esaurire gli ingredienti. L'ultimo strato sarà costituito da salsa e Piave DOP grattugiato. Irrorare in superficie con un filo di olio e mettere in forno ben caldo. Trascorso il tempo di cottura, spegnere il forno, lasciare riposare per qualche minuto, porzionare e servire.

Vino consigliato:
Cabernet Sauvignon - Friuli

Lattughe ripiene

Ingredienti per 4 persone - Difficoltà media

- *g 400 di Piave DOP Fresco*
- *2 cespi di lattuga*
- *4 pomodori maturi*
- *olio extravergine d'oliva*
- *aceto di mele*
- *il succo di un limone*
- *qualche foglia di basilico*
- *sale, pepe q.b.*

Eliminare dai cespi le foglie brutte quindi, lavare le rimanenti e asciugarle.

In una ciotola, condire il Piave DOP Fresco con un pizzico di sale e uno di pepe, il succo del limone e l'olio.

Lavare e asciugare 2 pomodorini, togliere i semi e tagliarli a dadini.

Con le mani lavorare il formaggio fino ad ottenere un impasto morbido.

Farcire le foglie aggiungendo i dadini di pomodoro alternandole come per fare un pasticcio, asciugarle nella carta da cucina, avvolgerle nella stagnola e stringere bene.

Riporre in frigorifero almeno per un'ora.

Preparare con i due pomodorini rimasti una salsina passandoli al setaccio, dopo averli ben strizzati, condirli con olio, sale, pepe e l'aceto di mele.

Tagliare la lattuga in 4 o 5 parti e condirla con la salsa.

Vino consigliato: Lugana - Lago di Garda - Veneto

Riccioli allegri

Ingredienti per 4 persone - Difficoltà bassa

- *g 300 di Piave DOP Mezzano*
- *g 600 di soncino*
- *10 rapanelli*
- *olio extravergine d'oliva*
- *1 limone*
- *sale, pepe q.b.*

Mondare il soncino e i rapanelli, disporli nei piatti: il soncino a letto ed i rapanelli affettati e ben disposti. Con il taglia tartufi creare dei riccioli di Piave DOP Mezzano e sistemarli sull'insalata. Condire con olio, limone, sale e pepe il tutto ben emulsionato.

Vino consigliato: Verdisio di Conegliano Veneto

Gnocchi di ricotta alla feltrina

Ingredienti per 4 persone - Difficoltà media

- *g 200 di formaggio Piave DOP Vecchio grattugiato*
- *g 400 di ricotta*
- *g 200 di farina tipo "00"*
- *3 uova*
- *g 80 di pancetta*
- *sale, pepe q.b.*

Lavorare la ricotta con un cucchiaio di legno fino a quando sarà ben liscia. Incorporare il formaggio Piave DOP grattugiato, le uova intere, la pancetta tagliata a dadini, il sale e il pepe. Lavorare, amalgamando l'impasto ottenuto, con due etti circa di farina. Fare delle palline, infarinarle e poi friggerle in poco burro. Servire gli gnocchi conditi con sugo di pomodoro o ragù di carne.

Vino consigliato:
Riesling Rendano Trentino

Gnocchi di spinaci
con Piave DOP Vecchio

Ingredienti per 4 persone - Difficoltà media

- *g 200 di Piave DOP Vecchio grattugiato*
- *g 300 di spinaci*
- *2 uova*
- *2 panini raffermi*
- *2 cucchiai di farina bianca "00"*
- *1 bicchiere di latte*
- *burro, salvia, sale q.b.*

Sbollentare in acqua salata gli spinaci, strizzarli e tritarli.
Nel frattempo, bagnare il pane con un bicchiere di latte, aggiungere le uova, la farina e impastare.
In una pentola capace, portare ad ebollizione dell'acqua e salare. Versare a cucchiaiate l'impasto e bagnare il cucchiaio continuamente affinché l'impasto non si attacchi. Quando gli gnocchi verranno a galla, scolarli delicatamente.
Condire con il Piave DOP Vecchio, burro fuso e salvia.

Vino consigliato:
Chardonnay Bianco Veneto

Sfogliatine alla crema

Ingredienti per 4 persone - Difficoltà media

- *g 400 di Piave DOP Fresco*
- *g 300 di pasta sfoglia*
- *g 20 di burro*
- *4 tuorli d'uovo*
- *un tuorlo battuto per spennellare*

Stendere con un mattarello la sfoglia molto sottile e dividerla in due parti. Conservarne una e con l'altra foderare una teglia da forno.

Tagliare il Piave DOP Fresco a dadini e, mescolando continuamente, fonderlo con il burro a bagnomaria.

Quando, nel composto, si formeranno dei fili, unire 4 tuorli d'uovo e continuare a mescolare energicamente per 2 minuti.

Versare la crema nella teglia da forno precedentemente preparata, coprire con la pasta sfoglia conservata, spennellare con tuorlo d'uovo battuto e passare al forno 150° per 40 minuti.

Servire caldo.

Vino consigliato:
Tocai Italico - Veneto

Piave DOP alto all'occhio

Ingredienti per 4 persone - Difficoltà media

- *g 200 di Piave DOP Mezzano tagliato a listarelle sottili*
- *g 800 di funghi porcini*
- *g 20 di burro*
- *4 uova*
- *mezza cipolla , uno spicchio d'aglio*
- *prezzemolo tritato*
- *sale e pepe q.b.*

Pulire i porcini e tagliarli a fette di ½ centimetro di spessore. Soffriggere in una padella la cipolla e l'aglio che poi verrà tolto, aggiungere i porcini, pepare e salare. Cuocere a fuoco vivo e quando tutto il liquido sarà evaporato aggiungere le uova, e cuocerle all'occhio di bue. Sempre nella stessa padella aggiungere le listarelle di Piave DOP Mezzano, farle sciogliere, coprendo con un coperchio, spolverizzare di prezzemolo e servire.

Vino consigliato:
Merlot - Veneto

Crudità con raspadura

Ingredienti per 4 persone - Difficoltà bassa

- *g 200 di formaggio Piave DOP Mezzano a scaglie*
- *g 150 di indivia scarola*
- *g 100 di olio extravergine d'oliva*
- *4 carciofi*
- *4 limoni*
- *prezzemolo*
- *sale, pepe q.b.*

Mondare i carciofi, spuntarli, levare le fette dure, tagliarli a fette sottili e mettere a bagno in una ciotola con acqua e il succo di un limone.

Mondare e tagliare la scarola a strisce sottili.

Dopo averli asciugati, porre i carciofi e la scarola, su un piatto da portata, spargere la raspadura di formaggio Piave DOP Mezzano e condire con una salsina, ben amalgamata, composta da: olio, il succo dei tre limoni, e il sale.

Terminare spolverizzando con il prezzemolo tritato e una generosa manciata di pepe.

Vino consigliato:
Prosecco di Valdobbiadene
Veneto

Baccalà gratinato

Ingredienti per 4 persone - Difficoltà media

- *g 200 di formaggio Piave DOP Vecchio*
- *g 600 di baccalà bagnato*
- *10 capperi, 2 acciughe*
- *mezzo spicchio d'aglio, una cipolla*
- *un bicchiere di vino bianco secco*
- *olio extravergine d'oliva*
- *una manciata di prezzemolo*
- *sale, pepe q.b.*

Bollire in acqua salata il baccalà per 10 minuti e privarlo delle spine.
In una pirofila, strofinata con l'aglio, versare un cucchiaio d'olio e il baccalà ridotto a scaglie.
Tritare la cipolla, i capperi, le acciughe e soffriggere in una padella con due cucchiaiate d'olio.
Versare sul baccalà il soffritto in modo omogeneo, irrorare con il vino bianco, pepare, aggiustare di sale, cospargere il Piave DOP Vecchio tagliato a listarelle (va benissimo il grattugia carote) e passare al forno caldo a 180˚ per 15 minuti.
Prima di servire, spolverizzare con prezzemolo tritato.

Vino consigliato:
Pinot Bianco
Veneto

formaggio

piave

DOP

Dalle **DOLOMITI**, un formaggio **DOP** unico,
fatto solo con **LATTE BELLUNESE**,
seguendo la **RICETTA TRADIZIONALE**
tramandata da generazioni di casari e
STAGIONATO LENTAMENTE.
Scopri le sue **DIVERSE STAGIONATURE**
e come utilizzarlo in cucina.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PIAVE DOP
Via Nazionale, 57/A - 32030 Cesiomaggiore (BL)

Per ulteriori informazioni:
www.formaggiopiave.it
consorzio@formaggiopiave.it
Tel. 0439 391170 - Fax 0439 393217

Veneto
The Land of Venice
www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020.
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Piave DOP.
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR e Foreste

Stampa Gruppo GBS - 2019 - quadricromia