

Generalità	Piave		
Presentazione	<p>Piave</p> <p>Prodotto in provincia di Belluno, è un formaggio da latte vaccino parzialmente scremato, pastorizzato, a pasta semicotta, duro, con forma cilindrica e peso che varia in rapporto alla stagionatura ~ 7,0 kg il fresco, ~ 5,5 kg il Riserva. La crosta, tenera e chiara nella tipologia fresco, aumenta di spessore e consistenza con l'avanzare della stagionatura, diventando dura e di una colorazione tendente all'ocra nelle tipologie Vecchio Selezione Oro e Vecchio Riserva. La pasta, compatta e senza occhiatura, è molto chiara nella tipologia fresco e acquisisce un colore paglierino sempre più intenso nelle stagionature più avanzate cioè quando la pasta diventa più friabile, caratteristica tipica dei formaggi da grattugia.</p> <p>Sapore: inizialmente dolce e lattico, in particolare nella tipologia «Fresco», ma che si riscontra ancora nel «Mezzano». Procedendo con la stagionatura prevale una maggiore sapidità e diventa progressivamente intenso e corposo, fino ad una leggera piccantezza nelle stagionature più avanzate. Per contrastare il "gonfiore tardivo" durante la stagionatura è possibile l'utilizzo dell'antibatterico E1105 – LISOZIMA aggiunto in caldaia.</p> <p>Il formaggio viene prodotto in cinque diverse stagionature:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piave Fresco D.O.P. (20/60 giorni), • Piave Mezzano D.O.P. (61/180 giorni) • Piave Vecchio D.O.P. (>180 giorni), • Piave Vecchio Selezione Oro D.O.P. (>12 mesi) • Piave Vecchio Riserva D.O.P. (oltre 18 mesi). <p>Nella cucina povera ma sana della montagna bellunese, il formaggio Piave rappresenta, oggi come per il passato, l'espressione di una tradizione fatta di sapore e genuinità. Si consuma come formaggio da tavola o come ingrediente base di ricette tradizionali quali il "formai frit", cioè il formaggio fritto accompagnato alla polenta e ai crauti. Per il sapore e le caratteristiche della pasta, a 10÷12 mesi di stagionatura, il Piave è molto apprezzato anche come formaggio da grattugia, per arricchire di gusto i piatti tipici della cucina nazionale.</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 443/2010		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Zona	Provincia di Belluno : tutto il territorio Il territorio della provincia di Belluno è caratterizzato da sola superficie montana. E' situato nelle Alpi italiane, nella zona delle Dolomiti, e comprende due importanti Parchi: il Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi e il Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo.	
	Tipologie	FRESCO	MEZZANO
Allevamento	Tipo	Stalla. Le bovine devono appartenere almeno per l'80 %, da razze tipiche della zona di produzione: Bruna italiana, Pezzata Rossa italiana e Frisona italiana.	
	Alimentazione	Minimo il 70 % dei foraggi e il 50 % della razione in sostanza secca devono essere prodotti nella zona di produzione, tutta situata in territorio montano. Sono esclusi dalla razione i seguenti alimenti: <ul style="list-style-type: none"> • mangimi medicanti industriali, • ortaggi, frutta e colza, • urea, urea-fosfato, biuretto. 	
Organismi di tutela	Consorzio per la tutela del Formaggio Piave Dop Via Nazionale, 57/A 32030 Busche (BL) Tel. (+39) 0439 391170 Fax (+39) 0439 393217 email consorzio@formaggiopiave.it web www.formaggiopiave.it - www.piavecheese.com		
Storia	<p>Il nome del formaggio "Piave" deriva dall'omonimo fiume, la cui sorgente si trova sul monte Peralba in Val Visdende, nel territorio, del Comelico, la parte più settentrionale della provincia di Belluno.</p> <p>La produzione del formaggio Piave è stata tramandata di generazione in generazione nel bellunese e le sue origini risalgono alla fine del 1800 con la fondazione delle prime latterie turnarie montane d'Italia. L'8 gennaio 1872 nasce a Canale d'Agordo, su iniziativa del parroco don Antonio Della Lucia la prima latteria sociale cooperativa del neonato Regno d'Italia, kasel nel dialetto locale bellunese, latteria "turnaria" nell'accezione più comune. Obiettivo di questa trasformazione effettuata in un unico impianto era proprio la valorizzazione del formaggio, che poteva così essere venduto ai soci ed ai consumatori come prodotto qualificato, sottraendolo alla speculazione.</p> <p>Le prime produzioni codificate con il nome «Piave» - fiume della tradizione per un prodotto della tradizione - risalgono al 1960, epoca in cui i cento quintali di latte al giorno, conferiti alla Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina, venivano per un terzo destinati alla produzione di Piave e Fior di latte.</p> <p>I bassi indici produttivi di latte della zona delimitata, l'ampia superficie a pascolo disponibile, con l'elevata</p>		

disponibilità di foraggio e di tipiche associazioni erbacee montane per l'alimentazione dei bovini, definiscono una ben precisa nicchia ecologica e determinano le particolari caratteristiche di qualità del latte della provincia di Belluno. Queste qualità del latte, unite al contemporaneo impiego di due colture starter naturali riprodotte direttamente in caseificio (lattoinnesto e sieroinnesto), costituiscono i fattori determinanti che conferiscono al «Piave» le sue particolari caratteristiche organolettiche.

Descrizione		Piave DOP		
		FRESCO	MEZZANO	<ul style="list-style-type: none"> - VECCHIO - SELEZIONE ORO - RISERVA
Classificazione	Categoria	DOP		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte		
	Lattifera	Vaccino		
	Trattam. latte	Parzialmente scremato, Pastorizzato		
	Temper. Cagliata	Semicotto		
	Umidità pasta	Semiduro	Semiduro - Duro	Duro
	Tecnologia	Pressato		
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato / Stagionato	Stagionato
	Contenuto Grasso	Semigrasso		
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	Cilindrica	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 32 ±2	Piane ø 31 ±2	Piane 29,0 ±2 28,0 ±2 27,5 ±2 Vecchio Selezione Oro Riserva
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 8 ±2	Diritto 8 ±2	Diritto 8,0 ±2 7,5 ±2 7,0 ±2 Vecchio Selezione Oro Riserva
Peso	Kg	6,8 ± 1	6,6 ± 1	6,0 ±1 5,8 ±1 5,5 ±1 Vecchio Selezione Oro Riserva
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, trattata con preparati antimuffa (pimaricina o calcio sorbato), NON EDIBILE		
	Aspetto	Abbastanza liscia, Leggermente untuosa		
	Spessore	Sottile	Abbast. spessa	Spessa
	Colore	Bianco-paglierino	Paglierino-ocra	Marrone
	Consistenza	Tenera	Abbastanza dura	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte	Bianco-paglierino/giallo paglierino	Da paglierino scuro ad ambrato al procedere della stagionatura
	Struttura	Cedevole, Compatta Poco elastica	Abbastanza dura Abbastanza compatta	Dura, Tende a sfogliarsi al procedere della stagionatura
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	Assente	Presente Bianco brunastro Sottile	Presente Ocra-bruno Più spessa al procedere della stagionatura
	Occhiatura Forma	Assente (grazie all'assenza di fermentazioni gasogene)		

	Dimensione Distribuzione			
Odore / Aroma	Intensità	Medio-bassa	Media	Medio-alta, Alta
	Persistenza	Abbastanza persistente	Abbastanza persistente	Persistente
	Riconoscim.	Lattico, che col procedere della stagionatura diventa progressivamente intenso e corposo		
	Retrogusto			
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce. Col procedere della stagionatura assume una maggiore sapidità		
Sensazioni Trigeminale		Leggera piccantezza nelle stagionature più avanzate che non raggiunge mai livelli elevati, elemento questo che caratterizza il sapore equilibrato, unico e riconoscibile del formaggio «Piave». L'eccessiva piccantezza costituisce un difetto.		
Struttura (in bocca)		Abbastanza tenera Poco elastica, Globosa Poco solubile Leggermente adesiva	Abbastanza dura Poco elastica Globosa Abbastanza solubile Leggermente adesiva	Dura, Tenace, Non elastica, Friabile Abbastanza solubile Poco adesiva
Caratteristiche chimiche principali	Grasso (% s.t.q.)	33% ±4	34% ±4	> 35% ±4
	Proteine (g/100 g)	24 ±4	25 ±4	> 26.
	NaCl (g/100 g)	2 ±0,5		

Utilizzo		Piave DOP		
		FRESCO	MEZZANO	- VECCHIO - SELEZIONE ORO - RISERVA
Utilizzo	In tavola	Si consuma come formaggio da tavola con pane casereccio e verdure.		
	In cucina	Ingrediente base di ricette tradizionali quali il <i>formai frit</i> (il formaggio fritto) accompagnato alla polenta e ai crauti.		E' molto apprezzato come formaggio da grattugia per arricchire di gusto i piatti tipici della cucina regionale.
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi giovani e leggeri (Conegliano Valdobbiadene DOCG, Prosecco superiore).	Cabernet Sauvignon DOC	Vini rossi strutturati: es. Pinot nero DOC, Merlot DOC, Ripasso della Valpolicella, Amarone Classico della Valpolicella.
	Miele / Confetture	Miele d'Acacia delle Doloniti Bellunesi	Confettura di cipolle rosse di Tropea	Confettura di Radicchio Rosso di Treviso, Miele di castagno delle Dolomiti Bellunesi, confettura di fichi e noci, confettura di radicchio e sedano)
	Frutta			
	Verdure	Insalate di verdura fresca	Insalate di verdura fresca	Verdura cotta
	Pane	Pane casereccio	Pane casereccio, Polenta	Polenta

Produzione		Piave DOP			
		FRESCO	MEZZANO	- VECCHIO - SELEZIONE ORO - RISERVA	
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Antibatterico (lisozima)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla			
	Munte	2 o 4 munte (caseificato entro 100 ore dalla prima mungitura). E' vietato l'utilizzo di qualsiasi conservante nel latte crudo di raccolta.			
	Trattamenti Fisici	Parziale scrematura per centrifugazione (sottrazione del grasso in eccesso fino al raggiungimento di un valore di 3,5 +/-0.3 % p/p.)			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato (a 72°C per 16 sec)			
	Aggiunte	Sieroinnesto (0,3÷0,7 l/hl) e lattoinnesto (0,1÷0,5 l/hl) naturali, prodotti nella zona di produzione rispettivamente da siero di lavorazione e da latte termizzato e contenenti fermenti appartenenti a ceppi autoctoni. E' ammessa l'aggiunta di lisozima – E1105 - (nella dose ammessa dalla legislazione).			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	34 ÷ 36°C			
	Tempo	20 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, al 50% di chimosina.			
Rottura coagulo	Dimensione	A "grano di riso"			
Cottura	Temperatura	44 ÷ 47 °C (semicottura)			
	Azione	Sosta-agitazione per 1,5 ÷ 2 ore			
Formatura		In stampi rotondi			
Trattamenti forma	Pressatura	Pressatura e marchiatura sullo scalzo delle forme (con le fasce marchianti)			
	Salatura	Salatura in salamoia (≥ 48 ore);			
Stagionatura	Tempo minimo	20 ÷ 60 gg	60 ÷ 180 gg	> 6 mesi	Vecchio
				> 12 mesi	Selezione Oro
				> 18 mesi	Riserva
Stagionatura	°C - UR%	a 10÷14 °C e UR 70÷90%			
	Cura forma	Crosta trattata con preparati antimuffa (pimaricina o calcio sorbato)			
Marchiatura	<p>Il nome del prodotto «Piave» è marchiato su tutto lo scalzo in senso verticale e con il verso della scritta alternato (altezza mm 70 ± mm 5).</p> <p>Ogni forma deve riportare il lotto di produzione, che deve permettere di identificare il giorno, il mese e l'anno di produzione. Il codice di lotto deve essere stampato sullo scalzo, o sul piatto inferiore.</p> <p>Sull'altro piatto delle forme viene apposta un'etichetta, riportante le seguenti diciture:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nome: «Piave» Denominazione d'Origine Protetta, • tipologia di prodotto: «Fresco», o «Mezzano», o «Vecchio» («Vecchio selezione oro» - «Vecchio riserva»), • marchio o ragione sociale del produttore. 				