

Generalità	Piave		
Presentazione	<p><b>Piave</b> Prodotto in provincia di Belluno, è un formaggio semigrasso, da latte vaccino parzialmente scremato, pastorizzato o crudo, a pasta dura, semicotta, con forma cilindrica. Viene prodotto in cinque diverse tipologie/stagionature</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piave Fresco 20÷60 giorni,</li> <li>• Piave Mezzano 61÷180 giorni,</li> <li>• Piave Vecchio &gt; 180 giorni,</li> <li>• Piave Vecchio Selezione Oro &gt; 12 mesi,</li> <li>• Piave Vecchio Riserva &gt; 18 mesi</li> </ul> <p>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 nei tipi «Vecchio», «Vecchio Selezione Oro» e «Vecchio Riserva». La pasta è di colore che varia da paglierino chiaro a progressivamente più scuro sia con il periodo dell'anno in cui viene prodotto - in dipendenza anche delle infiorescenze che compongono l'alimentazione delle bovine -, sia con la durata della stagionatura; il tipo di pasta, determinato dai processi di proteolisi e lipolisi operati dalla combinazione dei due tipi di innesto utilizzati durante la produzione e dei relativi microrganismi autoctoni presenti, è definito "chiuso e compatto" in cui possono essere tollerati, in tutte le tipologie, una sporadica e ridotta occhiatura e leggeri elementi di discontinuità (sfoglia) di origine meccanica o meno, dovute da una parte ai diversi sistemi di pressatura e, dall'altra, alla presenza nei lattoinnesti naturali di sparute colonie di microrganismi gasogeni (è naturalmente da evitare l'occhiatura di tipo propionico o comunque accentuata che diventa indice di fermentazioni anomale non controllate); la sua consistenza varia in funzione del grado di stagionatura del prodotto: da abbastanza morbida e moderatamente elastica, diventa via via più asciutta, granulosa e friabile; l'odore/aroma, di tipo lattico, è molto evidente e più marcato nel prodotto a stagionatura inferiore; il sapore diventa progressivamente intenso e corposo durante la stagionatura, fino ad una leggera piccantezza in quelle più avanzate, senza mai raggiungere livelli elevati, elemento che caratterizza il sapore equilibrato, unico e riconoscibile del formaggio. Per contrastare il "gonfiore tardivo" durante la stagionatura è ammesso l'utilizzo dell'antibatterico E1105 – LISOZIMA, aggiunto in caldaia.</p> <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 <b>Belluno</b> : 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	<b>FRESCO</b>	<b>MEZZANO</b>
Allevamento	Tipo	Stalla. Le bovine appartengono almeno per l'80 % a razze tipiche della zona di produzione, particolarmente resistenti ed adatte al territorio montano: la Bruna italiana, la Pezzata Rossa italiana, la Frisona italiana, la Grigio Alpina e loro incroci	
	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"> <li>• mangimi medicanti industriali,</li> <li>• ortaggi, frutta e colza freschi, usati tal quali,</li> <li>• urea, urea-fosfato, biuretto.</li> </ul>	
Organismi di tutela	<b>Consorzio per la tutela del Formaggio Piave Dop</b> Via Nazionale, 57/A 32030 Busche di Cesio Maggiore (BL) Tel. (+39) 0439 391170 Fax (+39) 0439 393217 email <a href="mailto:consorzio@formaggiopiave.it">consorzio@formaggiopiave.it</a> web <a href="http://www.formaggiopiave.it">www.formaggiopiave.it</a> - <a href="http://www.piavecheese.com">www.piavecheese.com</a>		
Storia	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. 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.

Le prime produzioni codificate con il nome «Piave» - fiume della tradizione per un prodotto della tradizione - risalgono al 1960, epoca in cui i 100 q/giorno di latte conferiti alla Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina, venivano per un terzo destinati alla produzione di Piave e Fior di latte.

Il territorio della provincia di Belluno è caratterizzato da sola superficie montana. L'assenza di superficie di pianura e di collina ed i valori di quota e pendenza del terreno classificano tutto il territorio della provincia di Belluno come zona svantaggiata dal punto di vista dello sfruttamento agricolo, ma giustificano la vocazionalità tipica della zona alla produzione lattiero-casearia: la provincia di Belluno è contraddistinta da un'ampia superficie a pascolo, che raggiunge circa 13 000 ha, con una disponibilità per animale di 4,38 ettari molto superiore alla media dei territori limitrofi (0,67 ettari/capo).

I bassi indici produttivi di latte della zona delimitata, l'ampia superficie a pascolo disponibile, con l'elevata 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.

Negli ultimi anni è stata reinserita negli allevamenti la razza locale *Grigio Alpina*, nel passato abbandonata per la sua minore produttività ma riscoperta per le spiccate caratteristiche di rusticità ed adattabilità al territorio montano e anche per la produzione di carne. La *Grigio Alpina*, animale di taglia media, rustica e frugale, con uno spiccato istinto alla ricerca propria del foraggio anche su pascoli impervi, si è dimostrata razza particolarmente adatta allo sfruttamento delle risorse naturali del territorio.

Descrizione		Piave DOP		
		FRESCO	MEZZANO	- VECCHIO - SELEZIONE ORO - RISERVA
Classificazione	Categoria	DOP		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte		
	Lattifera	Vaccino		
	Trattam. latte	Parzialmente scremato, Può essere 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 <b>Vecchio Selezione Oro Riserva</b>
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 8 ±2	Dritto 8 ±2	Dritto 8,0 ±2 7,5 ±2 7,0 ±2 <b>Vecchio Selezione Oro Riserva</b>
Peso	Kg	6,8 ± 1	6,6 ± 1	6,0 ±1 5,8 ±1 5,5 ±1 <b>Vecchio Selezione Oro Riserva</b>
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, trattata con preparati antimuffa (pimaricina o calcio sorbato), <b>NON EDIBILE</b>		
	Aspetto	Abbastanza liscia, Leggermente untuosa		

	<b>Spessore</b>	Sottile	Abbast. spessa	Spessa
	<b>Colore</b>	Bianco-paglierino	Paglierino-ocra	Marrone
	<b>Consistenza</b>	Tenera	Abbastanza dura	Dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte	Bianco-paglierino/giallo paglierino	Da paglierino scuro ad ambrato al procedere della stagionatura
	<b>Struttura</b>	Cedevole, Compatta Poco elastica	Abbastanza dura Abbastanza compatta	Dura, Tende a sfogliarsi al procedere della stagionatura
	<b>Unghia/Sottocr. Colore Spessore</b>	Assente	Presente Bianco brunastro Sottile	Presente Ocra-bruno Più spessa al procedere della stagionatura
	<b>Occhiatura, Forma, Dimensione, Distribuzione</b>	Assente o sporadica (grazie all'assenza di fermentazioni gasogene); Si possono rilevare sporadiche "sfoglie" generalmente di tipo meccanico dovute alla pressatura		
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Medio-bassa	Media	Medio-alta, Alta
	<b>Persistenza</b>	Abbastanza persistente	Abbastanza persistente	Persistente
	<b>Riconoscim.</b>	Lattico, che col procedere della stagionatura diventa progressivamente intenso e corposo		
	<b>Retrogusto</b>	n.a.	n.a.	n.a.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce. Col procedere della stagionatura assume una maggiore sapidità		
<b>Sensazioni Trigeminali</b>				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.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza tenera Poco elastica, Globosa Poco solubile Leggermente adesiva	Abbastanza dura Poco elastica Globosa Abbastanza solubile Poco adesiva	Dura, Tenace, Non elastica, Friabile Abbastanza solubile Poco adesiva
<b>Caratteristiche chimiche principali</b>	<b>Grasso (% s.t.q.)</b>	33% ±4	34% ±4	> 35% ±4
	<b>Proteine (g/100 g)</b>	24 ±4	25 ±4	> 26
	<b>NaCl (g/100 g)</b>	2 ±0,5		

<b>Utilizzo</b>	<b>Piave DOP</b>		
	<b>FRESCO</b>	<b>MEZZANO</b>	– VECCHIO – SELEZIONE ORO – RISERVA
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si consuma come formaggio da tavola con pane casereccio e verdure.	
	<b>In cucina</b>	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.	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi giovani e	Cabernet Sauvignon DOC Vini rossi strutturati: es. Pinot

		leggeri (Conegliano Valdobbiadene DOCG, Prosecco superiore).		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

<b>Produzione</b>		<b>Piave DOP</b>			
		<b>FRESCO</b>	<b>MEZZANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- VECCHIO</li> <li>- SELEZIONE ORO</li> <li>- RISERVA</li> </ul>	
<b>Periodo di produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Sale</li> <li>• Antibatterico (lisozima)</li> </ul>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	% q.tà	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Allevamento Il latte utilizzato per la produzione di «Piave» proviene esclusivamente dalla provincia di Belluno ed ha un valore medio di grasso (3,93 %) e di proteine (3,35 %) maggiore rispetto a quello del latte ottenuto nelle altre province venete (3,69 % grasso e 3,27 % proteine) e della media nazionale (3,7 % grasso e 3,28 % proteine)			
	<b>Munte</b>	Viene effettuata la raccolta del latte di massimo 3 giorni consecutivi È vietato l'utilizzo di qualsiasi conservante nel latte crudo di raccolta.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Parziale scrematura per centrifugazione (sottrazione del grasso in eccesso fino al raggiungimento di un valore di 3,5 +/-0.3 % p/p.)			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Il latte destinato alla produzione di "Piave" DOP può essere sottoposto a pastorizzazione con parametri del trattamento che possono variare a seconda del tipo di impianto utilizzato La modifica inoltre va incontro alle richieste di alcune realtà, quali le malghe o i piccoli caseifici di montagna, presenti nel territorio bellunese, che non hanno la possibilità di pastorizzare il latte. Tale modifica consentirà nel rispetto della tradizione l'utilizzo di latte crudo.			
	<b>Aggiunte</b>	Sieroinnesto con acidità di 27 °SH/50 ± 3 (0,3÷0,7 l/hl) e Lattoinnesto con acidità di 10 °SH/50 ± 3 (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).			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			
	<b>Temperatura</b>	34 ÷ 36°C			
	<b>Tempo</b>	20 minuti			
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, al 50% di chimosina.			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	A "grano di riso"			
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura</b>	44 ÷ 47 °C ( <b>semicottura</b> )			
	<b>Azione</b>	n.d.			
<b>Formatura</b>		In stampi rotondi			
<b>Trattamenti</b>	<b>Pressatura</b>	Pressatura e marchiatura sullo scalzo delle forme (con fasce marchianti)			

<b>forma</b>	<b>Salatura</b>	<p>Salatura in salamoia</p> <p>I tempi e le temperature della salatura variano al variare delle tipologie di salamoia che, per volume, modalità di circolazione dell'acqua, temperatura, modalità di immersione, modalità di pulitura della salamoia ecc. presentano una diversa efficacia nella fase di penetrazione del sale all'interno del formaggio: il corretto raggiungimento del grado di salatura è garantito dal profilo sensoriale del «Piave» DOP stesso</p>		
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	20 ÷ 60 gg	60 ÷ 180 gg	> 6 mesi <b>Vecchio</b> > 12 mesi <b>Selezione Oro</b> > 18 mesi <b>Riserva</b>
	<b>°C - UR%</b>	Magazzini a 10÷14 °C e UR 70÷90%		
	<b>Cura forma</b>	Possono essere effettuati eventuali trattamenti in crosta con conservanti al fine di evitare la formazione di muffe di superficie che produrrebbero tossine dannose alla salute del consumatore		
<b>Marchiatura</b>	<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"> <li>• nome: «Piave» Denominazione d'Origine Protetta,</li> <li>• tipologia di prodotto: «Fresco», o «Mezzano», o «Vecchio» («Vecchio selezione oro» - «Vecchio riserva»),</li> <li>• marchio o ragione sociale del produttore.</li> </ul>			

