

Generalità	Piave DOP		
<b>Presentazione</b>	<p><b>Piave DOP</b> Prodotto in provincia di Belluno, è un formaggio a pasta cotta, duro, proposto in cinque stagionature:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piave Fresco D.O.P. (20/60 giorni),</li> <li>• Piave Mezzano D.O.P. (61/180 giorni)</li> <li>• Piave Vecchio D.O.P. (&gt;180 giorni),</li> <li>• Piave Vecchio Selezione Oro D.O.P. (&gt;12 mesi)</li> <li>• Piave Vecchio Riserva D.O.P. (oltre 18 mesi).</li> </ul> <p>Si presenta in forma cilindrica con peso che varia in rapporto alla stagionatura da 7,0 kg ca. per il fresco fino a 5,5 kg ca. 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.</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 dieci dodici mesi di stagionatura, il Piave è molto apprezzato anche come formaggio da grattugia, per arricchire di gusto i piatti tipici della cucina nazionale.</p>		
<b>Riconoscimenti Denominazione d'Origine</b>	<b>DOP Reg. CE 443/10</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Veneto	
	<b>Zona</b>	<p><b>Provincia di Belluno:</b> tutto il territorio</p> <p>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.</p>	
	<b>Tipologie</b>	<b>FRESCO</b>	<b>MEZZANO</b>
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	<p>Stalla.</p> <p>Le bovine devono appartenere almeno per l'80 %, da razze tipiche della zona di produzione: Bruna italiana, Pezzata Rossa italiana e Frisona italiana.</p>	
	<b>Alimentazione</b>	<p>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.</p> <p>Sono esclusi dalla razione i seguenti alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mangimi medicanti industriali,</li> <li>• ortaggi, frutta e colza,</li> <li>• urea, urea-fosfato, biuretto.</li> </ul>	
<b>Organismi di tutela</b>	<p><b>Consorzio per la tutela del Formaggio Piave Dop</b> 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</p>		
<b>Storia</b>	<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 —</p>		

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.

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.

Descrizione		Piave DOP		
		FRESCO	MEZZANO	VECCHIO SELEZIONE ORO RISERVA
Classificazione	Tipo latte	Vaccino		
	Trattam. latte	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 $\varnothing 32 \pm 2$	Piane $\varnothing 31 \pm 2$	Piane $29,0 \pm 2$ $28,0 \pm 2$ $27,5 \pm 2$ <b>Vecchio Selezione Oro Riserva</b>
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto $8 \pm 2$	Dritto $8 \pm 2$	Dritto $8,0 \pm 2$ $7,5 \pm 2$ $7,0 \pm 2$ <b>Vecchio Selezione Oro Riserva</b>
Peso	Kg	$6,8 \pm 1$	$6,6 \pm 1$	$6,0 \pm 1$ $5,8 \pm 1$ $5,5 \pm 1$ <b>Vecchio Selezione Oro Riserva</b>
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale, trattata con preparati antimuffa (pimaricina o calcio sorbato), NON EDIBILE		
	Aspetto	Regolare 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	Assente (dovuta all'assenza di fermentazioni gasogene)		

	<b>Forma Dimensione Distribuzione</b>			
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Delicato	Abbastanza intenso	Intenso
	<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>			
<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 Leggermente adesiva	Dura, Tenace, Non elastica, Abbastanza 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>	<b>VECCHIO SELEZIONE ORO RISERVA</b>	
<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 leggeri.	Vini bianchi di buon corpo o rossi giovani.	Vini rossi strutturati.
	<b>Miele / Confetture</b>			Composte di frutta
	<b>Frutta</b>			
	<b>Verdure</b>			
	<b>Pane</b>			

<b>Produzione</b>	<b>Piave DOP</b>		
	<b>FRESCO</b>	<b>MEZZANO</b>	<b>VECCHIO SELEZIONE ORO RISERVA</b>
<b>Periodo di produzione</b>	Tutto l'anno		

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
		% q.tà	100				100				100		
<b>Latte</b>	<b>Provenienza</b>	Stalla											
	<b>Munte</b>	2 o 4 munte (caseificato a max 100 ore dalla prima mungitura). E' vietato l'utilizzo di qualsiasi conservante nel latte crudo di raccolta.											
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero											
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato (a 72°C per 16 sec)											
	<b>Aggiunte</b>	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 (nella dose ammessa dalla legislazione).											
	<b>Coagulazione</b>	<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>Azione</b>	Sosta-agitazione per 1,5 ÷ 2 ore											
<b>Formatura</b>		In stampi rotondi											
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Pressatura</b>	Pressatura e marchiatura sullo scalzo delle forme (con le fasce marchianti)											
	<b>Salatura</b>	Salatura in salamoia (min 48 ore);											
<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>	a 10÷14 °C e UR 70÷90%											
	<b>Cura forma</b>	Crosta trattata con preparati antimuffa (pimaricina o calcio sorbato)											
<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 su un piatto.</p> <p>Sull'altro piatto delle forme viene apposta un'etichetta, riportante le seguenti diciture:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «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>												