



UNC
CONSUMATORI.IT

Piave DOP

24 marzo 2012



Latte: vaccino

Pasta: cotta

Stagionatura: dai 20 a oltre 18 mesi

Carta d'identità

Il «Piave» è un formaggio di forma cilindrica, a pasta cotta, duro e stagionato, ottenuto con latte vaccino. Il formaggio Piave è immesso al consumo nelle seguenti tipologie:

Fresco: con stagionatura maggiore di 20 giorni e minore di 60; diametro di 320 mm \pm 20 mm; altezza dello scalzo di 80 mm \pm 20 mm e peso di 6,8 kg \pm 1 kg.

Mezzano: con stagionatura maggiore di 60 giorni e minore di 180; diametro di 310 mm \pm 20 mm; altezza dello scalzo di 80 mm \pm 20 mm e peso di 6,6 kg \pm 1 kg.

Vecchio: con stagionatura maggiore di 6 mesi; diametro di 290 mm \pm 20 mm; altezza dello scalzo di 80 mm \pm 20 mm e peso di 6,0 kg \pm 1 kg.

Vecchio selezione oro: con stagionatura maggiore di 12 mesi; diametro di 280 mm \pm 20 mm; altezza dello scalzo di 75 mm \pm 20 mm e peso di 5,8 kg \pm 1 kg.

Vecchio riserva: con stagionatura maggiore di 18 mesi; diametro di 275 mm \pm 20 mm; altezza dello scalzo di 70 mm \pm 20 mm e peso di 5,5 kg \pm 1 kg.

Il formaggio «Piave» presenta le seguenti caratteristiche:

- Grasso tal quale: Fresco 33 % \pm 4 %, Mezzano 34 % \pm 4 %, Vecchio > 35 %.
- Proteine: Fresco 24 % \pm 4 %, Mezzano 25 % \pm 4 %, Vecchio > 26 %.
- 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.

- Crosta: presente, tenera e chiara nella tipologia «Fresco», mentre aumenta di spessore e consistenza con l'avanzare della stagionatura, diventando dura e di una colorazione progressivamente più scura e tendente all'ocra nella tipologia «Vecchio, Vecchio Selezione Oro e Vecchio Riserva».
- Pasta: è caratterizzata dall'assenza di occhiatura. Si presenta bianca e omogenea, nella tipologia «Fresco», mentre nelle stagionature più avanzate assume una colorazione giallo paglierino ed una consistenza più asciutta, granulosa e friabile, arrivando a presentare una leggera e caratteristica sfogliatura nella tipologia «Vecchio, Vecchio Selezione Oro e Vecchio Riserva».

Il latte utilizzato per la produzione di Piave proviene esclusivamente dalla provincia di Belluno e viene prodotto, almeno per l'80 %, da razze bovine tipiche della zona di produzione: la Bruna italiana, la Pezzata Rossa italiana e la Frisona italiana.

Anche le altre materie prime impiegate rispondono ai criteri di rispetto della tradizione locale. Vengono infatti impiegati un lattoinnesto ed un sieroinnesto specifici, anch'essi prodotti in loco rispettivamente da latte della provincia di Belluno e da siero di lavorazione contenenti fermenti appartenenti a ceppi autoctoni.

Il Latto-innesto ha un'acidità di $10 \text{ }^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Il Siero-innesto ha un'acidità di $27 \text{ }^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

L'alimentazione delle bovine lattifere deve rispondere ai seguenti requisiti:

minimo il 70 % dei foraggi e il 50 % della razione in sostanza secca devono essere prodotti nella zona di produzione delimitata al punto 4, tutta situata in territorio montano.

Sono esclusi dalla razione i seguenti alimenti:

- mangimi medicanti industriali,
- ortaggi, frutta e colza,
- urea, urea-fosfato, biuretolo.

Il nome del prodotto «Piave» è marchiato su tutto lo scalzo in senso verticale e con il verso della scritta alternato (altezza mm 70 ± 5).

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.

Sull'altro piatto delle forme viene apposta un'etichetta, riportante le seguenti diciture:

- «Piave» Denominazione d'Origine Protetta,
- Fresco ovvero Mezzano ovvero vecchio (Vecchio selezione oro — Vecchio riserva),
- marchio o ragione sociale del produttore.

La zona di produzione del formaggio «Piave» è costituita dal territorio della Provincia di Belluno. Il territorio della provincia di Belluno è totalmente situato in zona montana ed i confini geografici sono delimitati da catene montuose che separano il territorio bellunese dalla regione Friuli Venezia Giulia a est, dalla pianura veneta delle province di Treviso e Vicenza a sud, dal Trentino Alto Adige ad ovest e dall'Austria a Nord. Il territorio è attraversato da nord, a sud, sud-est dal fiume Piave, la cui sorgente si trova sul monte Peralba in Val Visdende, nel territorio del Comelico, la parte più settentrionale della provincia di Belluno. La presenza e la distribuzione delle catene montuose, e nello specifico delle Dolomiti a nord-ovest e delle Prealpi a sud-est, nonché la presenza del fiume Piave che percorre tale area in tutta la sua lunghezza creano un ambiente particolare e diverso dalle zone confinanti con precipitazioni medie annue molto elevate e

temperature medie minime annuali piuttosto basse rispetto alle zone limitrofe. Tali condizioni ambientali particolari di temperatura e piovosità permettono lo sviluppo di tipiche associazioni erbacee montane.

Il territorio della provincia di Belluno è situato nelle Alpi italiane, nella zona delle Dolomiti, e comprende due importanti Parchi: il Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi ed il Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo. 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 i circa 13 000 ha, con una disponibilità per animale di 4,38 ettari molto superiore alla media dei territori limitrofi (0,67 ettari/capo).

Il formaggio «Piave» è caratterizzato dai seguenti aspetti:

- un profilo sensoriale caratteristico durante le diverse fasi di stagionatura, determinato dai processi di proteolisi e lipolisi operati dalla combinazione dei due tipi di innesto e dei relativi microrganismi autoctoni presenti,
- una pasta compatta dovuta all'assenza di fermentazioni gasogene,
- un aroma lattico, più forte nel prodotto a stagionatura inferiore,
- un sapore che diventa progressivamente intenso e corposo, fino ad una 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».

Le caratteristiche qualitative suddette sono legate a due fattori principali:

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. 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. Il nome del formaggio «Piave» deriva dall'omonimo fiume che caratterizza e attraversa da nord, a sud, sud-est tutto il territorio bellunese. Il prodotto oggi è molto conosciuto ed apprezzato dai consumatori tanto da aver ricevuto importanti riconoscimenti proprio per le sue peculiarità e tipicità fin dagli anni ottanta sia in ambito nazionale, ottenendo lo Spino d'Oro nel 1986, 1992 e 1994, rispettivamente alla 23 a , 26 a e 27 a edizione della Mostra delle produzioni casearie di Thiene, sia in gare internazionali di formaggi della montagna, ottenendo alle Olimpiadi di Verona nel 2005 il 1 o premio Buonitalia — eccellenza italiana del gusto — come miglior formaggio d'esportazione ed il 1 o premio nella categoria stravecchi al World Cheese Awards di Dublino e al PIR cheese di Mosca nel 2007.