



Il protagonista della campagna “Nice To Eat-EU” si candida ad alimento ideale per la ripresa

## PER IL FORMAGGIO PIAVE LA RIPARTENZA È “DOP

*Le sue caratteristiche nutrizionali incontrano le nuove esigenze dei consumatori che premiano l'origine made in Italy, la qualità delle materie prime e l'assenza di glutine e lattosio*

Salute, italianità e qualità sono le chiavi del Food post Coronavirus, e il Piave DOP soddisfa pienamente tutte e tre le condizioni. L'inaspettata e improvvisa pandemia Covid-19 ha istantaneamente ridefinito equilibri e gerarchie di valori e preferenze, rafforzando alcune tendenze o imponendone di nuove. I dati dell'Osservatorio Immagino Nielsen GS1 Italy 2020, recentemente presentati, confermano l'importanza dell'origine e dell'italianità, raccontata da vari claim, primo su tutti il marchio DOP. I prodotti a marchio DOP hanno generato nel 2019 l'1,2% delle vendite del paniere alimentare dell'Osservatorio e sono stati tra i più performanti dell'anno, con un incremento del +7,1%. Il formaggio Piave è un vero e proprio ambasciatore dei valori di questo marchio, anche grazie al progetto europeo “Nice to eat EU” di cui è protagonista che è interamente incentrato sull'educare il consumatore a riconoscere i prodotti a marchio di tutela, aumentando sia il livello di consapevolezza in termini di sicurezza alimentare, autenticità e tracciabilità sia il loro consumo. Il trend di crescita dei prodotti DOP non dovrebbe subire battute d'arresto, anzi: il periodo del lockdown ha portato a un incremento dei consumi di qualità e i prodotti DOP ne hanno beneficiato.

Anche i prodotti senza glutine e senza lattosio sono particolarmente ricercati e apprezzati dai consumatori: i “gluten free” superano il 14% del totale delle vendite food mentre quelli dichiarati in etichetta come senza lattosio hanno evidenziato un trend molto positivo (+3,6% rispetto al +2,9% del 2018) che ha portato questo paniere a toccare il 4,5% di quota sulle vendite complessive del comparto alimentare dell'Osservatorio Immagino. Il Piave DOP, oltre ad essere senza glutine, è naturalmente privo di lattosio, nelle stagionature Mezzano, Vecchio, Vecchio Selezione Oro e Vecchio Riserva, poiché il lattosio viene degradato grazie al tradizionale processo di produzione e stagionatura. “Oggi la scelta di un prodotto si basa sempre più sulle informazioni riportate in etichetta, che arricchiscono di nuovi contenuti il processo decisionale del consumatore che vuole sapere molte più cose su ciò che compra e consuma – afferma Chiara Brandalise, Direttore del Consorzio di tutela del Piave DOP -. In questo momento di crisi per l'intera economia mondiale saranno proprio le nostre caratteristiche più autentiche a segnare la strada per la ripartenza. Ora più che mai i prodotti DOP riescono a garantire qualità e sicurezza”. L'orgoglio dell'essere interamente “made in Italy”, il valore della tradizione e di una storia sedimentata nei secoli, la promessa di un'esperienza gastronomica eccellente e i suoi valori nutrizionali, rendono il formaggio Piave DOP un alimento particolarmente adatto a rispondere alle nuove richieste dei consumatori.





**Risponde bene anche alle aspettative di salute e benessere** poiché le modificazioni biochimiche che intercorrono durante la stagionatura rendono grassi e proteine facilmente assimilabili. È inoltre un prodotto genuino, costituito solo da latte fresco bellunese, fermenti lattici, caglio e sale e completo sotto il profilo nutritivo perché contiene aminoacidi essenziali, calcio e fosforo. Disponibile in **5 tipologie**, a seconda dei tempi il Piave DOP ([www.formaggiopiave.it](http://www.formaggiopiave.it)), è prodotto con latte che proviene **esclusivamente dalla provincia di Belluno** e, per almeno per l'80%, da tre razze bovine tipiche della zona: la Bruna italiana, la Pezzata Rossa italiana e la Frisona italiana.

Fra gli obiettivi principali del Consorzio di Tutela vi è la promozione del marchio formaggio Piave DOP e la divulgazione di corrette informazioni sulle specificità del prodotto, oltre alla **comunicazione on e offline** per favorirne la conoscenza e ampliarne il consumo; è possibile seguire il Consorzio e il progetto Nice to Eat EU su Instagram [@nice\\_to\\_eateu](https://www.instagram.com/nice_to_eateu), Facebook [@NiceToEatEU](https://www.facebook.com/NiceToEatEU) (FB) e **YouTube** (all'omonimo canale) e con l'hashtag ufficiale [#Nicetoateu](https://www.instagram.com/hashtag/nicetoateu), oltre che sul sito [www.nicetoateu.eu](http://www.nicetoateu.eu)

#### **Consorzio Tutela Formaggio Piave DOP**

Via Nazionale, 57/A – 32030 Busche BL – Italia  
Tel. 0439 391170

[consorzio@formaggiopiave.it](mailto:consorzio@formaggiopiave.it)

[www.formaggiopiave.it](http://www.formaggiopiave.it)

#### **Blancdenoir Communication (Ufficio Stampa)**

Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta  
Desenzano del Garda (BS) Italy  
+39 030 7741535

[stampa@blancdenoir.it](mailto:stampa@blancdenoir.it)

