FEASR

REGIONE DEL VENETO

PSR VENETO 2014-2020

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Ricettario

formaggio piave DOP

Pascoli alti, al Passo Giau

Il formaggio Piave DOP, le origini

La **provincia di Belluno**, zona di origine del formaggio Piave DOP, è la parte più settentrionale del Veneto.

In questa zona svettano alcune tra le più famose e suggestive cime delle **DOLOMITI**: dal Pelmo al Civetta, dalle Tofane alla Marmolada, montagne magiche ai cui piedi si stendono boschi antichi e verdi vallate ricche di pascolo.

La produzione del formaggio Piave DOP 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.

Nel 2010 il formaggio Piave ha ottenuto la **Denominazione di Origine Protetta** (DOP), garanzia di qualità del latte con cui è fatto e di tipicità della sua produzione.

I premi

Sono oltre **50 i premi ricevuti solo negli ultimi 10 anni** dal formaggio Piave DOP. Tra i più recenti ricordiamo:

Medaglia d'oro come "**Miglior Formaggio Italiano** a Pasta Dura" al Global Cheese Awards 2021 di Frome (UK)

Massima valutazione, per sei edizioni consecutive, al "Superior Taste Award" di Bruxelles

Un gusto unico in 4 diverse stagionature

La ricchezza del **latte bellunese**, unita alla **lenta stagionatura** ai piedi delle Dolomiti, donano al formaggio Piave DOP un'incredibile **varietà di sfumature** e **note aromatiche** che si sviluppano con il passare dei mesi.
Scoprirle tutte, in una degustazione «Verticale» che parte dal Piave DOP Fresco fino ad arrivare al Piave DOP Vecchio Selezione Oro, è un'esperienza gustativa per tutti i palati, che esalta al massimo le caratteristiche di gusto di questo straordinario formaggio.
Di seguito le **quattro stagionature del formaggio Piave DOP**, dal più fresco allo stagionato oltre 12 mesi.

FRESCO stagionato dai 20 ai 60 giorni
Gusto: lattico, di yogurt
Colore: giallo paglierino scarico
Pasta: semidura, elastica e liscia

MEZZANO stagionato dai 2 ai 6 mesi
Gusto: dolce e saporito
Colore: giallo paglierino scarico
Pasta: semidura, compatta e liscia

VECCHIO stagionato oltre 6 mesi
Gusto: corposo e leggermente fruttato
Colore: giallo paglierino carico
Pasta: dura e compatta

VECCHIO SELEZIONE ORO stagionato oltre 12 mesi
Gusto: intenso e fruttato
Colore: giallo dorato
Pasta: dura, compatta e granulosa

Come si riconosce l'originale Formaggio Piave DOP

ogni forma riporta **un'etichetta** con il nome del prodotto, la stagionatura e la denominazione del produttore

il nome «Piave» è **marchiato** su tutto il bordo esterno, scalzo, in senso verticale

Come si conserva

Il formaggio conservato in frigorifero si suggerisce di portarlo a temperatura ambiente **almeno 30 minuti prima di consumarlo** per permettere al prodotto di respirare e raggiungere la temperatura ottimale che ne esalta profumi ed aromi.

Come si taglia

Per le stagionature più giovani, come il Piave DOP Fresco e Mezzano, vi suggeriamo l'utilizzo di un **normale coltello da cucina** a lama liscia ribassata.

Per le stagionature più avanzate, come il Piave DOP Vecchio e Vecchio Selezione Oro, è preferibile un c**oltello a goccia** per rompere la pasta mantenendo la sua naturale granulosità.

Sformatino di melanzane e Piave DOP Mezzano

Difficoltà: bassa **Tempo totale**: 30 minuti

Vino consigliato: Prosecco DOCG Brut

Ingredienti per 4 persone:
2 melanzane viola
200 g **Piave DOP Mezzano**
olio per friggere (extra vergine di oliva)
100 g farina “00”
sale e pepe q.b
100 ml di acqua
80 g di zucchero

Preparazione
Lavare bene le melanzane, tagliarle a fettine molto sottili e regolari, passarle nella farina e friggerle in abbondante olio bollente. Scolarle e mettere ad asciugare su carta assorbente.
Tagliare a cubetti il formaggio Piave Mezzano. Foderare degli stampini con le melanzane, inserire il formaggio e chiudere lo sformatino completando con un’altra fetta di melanzana. Cucinare nel forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti.
Servire nel piatto adagiando prima un po’ di salsa di pomodoro e lo sformatino di melanzane.

Tortino di carciofi dal cuore morbido

Difficoltà: elevata **Tempo totale**: 45 minuti

Vino consigliato: Prosecco Colli Asolani Brut o Extra Dry

Ingredienti per 4 persone:

4 carciofi
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
1 bicchiere vino bianco
Sale, pepe, olio EVO qb

per la base del tortino:

75 g farina "00"
75 g burro
250 g latte
5 uova
100 g **Piave DOP Fresco**
50 g Piave DOP Vecchio Selezione Oro
Sale, pepe q.b.

per la fonduta:

125 g panna fresca
1 bicchiere di latte
150 g **Piave DOP Fresco**

Preparazione

In un soffritto di olio extra vergine di oliva, aglio e prezzemolo, brasare i carciofi ben puliti, mondati delle foglie più dure e tagliati in sottili fettine. Bagnare con il vino bianco e, ben coperti, portarli a cottura. Salare e pepare. Nel frattempo con il burro, la farina e il latte preparare una besciamella molto densa alla quale verranno aggiunti i 5 tuorli d'uovo, il formaggio Piave DOP grattugiato, il sale, il pepe. A questo punto incorporare i carciofi ed infine i bianchi d'uovo montati a neve ferma.
Versare in stampini monoporzione di alluminio imburrati ed infarinati ed infilare al centro di ciascuno un quadratino di formaggio Piave DOP Fresco. Cuocere a bagnomaria per 25/30 minuti ad una temperatura di 180 °C. Per la fonduta: sciogliere il formaggio nella panna e nel latte a fuoco moderato.

Fantasia di Piave DOP con confetture

Difficoltà: Bassa **Tempo totale**: 45 minuti

Vino consigliato: Torchiato di Fregona

Ingredienti per 4 persone:

500 g di formaggio **Piave DOP** in tutte le sue stagionature
1 kg di cipolle di Tropea
300 g di zucchero di canna
150 ml di aceto
700 g di peperoncini tondi piccanti
300 g di peperoni rossi
400 g zucchero
Mezzo bicchiere di vino bianco
Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP
1 cucchiaino di sale
Pere, uva, noci

Preparazione

Confettura di cipolle: sbucciate, lavate e tagliate finemente le cipolle,mettetele in una pentola aggiungendo lo zucchero di canna, il sale e l'aceto. Mescolate il tutto e lasciate cuocere 45 minuti.
Confettura di peperoncini: lavare i peperoncini, pulirli e togliere gran parte dei semini, tagliarli a pezzetti, pulire allo stesso modo il peperone rosso e tagliarlo. Mettere in una pentola aggiungendo lo zucchero e il vino. Far bollire finché diventa cremoso, non deve asciugare troppo.
Per la conservazione delle confetture: invasare e chiudere il coperchio, mettere i vasetti in una pentola e ricoprirli di acqua. Portare a bollore, far bollire 30 minuti e quindi lasciar raffreddare nell'acqua.
Impiattare: tagliare il formaggio a pezzettini, disporlo sul piatto partendo dal più fresco e guarnire con la frutta fresca a fettine, le confetture e il miele in ciotoline.

Crespelle con porcini e Piave DOP Vecchio

Difficoltà: Media **Tempo totale**: 20 minuti

Vino consigliato: Manzoni Bianco

Ingredienti per 4 persone:

Per le crespelle:
2 uova
50 g di farina
200 g di latte
sale

Per la farcia:
300 g di funghi porcini
500 ml di latte
50 g di burro
50 gr di farina
Olio aromatizzato all'aglio,
sale, pepe, noce moscata

Per la fonduta:
300 g di **Piave DOP Vecchio** grattugiato
500 g di latte

Preparazione

Per le crespelle: impastare le uova sbattute con un pizzico di sale, la farina e il latte sino ad ottenere una crema liscia e senza grumi. In una padella antiaderente aggiungere mezzo mestolo d'impasto e cucinare muovendo la padella in modo che si distribuisca perfettamente e abbia uno spessore di pochi millimetri. Girarla dall'altra parte e toglierla dalla padella. Continuare così fino ad esaurire l'impasto. Per la farcia: sciogliere il burro in un pentolino, unire la farina e fatela tostare insieme al burro per qualche minuto. A filo incorporare il latte, il sale, la noce moscata e mescolare. Cucinare ancora per qualche minuto. Aggiungere i funghi lavati, tagliati a listarelle e spadellati con olio aromatizzato all'aglio e sale. Farcire le crespelle con la farcia e chiudere il fagottino con un filo di erba cipollina. Gratinare in forno preriscaldato a 180 °C per 10 minuti. Per la fonduta: con un frullatore ad immersione, emulsionare il Piave DOP grattugiato con il latte caldo fino ad ottenere una fonduta cremosa. Servire adagiando alla base del piatto la fonduta di formaggio finendo con il fagottino ben caldo.

Risotto con carciofi e Piave DOP Vecchio

Difficoltà: Media **Tempo totale**: 25 minuti

Vino consigliato: Lugana

Ingredienti per 4 persone:

1/2 cipolla
320 g di riso carnaroli
4 carciofi tagliati a julienne
1 l brodo vegetale
400 g di **Piave DOP Vecchio**
sale q. b.
mezzo bicchiere di vino bianco

Preparazione

Soffriggere la cipolla precedentemente tritata, tostare molto bene il riso, sfumare con del vino bianco, aggiungere il brodo. A metà cottura mettere i carciofi tagliati e proseguire la cottura.
Disporre il Piave DOP grattugiato all'interno di una padella antiaderente e cuocere finché il formaggio iniziera a diventare croccante, girare la cialda per farla dorare bene anche sul secondo lato. Mettere la cialda ancora calda sopra un bicchiere rovesciato, far aderire bene i bordi e lasciare raffreddare.
Nel frattempo mantecare il riso in maniera tradizionale con una noce di burro e una bella grattugiata di formaggio Piave DOP. Servire il risotto nella cialda.

Orecchiette al formaggio Piave DOP e capesante

Difficoltà: Media **Tempo totale**: 20 minuti

Vino consigliato: Soave DOC

Ingredienti per 4 persone:

350g Orecchiette fresche
n. 8 Capesante
150 g Formaggio **Piave DOP Vecchio Selezione Oro**
2 Cipollotti freschi
200 g Pomodorini gialli
50 ml Vino bianco
prezzemolo e menta, q.b.
4 cucchiai Olio extravergine d'oliva
sale e pepe, q.b

Preparazione

Soffriggere il cipollotto, aggiungere i pomodorini gialli tagliati a metà e le capesante a tocchetti, cuocere a fiamma viva per 5 minuti. Bagnare la preparazione con il vino bianco e lasciarlo asciugare. Tritare finemente il prezzemolo e la menta ed aggiungerli alla preparazione.
Scaldare abbondante acqua con una manciata di sale, una volta raggiunto il bollore, versarvi all'interno le orecchiette fresche. Nel frattempo, grattugiare il Formaggio Piave DOP Vecchio Selezione Oro. Quando le orecchiette saranno cotte, scolarle e poi versarle nella padella con il condimento caldo, cospargerle con il Formaggio Piave DOP grattugiato e amalgamare bene per far diventare la pasta cremosa.

Tartare di manzo marinata alla Birra

Difficoltà: Media **Tempo totale**: 20 minuti

Vino consigliato: Merlot del Piave DOC

Ingredienti per 4 persone:

400 g di carne di manzo tagliata finemente al coltello
150 g di **Piave DOP Mezzano**
1 bottiglia di birra
1 cucchiaio di capperi dissalati
1 cucchiaio di senape
un pizzico di peperoncino
4 cucchiaini di olio EVO
la scorza di un'arancia grattugiata e il suo succo
50 ml di aceto balsamico
100 ml di acqua
80 g di zucchero
pepe nero, sale, q.b.

Preparazione

Mettere la carne tagliata al coltello in una ciotola e coprirla con la birra. Lasciare a marinare per 20 minuti. Togliere dalla marinatura e scolare bene. Aggiungere alla carne la senape, il sale, il pepe, il peperoncino, la scorza e il succo dell'arancia e l'olio e mescolare. Mettere a bollire lo zucchero e l'acqua e non mescolare mai, quando bolle aggiungere l'aceto balsamico e far bollire fino ad ottenere una salsina sciroppata (circa 10/12 minuti). Preparare un foglio di carta forno, intingere un cucchiaio nella salsina al balsamico e creare dei grandi punti esclamativi (cm 12 ca) sulla carta. Lasciar asciugare bene. Con un piccolo coppapasta tagliare da una fetta alta un dito di formaggio, dei piccoli cerchi. Disporli nel piatto, fare la stessa cosa con la carne e sovrapporre al formaggio, infilare con molta delicatezza la creazione di aceto balsamico caramellata, aggiungere un filo d'olio EVO, qualche cappero e una scorzetta di arancia.

Polenta rustica con Piave DOP, salsiccia e finferli

Difficoltà: Media **Tempo totale**: 50 minuti

Vino consigliato: Pinot nero

Ingredienti per 4 persone:

150 g Farina per polenta rustica o integrale
1 lt Acqua
200 g **Piave DOP Selezione Oro**
300 g Funghi finferli sbollentati
4 Salsicce
100 ml Vino Refosco
4 cucchiai Olio EVO
aglio, salvia e rosmarino q.b.

Preparazione

Scaldare l'acqua in una pentola con un pizzico di sale. Quando inizierà a fumare spostarla dal fuoco e versare la farina a pioggia, mescolando con una frusta. Riportare la pentola sul fuoco e mescolare fino a quando non risulterà ben addensata. Abbassare la fiamma al minimo, coprire con un coperchio e lasciare cuocere per 45 minuti senza girarla. Spadellare le salsicce tagliate a pezzettoni in un soffritto di aglio, salvia e rosmarino tritati. Aggiungere il vino e lasciare cuocere fin quando sarà quasi del tutto evaporato. Infine, aggiungere i funghi finferli sbollentati, lasciando cuocere a fiamma dolce con un coperchio per almeno 15 minuti. Disporre il Piave DOP grattugiato all'interno di una padella antiaderente e cuocere finché il formaggio iniziera a diventare croccante, girare la cialda per farla dorare bene anche sul secondo lato. Quindi, procedere con le altre cialde. Alzare la fiamma della polenta in cottura, mescolare energicamente e lasciarla rosolare leggermente sul fondo. Spostare la polenta dal fuoco e condirla con il rimanente Piave DOP grattugiato, mescolando fino a renderla filante e cremosa. Servire la polenta calda rifinendola in superficie nel piatto con il condimento di salsicce e finferli. Decorare con le cialde croccanti di Piave DOP.

Frittata al luppolo selvatico e Piave DOP Vecchio

Difficoltà: Bassa **Tempo totale**: 10 minuti

Vino consigliato: Solaris fermo

Ingredienti per 4 persone:
4 uova intere
100 g di luppolo selvatico (bruscandoli)
50 g di **Piave DOP Vecchio** grattugiato
1 cipollotto fresco (o scalogno)
20 g di burro
sale q.b.

Preparazione

Lavare le cime di luppolo e scottarle per 4-5 minuti in acqua bollente salata, scolarle e tagliarle a pezzetti.
Tritare il cipollotto e farlo rosolare per pochi istanti in un tegame con una noce di burro. Aggiungere il luppolo, regolare di sale e cuocere per qualche minuto. In questo modo, il luppolo si insaporirà e si asciugherà dall'acqua in eccesso. Spegnere il fuoco e far intiepidire.
Sbattere le uova in una ciotola con il formaggio Piave DOP Vecchio grattugiato una macinata di pepe. Aggiungere al composto il luppolo e mescolare bene. Versare il composto ottenuto in una padella antiaderente, cucinare per circa 5 minuti a fuoco lento, girare la frittata sotto sopra e cuocere per altri 5 minuti.

Il formaggio Piave DOP grazie alla sua **versatilità** è ideale per un consumo frequente e una cucina quotidiana. Fresco o stagionato, costituisce infatti un alimento genuino, veicolo di importanti elementi nutritivi indispensabili ad ogni età.

Il formaggio Piave DOP si caratterizza per essere:

- ✓**Senza lattosio**
- ✓**Facilmente digeribile**
- ✓**Ricco di minerali essenziali**
- ✓**Naturalmente privo di glutine**

Si può servire negli aperitivi ed è ottimo per preparare primi o secondi piatti.

Per saperne di più visita il sito
www.formaggiopiave.it

formaggio piave DOP

Consorzio per la Tutela del Formaggio Piave DOP
Via Nazionale, 57/A, Cesiomaggiore (BL)
tel. 0439 391170 - fax 0439 393217
consorzio@formaggiopiave.it - www.formaggiopiave.it

Veneto The Land of Venice
www.veneto.eu

Iniziativa pubblicitaria finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020.
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Piave DOP.
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR e Foreste

Questo Miniricettario è stato stampato su carta prodotta con legno proveniente da foreste certificate FSC