

PIAVE DOP

Descrizione del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta "Piave" è riservata al formaggio di forma cilindrica, a pasta cotta, duro e stagionato, ottenuto con latte vaccino raccolto nel territorio montano della provincia di Belluno, sottoposto a caseificazione in stabilimenti ubicati entro lo stesso territorio. Viene proposto nelle tipologie "fresco", "mezzano", "vecchio", "vecchio selezione oro" e "vecchio riserva".

La storia

Il nome del formaggio Piave deriva dall'omonimo fiume che caratterizza e attraversa tutto il territorio bellunese, 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.

Le prime produzioni "codificate" con il nome Piave 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.

Aspetto e sapore

Il Piave DOP è un formaggio di forma cilindrica, dal sapore inizialmente dolce e lattico, in particolare nella tipologia "fresco", che si riscontra ancora nel "mezzano". Procedendo con la stagionatura prevale una maggiore sapidità e diventa progressivamente intenso e corposo, mai piccante, nelle stagionature più avanzate.

La crosta è 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".

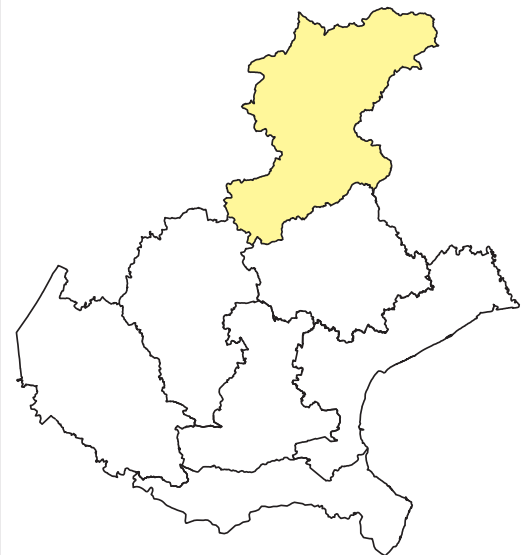
La pasta è caratterizzata dall'assenza di occhiatura. Si presenta bianca e omogenea, nella tipologia "fresco", mentre nelle stagionature più avanzate assume una colorazione giallo paglierino ed una consistenza più asciutta, granulosa e friabile, arrivando a presentare una leggera e caratteristica sfogliatura nelle stagionature più avanzate.



Territorio di origine

L'intero processo di produzione del formaggio "Piave" avviene nel territorio della Provincia di Belluno.

Qui, la sapiente opera dell'uomo contribuisce a conferire al prodotto le specifiche proprietà organolettiche, poiché tradizionalmente utilizza nella trasformazione, lattoinnesto e siero innesto specifici, prodotti in loco rispettivamente da latte della provincia di Belluno e da siero di lavorazione; l'impiego di tali innesti permette di ottenere le caratteristiche specifiche del formaggio Piave DOP.



FORMAGGI

Produzione

Il latte utilizzato per la produzione del formaggio Piave DOP proviene tutto dal territorio della provincia di Belluno e viene prodotto, almeno per l'80%, dalle razze bovine Bruna italiana, Pezzata Rossa italiana e Frisona italiana, particolarmente resistenti e adatte al territorio montano.

L'alimentazione delle bovine lattifere deve rispondere a particolari requisiti. Tra questi almeno il 70% dei foraggi e il 50% della razione in sostanza secca devono essere prodotti nella zona di produzione; alcuni alimenti vengono esplicitamente esclusi dalla razione e possono essere impiegate solo le materie prime che rispondono ai criteri di rispetto della tradizione locale.

Anche il latte-innesto e il siero-innesto sono prodotti in loco e il siero di lavorazione contiene fermenti appartenenti a ceppi autoctoni.

Il ciclo di lavorazione del formaggio Piave inizia con la pulitura e pastorizzazione del latte crudo, segue il caricamento di latte e fermenti lattici in caldaia, dove avviene la fase della cagliatura per mezzo dell'aggiunta del caglio, ricavato dallo stomaco dei vitelli che, agendo sulla caseina – la principale proteina del latte – ne determina la coagulazione.

Alla cagliatura fa seguito la porzionatura della cagliata stessa entro recipienti circolari nei quali viene raccolta e lasciata sgocciolare per eliminare la parte di siero in eccesso. Una catena di trascinamento aggancia a questo punto il contenitore e

lo conduce alla zona di pressatura dove, mediante l'ausilio di pompe idrauliche, il formaggio viene sottoposto a pressione per circa 40 minuti, perdendo ulteriore umidità e assumendo il giusto grado di compattezza. Al termine della fase di pressatura, la forma viene tolta dal recipiente di formatura e collocata all'interno di un anello chiamato "fascera", sul cui bordo interno è inciso il nome del formaggio. È questa la fase di marchiatura, durante la quale sul bordo esterno della forma, detto scalzo, rimane impresso il marchio identificativo del prodotto.

A questo punto il formaggio, avvolto dalla fascera e posto su degli appositi supporti, viene stivato nelle "torri di sosta", all'interno delle quali rimane per 12 ore per una prima, parziale maturazione e tessitura. All'uscita dalle "torri di sosta" il formaggio si presenta di colore giallo più intenso e dotato di una sottile crosta permeabile che lo rende compatto e ne consente l'immersione in salamoia (soluzione di acqua e sale) per l'ultima fase del ciclo, ovvero la salatura, la cui durata è di minimo 48 ore.

Terminato il ciclo di produzione, il formaggio è pronto per essere inviato al magazzino di stagionatura, stivato su scaffali di legno e periodicamente spazzolato, rivoltato e mantenuto in condizioni ottimali di temperatura e umidità per il tempo necessario alla maturazione. Tutte le fasi del processo di produzione hanno un'importanza fondamentale

nella determinazione delle caratteristiche peculiari del formaggio Piave, anche se a monte operano altri fattori che sono la qualità del latte, determinata dalla razza bovina, dalle modalità di allevamento e dalle zone di provenienza, oltre che, come già detto, dalla composizione della ricetta, frutto della tradizione casearia locale.

Etichettatura

Il nome del formaggio Piave DOP è marchiato su tutto lo scalzo; ogni forma deve riportare il lotto di produzione, riferito almeno alla giornata di produzione ed è ammessa l'aggiunta del codice e l'identificazione del caseificio. Sulle forme viene apposta un'etichetta sul piatto, che riporta le seguenti diciture:

- nome: "Piave" Denominazione d'Origine Protetta;
- tipologia: fresco, mezzano, vecchio (vecchio selezione oro – vecchio riserva);
- marchio o ragione sociale del produttore.

Stoccaggio e commercializzazione

Il formaggio Piave DOP è disponibile, tutto l'anno, nelle tipologie:

- fresco, con stagionatura di 20-60 giorni;
- mezzano, con stagionatura di 60-180 giorni;
- vecchio, con stagionatura maggiore di 6 mesi;
- vecchio selezione oro, con stagionatura maggiore di 12 mesi;
- vecchio riserva: con stagionatura maggiore di 18 mesi.

Il disciplinare riporta nel dettaglio il peso e le dimensioni minime e massime delle forme, che in genere variano da 5 a 8 kg, un diametro intorno ai 300 mm e un'altezza dello scalzo di circa 70-80 mm.

Il contenuto di grasso e proteine varia sensibilmente tra le varie tipologie aumentando in base al tempo di stagionatura.

In cucina e a tavola

Il Piave DOP va conservato in luogo fresco e asciutto, fino al momento del consumo. La tipologia Piave DOP fresco è ideale se fatta fondere, con lasagne e crespelle o in zuppe di ortaggi; il mezzano è ottimo tagliato a dadini, a riccioli o a scaglie. Il Piave DOP vecchio si abbina con tartine e risotti; viene impiegato anche come formaggio fritto, con polenta e crauti, prendendo il nome di "formai frit", tradizionale della cucina bellunese.

