

## NEWSLETTER 2: PIAVE ORO DEL TEMPO

## ITALIA



### Piave Oro del Tempo

Ref: 816 Rueda de 6,5kg

Ref: 3111 Cuarto de pieza 1,5kg x2



DOP Producto con Denominación de Origen Protegida.

El Piave es un queso italiano con Denominación de Origen Protegida (DOP) producido en los valles de los Dolomitas en la provincia de Belluno. La leche de vaca que se utiliza para la producción del Piave DOP se produce en más de 200 establos. Este queso de unos 30 cm de diámetro y que pesa entre 6 y 7kg tiene su nombre escrito en vertical en el borde externo de la corteza. Tiene un dulzor afrutado, intenso y sustancioso y al madurar gana aroma. Existen 5 tipos de maduraciones: fresco hasta 60 días, mezzano hasta 180 días, vecchio mas de 180 días, Oro del tempo más de 12 meses y Reserva más de 18 meses.

## ZONA DEL PIAVE: BELLUNO



Belluno

**Belluno** es una provincia en la región del Véneto, Italia. Limita al norte con Austria (Tirol) y al sur con la Provincia de Treviso. El queso recibe su nombre del río Piave, que cruza toda la provincia. En el paisaje de la provincia predominan las montañas de los Alpes y los Dolomitas.



## MARIDAJE

**Condimentos:** mermelada de higos o nueces o con mermelada de verduras (rábano o apio)

**Vino:** Un vino blanco muy seco de Pinot gris/Tokay o un tinto con mucho cuerpo

**Cerveza:** Cerveza rubia dulce/ ácida

**Pan:** Pan de campaña, pan de cereales.



## CONSEJOS DE CONSERVACIÓN

El Piave se puede consumir tanto rallado, en virutas o en cuñas. Dos presentaciones posibles en el mostrador o encima del mostrador si la temperatura no supera los 20 grados son:

1. Picado a la manera del parmeggiano. La ventaja es que su corteza es relativamente fina lo que permite aprovechar la gran mayoría del queso. Además su formato de 6kg permite presentar una pieza impresionante con una rotación superior a un medio parmeggiano por ejemplo y así ofrecer un queso siempre fresco.
2. Es un queso que se puede envasar al vacío fácilmente aunque por razones estéticas, les aconsejamos pre cortar unas 4 o 5 cuñas etiquetadas con el precio y presentarlas encima de la pieza del Piave. Presentado así se conserva unos 4 meses.

## FABRICACIÓN DEL PIAVE

Lattebusche



**Lattebusche** es una cooperativa que opera desde hace más de 50 años en el sector lácteo, con sede en Busche, en Bellunese, zona intacta y rica de pastos, con una larga tradición del ganado. Caracterizado por un clima frío con abundantes precipitaciones de nieve durante el período invernal y de veranos breves y frescos, el Bellunese representa, el típico ambiente alpino. **Lattebusche** fue agrupando pequeños ganaderos del país para trabajar la leche “en turno” y compartir un sitio común de producción. Contribuyó durante esos años difíciles, a la supervivencia de las tradiciones locales lácteas y representa al mismo tiempo una alternativa válida de trabajo al dramático problema de éxodo rural.

## PROPUESTA DE RECETA: RISOTTO



Ingredientes para 4 personas  
1/2 cebolla grande pelada  
20 gr de mantequilla  
70 gr de aceite , 50 ml de vino blanco  
200 gr de arroz y caldo vegetal  
200 gr de Piave rallado  
150 gr de Piave para decorar

- Picar la cebolla muy pequeña y añadirla en una cazuela caliente con el aceite hasta que la cebolla esté transparente.
- Añadir el vino y dejar evaporar. Incorporar el arroz, remover y seguidamente añadir un poco de caldo caliente y seguir removiendo.
- Ir añadiendo el caldo a medida que el arroz lo vaya pidiendo. La cocción dura 18 min aprox.
- Una vez el arroz está al punto, añadir un poco de mantequilla y el Piave rallado y mezclar bien. Decorar con el resto de Piave cortado en virutas.

## PROPUESTA DE RECETA: MIL HOJAS DE JAMÓN Y PATATA

Ingredientes para 4 personas  
800 grs. Patatas  
2 cebollas  
400 ml. leche  
5 lonchas jamón Serrano  
5 lonchas de Piave  
1 huevo  
sal y pimienta blanca

- Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas
- Disponer en el molde por capas, patatas, jamón, patatas, queso y patatas, hasta acabar con una de patatas.
- Batir el huevo con la sal, la pimienta y la leche y verter en la cubeta por encima de las patatas.
- Poner al horno a 180°C durante 1 hora 30 minutos.

