

13 Gennaio 2021

Lattebusche

Piave Dop, dall'esperienza dei casari bellunesi un formaggio ricco di aromi

Questo prodotto, che nasce sulle montagne venete, ha un sapore sempre più intenso con l'avanzare della stagionatura. Ne parliamo con Matteo Bortoli, responsabile marketing di Lattebusche



Veneto

Il **Piave Dop**, formaggio che nasce dall'esperienza dei **casari bellunesi** e porta il nome dell'antico fiume che attraversa le montagne della provincia di Belluno, area montana e parte più settentrionale del Veneto, dona preziose note aromatiche. Sono luoghi **ricchi di storia** e di tradizione, dove l'agricoltura ha da sempre espresso una naturale vocazione all'allevamento del bestiame da latte. La ricchezza del latte del territorio, unita alla **lenta stagionatura** ai piedi delle Dolomiti, donano al Piave Dop un'incredibile varietà di **sfumature e note aromatiche**, che si sviluppano con il passare dei mesi. A spiegarci l'anima e le caratteristiche uniche di questo alimento è **Matteo Bortoli**, responsabile area marketing di **Lattebusche** [1], **cooperativa di Busche**, suo principale produttore: «È un formaggio a pasta cotta duro, proposto in cinque versioni. Abbiamo, infatti, le varianti Piave Dop fresco, mezzano, vecchio, vecchio Selezione Oro (oltre 12 mesi) e vecchio Riserva (oltre 18 mesi). Maggiore è la maturazione, più intenso è il suo sapore. Inizialmente **lattico e dolce**, diventa progressivamente più **intenso e corposo** mantenendo comunque sempre **note dolci**, senza mai diventare piccante, anche nelle stagionature più avanzate. La pasta, compatta e senza occhiatura, è di colore bianco in origine e assume tonalità più paglierine con il trascorrere del tempo, cioè quando la pasta diventa più friabile».

A testimonianza di una passione e di un impegno cresciuti costantemente nel tempo, sono molti i premi ricevuti dalla cooperativa di Busche per il suo prodotto di punta. Ricordiamo di seguito i più recenti: «Formaggio perfetto» nella guida **I Formaggi d'Italia 2020 dell'Espresso**; le tre stelle, ovvero il massimo riconoscimento, ricevute al **Superior Taste Award di Bruxelles 2020**, per il quinto anno consecutivo; il Miglior Formaggio Dop Stagionato del Veneto ai **Casues Veneti 2020** di Piazzola sul Brenta (PD); il

Miglior Formaggio Italiano a pasta dura ai **Global Cheese Awards 2019** di Frome (UK) e il Miglior Formaggio Italiano a pasta dura agli **International Cheese & Dairy Awards** di Nantwich (UK). Ma per arrivare a toccare certi traguardi, insieme a un territorio vocato per natura e alla sapienza tecnica sfoggiata in ogni forma dai mastri casari, occorrono altre, necessarie proprietà. Partiamo dall'ambiente.



Lattebusche è una cooperativa che opera nel settore lattiero-caseario e sorge in una zona ricca di pascoli ai confini del Parco nazionale delle Dolomiti Bellunesi. L'azienda si è sviluppata secondo due capisaldi, qualità e innovazione. Da sempre gli sforzi profusi hanno avuto la finalità di soddisfare, con prodotti di grande qualità, gli amanti di latte, latticini e formaggi. Ma c'è di più, assicura Matteo: "Oltre alla qualità organolettica delle proprie specialità casearie, che anche negli ultimi anni hanno ricevuto alcuni tra i più importanti riconoscimenti nazionali e internazionali, la missione è di garantire la salubrità dei prodotti. Per questo sono stati fatti ingenti investimenti negli impianti di produzione, potendo così offrire elevati standard igienico-sanitari".



È importante sottolineare che la qualità parte dalle **garanzie offerte dalle aziende agricole** che lavorano con la cooperativa. Per questo motivo, fin dal 1982 e tra i primi in Italia, Lattebusche paga il latte in base all'**effettiva qualità**. Inoltre, sensibile al legame con il territorio, al **rispetto dell'ambiente** e al **benessere animale**, Lattebusche cerca da sempre una dimensione di sostenibilità a 360 gradi, quindi oltre che economica anche ambientale e sociale, con l'obiettivo di generare un impatto positivo su ambiente, società e comunità locale. La scelta è sempre stata quella di usare latte locale e proteggere la filiera produttiva e l'agricoltura, soprattutto in montagna, perché attraverso le tradizionali attività agricole e silvo-pastorali emerge un importante funzione di salvaguardia del territorio. Non può essere altri che questo territorio il bacino naturale di sviluppo per Lattebusche. Il supporto della filiera produttiva e la filosofia della sostenibilità, principi nei quali l'azienda crede, hanno un forte fondamento su due punti. Da un lato, l'origine esclusivamente locale della **materia prima**, che proviene dalle aziende agricole dei soci produttori, e quindi un legame imprescindibile con il territorio e il suo benessere. Dall'altro un approccio che non tiene conto solo della marginalità e dell'aspetto economico, ma ha anche come obiettivo il supporto al territorio e alla comunità che in esso vive. Approccio che può essere considerato assolutamente in linea con gli antichi e veri **valori della cooperazione**. Valori che Lattebusche ha sempre condiviso e rispettato e sui quali ha puntato lungo tutto la sua storia. ?L'attenzione verso il benessere animale è sicuramente importante e tutte le nostre aziende agricole vengono monitorate e valutate. ? spiega Matteo ? Una bovina che sta bene è, oltre che un valore etico, una componente importante anche per la qualità della materia prima. E proprio perché siamo una cooperativa che crede fermamente nell'importanza della propria filiera produttiva, il latte proviene dalle aziende agricole dei nostri soci produttori. Lavorazione e trasformazione del latte nei nostri prodotti rispecchiano le ricette tradizionali locali, supportate da impianti con tecnologie avanzate in grado di garantire standard igienico-sanitari elevati. Inoltre, a garanzia del nostro consumatore, vengono svolti rigorosi e numerosi controlli lungo tutta la filiera dalla stalla al prodotto finito?.

Infine, come si mangia il Piave Dop e come si accompagna a tavola? Il Piave Dop può essere servito come **formaggio da tavola** o utilizzato come ingrediente nelle **ricette tradizionali** o di **alta cucina**. Le sue peculiari caratteristiche sensoriali ben si prestano a essere valorizzate accompagnandone la degustazione con vino, miele e confetture di ottima qualità. Il Piave Dop fresco può essere accompagnato da un vino bianco vivace. Ad esempio, il mezzano si abbina in modo gradevole ai vini rossi di medio corpo e fruttati, mentre

per le stagionature più avanzate meglio si accostano i vini rossi di grande struttura.

Links

[1] <https://www.lattebusche.com/>