



Belluno
Italia

Italia

Piave Agriform

Ya desde sus primeros meses de maduración, el Piave demuestra una personalidad singular, dulce y persistente, que se va haciendo más compleja conforme se alarga el tiempo en bodega. De pasta dura cocida y textura desmenuzable y soluble, este queso, a medida que madura, va enriqueciendo su carácter claramente afrutado con notas vegetales y matices tostados, a frutos secos, logrando un bouquet complejo, equilibrado y único, sin renunciar a su dulzura original. Por su fidelidad a una elaboración tradicional a base de la apreciada leche alpina, sin conservantes ni colorantes, el Piave obtuvo en 2010 la Denominación de Origen Protegida - D.O.P.



Rueda 6 Kg.

Originario de la provincia de Belluno, la zona más al norte de la región del Véneto, este queso toma el nombre del legendario río que discurre por ese paisaje: el Piave. El relieve montañoso y escarpado, con frecuentes nevadas, típicamente alpino, ha favorecido desde la antigüedad la cría de ganado lechero, principal fuente de riqueza de la zona desde que decreció la explotación forestal. Un espacio privilegiado para elaborar quesos a partir de una leche de primerísima calidad.



DULCE E INTENSO
ESPECIALIDAD D.O.P. ELABORADA MEDIANTE
MÉTODOS TRADICIONALES

Historia y elaboración

Aunque el Piave no adoptó ese nombre como definitivo hasta 1960, se trata sin duda del queso más popular del valle de Belluno, con origen en la tradición de las históricas "malghe", las granjas de la zona, ocupadas en transformar en mantequilla y queso la abundante leche del ganado que pasta en los valles de esta región pre alpina. Los granjeros de la zona han mantenido durante siglos estos métodos tradicionales de producción y, organizados en cooperativas desde el siglo XIX, siguen comprometidos con su historia.

Agriform, asociación de productores lácteos del nordeste de Italia, comparte este objetivo y tiene como misión promover los quesos y métodos tradicionales de elaboración de ese territorio, trabajando mano a mano con las cooperativas lecheras más importantes. Por eso, sus especialidades son todas D.O.P. de estas regiones italianas: entre otras, Parmigiano Reggiano, Grana Padano y, claro está, Piave.



Belluno

MARIDAJE

Acompañar con: frutas como la pera, o frutos secos, como nueces.

Vino: vino tinto con largo envejecimiento e intensidad media. (DOC Rioja Gran Reserva)

Cerveza: cerveza tipo Ale de abadía de estilo Dubbel, redonda caramelosa y llena de notas afrutadas y de especias.

Pan: pan de nueces o pan con especias.



Importado y distribuido por:  iberconseil

Modos de uso

Las piezas con más de 6 meses de madurez son deliciosas para degustar desmigadas sobre una ensalada o ralladas sobre un primer plato, de pasta, por ejemplo. El Piave también es delicioso derretido sobre vegetales y, por supuesto, consumido en cualquier momento, acompañado de frutas como la pera, o frutos secos, como nueces. Se recomienda conservar este queso a una temperatura de 10°C y a una humedad del 70%.

TIPO DE CORTE

Rallado



En piedrecitas



Fundido



En salsas



PREPARACIÓN EN CALIENTE

- Salsas
- Horno: preparaciones tipo lasaña o pastel de carne
- Fundido
- En fondue

PREPARACIÓN EN FRÍO

- Sobre tostadas
- Tablas de quesos
- Ensaladas
- De postre con fruta y frutos secos.

RECETAS

INGREDIENTES

- 100 g de queso Piave DOP
- 160 g de pera *Conference*
- 1 hoja de laurel
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal

Polenta

- 100 g de leche
- 100 g de agua
- Sal
- 60 g de polenta instantánea
- 10 g de mantequilla

| 🍴 Fácil | 👤 2 raciones | 😊 Apto para niños |

ELABORACIÓN

Pelar la pera y cortarla a dados pequeños. Colocar la pera con una pizca de sal y la hoja de laurel en un cazo con tapa y cocinar sobre fuego mínimo durante 15 minutos. Retirar del fuego y agregar el vinagre y el aceite. Enfriar.

Cortar el queso Piave a dados pequeños y mezclar con el escabeche, una vez frío. Dejar reposar por una hora como mínimo antes de servir. Romper las avellanas aplastándolas con un cuchillo.

PARA LA POLENTA

Calentar la leche con la mantequilla, un vaso de agua y un pizca de sal en un cazo y agregar la polenta en forma de lluvia, removiendo constantemente. Cocinar sobre fuego medio hasta que espese, por un minuto aproximadamente. Colocar la polenta en una bandeja de manera que quede de un grosor de 1 cm más o menos. Una vez fría, cortar rectángulos alargados y reservar.

MONTAJE

Pasar los trozos de polenta por la plancha con un chorrito de aceite por ambos lados y servir con el escabeche encima. Acabar con las avellanas rotas por arriba y alrededor.

NOTA

Si dejamos reposar el escabeche por un día antes de consumirlo, obtendremos un sabor más integrado.

TIP

Se puede reemplazar la polenta por un trozo de pan tostado.

ESCABECHE SUAVE DE PIAVE DOP AGRIFROM, CON PERAS, POLENTA Y AVELLANAS

INGREDIENTES

- 200 g de queso Piave DOP fresco
- 100 g de queso Piave Vecchio DOP rallado
- 4 berenjenas
- 2 huevos
- Una taza de salsa de tomate
- Aceite abundante para freír
- Albahaca fresca,
- Sal y Pimienta

| 🍴 Fácil | 👤 4 raciones | 😊 Apto para niños |

ELABORACIÓN

Lavar y cortar las berenjenas en rebanadas delgadas, a lo largo, y después secalas ligeramente y freír en aceite abundante. Freír solamente, por un lado, recoger con una espátula y poner sobre papel de cocina para que dejen el exceso de aceite

Triturar la albahaca y mezclar con la salsa de tomate reducida, salpimentar

En una bandeja para asar, extender unas cucharadas de salsa de tomate y cubrir con berenjenas, añadir el Piave DOP rallado sobre ellas y cubrir con una capa de Piave DOP fresco. Batir los huevos y añadirlos sobre el queso.

Repetir el procedimiento con la salsa, las berenjenas, el Piave Vecchio, las lonchas de Piave Fresco y los huevos batidos hasta que se hayan acabado todos los ingredientes, pero hay que acabar la capa de arriba con salsa de tomate y Piave rallado.

Añadir unas gotas de aceite de oliva por encima y meter en el horno bien caliente a 180° durante 40 minutos aproximadamente. Cuando termine, apagar el horno y esperar 5 minutos más antes de cortar y servir.

BERENJENAS CON QUESO PIAVE DOP

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA WEB www.iberconseil.es Y EN NUESTRO CANAL YOU TUBE