

[69] 114 SBARRAMENTO DI BUSCHE – SIN

Laddove il Piave compie una brusca deviazione del suo corso e si dirige verso il Montello, è stato creato un lago artificiale. A Busche, tra il comune di Lentiai e di Cesiomaggiore uno sbarramento alimenta le centrali elettriche di Quero e Pederobba e i canali di irrigazione dei consorzi di bonifica della pianura padana. Nel corso degli anni l'area ha acquisito buoni livelli di naturalità tanto da diventare il secondo lago della Provincia per importanza ornitologica. Il sito è un'importante stazione di passaggio per l'avifauna migratrice e stanziale. Busche era un tempo un posto di mercato e di dazio, assieme all'antistante **Cesana (34 ASA/SE)**. Qui arrivavano i prodotti dalla pianura e da qui partivano panni e viveri verso Treviso e Venezia. Ora è una frazione laboriosa con molteplici attività artigianali e una fiorente industria lattiero-casearia dove è possibile trovare il formaggio Piave DOP.

**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO:**

Formulario standard Rete Natura 2000 zona di protezione speciale (ZPS) IT 3230032 lago di Busche-Vincheto di Celarda - Fontane  
Regolamento per l'esercizio della pesca nelle acque pubbliche interne della Provincia di Belluno, Provincia di Belluno, 2000  
Censimento delle aree naturali minori della regione Veneto, ARPAV 2003  
M. Cassol, *L'avifauna del Piave nella Val Belluna*. Dolomiti 1987  
M. Cassol, G. Nadalet, *Interessanti avvistamenti in provincia di Belluno*. Riv. It. Ornit 1989  
C. Lasen, C. Argenti, *Piano Territoriale Provinciale della Provincia di Belluno: Progetto Biotopi*  
Relazione annuale sulla qualità delle acque in provincia di Belluno, rapporto sullo stato dell'ambiente provincia di Belluno, ARPAV

COMPILATORE DELLA SCHEDA: Nicoletti/Abordi

ACCESSIBILE: sì

COMUNE DI: Cesiomaggiore/Lentiai

LOCALITÀ: Lago di Busche

COORDINATE GEOGRAFICHE: X 1731310 - Y 5102857

PROVINCIA: BL

**BOX DI APPROFONDIMENTO:** il formaggio Piave è il Piave, un formaggio ricco di antichi sapori e genuinità. Il nome del formaggio "Piave" deriva dall'omonimo fiume, la cui sorgente si trova sul monte Peralba in Val Visdende, nel territorio del Comelico, la parte più settentrionale della provincia di Belluno. Un percorso tortuoso porta il Piave verso il fondovalle, dapprima nel Cadore e poi nella conca bellunese, tra Belluno e Feltre, dove il fiume scorre più lento fino ad incontrare la pianura ai piedi delle Prealpi Venete in provincia di Treviso.

Nessun nome meglio di Piave potrebbe dunque identificare il più importante formaggio tipico bellunese, nato dalla tradizione lattiero casearia della terra attraversata in tutta la sua lunghezza dall'antico fiume e nella quale viene raccolto il latte destinato alla sua produzione. Di questa terra il formaggio Piave racchiude infatti il sapore intenso e corposo che cresce con l'avanzare della stagionatura, conservando nel gusto una nota particolare che lo rende assolutamente unico.

L'origine del prodotto è oggi garantita dall'iscrizione degli allevatori, dei produttori, dei trasformatori e degli stagionatori in appositi elenchi. Il Piave è un formaggio di forma cilindrica, a pasta cotta, duro e stagionato, che nella tipologia denominata "Fresco" dura dai 20 ai 60 giorni, in quella denominata "Mezzano" dai 61 ai 120 giorni e nel "Vecchio" oltre i 120 giorni.

**COME ARRIVARE:** lungo la SS50 al km 31 sorge l'abitato di Busche snodo fondamentale anche della viabilità della Val Belluna, il ponte che sorge a cavallo della diga collega infatti i paesi della destra e della sinistra Piave, ed assieme al ponte di Quero – Vas, San Felice fra Trichiana e Sedico, costituiscono i tre attraversamenti sul fiume Sacro prima di quelli esistenti presso il capoluogo Bellunese.