

# PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA  
PROVOLONE VALPADANA



## IN QUESTO NUMERO:

Focus export	PAG. 1
Al via OPQ - Australia	PAG. 1
Formaggi & Sorrisi	PAG. 2
Bocconcini fritti di Provolone Valpadana	PAG. 2

## MADE IN ITALY, FORMAGGI DA RECORD: EXPORT A 5 MILIARDI.

Il valore aggiunto italiano? «Ci è riconosciuto un gradimento estremamente elevato, siamo considerati un modello - dice il presidente - Ci inseriamo nel macro trend della cucina italiana, di cui siamo un pezzo importante come anche i salumi e il vino. Nell'agroalimentare l'export ha superato i 50 miliardi di euro e noi rappresentiamo 5 miliardi». Dall'Italia nel mondo. A veicolare i prodotti - oltre all'italianità - anche atout particolari. «C'è il ruolo che giocano le Indicazioni geografiche, per esempio, che raccolgono i frutti degli investimenti che i Consorzi di tutela fanno, come Grana Padano e Parmigiano Reggiano, e che fanno anche i più piccoli ma importanti Pecorino, Gorgonzola, Asiago e **Provolone Valpadana** in cofinanziamento con risorse comunitarie», spiega Guarneri.



## AL VIA IL NUOVO PROGETTO AUSTRALIA COFINANZIATO DAL REGOLAMENTO 1144

Con il primo di aprile ha ufficialmente preso il via il progetto "The Original Profiles of Quality - OPQ", sostenuto dall'Unione Europea al fine di capitalizzare gli sforzi sostenuti dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana sul mercato australiano. Il progetto si prefigge ambiziosi obiettivi e le attività messe a progetto sono molteplici. Si partirà con la presenza alla fiera Fine Food, punto di riferimento di molti importatori e addetti del settore. Si proseguirà poi con una press dinner, a cui saranno invitati giornalisti e blogger selezionati per passare una gustosa serata in compagnia del Provolone Valpadana e della sua storia.

# CREMONA VUOL DIRE FORMAGGIO: IN ARRIVO PRODUTTORI DA TUTTA ITALIA

Tre giorni di festa - dal 12 al 14 aprile - con "Formaggi & Sorrisi", il Festival che celebra i prodotti di casa, ma anche quelli della tradizione casearia nazionale.

Il centro storico di Cremona si prepara a dire "cheese". Si chiama Formaggi & Sorrisi, Cheese and Friends Festival, l'evento che dal 12 al 14 aprile porterà in città produttori e prodotti caseari italiani con tutto il loro meraviglioso mondo di pairing che ci gira intorno. Tre giorni di storie e tradizioni sul mondo del formaggio che raccontano tutta l'Italia, a partire da i "padroni di casa" Grana Padano e Provolone Valpadana nelle loro diverse, sorprendenti sfumature. Un percorso lungo lo stivale che dalla Lombardia porta Gorgonzola e il Salva cremasco (formaggio storico di cui ci sono le tracce fin dal 1600), o ancora formaggi con latte di bufala e di alpeggio: dall'Asiago (Veneto), Montasio (Friuli), Bitto e Casera (Valtellina) con i tipici sentori di vegetali fermentati o leggermente fruttati e dal sapore amaro.

**In questo gran tour d'Italia**, accanto ai formaggi non mancheranno compagni di viaggio importanti: mostarde, composte, salse agrodolci e birre artigianali che, per caratteristiche organolettiche, si sposano egregiamente con i formaggi. Nel cuore della manifestazione, in Piazza Roma, verrà quindi allestito un Villaggio della Mostarda, dove sarà possibile sperimentare direttamente l'unione sensoriale che da sempre lega la mostarda ai formaggi.

FONTE: ITALIA DA GUSTARE

## BOCCONCINI FRITTI DI PROVOLONE VALPADANA DOP AFFUMICATO

66



## PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI



DIFFICOLTÀ: FACILE

250 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. AFFUMICATO  
3 UOVA  
4 CUCCHIAI DI FARINA 00  
4 CUCCHIAI DI PANGRATTATO  
OLIO DI SEMI DI MAIS, SALE, PEPE

DOSI PER: 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 30 MINUTI

---

COME CUCINARE I BOCCONCINI FRITTI DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P.  
AFFUMICATO

---

### PREPARAZIONE

TAGLIATE IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. AFFUMICATO A BOCCONCINI DI EGUALE DIMENSIONE. SCALDATE IN UNA CASSERUOLA DAI BORDI ALTI ABBONDANTE OLIO DI MAIS.

VERSATE IN UN PIATTO LA FARINA E IN UN ALTRO IL PANGRATTATO. SBATTETE LE UOVA IN UNA CIOTOLA CON UN PIZZICO DI SALE E PEPE.

PASSATE I BOCCONCINI DI FORMAGGIO PRIMA NELLA FARINA, POI NELLE UOVA, INFINE NEL PANGRATTATO. RIPETETE LE TRE OPERAZIONI - IN MODO DA AVERE A FINE COTTURA UN GUSCIO PIÙ CROCCANTE - E FRIGGETE IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. AFFUMICATO NELL'OLIO BEN CALDO.

SCOLATE, FATE ASCIUGARE SU CARTA ASSORBENTE E INFINE SERVITE.

