

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.

