

# PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA  
PROVOLONE VALPADANA

## IN QUESTO NUMERO:

Nuovo sito internet

PAG. 1

Risultati PLF4MILK

PAG. 2

Promozione presso la  
ristorazione in Europa e in  
Australia

PAG. 2

Focaccia con insalata di  
pomodori alle erbe e  
Provolone Valpadana D.O.P.  
piccante

PAG. 2



## PROVOLONE VALPADANA: ON LINE IL NUOVO SITO INTERNET

L'attesa sta per finire: presto sarà on line il nuovo sito del Consorzio. È stato completamente rinnovato, per stare al passo con i tempi ed offrire all'utente un'esperienza sempre più godibile. Nella home page viene presentato uno dei video che hanno visto il Provolone Valpadana protagonista della campagna pubblicitaria televisiva, andata in onda su Sky. Scrollando poi verso il basso, si potranno visualizzare, in automatico, filmati riguardanti ricette, spot e situazioni di convivialità. La già ampia sezione dedicata alle ricette è stata ulteriormente ampliata ed ottimizzata. Ora, infatti, l'utente potrà visionare rapidamente le videoricette per imparare e sperimentare in cucina tutta la fantastica versatilità del Provolone Valpadana. Non mancate di visitare il sito e lasciateci una vostra impressione!



## PRESENTATI OGGI DAL CREA I RISULTATI FINALI DI PLF4MILK

Dispositivi e sensori digitali di precisione per l'alimentazione automatizzata dei bovini, sistemi di monitoraggio del peso e misuratori del metano emesso dai ruminanti per produzioni di qualità attente al benessere animale e più sostenibili dal punto di vista ambientale. Questi sono alcuni dei risultati di PLF4Milk, nell'ambito del progetto Agridigit per l'agricoltura di precisione, finanziato dal MASAF, realizzato dal CREA Zootecnia e Acquacoltura e presentati a Roma lo scorso 10 ottobre, alla presenza dei rappresentanti dei partner e di importanti stakeholders del settore. Nel pomeriggio si è tenuta un'interessante tavola rotonda che ha visto partecipare, a cura del CREA di Lodi, Angelo Stroppa (Consorzio Tutela Grana Padano), Marco Nocetti (Consorzio formaggio Parmigiano Reggiano), Vittorio Emanuele Pisani (Consorzio Tutela Provolone Valpadana), Simona Caselli (Granlatte Società Cooperativa Agricola) e Paolo Bulgarelli (gruppo Lactalis), che hanno raccontato le proprie esperienze nell'ambito di zootecnia di precisione e benessere animale.

FONTE: [HTTPS://HTTPS://AGRICOLAE.EU/PRESENTATI-OGGI-DAL-CREA-I-RISULTATI-FINALI-DI-PLF4MILK-SOTTOPROGETTO-DI-AGRIDIGIT/?PRINT=PRINT](https://agricolae.eu/presentati-oggi-dal-crea-i-risultati-finali-di-plf4milk-sottoprogetto-di-agridigit/?print=print)

## ATTIVITA' PRESSO LA RISTORAZIONE IN EUROPA E AUSTRALIA

Dal 21 ottobre al 18 novembre si terrà l'importante iniziativa di promozione del Provolone Valpadana in 60 ristoranti in Belgio, Francia e Germania, grazie alla fattiva collaborazione delle sezioni territoriali della Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.). Si tratta della seconda edizione che, dopo il successo dello scorso anno, vedrà premiate le tre ricette migliori (una per ciascun paese) che si confronteranno nella serata finale. Visto il valore assunto dal progetto di divulgazione, si è ritenuto di realizzare l'evento finale concomitante con la settimana della cucina italiana nel mondo che, pertanto, verrà realizzata a Bruxelles il 18 novembre, per eleggere la migliore delle tre ricette finaliste, in una sfida tra i più rappresentativi cuochi delle rispettive nazioni. A grande richiesta continuano anche in Australia le "Restaurant weeks" in oltre 100 ristoranti, localizzati prevalentemente nei grandi centri urbani del West South Wales, di Victoria e nel Queensland. I ristoranti coinvolti terranno in menu per un mese il Provolone Valpadana ed il Consorzio ne promuoverà la presenza attraverso i canali social più noti. Viene così confermato l'interesse che il mercato australiano dimostra per il Provolone Valpadana DOP.

### FOCACCIA CON INSALATA DI POMODORI ALLE ERBE E PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE



#### INGREDIENTI

- 160 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE
- 400 G DI FARINA 00 + ALTRA PER IL PIANO DI LAVORO
- 1 CUCCHIAIO DI SALE
- 100 ML DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 1 BUSTINA DI LIEVITO Istantaneo PER PIZZA
- 200 ML D'ACQUA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 350 G DI POMODORI DATTERINI
- SALE, TIMO LIMONE, BASILICO, ORIGANO E MENTA FRESCI

DOSI PER: 4 PERSONE  
PREPARAZIONE: 50 MIN

DISPONETE LA FARINA IN UNA CIOTOLA E UNITE IL SALE E IL LIEVITO, MESCOLANDO PER AMALGAMARE. MIXATE L'ACQUA CON 40 ML D'OLIO E VERSATELI SULLE POLVERI.

LAVORATE PRIMA CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO ALL'INTERNO DELLA CIOTOLA, POI SPOSTATEVI SUL PIANO DI LAVORO INFARINATO. IMPASTATE CIRCA 10 MINUTI, FINO A OTTENERE UNA MASSA LISCIA E COMPATTA. TAGLIATELA A METÀ E RICAVATE DALLE DUE PARTI DUE SFOGLIE DAL DIAMETRO DI 28 CM.

TRASFERITELE IN DUE TEGLIE UNTE CON 20 ML D'OLIO CIASCUNA E INFORNATELE A 220° CIRCA 20 MINUTI. SFORNATE LE FOCACCE E FATELE RAFFREDDARE, NEL FRATTEMPO LAVATE ACCURATAMENTE I DATTERINI.

TAGLIATELI IN QUARTI PER IL VERSO DELLA LUNGHEZZA E CONDITELI CON L'OLIO RIMASTO, UNA GENEROSA PRESA DI SALE E LE ERBE FRESCHE TRITATE.

TAGLIATE LE FOCACCE IN QUADROTTI, CONDITELI CON I POMODORI, COMPLETATE CON IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE GRATTUGIATO A RICCIOLI, QUALCHE FOGLIOLINA DI ORIGANO FRESCO E SERVITE.

66

### PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI

