

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Provolone Valpadana alla
festa del torrone

PAG. 1

Export formaggi DOP 2023

PAG. 2

Contest internazionale

PAG. 2

Tramezzini di polenta
grigliata con Provolone
Valpadana DOP dolce e
Salame Cremona IGP

PAG. 2



PROVOLONE VALPADANA DOP GIGANTE, NELLA SUA FORMA PIÙ ICONICA "A MANDARINO", REALIZZATO INTERAMENTE IN TORRONE.

“Abbiamo realizzato 9 forme da 15 kg di Provolone Valpadana con lo stampo originale – spiega Cristiano Rivoltini – è stata una vera impresa, soprattutto per la forma mandarino. Ovviamente abbiamo utilizzato il torrone classico cremonese con le mandorle perché riesce perfettamente a ricreare ad ogni morso la consistenza del formaggio. L'effetto stagionato lo abbiamo ottenuto grazie a una pasta di zucchero aromatizzata alla vaniglia e colorata con la curcuma, così da renderlo quanto più realistico”.

L'edizione di quest'anno è particolarmente speciale grazie all'installazione del Provolone Valpadana di torrone. Questa opera d'arte è un esempio perfetto di come la creatività possa trasformare i prodotti locali in esperienze straordinarie.



FONTE: [HTTPS://ILQUOTIDIANODITALIA.IT/ALIMENTAZIONE/CREMONA-PROVOLONE-VALPADANA-DOP-DAL-CUORE-DOLCE/](https://ilquotidianoditalia.it/alimentazione/cremona-provolone-valpadana-dop-dal-cuore-dolce/)



NATALE CON PROVOLONE VALPADANA!

Prosegue la promozione del Provolone Valpadana DOP sulle reti nazionali. Molteplici sono i canali di diffusione scelti, con lo scopo di essere presenti in concomitanza con una delle feste più amate: il Natale.

Per questa festività, quindi, i consumatori potranno incrociare il Provolone Valpadana oltre che sulla radio anche sul digitale. Si parte infatti con la presenza su Spotify, con una campagna che è iniziata l'ultima settimana di novembre e terminerà la terza settimana di dicembre. Il format prevede la messa in onda di uno degli spot radio di recente emissione, corredato da una call to action che permette all'utente di interagire con lo spot video, indirizzandolo sul sito istituzionale del Provolone Valpadana DOP. In concomitanza, su Cook, testata food del Corriere della Sera, dal 02 al 22 dicembre, un articolo dedicato alle molteplici qualità del Provolone Valpadana sarà disponibile ai tantissimi lettori che quotidianamente leggono la testata on line. Le promozioni però non si fermano qui e irrompono anche sui social. Dai primi di dicembre, ospiti dell'account Alta.cucina, che vanta più di 1,5 mil. di followers, tre creators si fronteggeranno in una sfida per la realizzazione di una ricetta a base di Provolone Valpadana. Il vincitore verrà poi decretato il 21 dicembre, in tempo per scartare i regali sotto l'albero. Un altro account molto seguito, il Cucchiaino.it, proporrà al suo numeroso seguito tre ricette a base Provolone Valpadana, per fornire qualche utile suggerimento per i pranzi/cene del periodo natalizio. Per concludere il ciclo di iniziative promozionali, il Messaggero pubblicherà un articolo sul Provolone Valpadana, legandolo al link di una video ricetta pubblicata anche sul suo account Moltofood. Che dire! Sarà un Natale in compagnia del Provolone Valpadana per offrire spunti utili all'utilizzo del nostro formaggio.

PROVOLONE VALPADANA DOP, CONTEST INTERNAZIONALE TRA I MIGLIORI CHEF DI FRANCIA, GERMANIA E BELGIO

CREMONA - Dal 21 ottobre al 18 novembre, i ristoranti aderenti alla Federazione Italiana Cuochi di Belgio, Francia e Germania si sono preparati a mettere alla prova le loro abilità culinarie in un contest internazionale che ha celebrato l'eccellenza del Provolone Valpadana Dop. L'iniziativa, promossa dal Consorzio, si inserisce all'interno del progetto "Provolone Valpadana Dop. Il sapore della tradizione. Un'eccellenza da utilizzare in cucina", giunto alla sua seconda edizione. L'evento ha visto oltre 60 ristoranti partecipare con ricette innovative e gustose, tutte a base di Provolone Valpadana Dop, simbolo della tradizione casearia italiana.

Le selezioni del contest sono iniziate il 4 novembre a Lione, in Francia. Tra i 20 ristoranti in gara, due chef si sono distinti per la loro capacità di valorizzare il Provolone Valpadana nelle loro creazioni: Fabio Merra del ristorante "Mood" e Raffaele Rea del ristorante "Ardoise by raf". Le loro ricette, apprezzate per l'originalità e la maestria nell'uso dell'ingrediente protagonista, hanno conquistato i giudici, assicurando loro un posto in finale.

Dopo la Francia, è stato il turno della Germania: l'11 novembre, a Steinfurt, ad aggiudicarsi la vittoria sono stati gli chef Antonio Locoselli del ristorante "Locoselli" e lo chef Antonio Giannetti del ristorante "Acquarello".

La terza tappa del contest si è tenuta il 17 novembre in Belgio dove, alla presenza del ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, gli chef hanno potuto dare il meglio per strappare gli ultimi due pass a disposizione per accedere alla finale.

La sfida è culminata quindi il 18 novembre a Bruxelles, presso il prestigioso Palais d'Afrique, nell'ambito della nona edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, organizzata dall'Associazione Cuochi Italiani in Belgio, presieduta dallo chef Pino Nacci. In questa occasione, i sei finalisti, due per ciascuna nazione, hanno messo in tavola l'eccellenza e la versatilità del Provolone Valpadana Dop, meritandosi tutti un premio.

FONTE: [HTTPS://WWW.VIRTUQUOTIDIANE.IT/EVENTI-FIERE-ED-APPUNTAMENTI-PROVOLONE-VALPADANA-DOP-CONTEST-INTERNAZIONALE-TRA-I-MIGLIORI-CHEF-DI-FRANCIA-GERMANIA-E-BELGIO.HTML](https://www.virtuquotidiane.it/eventi-fiere-ed-appuntamenti-provolone-valpadana-dop-contest-internazionale-tra-i-migliori-chef-di-francia-germania-e-belgio.html)

TRAMEZZINI DI POLENTA GRIGLIATA CON PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE E SALAME CREMONA I.G.P.



INGREDIENTI

- 500 G DI POLENTA GIALLA SODA ROTONDA
- 300 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE
- 220 G DI SALAME CREMONA IGP A FETTE SOTTILI

DOSI PER: 4 PERSONE

RICAVATE DALLA POLENTA 8 FETTE SPESSE 1 CM E TAGLIATE A LISTarelLE LARGHE IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE.

TOSTATE LE FETTE DI POLENTA DA AMBO I LATI PER QUALCHE MINUTO SU UNA PIASTRA ROVENTE, QUINDI FARCITELE CON IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE E IL SALAME CREMONA IGP PER OTTENERE IN TUTTO 4 SANDWICH.

TAGLIATELI IN DIAGONALE PER RICAVARE I TRAMEZZINI, FERMA TELI CON UNO STUZZICADENTI E INFORNATELI 5 MINUTI A 200°. SFORNATE E SERVITE.

COME SERVIRE

SERVITE CON UNA SPOLVERATA DI PEPE NERO E IL FORMAGGIO RIMASTO A PICCOLI DADINI.

PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI 66

