

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Produzione 2024	PAG. 1
Export formaggi DOP 2023	PAG. 2
Accordo UE-Messico	PAG. 2
Polpettone ripieno con Provolone Valpadana DOP dolce, funghi e spinaci	PAG. 2



PRODUZIONE 2024

CREMONA – Il passato 2024 è stato, per il Provolone Valpadana, un anno ricco di soddisfazioni che ha portato ad un significativo incremento della produzione, delle vendite e delle esportazioni.

Questo risultato testimonia il crescente apprezzamento per questo formaggio dalla forte identità territoriale, simbolo di innegabile qualità e frutto della tradizione casearia italiana.

La produzione ha così registrato un aumento del 5,8 % rispetto all'anno precedente. Tale crescita è da porre in relazione al costante impegno dell'intera filiera produttiva, grazie anche all'adozione di tecnologie innovative e del costante impegno dei produttori nel garantire standard elevati.

Parallelamente, anche le vendite hanno fatto registrare un trend positivo, con un incremento del 6 % a livello nazionale ed una ancor più significativa crescita delle esportazioni, il cui quantitativo, per la voce doganale "provolone", ha segnato, nel periodo gennaio/ottobre, un +13,5 % rispetto al medesimo periodo dell'anno precedente. I mercati esteri si dimostrano sempre più favorevoli al Provolone Valpadana DOP, con particolare attenzione in paesi come la Spagna, che rappresenta il principale mercato europeo e l'Australia, che si posiziona al primo posto come mercato extra europeo.

Il Consorzio, grazie ai fondamentali contributi provenienti dal Ministero e dall'Unione Europea, continuerà a investire in strategie di valorizzazione del prodotto, con azioni mirate alla promozione e alla tutela del marchio, rafforzando la presenza del Provolone Valpadana DOP nei mercati internazionali e sensibilizzando i consumatori sulla sua unicità.



Non solo Sinner ha fatto centro agli Australian Open! Anche il Provolone Valpadana è stato protagonista delle pause pranzo dei tantissimi appassionati di tennis (oltre 1.200.000 spettatori) che hanno riempito gli spalti, tifando per i loro atleti.

Il nostro partner, il ristorante DOC di Melbourne, pensando ad un menù speciale dedicato all'iniziativa, ha presentato la pizza al trancio con Provolone Valpadana Dop e soppressa, incontrando il gusto del pubblico australiano. Diverse migliaia sono stati i clienti che hanno apprezzato questo particolare abbinamento. Per questo piatto lo chef del ristorante, Tom Davies, ha pensato di utilizzare il Provolone Valpadana DOP, nella tipologia dolce, per dare al trancio di pizza un gusto unico, accompagnato dalla giusta filatura, tanto ricercata dagli amanti di questo piatto.

E, visto il successo di questo abbinamento, si è messo subito all'opera per la creazione di una pizza bianca con Provolone Valpadana DOP piccante, sicuro così di esaltarne il gusto inconfondibile. Sarà il piatto principe della prossima edizione degli Australian Open?

Dal rinnovo dell'accordo tra l'Unione europea e il Messico potrebbero nascere nuove opportunità per i formaggi italiani. Lo sottolinea in una nota, Assolatte, l'associazione industriale che rappresenta le industrie italiane del settore lattiero-caseario.

Anche se il Messico non è tra i principali mercati per i formaggi italiani, nel 2023 l'Italia ne ha esportate 865 tonnellate, per 8,86 milioni di euro.

«Le nuove concessioni della parte messicana –precisa Assolatte– potrebbero aprire interessanti opportunità di sviluppo. Si stima infatti che il mercato dei formaggi importati valga in Messico circa 180 mila tonnellate (dati 2023, con +44% in 5 anni) per 820 milioni di euro (+88% nel periodo 2018-2023). Dimensioni considerevoli, insomma. E anche se gli Stati Uniti la fanno da padrone (83% dei volumi e 87% del valore) l'accordo 2.0 offre interessanti spiragli».

Intanto, in un terreno da sempre delicato come quello americano, il Messico accetta di riconoscere e tutelare 340 IG europee, tra cui 9 Dop casearie italiane: Asiago, Fontina, Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Provolone Valpadana e Taleggio.

Per quanto riguarda i contingenti tariffari, potranno entrare a dazio zero inizialmente 8.500 tonnellate di formaggi dall'Ue, quantitativo destinato a salire gradualmente fino alle 25.000 tonnellate, che saranno a regime dal quinto anno in poi.



[FONTE: https://www.fattinostri.it/assolatte-accordo-ue-messico-opportunita-per-formaggi-italiani](https://www.fattinostri.it/assolatte-accordo-ue-messico-opportunita-per-formaggi-italiani)

POLPETTONE RIPIENO CON PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE, FUNGHI E SPINACI

PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI 66



INGREDIENTI:

- 200 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE
- 500 G DI MACINATO DI CARNE MISTA
- 2 UOVA
- 110 G DI PANGRATTATO
- 300 G DI SPINACI LESSATI
- 300 G DI FUNGHI MISTI
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- 1 CIUFFO DI PREZZEMOLO
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

VERSATE DUE CUCCHIAI D'OLIO IN UN TEGAME E UNITE LO SPICCHIO D'AGLIO SBUCCIATO E TRITATO. UNITE I FUNGHI BEN MONDATI E LAVATI, IL PREZZEMOLO, REGOLATE DI SALE E PEPE E CUOCETELI 20 MINUTI CON IL COPERCHIO A FIAMMA MEDIA, GIRANDOLI DI TANTO IN TANTO.

SCOLATELI DAL LORO LIQUIDO DI COTTURA, ASCIUGATELI BENE CON CARTA ASSORBENTE E TENETELI DA PARTE.

DISPONETE LA CARNE IN UNA CIOTOLA E AGGIUNGETE LE UOVA E IL PANGRATTATO. REGOLATE ANCHE QUESTO DI SALE E PEPE E LAVORATE L'IMPASTO CON LE MANI FINO A QUANDO SARÀ BEN INCORPORATO E DENSO. FORMATE UN RETTANGOLO CON L'IMPASTO DI CARNE SU UN FOGLIO DI CARTA FORNO. POSIZIONATEVI NEL CENTRO GLI SPINACI BEN STRIZZATI, I FUNGHI ED IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE A FETTINE.

CHIUDETE IL POLPETTONE AIUTANDOVIS CON LA CARTA FORNO, CHE STRINGERETE ATTORNO A QUESTO A CAMELLA.

FATE RIPOSARE IL POLPETTONE 30 MINUTI IN FRIGORIFERO, QUINDI INFORNATELO, SEMPRE NEL SUO INVOLUCRO A CAMELLA, 45 MINUTI A 200°.

SFORNATE, FATE INTIEPIDIRE 10 MINUTI, ELIMINATE LA CARTA E TAGLIATE IL POLPETTONE A FETTE. SERVITE CON CONTORNO DI PATATE AL FORNO.

