

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

AFIDOP - FIPE	PAG. 1
Collaborazione fra Consorzi	PAG. 1
Formaggi & Sorrisi risultati	PAG. 2
Farfalle con fave, guanciale e Provolone Valpadana piccante	PAG. 2

ACCORDO AFIDOP-FIPE SUI FORMAGGI NELLA RISTORAZIONE

Il progetto è nato in seguito a uno studio che AFIDOP ha commissionato, nel marzo 2023, a Griffeshield affinché indagasse sul corretto impiego delle DOP e IGP casearie nei menù dei ristoranti. È emerso che su 21.800 ristoranti italiani analizzati, uno su quattro ha nella sua offerta almeno un formaggio DOP ma soltanto uno su dieci li valorizza adeguatamente riportandone la corretta denominazione nel menù.

Le linee guida AFIDOP-FIPE, quindi, vogliono contrastare questa tendenza attraverso un vero e proprio vademecum per i ristoratori, disponibile per il download sul sito www.afidop.it.

In particolare, vengono esplicitate le sei regole generali "per riportare correttamente una DOP o una IGP all'interno di un menù",

FONTE: gazzettadelgusto.it

COLLABORAZIONE CON IL CONSORZIO DI TUTELA VINI VALTENESI

In occasione della seconda tappa del tour Valtènesi Experience - Vino al centro organizzato da Gambero Rosso nella rinomata enoteca Trimani, a Roma, con il Consorzio Valtènesi, si potrà degustare il Provolone Valpadana D.O.P abbinato ai vini della DOC Valtènesi. Un connubio nuovo che desterà l'interesse dei numerosi partecipanti alla serata che si terrà dalle ore 17:00 in via Goito n° 20. Le D.O.P. fanno squadra, dunque, per presentare la loro qualità ad un pubblico geograficamente lontano ma idealmente vicino in quanto a voglia di gustare un aperitivo accompagnato da due eccellenze del panorama enogastronomico italiano.



CREMONA CON GRANDI NUMERI, STIMATI 50MILA VISITATORI A FORMAGGI&SORRISI 2024

Tra le esperienze apprezzate e fotografate, l'opera d'arte realizzata dal maestro intagliatore Matteo Padoan, chef trevigiano campione mondiale d'intaglio che ha realizzato un maxi-provolone Valpadana DOP di 60 kg intagliando le effigi di Cremona

Si è conclusa la quarta edizione di Formaggi e Sorrisi- Cheese&Friends Festival – 50 mila i visitatori stimati dagli organizzatori – durante i quali le eccellenze lattiero casearie made in Italy sono state protagoniste, affiancati da gustose composte, marmellate, mostarde e chutney.

“Il ricco palinsesto proposto in questi tre giorni ha coinvolto il pubblico, tutti gli eventi presso il Pala Cheese sono andati sold out. Degustazioni guidate dai maestri assaggiatori ONAF ma anche showcooking di grandi chef del panorama gastronomico italiano come Davide Oldani pluristellato con la sua cucina Pop, Filippo Oggioni chef stellato del Vecchio Ristoro di Aosta e Daniele Persegani, oltre all'incontro tra Edoardo Raspelli e Gianfranco Vissani, appuntamenti che hanno caratterizzato la qualità della kermesse”, commenta Stefano Pellicciardi di SGP Grandi Eventi, organizzatore dell'evento.

“Un evento dedicato ai gourmet, agli amanti del prodotto, ma anche a famiglie ed esperti alla scoperta di Cremona in un viaggio multisensoriale”.

FONTE: CREMONAOGGI.IT

FARFALLE CON FAVE, GUANCIALE E PROVOLONE VALPADANA D.O.P. STAGIONATO

66

PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI



DIFFICOLTÀ: FACILE

- 80 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE STAGIONATO GRATTUGIATO
- 320 G DI PASTA TIPO FARFALLE RIGATE
- 150 G DI GUANCIALE
- 150 G DI FAVE FRESCHE SGUSCIATE E PELATE
- 10 POMODORINI
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPERONCINO, BASILICO

DOSI PER: 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 30 MINUTI

PREPARAZIONE

TRITATE LA CIPOLLA E FATELA STUFARE CON POCO PEPERONCINO IN UNA PADELLA CON 4 CUCCHIAI D'OLIO SU FIAMMA BASSA. UNITE IL GUANCIALE TAGLIATO A PEZZETTI E FATE ROSOLARE. AGGIUNGETE LE FAVE, SFUMATE CON MEZZO BICCHIERE D'ACQUA CALDA E PROSEGUITE LA COTTURA ALTRI 5 MINUTI.

MONDATE I POMODORINI, ELIMINATENE I SEMI E L'ACQUA DI VEGETAZIONE E TAGLIATELI A CUBETTI. UNITELI ALLE FAVE INSIEME A QUALCHE FOGLIA DI BASILICO TRITATA E FATE RESTRINGERE IL SUGO ANCORA QUALCHE MINUTO. REGOLATE DI SALE E PEPE.

CUOCETE LA PASTA IN ACQUA BOLLENTE SALATA, SCOLATELA MOLTO AL DENTE E FATELA SALTARE NELLA PADELLA CON IL CONDIMENTO INSIEME A MEZZO BICCHIERE DELLA SUA ACQUA DI COTTURA.

GRATTUGIAVEVI SOPRA IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE STAGIONATO E SERVITE.

