

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Elezioni Afidop	PAG. 1
Progetto 1144 - OPQ Australia	PAG. 1
Festival musicali	PAG. 2
Carpaccio di manzo con Provolone Valpadana D.O.P. piccante e pesto di rucola	PAG. 2



ANTONIO AURICCHIO CONFERMATO AL VERTICE AFIDOP

È stato riconfermato e eletto all'unanimità per il secondo mandato come presidente dell'Associazione formaggi italiani DOP e IGP durante la 34/ma assemblea dell'associazione a Villasimius (CA).

Antonio Auricchio, cremonese, classe 1953, è presidente del Consorzio di tutela del gorgonzola e vicepresidente Assolatte. Insieme a lui ci saranno nel prossimo triennio il vicepresidente **Giovanni Guarneri**, presidente del Consorzio di tutela del Provolone Valpadana, assieme agli altri componenti della giunta esecutiva **Nicola Bertinelli** (Parmigiano Reggiano), **Domenico Raimondo** (Mozzarella di Bufala Campana) e **Renato Zaghini** (Grana Padano).

L'Assemblea ha anche annunciato di aver accolto un nuovo socio, il Consorzio della Burrata di Andria IGP.

FONTE: alimentinews.it

PROVOLONE VALPADANA



INIZIATO IL NUOVO PROGETTO 1144 AUSTRALIA "OPQ"

Entra nel vivo il nuovo progetto per il mercato australiano, cofinanziato con il regolamento 1144, denominato "The original profiles of quality - O.P.Q.". Entro la fine di giugno sarà infatti on line il nuovo sito dedicato al progetto e verranno attivati i social facebook e instagram creati ad hoc. Saranno gli spazi ufficiali per conoscere tutte le iniziative realizzate per favorire la conoscenza delle denominazioni europee e del Provolone Valpadana in particolare. Tra le iniziative segnaliamo la partecipazione alla fiera Fine Food, dal 2 al 5 settembre a Melbourne e la settimana di degustazione presso oltre 100 ristoranti nel mese di novembre.

PAGINA 1

PROVOLONE VALPADANA DOP E MUSICA: CONTINUA LA PARTECIPAZIONE ATTIVA DEL CONSORZIO AI FESTIVAL ESTIVI

Cremona, 12 giugno 2023 – Manca davvero poco all'estate e con essa riprendono anche i festival musicali. Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana garantisce, anche quest'anno, la propria presenza a due dei più attesi festival estivi, Tener-a-mente, presso il Vittoriale degli Italiani a Gardone Riviera (BS) e Villa Arconati festival, presso la splendida omonima villa, a nord di Milano.

Ben consci del fatto che la buona musica deve essere accompagnata dal buon cibo, presso l'ingresso delle due location il pubblico potrà trovare uno spazio allestito e presidiato da personale dedicato al Provolone Valpadana, nel quale si potrà vivere un'esperienza di gusto attraverso un percorso di degustazione che racconta il sapore unico e la duplice anima: dolce e piccante. Questo famoso formaggio a pasta filata sarà quindi disponibile sia in purezza che declinato in deliziose ricette.

I concerti preannunciano pertanto di offrire una completezza sensoriale che lega gusto ad ascolto, immersi, anche per la gioia degli occhi, in luoghi unici, che caratterizzano lo splendore irripetibile architettonico italiano, abbinato alla sua tradizione culinaria, apprezzata, copiata e invidiata ovunque.

Il Consorzio offrirà quindi la nota sensoriale iniziale del concerto per i tanti appassionati di musica che, con il suo sapore intenso, porterà lo spettatore nella giusta atmosfera per godersi al meglio gli artisti preferiti.

Tener-a-mente: <https://www.anfiteatrodelvittoriale.it/biglietti-e-concerti-tener-a-mente/>

Festival di Villa Arconati: <https://festivalarconati.com/artisti/>

CARPACCIO DI MANZO CON PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE E PESTO DI RUCOLA

66

PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI



INGREDIENTI

600 G DI CONTROFILETTO MAGRO DI MANZO
5 RAVANELLI
50 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE A SCAGLIE

PER IL PESTO DI RUCOLA:

100 G DI RUCOLA
60 G DI MANDORLE
200 ML D'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE

DOSI PER: 4 PERSONE

RIMUOVETE LE NERVATURE E LE PARTI GRASSE DALLA CARNE, QUINDI TAGLIATELA A FETTE SOTTILI CON UN'AFFETTATRICE.

DISPONETELE SU UN VASSOIO FACENDO ATTENZIONE A NON SOVRAPPORLE. COPRITE CON LA PELLICOLA TRASPARENTE E TRASFERITE NEL RIPIANO PIÙ FREDDO DEL FRIGO CIRCA 30 MINUTI.

LAVATE E ASCIUGATE LA RUCOLA E RACCOGLIETELA NEL BICCHIERE DI UN FRULLATORE A IMMERSIONE.

UNITE LE MANDORLE, UN PIZZICO DI SALE E PEPE E L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

FRULLATE FINO A OTTENERE UNA SALSINA CREMOSA E OMOGENEA.

PRELEVATE IL CARPACCIO DAL FRIGO E DIVIDETELO NEI PIATTI INDIVIDUALI.

UNITE I RAVANELLI BEN LAVATI, ASCIUGATI E TAGLIATI ALLA MANDOLINA E SPOLVERIZZATE CON IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE A SCAGLIE.

IRRODATE CON IL PESTO DI RUCOLA E SERVITE

