

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Dop e Igp nei borghi lombardi	PAG. 1
No al dimezzamento fondi per la promozione	PAG. 1
Nuovi spot radio	PAG. 2
Hamburger di Chianina I.G.P con Provolone Valpadana D.O.P. Affumicato e peperoni arrosto	PAG. 2



DOP E IGP: NEI BORGHI LOMBARDI UN TESORO DA 2 MILIARDI

I 34 cibi lombardi certificati DOP e IGP sono custoditi nella rete degli oltre mille piccoli comuni lombardi e rappresentano un tesoro di tipicità che complessivamente vale circa 2 miliardi di euro.

In Lombardia – spiega la Coldiretti regionale su dati rapporto Coldiretti/Symbola – i borghi con meno di cinquemila abitanti sono 1038, pari al 69% del totale delle amministrazioni locali, e rappresentano più del 63% della superficie territoriale regionale. La nostra – sottolinea la Coldiretti Lombardia – è la seconda regione italiana per numero di piccoli comuni, dietro solo al Piemonte che ne conta 1045.

Tutte le 34 tipicità agroalimentari DOP e IGP nascono anche nella rete dei piccoli comuni. Si tratta – precisa la Coldiretti regionale – di 14 formaggi, 10 salumi, 2 olii extravergini di oliva, 4 prodotti ortofrutticoli e altri 4 prodotti di varia natura (2 tipologie di pesci, il miele varesino e i pizzoccheri della Valtellina).

Fonte: AgenParl.eu

PROVOLONE VALPADANA



ORIGIN ITALIA: NO AL DIMEZZAMENTO DEI FONDI PROMOZIONE

“La politica di promozione messa in atto in questi anni dall’UE ha raggiunto con successo i suoi obiettivi iniziali, rafforzando in modo significativo la competitività dei prodotti IG tanto da farli diventare un modello internazionale – precisa il Presidente di Origin Italia, Cesare Baldrighi – per questo chiediamo in particolare al nostro Governo, al Ministro Lollobrigida e ai rappresentanti italiani al Parlamento Europeo, che la politica continui a sostenere proporzionalmente tutti i settori e le pratiche agricole sostenibili al fine di proseguire nella crescita della competitività dei nostri prodotti DOP IGP sul mercato unico oltre ad adattarsi alle nuove condizioni di mercato create dall’eventuale adesione dell’Ucraina”.

Fonte: Origin Italia

PROVOLONE VALPADANA DOP IN RADIO E SUI PRINCIPALI SETTIMANALI: INIZIATA LA PROMOZIONE ESTIVA E AUTUNNALE

L'inizio della campagna pubblicitaria, cofinanziata con il PSR Lombardia, ha avuto un ottimo riscontro. Tantissimi infatti sono stati, i feedback positivi circa gli spot radio andati in onda su radio deejay, radio capital, radio m2o e one podcast, creati specificatamente per stimolare il consumatore in modo divertente e coinvolgente. Particolarmente attenta è stata anche la calendarizzazione, per i mesi estivi infatti, sono stati programmati più di 300 passaggi, in modo da coprire le fasce orarie di maggior ascolto.

La campagna pubblicitaria ha coinvolto anche la stampa, programmando 20 uscite sui principali quotidiani e riviste come, La Repubblica, La Stampa, D e il Venerdì. Studiate appositamente per questo mezzo, le pagine pubblicitarie sono state pensate per suggerire possibili consumi nei principali pasti della giornata, mostrando gustose creazioni con l'ingrediente principale: il Provolone Valpadana.

La campagna pubblicitaria continuerà fino alla fine dell'anno, generando notevole visibilità grazie all'attenta scelta dei mezzi di diffusione.

HAMBURGER DI CHIANINA I.G.P CON PROVOLONE VALPADANA D.O.P. AFFUMICATO E PEPERONI ARROSTO



INGREDIENTI

200 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. AFFUMICATO
 4 HAMBURGER DI CHIANINA IGP
 4 PANINI DA HAMBURGER
 1 PEPERONE ROSSO
 1 SPICCHIO D'AGLIO
 4 CUCCHIAI DI SALSIA BARBECUE
 OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PREZZEMOLO FRESCO

DOSI PER: 4 PERSONE
 PREPARAZIONE: 50 MIN + IL RIPOSO

LAVATE E ASCIUGATE IL PEPERONE. SPENNELATELO CON POCO OLIO E DISPONETELO SU UNA TEGLIA RIVESTITA DI CARTA FORNO. INFORNATELO A 250° 30 MINUTI, GIRANDOLO A METÀ DEL TEMPO.

SFORNATELO E TRASFERITelo IMMEDIATAMENTE ALL'INTERNO DI UN SACCHETTO DI CARTA. SIGILLATELO E ATTENDETE 15 MINUTI. TRASCORSO QUESTO TEMPO, SARETE IN GRADO DI SPELLARE AGEVOLMENTE IL PEPERONE.

TAGLIATE LA POLPA A LOSANGHE E TRASFERITELA IN UNA CIOTOLA. CONDITELA CON DUE CUCCHIAI D'OLIO, LO SPICCHIO D'AGLIO SBUCCIATO E TAGLIATO A METÀ, SALE, PEPE E UN CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO. TENETE DA PARTE.

TAGLIATE I PANINI A METÀ E TOSTATELI IN FORNO. NEL FRATTEMPO CUOCETE GLI HAMBURGER ALLA PIASTRA. NAPPATE I PANINI CON LA SALSIA BARBECUE. DISPONETEVI SOPRA LA CARNE E IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. AFFUMICATO A FETTE SPESSIE.

COMPLETATE CON I PEPERONI, CHIUDETE I PANINI E SERVITELI



PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI

