

# PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA  
PROVOLONE VALPADANA



## IN QUESTO NUMERO:

- Melbourne 2024 PAG. 1
- Caseus veneti PAG. 2
- Indagine cinese anti-sovvenzione PAG. 2
- Pizza rossa integrale con Provolone Valpadana D.O.P. dolce, prosciutto arrosto e funghi PAG. 2

## MELBOURNE 2024: PROVOLONE VALPADANA SEMPRE PIÙ RICHIESTO

Le prime attività inserite nel progetto “The original profiles of Quality” cofinanziato all’interno del regolamento 1144, svolte a Melbourne nelle prime due settimane di settembre hanno riscontrato entusiasmo e interesse nel pubblico australiano. Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana era infatti presente in uno degli appuntamenti australiani più importanti per il food & beverage: la fiera Fine Food, che si svolge annualmente. Numeroso è stato il pubblico accorso per visitare la fiera che si è fermato allo stand allestito con il visual del progetto: “The original profiles of quality” pensato per valorizzare il formaggio DOP europeo dalle molteplici forme. Il pubblico ha potuto assaggiare il Provolone Valpadana DOP dolce e piccante sia in purezza che accompagnato dalla tipica focaccia barese, creata ad hoc da Focacceria Pugliese, ristorante punto di riferimento per gli amanti della cucina italiana a Melbourne.

Le attività sono proseguite con la cena presso il ristorante Al Dente, nel cuore del quartiere Carlton, roccaforte dell’immigrazione italiana nella città di Melbourne. Lo chef, Andrea Vignali, presentando un ricco menù a base di Provolone Valpadana, ha saputo incantare i palati degli invitati, valorizzando il formaggio in ogni portata, dall’antipasto al dolce. Molteplici infatti sono stati gli apprezzamenti per la serata e il menù.

Soddisfatta anche il sales management del famoso importatore di cibo gourmet, Mayers, che ha potuto ascoltare dalla parole del noto chef italo-australiano Luca Ciano, la versatilità e le molteplici qualità del Provolone Valpadana. Il momento di incontro si è rivelato un valido aiuto per i presenti al fine di proporre al meglio la DOP ai tantissimi service delle principali città australiane. Le attività proseguiranno nei prossimi mesi con molteplici momenti in cui il Provolone Valpadana sarà protagonista.



## TORNA CASEUS VENETI, LA RASSEGNA INTERNAZIONALE DEI FORMAGGI

Ormai definito il programma di Caseus 2024, appuntamento giunto alla 20ª edizione che ospiterà anche il Festival delle DOP Venete con un ricco e "gustoso" percorso espositivo. Prevista alle 9:30 di sabato 5 l'apertura dei cancelli con la premiazione del 20° Concorso Caseus Veneti che celebra tutte e le produzioni casearie regionali, a seguire le premiazioni del 6° Concorso Nazionale Formaggi di Fattoria, organizzato da ONAF, che valuta le piccolissime produzioni della Penisola. L'appuntamento promosso dalla Regione del Veneto, sostenuto dal Comitato Promotore (composto dai Consorzi di Tutela dei formaggi DOP del Veneto: Asiago, Casatella Trevigiana, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese, Piave, Provolone Valpadana e Mozzarella STG) e organizzato da A.Pro.La.V. ha tra gli obiettivi quello di valorizzare il binomio prodotto - territorio per difendere l'identità delle produzioni e la dignità dei lavoratori della filiera.

Fonte: <https://nuovavenezia.gelocal.it/>

## INDAGINE CINESE ANTI-SOVVENZIONI: QUESTIONARIO "INTERMEDIO" DEL MOFCOM

La disputa commerciale tra Cina e Unione Europea si intensifica, con un nuovo fronte che si apre sul settore lattiero caseario. Pechino ha infatti annunciato l'avvio di un'indagine anti-dumping sui prodotti lattiero caseari importati dall'Ue, in risposta alla sovrattassa di cinque anni sulle auto elettriche cinesi imposta da Bruxelles. Questa mossa, che segue l'indagine già avviata sulla carne suina, mira a verificare l'esistenza di presunte sovvenzioni illegali su formaggi freschi e fusi, formaggi erborinati, latte e panna con un contenuto di grassi superiore al 10%. Sotto esame, come riporta Il Sole 24 ore, finiranno 20 programmi di sostegno, tra cui alcuni pilastri della Politica agricola comune dell'Ue.

Le implicazioni di questa indagine sono potenzialmente significative per le aziende europee del settore. In base ai dati Eurostat, lo scorso anno l'Ue ha esportato 1,7 miliardi di euro di prodotti lattiero caseari in Cina, pari al 9,5% delle esportazioni totali nel comparto. In particolare, l'Irlanda è uno dei principali esportatori verso la Cina con circa 420 milioni di euro nel 2023.

Fonte: [alimentando.info](http://alimentando.info)

## PIZZA ROSSA INTEGRALE CON PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE, PROSCIUTTO ARROSTO E FUNGHI



### INGREDIENTI

#### IMPASTO:

- 250 G DI FARINA INTEGRALE
- 250 G DI FARINA TIPO 1
- 4 G DI LIEVITO DI BIRRA SECCO
- 310 G DI ACQUA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 30 G DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 10 G DI SALE FINO
- 1 CUCCHIAIO DI MIELE

### INGREDIENTI

#### CONDIMENTO:

- 200 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE A FETTE
- 400 ML DI PASSATA DI POMODORO
- 150 G DI PROSCIUTTO ARROSTO
- 300 G DI FUNGHI
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- 2 CIUFFI DI PREZZEMOLO.
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

DOSI PER: 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 70 MIN + 3 ORE IL RIPOSO

VERSATE LA FARINA INTEGRALE IN UNA CIOTOLA INSIEME AL LIEVITO DI BIRRA SECCO E AL MIELE.

INIZIATE AD IMPASTARE CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO, VERSANDO A FILO L'ACQUA. LAVORATE FINO A OTTENERE UN COMPOSTO OMOGENEO E LIQUIDO. COPRITE LA CIOTOLA CON LA PELLICOLA E FATE LIEVITARE UN'ORA NEL FORNO SPENTO.

RIPRENDETE L'IMPASTO E VERSATEVI DENTRO LA FARINA RESTANTE. LAVORATE CON LE MANI FINO AL SUO COMPLETO ASSORBIMENTO. QUINDI UNITE IL SALE E L'OLIO. TRASFERITE L'IMPASTO SUL PIANO DI LAVORO E LAVORATELO 10 MINUTI, QUINDI PONETE A LIEVITARE ALTRE DUE ORE.

MONDATE I FUNGHI E TAGLIATELI A FETTINE. METTETELI IN PADELLA CON 3 CUCCHIAI D'OLIO EXTRAVERGINE, LO SPICCHIO D'AGLIO SBUCCIATO E UN CIUFFO DI PREZZEMOLO. ACCENDETE UNA FIAMMA BASSA E CUOCETE CON IL COPERCHIO 30 MINUTI, MESCOLANDO DI TANTO IN TANTO. REGOLATE DI SALE E PEPE E TENETE DA PARTE IN CALDO.

STENDETE L'IMPASTO IN DUE PIZZE ROTONDE DI 28 CM DI DIAMETRO. METTETELE ALL'INTERNO DI DUE TEGLIE UNTE D'OLIO E DISPONETEVI SOPRA LA PASSATA DI POMODORO. IRRORATELE CON UN FILO D'OLIO E INFORNATELE A 220° 15 MINUTI.

SFORNATE. UNITE LE FETTE DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE E E RIMETTETE IN FORNO ALTRI 5 MINUTI. SFORNATE, AGGIUNGETE IL PROSCIUTTO ARROSTO A FETTE E I FUNGHI, IRRORATE CON UN FILO D'OLIO E SERVITE.

66

## PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI

