

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA



IN QUESTO NUMERO:

La tecnologia al servizio del Provolone Valpadana	PAG. 1
Export formaggi DOP 2023	PAG. 2
Parlano di noi!	PAG. 2
Farfalle con fave, guanciale e Provolone Valpadana DOP piccante stagionato	PAG. 2

LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DEL PROVOLONE VALPADANA

“CREMONA - Monitorare i consumi per migliorare produttività e incentivare la sostenibilità ambientale: il settore lattiero-caseario si muove in questo senso con il nuovo database Con.Pro.Va., promosso dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana. Durante la presentazione del sistema, avvenuta il 28 novembre in sala Amati, sono stati riassunti i primi risultati del progetto presso le principali categorie interessate: allevatori e tecnici.

La filiera del Provolone Valpadana ha rilevato la necessità di monitorare i consumi di energia elettrica e di acqua legati agli impianti interessati, dalle macchine di mungitura a quelle di riscaldamento e alimentazione delle vitelle. «Il nostro settore – spiega infatti il Presidente del Consorzio per la Tutela del Provolone Valpadana, Giovanni Guarneri – sente oggi la necessità di affrontare la questione della sostenibilità ambientale, e deve dunque muoversi come filiera per tutelare i lavoratori e la qualità del prodotto finale.

FONTE: WWW.LAPROVINCIACR.IT/NEWS/FIERE-ZOOTECNICHE-INTERNAZIONALI-2024/473768-LA-TECNOLOGIA-AL-SERVIZIO-DEL-PROVOLONE-VALPADANA.HTML



PER I FORMAGGI EUROPEI L'ACCORDO UE-MERCOSUR VALE 245 MILIONI

La firma dell'accordo commerciale Ue-Mercosur che regola e semplifica gli scambi import-export con i Paesi sudamericani ha suscitato critiche da parte del mercato agricolo europeo, ma non mancano anche le opportunità. Dopo la promozione arrivata da Unione italiana vini, arrivano le considerazioni di Assolatte, secondo cui la firma «apre un mercato che ha un valore potenziale per il settore lattiero caseario europeo di 245 milioni di euro».

L'associazione che rappresenta i caseifici italiani sottolinea in una nota come «nei Paesi Mercosur (Argentina, Brasile, Paraguay e Uruguay) i formaggi italiani non sono ancora decollati» e «senza entrare nelle criticità evidenziate da altri settori dell'alimentare e nel percorso che si deciderà per il suo recepimento in Europa», fa notare come «è evidente che per il lattiero caseario l'intesa porta alcuni risultati di rilievo, sia in termini di dazi che nel capitolo della tutela delle Indicazioni geografiche. Per quanto riguarda il primo aspetto, infatti, prevede un contingente tariffario crescente, che passa da 3mila a 30mila tonnellate in dieci anni, con il parallelo progressivo azzeramento dei dazi. Ancor più importante è l'accettazione da parte dei paesi del Sud America del capitolo che tutela le indicazioni geografiche».

L'accordo - «pur con alcuni distinguo ed eccezioni» - proteggerà i 9 formaggi italiani più esportati: Asiago, Fontina, Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Provolone Valpadana, Taleggio.

FONTI: [HTTPS://MAHALSA.IT/PER-I-FORMAGGI-EUROPEI-L'ACCORDO-UE-MERCOSUR-VALE-245-MILIONI-E-L-ITALIA-E-CAMPIONE-DI-EXPORT/](https://mahalsa.it/per-i-formaggi-europei-l'accordo-ue-mercotur-va-le-245-milioni-e-l-italia-e-campione-di-export/)

PARLANO DI NOI!

Ecco il link ai principali quotidiani on line che hanno parlato di noi:

https://www.ilmessaggero.it/partner/news/provolone_valpadana_dop_chi_garantisce_e_la_sua_autenticita-8402147.html?refresh_ce

<https://www.corriere.it/native-adv/provolone-valpadana-dop-01-eccellenze-italiane-come-riconoscerle-per-gustarle-meglio.shtml>



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



INGREDIENTI:

- 80 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE STAGIONATO GRATUGIATO
- 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

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.

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

PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI 66

