

# PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA  
PROVOLONE VALPADANA

## IN QUESTO NUMERO:

Presentazione Con.Pro.Va	PAG. 1
Quinta edizione Formaggi & Sorrisi	PAG. 2
Conferenza Fao -Masaf	PAG. 2
Linguine ai broccoli su fonduta di Provolone Valpadana DOP dolce	PAG. 2



## PRESENTAZIONE OPERATIVA CON.PRO.VA

CREMONA – il 5 febbraio si è svolta la prima presentazione pubblica del progetto Con.Pro.Va, presso l'azienda agricola Filippini, con la partecipazione di un folto gruppo di studenti della scuola casearia di Pandino, che ha potuto ascoltare la nascita e lo sviluppo del progetto, vedendo l'implementazione della piattaforma appositamente creata per tenere sotto controllo, attraverso l'installazione di sensori di ultima generazione in punti chiave accuratamente selezionati, i consumi di acqua ed energia elettrica. L'obiettivo è di offrire la possibilità agli operatori di poter intervenire, nel più breve lasso di tempo possibile, in caso si rilevassero delle anomalie nei consumi, sia idrici che elettrici. Questa possibilità ha l'enorme vantaggio di ridurre gli sprechi, sia ambientali che in termini di risorse economiche.

I sensori sono posizionati in tutta la filiera, dal campo al magazzino di stagionatura del caseificio, in modo tener sotto controllo tutto il processo di produzione del Provolone Valpadana.

La seconda presentazione si è svolta presso l'azienda agricola Stradiotti e, successivamente, presso il caseificio Cà de Stefani, produttore storico di Provolone Valpadana e Grana Padano. L'azienda ha evidenziato quanto un sistema di controllo moderno possa fare la differenza in ottica di ottimizzare i processi produttivi e, di conseguenza, le risorse disponibili. La filiera del Provolone Valpadana è quindi monitorata dal campo, con sensori di umidità nel suolo e sensori meteo, necessari per dare un'indicazione sul momento ideale per l'irrigazione, gestendo così al meglio le risorse idriche, fino al magazzino, nel quale i sensori, oltre che fornire un'indicazione circa il consumo è in grado di rilevare anomalie e perdite. Un ulteriore vantaggio di questo progetto pilota, che al momento include 3 aziende agricole e un caseificio, è la scalabilità, ovvero la possibilità di includere altri soggetti, semplicemente aggiungendo dei nuovi sensori.



Quinta edizione della manifestazione denominata "Formaggi e Sorrisi", dal 28 al 30 marzo: protagonisti saranno produttori e affinatori di formaggio provenienti un po' da tutto il territorio nazionale, che saranno presenti negli stand collocati in Corso Campi e in Piazza Roma. Questa mattina la presentazione a Cremona.

"Il programma di eventi è ricchissimo" ha spiegato Stefano Pellicciardi responsabile di Sgp Eventi. "Ci sarà Sonia Peronacci, giornalista, scrittrice, conduttrice televisiva, conosciuta per aver fondato il sito Giallo Zafferano, ma avremo anche Mr. Mario, che è un food influencer con oltre 500.000 follower su Instagram. Non mancheranno eventi pop, come ad esempio le opere realizzate dal maestro Matteo Padoan, che realizzerà dei veri e propri vinili di formaggio su cui saranno raffigurate alcune immagini di canzoni iconiche della grande cantante cremonese Mina".

E ancora, "ci sarà il maxi panino al formaggio, ossia un panino lungo 10 metri che sarà farcito con Provolone Valpadana prodotto dalla ditta G. Auricchio SPA e, per chiudere, la Grande Muraglia Lunare, un pannello alto due metri e lungo un metro e mezzo che sarà interamente ricoperto da mezzelune del medesimo formaggio, che andranno a comporre una spettacolare installazione" ha proseguito l'organizzatore.



FONTE: <https://www.cremonaoggi.it/2025/02/18/formaggi-e-sorrisi-omaggio-a-mina-e-maxi-panino-al-provolone>

Si è aperta, presso la sede FAO di Roma, con gli interventi del Ministro Francesco Lollobrigida e del Direttore Generale della FAO, QU Dongyu, la seconda "Conferenza sulle prospettive globali delle Indicazioni Geografiche" che si tiene dal 18 al 21 febbraio 2025, organizzata dalla FAO e M.A.S.A.F., in collaborazione con Origin Italia, Fondazione Qualivita ed OriGIn.

Una platea ricca di 500 partecipanti provenienti da 55 Paesi, riuniti per discutere e fare il punto sulle Indicazioni Geografiche che nel 2025 hanno superato, a livello globale, i 16.500 prodotti, in forte crescita rispetto al 1994, quando erano circa 4.000. Con una distribuzione globale che vede 4.051 I.G.G. in Europa, 7.000 in Cina, 4.050 in Asia, 497 in Sud America, 429 in Oceania, 210 in Africa e che vede l'Italia leader grazie ad oltre 890 filiere.

Un network importante che, come ha sottolineato il Ministro Lollobrigida, partecipa alla conferenza anche per vedere come l'Italia ha valorizzato le sue produzioni, garantendo una ripartizione più equa dei diversi componenti della filiera e di ciò che significa valorizzare un prodotto legato al territorio e alla sua cultura, attraverso l'azione sinergica di Consorzi di tutela, filiere produttive, istituzioni e centri di ricerca.

FONTE: QUALIVITA

## LINGUINE AI BROCCOLI SU FONDUTA DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE



### INGREDIENTI:

- 600 G DI BROCCOLI
- 320 G DI LINGUINE
- 8 FILETTI DI ACCIUGHE
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- 60 G DI PANGRATTATO
- 250 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE
- 150 ML DI PANNA LIQUIDA
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE, PEPERONCINO

TAGLIATE IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE A DADINI E METTETELO IN UNA CIOTOLA CON LA PANNA.

COPRITE CON LA PELLICOLA TRASPARENTE E CUOCETE A BAGNOMARIA FINO AL COMPLETO SCIoglimento DEL FORMAGGIO. FILTRATE E TENETE DA PARTE.

TOSTATE IL PANGRATTATO IN UN PADELLINO CON UN FILO D'OLIO E UN PIZZICO DI PEPERONCINO TRITATO: QUANDO SARÀ DIVENTATO CROCCANTE, SPEGNETE IL FUOCO E TENETE DA PARTE. VERSATE 4 CUCCHIAI D'OLIO EXTRAVERGINE IN UNA PADELLA E UNITE LO SPICCHIO D'AGLIO SBUCCIATO, TAGLIATO A METÀ E PRIVATO DELL'ANIMA.

MONDATE I BROCCOLI, TAGLIATELI A PEZZI E CUOCETELI IN ACQUA BOLLENTE SALATA 10 MINUTI. SCOLATELI E TRASFERITELI NELLA PADELLA CON L'AGLIO. UNITE I FILETTI D'ACCIUGA E UN PIZZICO DI PEPERONCINO, QUINDI ACCENDETE UNA FIAMMA MEDIA E CUOCETE CIRCA 10 MINUTI, FINO A QUANDO I BROCCOLI SARANNO BEN MORBIDI. LESSATE LE LINGUINE E NEL FRATTEMPO FRULLATE IL CONDIMENTO CON DUE CUCCHIAI DI ACQUA DI COTTURA DELLA PASTA: DOVRETE OTTENERE UNA CREMA Densa E OMOGENEA, CHE RIMETTERETE NELLA PADELLA CALDA. RISCALDATE LA FONDUTA.

### COME SERVIRE

SCOLATE LA PASTA E CONDITELA CON LA CREMA DI BROCCOLI, QUINDI DISPONETELA NELLE FONDINE INDIVIDUALI SULLA FONDUTA AL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE. SPOLVERIZZATE CON IL PANGRATTATO E SERVITE

## PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI 66

