

# PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA  
PROVOLONE VALPADANA

## IN QUESTO NUMERO:

Un formaggio senza segreti PAG. 1

Grandi chef a Cremona PAG. 2

Bando Italia Spagna 2026 - 2028 PAG. 2

Scaloppine al Marsala con Provolone Valpadana D.O.P dolce e Speck Alto Adige I.G.P. PAG. 2



## IL PROVOLONE VALPADANA: UN FORMAGGIO SENZA SEGRETI

La salute del consumatore deve sempre essere una priorità per chi produce alimenti e al fine di rendere sempre più sicuro il processo produttivo, il Consorzio ha in corso una serie di challenge test per verificare quanto il prodotto sia terreno "ostile" per patogeni come la *Listeria monocytogenes*. Dopo la valutazione effettuata sulla tipologia dolce, la stessa verifica verrà fatta anche sulla tipologia piccante, per poter dimostrare che il Provolone Valpadana DOP possa essere qualificato come prodotto sicuro, ossia "Ready to Eat".

Nel contempo, a garanzia del fatto che il Provolone Valpadana possa essere considerato "naturalmente privo di lattosio", è in corso una verifica su tutto il prodotto al fine di offrire un più aggiornato supporto scientifico. Il formaggio sottoposto a queste rigorose analisi è rappresentativo della produzione attuale e, pertanto, l'esito cui perverrà l'istituto scientifico di riferimento (il CREA di Lodi) potrà garantire ulteriormente il consumatore finale.



## CREMONA SI PREPARA AD ACCOGLIERE CHEF STELLATI E INFLUENCER DEL GUSTO

Grandi chef e critici gastronomici condivideranno la loro esperienza e passione per il cibo con il pubblico durante la quinta edizione di "Formaggi & Sorrisi, Cheese & friends Festival", in programma dal 28 al 30 marzo a Cremona, con la partecipazione attiva del Consorzio Tutela Provolone Valpadana e delle aziende associate del territorio.

Una testimonial d'eccezione sarà Sonia Peronaci, celebre chef e fondatrice di GialloZafferano, uno dei più importanti siti di cucina in Italia. Con il suo stile semplice e coinvolgente, Sonia ha rivoluzionato il modo di condividere le ricette, diventando un punto di riferimento per milioni di appassionati di cucina.

Il festival vedrà anche la partecipazione di un food influencer, Mario Antonio Cioffi, meglio conosciuto come Mister Mario. Con oltre 500.000 follower su Instagram, Mister Mario condivide dal 2017 la sua passione per la cucina con ricette e consigli pratici.

Un altro grande protagonista sarà Daniele Reponi, soprannominato "il re del panino". Maestro della gastronomia italiana, Reponi è celebre per la sua capacità di trasformare un semplice panino in un'esperienza gourmet. Originario di Modena, ha portato il concetto di panino a un livello superiore, combinando ingredienti di alta qualità come salumi artigianali, formaggi pregiati e verdure di stagione con un'incredibile attenzione ai dettagli.

Formaggi & Sorrisi, Cheese & friends Festival" si conferma un appuntamento imperdibile per gli amanti del buon cibo, offrendo un programma ricco di degustazioni, showcooking e incontri con esperti del settore. Il festival celebra la tradizione casearia italiana, esaltandone la qualità e la versatilità attraverso eventi pensati per coinvolgere il pubblico in un viaggio alla scoperta dei sapori autentici. Il Consorzio ed i propri soci saranno presenti in molti appuntamenti per presentare ed far assaggiare, con curiosi abbinamenti, il Provolone Valpadana nelle sue tipologie di dolce e piccante

FONTE: [HTTPS://WWW.VARESE7PRESS.IT/2025/03/18/CREMONA-SI-PREPARA-AD-ACCOGLIERE-CHEF-STELLATI-E-INFLUENCER-DEL-GUSTO-PER-FORMAGGI-SORRISI/](https://www.varese7press.it/2025/03/18/cremona-si-prepara-ad-accogliere-chef-stellati-e-influencer-del-gusto-per-formaggi-sorrisi/)

## IL CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA AVVIA GARA DA 2 MILIONI PER LA COMUNICAZIONE

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana informa di aver avviato una gara per l'affidamento della realizzazione di una campagna di informazione e promozione sulle certificazioni europee di qualità del programma denominato Different, European, Unique, DOP (D.E.U.D.) che verrà presentato sul Bando 2025 Call for proposals for simple programmes – Promotion of agricultural products. Il Programma triennale (2026-2028) è relativo ad attività di informazione e promozione rivolte ai mercati target Italia e Spagna.

L'aggiudicatario dovrà organizzare, sviluppare e coordinare diverse aree di attività individuando le migliori soluzioni strategiche ed innovative, articolate in:

- Pr – Comunicati Stampa;
- Pr – Press Events
- Social media, pagina web;
- Piano di advertising sulla stampa, tv e radio
- Strumenti di comunicazione, visual e video promozionali;
- Partecipazione a workshop, seminari, settimane nei ristoranti.

Il valore dell'appalto è pari a euro 2.198.560,00, inclusivo del fee di agenzia, per una durata di 36 mesi.

FONTE: YOUMARK

## SCALOPPINE AL MARSALA CON PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE E SPECK ALTO ADIGE I.G.P



### INGREDIENTI:

- 150 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE
- 400 G DI FETTINE DI VITELLO
- 100 G DI SPECK ALTO ADIGE IGP
- 200 ML DI MARSALA
- 50 G DI FARINA 00
- 30 G DI BURRO
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE, TIMO FRESCO

INFARINATE ACCURATAMENTE LE FETTINE DI CARNE.

VERSATE IL BURRO E 2 CUCCHIAI D'OLIO IN UNA PAD

ELLA AMPIA, FATELI SCIOGLIERE E AMALGAMATELI. UNITE LO SPICCHIO D'AGLIO SBUCCIATO E QUALCHE RAMETTO DI TIMO FRESCO. UNITE LE FETTINE DI CARNE INFARINATE E FATELE ROSOLARE 3 MINUTI PER LATO.

SFUMATE CON IL MARSALA E FATELO EVAPORARE QUALCHE MINUTO.

ABBASSATE LA FIAMMA E, MENTRE LA SALSA SI ADDENSA, DISPONETE SULLA CARNE LO SPECK ALTO ADIGE IGP A FETTE ED IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE A SCAGLIE SOTTILI.

COPRITE CON IL COPERCHIO E CUOCETE ANCORA UN PAIO DI MINUTI, FINO A QUANDO IL FORMAGGIO SARÀ BEN SCIOLTO.

SPOLVERIZZATE CON ALTRO TIMO FRESCO E SERVITE.

## VVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI 66

