

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Bando campagna di promozione	PAG. 1
Trump dazi e indicazione geografiche	PAG. 2
Nuove tecnologie	PAG. 2
Pizza rossa integrale con Provolone Valpadana D.O.P. dolce, prosciutto arrosto e funghi.	PAG. 2



FONTE: YOU MARK

FONTE: YOU MARK

GATE 39 VINCE IL BANDO PER LA CAMPAGNA DI PROMOZIONE

Il Consorzio ha indetto, nel marzo scorso, un bando di gara per affidare il servizio di comunicazione sulle certificazioni europee di qualità del programma denominato "Different, European, Unique, DOP (D.E.U.D.)", che è stato presentato per la progettualità 2025 "Call for proposals for simple programmes – Promotion of agricultural products", ai sensi del Reg. (UE) 1144/2014.

In caso di accoglimento del programma da parte della Commissione europea, sarà Gate 39 l'ente esecutore che si occuperà di realizzare la campagna triennale di informazione e promozione in Italia e Spagna.

Alla gara hanno preso parte anche Webranking (seconda classificata), Agenzia Yes spa (terza), Ldb Advertising (quarta) e Drg Systems (quinta). Il valore dell'appalto è pari a 2.198.560 euro.



TRUMP, DAZI E INDICAZIONI GEOGRAFICHE: LA STRATEGIA USA E LA RISPOSTA EUROPEA

I I dazi non sono solo una questione di politiche tariffarie: dietro c'è una strategia globale che riflette la visione del mondo di Donald Trump, una visione che si abbatte anche sull'Italia.

La politica di Trump si nutre di immagini forti, slogan semplici e parole dirette, senza mediazioni. Per questo è importante capire cosa comporta per l'Italia - e in particolare per il suo sistema agroalimentare - l'approvazione del nuovo rapporto tariffario degli Stati Uniti.

Gli Stati Uniti sono il primo mercato di destinazione della Dop economy italiana: i dati dell'Osservatorio Qualivita rilevano esportazioni per 2,5 miliardi di euro fra vino e cibo, il che significa che oltre un euro su cinque dell'export DOP IGP proviene dagli USA (21%). Il primo settore italiano DOP/IGP verso gli Stati Uniti è il vino, con 1.656 milioni €, seguito dai formaggi (456 milioni €), gli aceti balsamici (225 milioni €), i prodotti a base di carne (106 milioni €) e gli oli extravergine di oliva (30 milioni €).

Occorre andare oltre i numeri e le dichiarazioni di facciata, leggendo con attenzione anche le pagine meno evidenti del documento. Colpisce, ad esempio, che un intero capitolo sia dedicato all'attacco verso l'Europa e, in particolare, contro il sistema delle DOP e IGP, mentre a settori ben più rilevanti, in termini economici, siano riservate solo poche righe. Questa sproporzione fa riflettere: cosa rappresentano, per quella amministrazione, i pochi miliardi di export europeo di vini e formaggi a denominazione d'origine? Qualcuno potrebbe obiettare che l'ostilità verso le Indicazioni Geografiche non sia una novità: da anni, infatti, la lobby americana del C.C.F.N. (Consorzio dei Nomi Comuni) cerca di erodere quote di mercato ai danni dei prodotti italiani, promuovendo imitazioni come "Parmesan", "Fontina", "Asiago", "American Grana" made in USA. Ricordiamo, per dovere di cronaca, che gli Stati Uniti non hanno mai aderito alla sezione degli accordi TRIPS relativa alla tutela delle Indicazioni Geografiche e agli accordi di Lisbona in sede WIPO. Anzi stanno facendo leva per togliere i fondi alle organizzazioni internazionali che si occupano di gestire le regole giuste nel mondo.

Ciò che preoccupa oggi, però, è il quadro politico più ampio: un'America trumpiana che non punta a costruire regole condivise, ma a imporre le proprie, rompendo gli equilibri internazionali. Basti pensare all'uscita dal trattato con l'OMS o alla proposta - tanto provocatoria quanto simbolica - di "acquistare" la Groenlandia. In questo scenario, l'Europa - con tutti i suoi limiti - è riuscita a costruire una politica agroalimentare coerente e riconosciuta globalmente, anche grazie agli accordi bilaterali che lo stesso report americano oggi intende mettere in discussione.

Fonte: <https://www.qualivita.it/news/trump-dazi-e-indicazioni-geografiche-la-strategia-usa-e-la-risposta-europea>

NUOVE TECNOLOGIE APPLICATE AL PROCESSO PRODUTTIVO LATTIERO CASEARIO

Grazie alle nuove tecnologie, è possibile acquisire una serie di dati in automatico attraverso la sensoristica, per poter verificare ed analizzare i consumi, in tempo reale, di energia elettrica ed acqua in tutta la filiera di produzione del Provolone Valpadana DOP, dalla stalla al caseificio, con l'obiettivo di quantificare il peso di energia ed acqua per arrivare a produrre 1 kg di Provolone Valpadana partendo dal campo. L'analisi dell'intero processo permette una maggior consapevolezza degli allevatori e dei trasformatori e consente di analizzare le potenzialità di ottimizzare i fattori produttivi che, oltre a rappresentare un costo, hanno una forte relazione con l'impatto ambientale della filiera stessa.

"Abbiamo deciso di intraprendere questo progetto perché è sempre più importante avere contezza dei consumi energetici sia per gli aspetti ambientali che economici - spiega Fabio Federico De Lorenzi, referente marketing del Consorzio Tutela Provolone Valpadana - Naturalmente il programma di gestione è disponibile per tutti i nostri soci, sia a livello di aziende agricole che per il caseificio".

Non solo benefici in termini di sostenibilità ma anche economici. "Conoscere i consumi energetici può indirizzare i trasformatori alla scelta di macchinari più performanti - prosegue De Lorenzi - Le nuove tecnologie sono fondamentali per la crescita della filiera lattiero casearia, aiutano a monitorare dove ci sono degli sprechi e cosa si può migliorare, dal campo fino al caseificio".

Fonte: <https://www.bitmat.it/case-history/nuove-tecnologie-applicate-al-processo-produttivo-lattiero-caseario/>

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



INGREDIENTI:

- PER L'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
- PER IL 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
- FRESCO

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.

PROVOLONE VALPADANA



PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI

66



PAGINA 2