

IL PROVOLONE VALPADANA ALLA CORTE DEL VINO IN LOMBARDIA

Il 25 maggio prossimo, nel corso dell'ormai tradizionale iniziativa Cantine Aperte, il Provolone Valpadana verrà proposto per la prima volta in degustazione abbinato a vini e cibi affini, in una giornata all'insegna della riscoperta della cultura e delle tradizioni enogastronomiche locali. Le cantine associate al Movimento Turismo del Vino accoglieranno appassionati e turisti in varie cantine della Lombardia, aperte per l'occasione.

Cremona, 23 maggio 2008 - **Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana** aderisce anche quest'anno alla manifestazione **Cantine Aperte** per offrire ai sempre più numerosi enoturisti - se ne contavano più di 4 milioni nel 2007, secondo il Censis - l'opportunità di assaggiare il **Provolone Valpadana DOP**, che verrà accompagnato a vini e cibi diversi, a secondo della sua tipologia.

Nel 1996 il Provolone Valpadana ottiene la DOP (Denominazione di Origine Protetta), secondo il regolamento CEE 2081/96, che definisce le caratteristiche dei prodotti a denominazione di origine. Il marchio si riferisce ad un formaggio tradizionale per il quale è stata identificata una precisa zona di origine, nella quale avvengono le fasi di produzione: tutto il territorio delle province di Cremona, Brescia, Piacenza, Verona, Vicenza, Rovigo e Padova, nonché alcuni comuni delle province di Bergamo, Lodi, Mantova e Trento.

"La produzione di Provolone Valpadana - ha dichiarato Libero Stradiotti, Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana si è assestato nel 2007 sui 100.000 quintali e il dato sulla sua commercializzazione ha registrato un incremento dal 75% all'82% rispetto alla quantità prodotta nel 2006. **Il Provolone Valpadana non è comparabile con altri prodotti caseari** - ha sottolineato Stradiotti - **trovatemi voi un formaggio che ha oltre 20 forme diverse!**"

A breve partirà un'iniziativa denominata "**Mister Cheese e una città da assaggiare**", che si snoderà in undici appuntamenti nel periodo giugno-settembre e farà tappa a **Cremona, Trento, Pavia** in Italia oltre ad alcune città europee quali **Parigi, Praga, Bruxelles, Dusseldorf, Amburgo**. Nel corso dell'evento, che sarà presentato in un'area dedicata nelle piazze del centro città, il pubblico potrà **assaggiare il formaggio Provolone Valpadana DOP** apprezzandone qualità distintive, forme e proprietà nutrizionali.