

## **IL PROVOLONE VALPADANA SCENDE IN PIAZZA:**

Degustazioni e attività ricreative per grandi e piccini  
in compagnia di Mr. Cheese in giro per l'Italia e l'Europa

*Partono il 12 giugno e si protraggono fino a settembre gli eventi itineranti organizzati dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana per dare visibilità ad uno dei formaggi DOP più antichi e più scenografici dell'eccellenza gastronomica italiana.*

Cremona, 12 giugno 2008 – Il progetto **"Mister Cheese e una città da assaggiare"**, si snoda in undici appuntamenti nel periodo giugno-settembre e fa tappa a **Cremona, Verona, Trento, Pavia** in Italia oltre ad alcune città europee quali **Parigi, Praga, Bruxelles, Nuerburgring, Dusseldorf, Amburgo**. Nel corso dell'evento, che si propone il **sabato e la domenica** con un'area dedicata nelle piazze del centro città, il pubblico può **assaggiare il formaggio Provolone Valpadana DOP** apprezzandone qualità distintive, forme e proprietà nutrizionali.

L'iniziativa prevede uno spazio dedicato alla **degustazione di prodotti che ben si accompagnano al Provolone Valpadana quali il miele, la mostarda e il vino** ma anche una serie di attività a latere. Una mostra dal titolo **"Duemila anni di formaggio, percorsi tra arte e cibo"** con riproduzioni delle più significative immagini fotografiche del Provolone Valpadana e relative didascalie che ne illustrano le peculiarità, sottolinea la lunga tradizione e cultura del prodotto. Per i più piccoli, ecco **Provolandia**, un laboratorio educativo di gusto e giochi a tema in compagnia di **Mr. Cheese, il simpatico testimonial** del Provolone Valpadana. Nello spazio dedicato al **gioco degli scacchi si propongono tornei per grandi e piccini, corsi e una sfida tra maestri e dilettanti** in collaborazione con le associazioni scacchistiche locali. "Una città da assaggiare" coniuga gastronomia e cultura, tradizione e momento ludico sottolineando quanto una corretta educazione alimentare parta dalla conoscenza di ciò che si mangia.

**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.

"L'andamento produttivo del Provolone Valpadana ha finalmente trovato un suo consolidamento" ha dichiarato Libero Stradiotti, Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana durante l'annuale Assemblea dei Soci. Se ne producono annualmente circa 100.000 quintali all'anno e il dato sulla sua commercializzazione ha registrato un incremento dal 75% all'82% rispetto alla quantità prodotta. Un dato che significa da una parte una maggior richiesta dal mercato, dall'altro un aumento dei formati più piccoli. Del resto, **"Il Provolone Valpadana non è comparabile con altri prodotti caseari – ha sottolineato Stradiotti – trovatemi voi un formaggio che ha oltre 20 forme diverse!"**