



IL PROVOLONE VALPADANA DOP CONQUISTA LA SPAGNA

Seminari Teorici-Pratici per alunni, ristoratori e chef

Cremona, 3 novembre 2008 – Parte una nuova avventura per il Provolone Valpadana DOP, uno dei più diffusi e apprezzati formaggi italiani che torna alla conquista dei consumatori spagnoli. In collaborazione con un altro grande prodotto della tradizione casearia italiana - il Parmigiano Reggiano - il Consorzio Tutela Provolone Valpadana organizza seminari teorico-pratici per allievi delle scuole alberghiere, ristoratori e chef iberici.

Il programma sarà articolato in diverse fasi:

- **MÁLAGA – 10 novembre 2008** presso CIO Mijas, Mijas Costa
- **GRANADA – 11 novembre 2008** presso l'Hotel Nevada Palace
- **SIVIGLIA – 3 dicembre 2008** presso Abades Triana
- **CÓRDOBA – 4 dicembre 2008** presso la Escuela de Hostelería de Córdoba

Il programma dei seminari si svolgerà in due sessioni separate, per gli allievi delle Scuole Alberghiere (mattino) e per ristoratori e chef (pomeriggio), strutturate in modo analogo ma differenti dal punto di vista della trattazione degli argomenti.

- Presentazione prodotti:
 - Provolone Valpadana, Vittorio Emanuele Pisani (direttore del *Consorzio Tutela Provolone Valpadana*);
 - Parmigiano-Reggiano, Angela Barusi (rappresentante in Spagna del *Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano*);
- Dimostrazione culinaria a cura di noti ristoratori spagnoli di ciascuna città;
- Degustazione Formaggi.

“Queste iniziative, dichiara Libero Stradiotti, Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana DOP, intendono coinvolgere gli operatori della ristorazione nella promozione e conoscenza del prodotto. Grazie al successo della *provoleta a la plancia*, il mercato spagnolo è oggi uno dei nostri più importanti mercati, a pari di quello storico degli U.S.A..