



PROVOLONE VALPADANA DOP[®]



Dolce & Piccante



SAGEP
EDITORI



PROVOLONE VALPADANA DOP

Dolce&Piccante



PSR
2014 2020

LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI



Regione
Lombardia

Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



GAL Oglio Po



Pubblicazione realizzata con il cofinanziamento del FEASR
Responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Provolone Valpadana
Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia



PROVOLONE VALPADANA DOP




Dolce&Piccante


SAGEP
EDITORI



**PROVOLONE
VALPADANA
DOP**



Direzione editoriale e editing
Fabrizio Fazzari
Account
Paola Ciocca
Testi
Vincenzo Bozzetti
Progetto grafico e impaginazione
Sagep Editori

© 2020, Consorzio Tutela Provolone Valpadana
www.provolonevalpadana.it

© 2020, Sagep Editori Srl – Genova – Italia
www.sagep.it

SOMMARIO

INTRODUZIONE

IL MONDO DENTRO UN ASSAGGIO

7

IL PROVOLONE VALPADANA DOP

LA RICONOSCIBILITÀ DEL PROVOLONE VALPADANA DOP

9

LA DEGUSTAZIONE DEL PROVOLONE VALPADANA DOP

11

UN TERRITORIO UN FORMAGGIO

13

LA PRODUZIONE DEL PROVOLONE VALPADANA DOP

19

IN CUCINA E SULLA TAVOLA

21

29

RICETTE GUSTOSE

35

INTRODUZIONE: LE RICETTE CON IL PROVOLONE VALPADANA DOP

37

RICETTE CON PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE

38

RICETTE CON PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE

50



IL MONDO DENTRO UN ASSAGGIO

Il mondo dentro un assaggio: non è solo un semplice messaggio di comunicazione, è un pensiero, meglio ancora un'emozionante riflessione. Rivela una cultura e una qualità di vita, attenta alla naturalità, all'ambiente e alla sostenibilità. Con la degustazione del formaggio *Provolone Valpadana DOP*, l'assaggiatore riscopre tutti i valori plurali delle favolose e lontane origini del prodotto, della genuinità dei territori di produzione, della sapiente esperienza degli artefici della sua produzione. Gustandolo si può ripercorrere il cammino della storia del prodotto e con esso la sua origine: dal latte al formaggio nascono le meravigliose qualità sensoriali delle due tipologie del *Provolone Valpadana DOP*, dolce o piccante, con le sue diverse stagionature e la



sua precipua gradualità di affinamento. Tutto questo qualifica un prodotto che non solo è nutrimento per l'uomo, ma anche parte integrante della qualità della vita del consumatore.

Un mondo di valori, ben racchiuso e custodito in un assaggio di *Provolone Valpadana DOP*!



IL PROVOLONE VALPADANA DOP



Il *Provolone Valpadana DOP*, è un formaggio a pasta filata, prodotto con latte di vacca, la cui denominazione di origine è stata riconosciuta dalla Comunità Europea dal Reg. CE 1107/96.

Nelle sue tipologie, *Dolce* e *Piccante*, pur avendo alla base lo stesso disciplinare produttivo, si presenta al consumatore con due profili sensoriali molto diversi.

Il *Provolone Valpadana DOP Dolce* appare di colore bianco-giallo paglierino, con pasta unita. Al tatto si mostra elastico, ovvero tende a riprendere la sua forma se pressato o arcuato, e di limitata durezza. Al naso offre l'odore tipico del latte, si arricchisce con sentori di burro. Il suo tipico dolce sapore



emerge in bocca, dove si scioglie facilmente al contatto con la saliva, per esprimere i migliori descrittori aromatici lattico-vegetali. In alcune limitate produzioni di montagna possono essere presenti anche composti aromatici fruttati. La facile solubilità del formaggio e la modesta umidità, dopo la masticazione, lasciano la bocca fresca, pronta ad accogliere vari abbinamenti, secondo le diverse scuole di pensiero.

Il *Provolone Valpadana DOP Piccante*, a seconda della sua stagionatura, appare di colore giallo paglierino fino ad arrivare a

riflessi più marcati, con pasta unita con leggere fessure e/o occhietto solitario.

Al tatto si presenta con media durezza e leggera untuosità. Ma sarà l'odore ad attrarre l'assaggiatore. Infatti, i descrittori olfattivi sono complessi, includendo nella base lattica anche la componente animale del caglio in pasta. In bocca, si offre con i sapori base in equilibrio, per poi far emergere una decisa sensazione trigeminale piccante, accompagnata, a volte, da una modesta astringenza. Sarà però il forte e persistente aroma a trionfare in bocca, che sarà subito pronta ad accettare un buon bicchiere di vino.



LA RICONOSCIBILITÀ DEL PROVOLONE VALPADANA DOP



Il marchio che contraddistingue il *Provolone Valpadana DOP* è rappresentato da una bella coccarda, costituita da una corona circolare verde, al centro della quale è posta una provola gialla con fiamma tricolore, su fondo blu. La coccarda reca le scritte “Provolone Valpadana Reg. (CE) 1107/96” e simboleggia le storie vere, reali e vissute, di uomini convinti e compatti nell’aggregazione, nella determinazione degli obiettivi e – soprattutto – nel raggiungimento di questi. Sono almeno una ventina le tipologie di stampi in uso presso i caseifici che producono il *Provolone Valpadana DOP*. Questo è il segno evidente della forte creatività imprenditoriale, unica ed





irripetibile nell'universo caseario, alla quale è stata attribuita la Denominazione d'Origine Protetta. Creatività da un lato, costanza ed esperienza dall'altro, in quanto ogni forma e ogni variazione nelle dimensioni, comporta differenti modalità di stagionatura, intendendola non come un semplice quanto banale invecchiamento, bensì l'esaltazione delle potenzialità sensoriali del formaggio in divenire. Il tempo minimo di stagionatura previsto è correlato al peso delle forme e alla caratteristica del formaggio: dieci giorni per le forme sino a 6 kg, trenta giorni per le forme oltre i 6 kg e nella tipologia dolce, mentre parte da novanta giorni il tempo



minimo necessario per la stagionatura della tipologia piccante. L'esperienza del casaro e la naturale evoluzione delle caratteristiche suggerisce che tale stagionatura sia consona per le forme sino a 15-20 kg di peso, passando ad almeno centottanta giorni per le forme oltre i 30 kg. Per il *Provolone Valpadana DOP Piccante*, quando il prodotto in stagionatura ha superato i duecentoquaranta giorni e per formati oltre i 30 kg, a richiesta del produttore, può essere impresso il marchio fuoco "P.V.S.", acronimo di *Provolone Valpadana Stagionato*. Il *Provolone Valpadana DOP* è esemplare e valido modello di polimorfismo produttivo, al servizio del consumatore!

LA DEGUSTA- ZIONE DEL PROVOLONE VALPADANA DOP

Il formaggio *Provolone Valpadana DOP*, essendo alimento ad elevato valore nutritivo, rientra a pieno diritto tra i beni di prima necessità; offre al consumatore anche un elevato valore sensoriale espresso in un equilibrato contesto di sapori evocanti il meridione d'Italia, esaltati dalle fertili terre della Pianura Padana: laddove il sapore dolce è più dolce e la sensazione di piccante è ancor più percettibile. Un formaggio poliedrico nelle forme, quindi anche nei suoi valori sensoriali alla vista, al tatto, all'olfatto, al gusto, nel quale esprime al meglio i suoi sentori, i suoi aromi e le sensazioni trigeminali. Inoltre, il *Provolone Valpadana DOP*, potendo essere affumicato fornisce al consumatore un'ulteriore

possibilità di combinazioni di sapori, aromi e sensazioni gustative.

La tecnica di assaggio del *Provolone Valpadana DOP*, come quella di tutti i formaggi, altro non è che rivivere e ripetere, consapevolmente e con calma, gli stessi passaggi che solitamente viviamo e ripetiamo (a volte meccanicamente e con estrema fretta). Per esempio, quando noi guardiamo lontano ri-conosciamo dai vestiti e dal comportamento una persona amica che si avvicina; la stessa cosa accade guardando un formaggio con la giusta attenzione: il suo colore, la sua pasta, le sue caratteristiche strutturali comunicano il suo essere. Sta a noi la capacità di percepire e interpretare i suoi messaggi: con gesti rilassati e consapevoli, gli stimoli olfattivi profusi dal formaggio risulteranno amplificati e i suoi descrittori saranno articolati in tutta la loro potenza. Per avvicinare al naso il campione di formaggio in assaggio, nel frattempo, l'avremo toccato. Toccandolo, inconsapevolmente, saremo pervasi da un desiderio, se vista ed olfatto hanno già ri-conosciuto il prodotto. In alternativa ed

in modo consapevole, potremo valutare, attraverso il senso del tatto, attraverso la pelle, le caratteristiche fisiche-meccaniche del prodotto in assaggio. Né più né meno come succede quando diamo la mano ad una persona, o apprezziamo l'incontro delle mani che piacevolmente si stringono, o inizia un processo critico che può portare anche alla repulsione, indipendentemente dalle parole di circostanza pronunciate quando si incontra qualcuno.

In questo consapevole processo, quando il formaggio arriva in bocca, ha già superato tre valutazioni: la vista, l'olfatto e il tatto. Quindi, la sensibilità tattile dei denti, potrà confermare o meno le prime impressioni "a pelle"; una attenta masticazione poi, libererà ogni recondita armonia sensoriale del formaggio stesso, ovvero la composizione, la persistenza e l'equilibrio tra i sapori e gli aromi. È proprio questo il momento in cui bisogna saper ascoltare meglio il formaggio, perché in questo momento esprime tutto se stesso: racconta la sua storia, il suo cammino, la sua evoluzione. E noi consumatori, con umiltà – prima ancora di emettere un frettoloso giudizio – dovremmo







ascoltare, in senso metaforico, ma anche pratico: il nostro udito ci trasmetterà ancora tante informazioni.

Il suono in bocca è una parte essenziale dell'assaggio consapevole. Pensate solo per un istante alla diversità di informazioni inviate dal suono croccante di una noce e dall'adesività di una banana. Bisognerebbe saper rallentare il nostro ritmo di vita e saper prendere il tempo necessario per assaggiare e degustare il formaggio con consapevolezza.

Il campione di formaggio va quindi guardato con attenzione, preso con le dita e portato sotto il naso, spezzato per apprezzarne gli acidi grassi volatili emanati e poi portato tra i denti. Masticandolo con attenzione, se ne potranno apprezzare le singolari caratteristiche organolettiche. Per ultimo – ma non da ultimo come importanza – le sensazioni in bocca, rilevate dalla nervatura trigeminale: la freschezza, la piccantezza, l'astringenza e l'eventuale retrogusto.

UN TERRITORIO UN FORMAGGIO

Il territorio di produzione del *Provolone Valpadana DOP* è una sorta di trapezoide, costituito da un'area contigua e omogenea che ingloba parte della Lombardia, parte del Veneto, la provincia di Piacenza in Emilia Romagna e, parte della provincia di Trento. Un territorio stimato complessivamente intorno ai 22.000 km², più uniforme di quanto non sembri. Infatti, dal punto di vista pedologico è abbastanza simile, in quanto condivide lo stesso assetto geomorfologico della Pianura Padana che, una volta, era mare.

Tutti i prodotti impiegati nell'alimentazione delle lattifere debbono essere tracciabili e rintracciabili, in quanto tutta la filiera di produzione è monitorata e controllata.

Un altro anello importante è costituito dalle bovine da latte, in buon stato di salute e nutrizione, lattifere appunto che, per autoselezione naturale, si sono dimostrate le migliori in termine di produzione latte sotto il profilo qualitativo e quantitativo. Due profili sinergici che contribuiscono a creare la base di sostenibilità economica sulla quale trova solido fondamento la generale biosicurezza dell'allevamento e la sua compatibilità ecologico-ambientale. Infatti, è nei valori complessivi del territorio e dell'ambiente, della gestione delle condizioni di produzione del latte, che oggi si focalizzano le attenzioni

degli organi preposti al controllo ed alla certificazione del prodotto. In tal modo, le lattifere sono costantemente monitorate e controllate nel loro buono stato di salute e di benessere, razionalmente alimentate con idonei foraggi, mangimi ed integratori, in modo da produrre in modo sostenibile, un buon latte, grasso al punto giusto e, soprattutto, ricco delle proteine idonee alla trasformazione casearia. Così come tutti sanno che, il buon vino si fa con la buona uva della buona vigna, così il buon *Provolone Valpadana DOP* si fa con il buon latte, dei buoni allevamenti, della migliore agricoltura.



LA PRODUZIONE DEL PROVOLONE VALPADANA DOP

La tecnologia di trasformazione del latte destinato alla produzione del formaggio *Provolone Valpadana DOP* è la classica lavorazione della “pasta filata”, basata su criteri fisici, chimici e batteriologici e nel susseguirsi di otto fasi essenziali:

- 1) preparazione del latte in caldaia;
- 2) aggiunta delle culture dei fermenti lattici;
- 3) coagulazione del latte idoneo con caglio opportuno (liquido di vitello per il prodotto dolce o, in pasta di capretto per il prodotto piccante);
- 4) corretta fermentazione e taglio della pasta;
- 5) filatura;
- 6) modellatura, raffreddamento e rassodamento;
- 7) salatura;
- 8) legatura (ed eventuale affumicatura) e stagionatura delle forme appese.

1

Preparazione del latte in caldaia

Per la produzione del *Provolone*

Valpadana DOP deve essere utilizzato latte crudo di vacca intero, che può essere trattato termicamente sino alla temperatura di pastorizzazione qualora sia destinato a produrre *Provolone Valpadana DOP Dolce* e alla tipologia *Provolone Valpadana DOP Piccante* fino a 6 kg di peso; mentre, per la tipologia *Piccante* oltre i 6 kg il latte può essere, al massimo, termizzato.



2

Aggiunta dei fermenti lattici

La coltura dei fermenti lattici utilizzata in lavorazione è costituita da siero innesto naturale, ovvero dalla coltura microbica, selezionata naturalmente in quel dato caseificio, nel siero residuo della caseificazione del giorno precedente. Il siero innesto è uno dei capisaldi della trasformazione casearia del *Provolone Valpadana DOP*, in quanto sarà la idonea carica batterica a creare le condizioni affinché le altre fasi si susseguano in modo ottimale.



3

Caglio e coagulazione

Il caglio (o presame) è il complesso enzimatico che modifica la caseina del latte, provocandone la coagulazione. I cagli in uso nell'industria lattiero-casearia sono diversi, ma per la produzione del formaggio *Provolone Valpadana DOP* ne sono autorizzate due tipologie:

» il caglio di vitello in formulazione liquida;
» il caglio di agnello e/o capretto in formulazione in pasta.

La coagulazione del latte, che nella produzione di *Provolone Valpadana DOP* avviene intorno alla temperatura dei 36-39°C, rappresenta il cambiamento di stato fisico del latte (dallo stato liquido a cagliata), ottenuto grazie all'azione del caglio sulla caseina dispersa nel latte.



4

Fermentazione e taglio della pasta

Dopo la lavorazione del latte in caldaia, la cagliata è lasciata a riposo su idonee superfici, affinché possa fermentare ed acidificare al punto giusto: in questo modo si andranno a creare le condizioni ideali per la filatura della pasta. Questa fermentazione altro non è che



la continuazione del processo iniziato con l'aggiunta del siero innesto al latte e, quindi, al corretto sviluppo microbico durante le fasi di lavorazione e di maturazione della pasta, oggi monitorata tramite moderne apparecchiature. Raggiunto il punto della giusta maturazione, la pasta viene tagliata e raffreddata per fermare la fermentazione e, successivamente, filata.



5 *Filatura*
Questa pratica tecnologica prende il nome dalla “filatura della lana”, nel senso che la pasta del formaggio è matura quando viene scaldata e, tirandola, si allunga in modo da formare fili lunghissimi. La struttura della pasta da granulosa e discontinua diventa fibrosa, continua e plastica.



6 *Modellatura, raffreddamento e rassodamento*
Dopo la filatura, la massa caseosa, ancora calda, viene modellata manualmente o mediante appositi stampi speciali, nelle forme e pezzature programmate, dopo di che vengono poste

in acqua gelida corrente per favorire un veloce raffreddamento ed il conseguente rassodamento.

7 *Salatura*
Terminato il raffreddamento ed il rassodamento, le forme passano alla fase di salatura in salamoia, dove permangono da poche ore sino a trenta giorni, a seconda della loro forma e peso. Durante la salatura si verifica il processo di osmosi (scambio tra liquidi miscibili) che favorisce l'ingresso del sale e la fuoriuscita del siero. Terminata la salatura le forme vengono asciugate e preparate per la stagionatura.

8 *Legatura, eventuale affumicatura e stagionatura*
La fase di preparazione alla stagionatura prevede la legatura con corde idonee al contatto con alimenti, secondo una tecnica tanto tradizionale quanto pratica ed efficiente. Il tipo di legatura con le “corde madri”, costituisce il tocco in più del casaro. Le forme, opportunamente legate ed eventualmente





affumicate, sono trattate in superficie secondo le indicazioni della vigente legislazione, al fine di preservare la stesse dagli attacchi di muffe ed acari. Prima della immissione in magazzino, per il previsto periodo di maturazione, viene apposta la coccarda, il marchio che identifica il solo formaggio DOP. Alla fine della stagionatura, le forme saranno poi etichettate e paraffinate per essere inviate alla distribuzione.

Proprio nei magazzini, grazie ai processi fisici, chimici e microbiologici della stagionatura, lasciamo le forme avvolte nella loro affascinante complessità, ricordando solo che è proprio la stagionatura a liberare tutte le naturali potenzialità sensoriali del *Provolone Valpadana DOP*.





IN CUCINA E SULLA TAVOLA

Le varie tipologie del *Provolone Valpadana DOP*, per forma, peso e stagionatura, per caratteristiche merceologiche e sensoriali, hanno una infinità di utilizzi, sulla tavola del consumatore finale, nei servizi alimentari dei bar e della ristorazione, come anche nell'industria di preparazione dei piatti pronti. Ogni canale di consumo ha le sue caratteristiche ed esigenze ed il *Provolone Valpadana DOP*, con il suo polimorfismo e la sua distintività, è in grado di offrire al consumatore, anche esigente, ciò che desidera. Però, a differenza del passato, quando bastava produrre per soddisfare la "fame" dei consumatori, oggi l'offerta deve tenere conto delle diverse richieste del



consumatore, del suo stile di vita, delle sue abitudini alimentari, della sua cultura nutrizionistica e alimentare.

Buona parte del consumo del *Provolone Valpadana DOP* avviene entro questi due binari principali: in tavola, come piatto naturale o, in cucina, come espressione dell'arte culinaria e dei preziosi abbinamenti enogastronomici, per i quali ci limitiamo a ricordare solo i tre criteri basilari: in armonia, in contrasto e in sinergia.

Gli abbinamenti in armonia, prevedono una pari intensità di sapori ed aromi; gli abbinamenti in contrasto sono valorizzati da sapori opposti (dolce-salato, dolce-amaro, piccante-rinfrescante e così via). Oggi si sta sviluppando una nuova scuola del pensiero, laddove si ricerca una sinergia sensoriale, spesso soggettiva, molto attenta agli aromi dei due prodotti da abbinare.

In questo senso si suggerisce di assaggiare con attenzione e separatamente i prodotti prima di scegliere degli abbinamenti che possono risultare arditi se non proprio audaci.







RICETTE GUSTOSE



LE RICETTE CON IL PROVOLONE VALPADANA DOP

Il *Provolone Valpadana DOP* è un ingrediente versatile in cucina. Sono molteplici le preparazioni che si possono realizzare, da semplici e veloci ricette per tutti i giorni a elaborazioni più complesse.

La versione *Dolce* si presta maggiormente per essere ingrediente cucinato, mentre quella *Piccante* è più valorizzato in purezza, in aggiunta o integrazione ai diversi piatti. A seguire presentiamo cinque ricette per le due diverse varianti di *Provolone Valpadana DOP*.

Molte altre ricette sono disponibili sul sito www.provolonevalpadana.it (in lingua italiana e inglese).

RICETTE CON PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE



» Polpette di pane, capocollo e
Provolone Valpadana DOP Dolce (finger food)

41

» Tramezzini di polenta grigliata
con *Provolone Valpadana DOP Dolce*
e *Salame di Cremona IGP*

43

» Lasagna con zucca,
pancetta e *Provolone Valpadana DOP Dolce*

45

» Gnocchi con pomodoro,
Provolone Valpadana DOP Dolce e basilico

47

» Medaglioni arrosto
di *Provolone Valpadana DOP Dolce* con miele,
noci e rosmarino

49





POLPETTINE DI PANE CAPOCOLLO E PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE

100 g di *Provolone Valpadana DOP Dolce*
80 g di capocollo
150 g di mollica di pane raffermo
150 ml di latte
2 uova
180 g di pangrattato
sale, pepe, olio di semi per friggere

per 4 persone
grado di difficoltà: media
tempo di preparazione: 30 minuti + il riposo

Ammollare la mollica di pane nel latte fino a quando sarà diventata ben morbida. Strizzarla bene e disporla in una ciotola, spezzettandola con le dita. Unire 100 g di pangrattato, il capocollo sminuzzato, un uovo e regolare di sale e di pepe. Mescolare bene con una spatola per amalgamare tutti gli ingredienti, coprire il composto con la pellicola e trasferirlo in frigorifero 30 minuti. Tagliare il *Provolone Valpadana DOP Dolce* a cubetti. Sbattere l'uovo rimasto, tenerlo da parte, e disporre il pangrattato che resta in un piattino. Prelevare l'impasto dal frigorifero e staccarne di volta in volta 30 g per formare delle palline. Schiacciarle leggermente al centro, inserirvi un cubetto di *Provolone Valpadana DOP Dolce* e passarle nuovamente tra le mani in modo da sigillare il formaggio con l'impasto, per ottenere delle sfere omogenee. Passare le polpette nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, quindi trasferirle nuovamente in frigorifero 15 minuti. Friggere le polpette in abbondante olio di semi e scolarle su carta assorbente. Servire calde. Le polpette di pane si accompagnano perfettamente al cocktail *Americano*.



TRAMEZZINI DI POLENTA GRIGLIATA CON PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE E SALAME CREMONA IGP

500 g di polenta gialla soda rotonda
300 g di *Provolone Valpadana DOP Dolce*
220 g di *Salame Cremona IGP* a fette sottili

per 4 persone
grado di difficoltà: facile
tempo di preparazione: 15 minuti

Ricavare dalla polenta 8 fette spesse 1 cm e tagliare a listarelle larghe il *Provolone Valpadana DOP Dolce*. Tostare le fette di polenta da ambo i lati per qualche minuto su una piastra rovente, quindi farcirle con il *Provolone Valpadana DOP Dolce* e il *Salame Cremona IGP* per ottenere in tutto 4 sandwich. Tagliarli in diagonale per ricavare i tramezzini, fermarli con uno stuzzicadenti e infornarli 5 minuti a 200°C. Sfornare e servire.





LASAGNA CON ZUCCA PANCETTA E PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE

250 g di *Provolone Valpadana DOP Dolce*
250 g di sfoglie per lasagne
600 g di polpa di zucca
300 g di pancetta a dadini
300 ml di besciamella
1 cipolla grande
30 g di pangrattato
olio extravergine d'oliva, sale, pepe

per 4 persone
grado di difficoltà: facile
tempo di preparazione: 15 minuti

Far rosolare la pancetta in una padella, poi scolarla con una schiumaiola su carta assorbente. Nella stessa padella disporre la zucca a dadini con la cipolla tritata e 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva. Cuocere per circa 20 minuti con il coperchio, mescolare di tanto in tanto e aggiustare di sale e pepe. Frullare metà della zucca con il frullatore a immersione, mescolare il tutto per ricompattare e aggiungere 30 ml d'acqua. Amalgamare e tenere da parte.

Versare poca besciamella sul fondo di una piccola teglia rettangolare e spanderla bene con un cucchiaino. Posizionarvi sopra le prime sfoglie, unire altra besciamella e qualche cucchiaino di salsa alla zucca, spolverizzare con la pancetta e con del *Provolone Valpadana DOP Dolce* a dadini. Ripetere gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Spolverizzare il pangrattato sull'ultimo strato, irrorare con un filo d'olio e cuocete a 200°C circa per 20 minuti, avendo cura di coprire la lasagna con un foglio d'alluminio qualora dovesse scurirsi troppo. Sfnare, far raffreddare leggermente e servire.



GNOCCHI CON POMODORO PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE E BASILICO

Sbucciare la cipolla e lo spicchio d'aglio. Affettare sottilmente la prima, tagliare a metà l'aglio privandolo dell'anima. Raccogliere entrambi gli ingredienti in una padella ampia e unire 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva. Fare soffriggere a fiamma bassa fino a completa doratura della cipolla. Unire la passata di pomodoro e lo zucchero, mescolare bene, alzare la fiamma e cuocere il sugo 20 minuti, semicoperto e girandolo di tanto in tanto. Regolare di sale. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolarli con una schiumarola man mano che vengono a galla e tuffateli nella padella con il sugo. Unite il *Provolone Valpadana DOP Dolce* a dadini, farlo sciogliere un paio di minuti circa e aggiungere qualche foglia di basilico fresco. Disporre gli gnocchi nelle fondine individuali, guarnire con i dischi di *Provolone Valpadana DOP Dolce* e servire.

800 g di gnocchi di patate
800 g di passata di pomodoro
1 cipolla • 1 spicchio d'aglio
4 cucchiaini di zucchero • 2 cucchiaini di sale
120 g di *Provolone Valpadana DOP Dolce* a dadini
4 dischi di *Provolone Valpadana DOP Dolce*
da 10 g l'uno
olio extravergine d'oliva
basilico fresco

per 4 persone
grado di difficoltà: facile
tempo di preparazione: 30 minuti



MEDAGLIONI ARROSTO DI PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE CON MIELE NOCI E ROSMARINO

Ricavare dal *Provolone Valpadana DOP Dolce* 8 fette di uguali dimensioni d'altezza con un coppapasta rotondo. Arrostirle in una padella antiaderente ben calda per 8 minuti, girandole a metà del tempo o quando si sarà formata una crosticina dorata lungo la superficie del formaggio a contatto con la padella. Disporre i medaglioni arrostiti nei piatti individuali, irrorarli con il miele e spolverizzarli con le noci e il rosmarino. Servire immediatamente.

320 g di *Provolone Valpadana DOP Dolce*
4 cucchiaini di miele d'acacia
80 g di noci spezzettate
una manciata di aghi di rosmarino puliti

per 4 persone
grado di difficoltà: facile
tempo di preparazione: 10 minuti



RICETTE CON PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE



» Polpettine di vitello con pomodoro
e *Provolone Valpadana DOP Piccante* 53

» Focaccia con salsiccia,
broccoli e *Provolone Valpadana DOP Piccante* 55

» Vellutata di patate e cipolle
con pancetta croccante
e *Provolone Valpadana DOP Piccante* 57

» Asparagi con uova
e *Provolone Valpadana DOP Piccante* 59

» Filetto di manzo
con *Provolone Valpadana DOP Piccante* e tartufo 61





POLPETTINE CON POMODORO E PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE

250 g di macinato misto di maiale e vitello
120 g di *Provolone Valpadana DOP Piccante*
250 ml di passata di pomodoro
60 g di mollica di pane raffermo
50 ml di latte • 1 uovo
1 cipollotto fresco • 2 ciuffi di basilico
olio extravergine d'oliva
sale, zucchero

per 4 persone
grado di difficoltà: facile
tempo di preparazione: 10 minuti

Ammollare la mollica di pane in una ciotola con il latte. Disporre il macinato misto in una ciotola e unire l'uovo, $\frac{3}{4}$ del basilico lavato e tritato e la mollica di pane ben strizzata. Amalgamare per incorporare tutti gli ingredienti, regolare di sale e pepe, amalgamare ancora e trasferire in frigorifero 15 minuti nel ripiano più freddo. Mondare il cipollotto, preservare la parte verde e affettare sottilmente la parte bianca. Mettere quest'ultima in un tegame con 3 cucchiaini d'olio, portarla a doratura a fiamma bassa, quindi unire la passata di pomodoro. Aggiungere 1 cucchiaino di zucchero, regolare di sale e cuocere a fuoco medio 10 minuti. Riprendere il composto dal frigo e con le mani prelevare la quantità necessaria per modellare delle piccole polpette. Friggere in abbondante olio, farle scolare su carta assorbente e infine tuffarle nella salsa di pomodoro. Cuocere ancora 5 minuti, spegnere il fuoco e far raffreddare leggermente. Tagliare il *Provolone Valpadana DOP Piccante* in quadratini sottili. Disporre le polpette su un vassoio, irrorandole con un cucchiaino di salsa. Appoggiare un quadratino di *Provolone Valpadana DOP Piccante* su ciascuna, quindi fermare i due elementi con uno stuzzicadenti. Spolverizzare con la parte verde del cipollotto affettata e servire.



FOCACCIA CON SALSICCIA BROCCOLI E PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE

1 focaccia bianca rotonda da forno
500 g di broccoli
200 g di salsiccia
150 g di *Provolone Valpadana DOP Piccante*
grattugiato
1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva, sale, pepe

per 4 persone
grado di difficoltà: media
tempo di preparazione: 35-40 minuti

Mondare i broccoli eliminando le parti più dure e lavarli bene sotto l'acqua corrente. Spellare lo spicchio d'aglio e metterlo in una padella con 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva. Accendere una fiamma media e, non appena l'aglio avrà raggiunto una doratura uniforme, unire i broccoli bagnati e spezzettati. Mescolare con cura, coprire con il coperchio e far soffocare la verdura circa 20 minuti. Scoperchiare, regolare di sale e portare a cottura. Spellare la salsiccia e metterla in un padellino antiaderente su fiamma media. Sgranarla bene con i rebbi di un forchettoni di legno e cuocerla 20 minuti, spegnere il fuoco e tenere da parte. Rivestire di carta forno una teglia e posizionarvi sopra la focaccia. Distribuirvi sopra i broccoli e la salsiccia, irrorare con un filo d'olio e infornare a 200°C, 10 minuti. Sforare, spolverizzare con il *Provolone Valpadana DOP Piccante* grattugiato e servire.



VELLUTATA DI PATATE E CIPOLLE CON PANCETTA CROCCANTE E PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE

100 g di *Provolone Valpadana DOP Piccante*
600 g di patate
4 cipolle
2 carote
80 g di burro
600 ml di brodo vegetale
150 g di pancetta a fette
sale, pepe

per 4 persone
grado di difficoltà: facile
tempo di preparazione: 50 minuti

Mondare e sbucciare tutte le verdure. Tagliare patate e carote a tocchetti e tagliare le cipolle a fette. Mettere il burro in un tegame dai bordi alti e accendere una fiamma bassa. Unire tutte le verdure e farle rosolare per circa 10 minuti. Unire il brodo vegetale ben caldo e proseguire la cottura per altri 30 minuti. Frullare il tutto con un frullatore a immersione e regolare di sale. Rosolare la pancetta in una padella senza aggiunta di altri grassi. Scularla su carta assorbente e spezzettarla grossolanamente. Versare la zuppa nelle fondine individuali, guarnire con la pancetta spezzettata e un filo d'olio. Completare con il *Provolone Valpadana DOP Piccante* a scaglie, spolverizzare con del pepe nero e servire.



ASPARAGI CON UOVA E PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE



1 kg di asparagi
4 uova
120 g di burro
120 g di *Provolone Valpadana DOP Piccante*
grattugiato
sale, pepe nero

per 4 persone
grado di difficoltà: media
tempo di preparazione: 20 minuti

Mondare accuratamente gli asparagi e lessarli in acqua bollente salata. Mettere il burro in una padella ampia e accendere una fiamma media. Cuocervi le uova all'occhio di bue e regolarle di sale. Dividere gli asparagi nei piatti individuali, disporvi sopra le uova e spolverizzarle con il *Provolone Valpadana DOP Piccante* grattugiato e del pepe nero fresco di macina. Servire.





FILETTO DI MANZO CON PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE E TARTUFO NERO

Cuocere i filetti di manzo su piastra rovente, secondo il grado di cottura desiderato dai commensali. Ricavarne dei medaglioni e trasferirli nei piatti. Mettere il purè di patate in una tasca da pasticciere con becco a stella e spremere dei riccioli per accompagnare il filetto. Irrorare la carne con l'olio tartufato e regolarla di sale e pepe. Spolverizzare la carne con le scaglie di *Provolone Valpadana DOP Piccante* e con il tartufo tagliato a lamelle sottili. Servire.

4 filetti di manzo da 250 g l'uno
1 piccolo tartufo nero
4 cucchiaini di olio tartufato
150 g di *Provolone Valpadana DOP Piccante* in scaglie
230 g di purè di patate
sale, pepe

per 4 persone
grado di difficoltà: media
tempo di preparazione: 25 minuti







Finito di stampare nel mese di novembre 2020
da Grafiche G7 Sas, Savignone (Genova)
per Sagep Editori Srl, Genova



Consorzio Tutela Provolone Valpadana
www.provolonevalpadana.it

  @provolonevalpadana