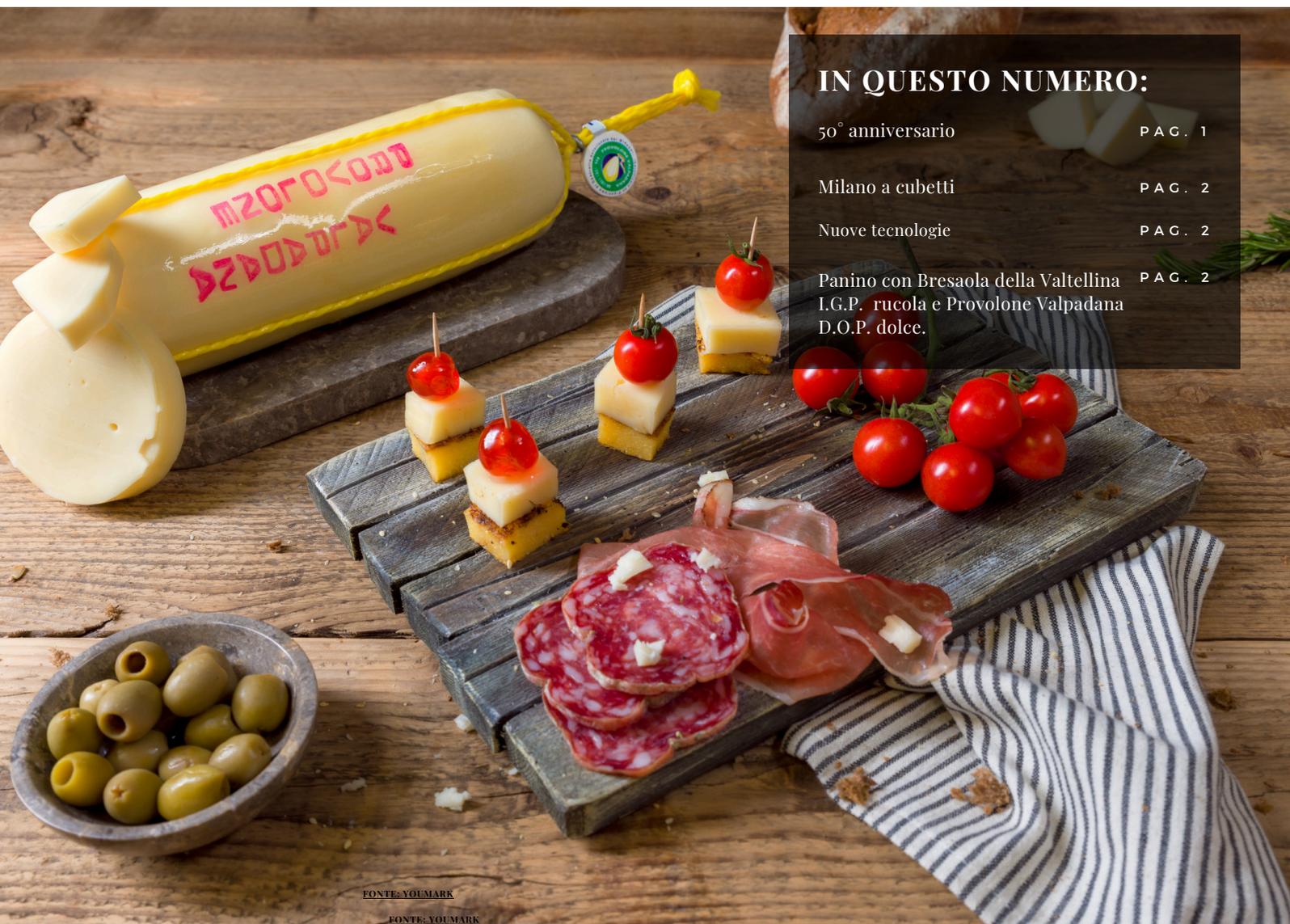


PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA



FONTE: YOU MARK

FONTE: YOU MARK

IN QUESTO NUMERO:

50° anniversario	PAG. 1
Milano a cubetti	PAG. 2
Nuove tecnologie	PAG. 2
Panino con Bresaola della Valtellina I.G.P. rucola e Provolone Valpadana D.O.P. dolce.	PAG. 2

50° ANNIVERSARIO DEL CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana ha celebrato mezzo secolo di attività con un evento istituzionale e culturale che ha intrecciato passato, presente e futuro, nella suggestiva cornice del Museo del Violino di Cremona. Dalle ore 17:00 alle 21:30, i protagonisti del mondo delle istituzioni, dell'impresa, della scienza, della cultura e dell'entertainment si sono alternati sul palco per l'evento: "Provolone Valpadana DOP: armonia di gusto e simbolo di tradizione nel mondo".

Non una semplice ricorrenza, ma un'occasione di condivisione sul valore di un prodotto d'eccellenza, simbolo della tradizione casearia italiana: un autentico patrimonio di saperi, gusti e territorio.

Il programma si è sviluppato come un vero e proprio viaggio sensoriale e narrativo, dove linguaggi diversi – dalla parola alla musica, dal teatro alla scienza – si sono fusi per raccontare la storia e l'identità del Consorzio. Un racconto che ha preso vita nel luogo simbolo dell'eccellenza artigianale musicale: il Museo del Violino, metafora perfetta di un "saper fare" che unisce tradizione e innovazione.



Milano, 13 maggio 2025 – Il Consorzio lancia “Milano a Cubetti”, un’iniziativa che mira a valorizzare la poliedricità del Provolone Valpadana DOP attraverso originali abbinamenti con la mixology e l’enologia d’eccellenza. Il circuito si avvale di 10 tra i migliori locali di Milano per la proposta aperitivo e vedrà la sua realizzazione dal 28 al 30 maggio 2025.

Durante queste giornate, le realtà selezionate proporranno abbinamenti studiati appositamente per esaltare le caratteristiche distintive sia del Provolone Valpadana DOP dolce che di quello piccante. Ogni locale ideerà o selezionerà, dalla propria cocktail list due drink dedicati – uno per ogni tipologia di Provolone Valpadana DOP – offrendo inoltre, per chi preferisce il vino, selezioni enologiche pensate per accompagnare al meglio il prodotto.

I clienti che ordineranno i cocktail o i vini in abbinamento riceveranno, oltre alla consueta proposta food dell’aperitivo, un assaggio di Provolone Valpadana DOP in purezza. Inoltre, ogni locale realizzerà due finger food gourmet, uno con protagonista la tipologia Dolce e l’altro con quella Piccante, a dimostrazione dell’estrema facilità di abbinamento nella cucina quotidiana, ma anche in quella più sofisticata.

I protagonisti di questa edizione saranno i seguenti locali di prestigio: Altrimenti Mixology Art, BULK Mixology Food & Bar, Harp Pub Guinness, Milord Milano, MIO LAB – Park Hyatt, Particolare Bistrot, Particolare Milano, Sapori Solari Cocktail Bistrot, Terrazza Gallia – Excelsior Hotel Gallia e Tusa Isola.

L’iniziativa si inserisce nel più ampio programma di valorizzazione del Provolone Valpadana DOP, che ha visto nel 2024 risultati straordinari con un aumento della produzione del 5,8%, delle vendite nazionali del 6% e delle esportazioni del 13,5%.

Fonte: WWW.PROVOLONEVALPADANA.IT/PROVOLONE-VALPADANA-DOP-PRESENTA-MILANO-A-CUBETTI-UN-VIAGGIO-TRA-COCKTAIL-E-APERITIVI-GOURMET-NEL-MIGLIORI-LOCALI-MILANESI/

Nel viaggio emozionante tra gusto, tradizione e il meraviglioso territorio gardesano in occasione della 73^ Fiera del Vino di Polpenazze del Garda, dal 23 al 26 maggio, una carrellata di eventi ha allietato i visitatori, conducendoli alla scoperta inedita delle gemme enologiche locali.

Nel suggestivo Borgo dei Sapori, adiacente a Piazza Biolchi, si sono aperte le porte di vere e proprie masterclass sensoriali, curate con maestria dal Consorzio Valtènesi. Ogni giorno, i visitatori sono stati allietati da degustazioni guidate che celebreranno i vini insigniti del prestigioso 19° Concorso Enologico Nazionale Valtènesi Garda Classico. Sono state proprio le etichette trionfatrici di questo storico concorso, la cui 19ª edizione si è tenuta il 16 maggio 2025, a svelare la ricchezza e la passione che animano le produzioni vitivinicole di questa terra.

Per gli appassionati del settore appuntamento imperdibile nel pomeriggio della domenica 25 con Paolo Massobrio, il rinomato sommelier, giornalista food e critico gastronomico nonché ospite d’onore della Manifestazione che ha tenuto una vera e propria Masterclass D’Autore. Ogni giornata è stata arricchita da esclusive Masterclass, pensate per offrire ai visitatori un’esperienza immersiva tra sapori e saperi. Un’occasione unica per scoprire abbinamenti inediti tra i prodotti tipici locali e le eccellenze enogastronomiche del territorio, guidati da esperti del settore in un viaggio sensoriale che unisce tradizione, creatività e passione.

Il venerdì con “Sorsi&Morsi”, si è realizzata un’esaltante sinfonia tra i vini locali e una selezione di formaggi che hanno fatto la storia della produzione locale, come il Grana Padano DOP e il Provolone Valpadana DOP. I Maestri Assaggiatori ONAV hanno guidato la scoperta enologica, mentre i Maestri Assaggiatori ONAF hanno svelato i segreti dei formaggi, per un piacere autentico ad ogni sorso e ad ogni morso.

Fonte: [HTTPS://ACQUABUONA.IT/2025/05/23-26-5-A-POLPENAZZE-DEL-GARDA-73-FIERA-DEL-VINO/](https://ACQUABUONA.IT/2025/05/23-26-5-A-POLPENAZZE-DEL-GARDA-73-FIERA-DEL-VINO/)

PANINO CON BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P., RUCOLA E PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE.



INGREDIENTI:

- 320 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE A SCAGLIE
- 4 PANINI TIPO MINI BAGUETTE
- 200 G DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.
- 40 G DI RUCOLA
- 40 G DI MISTICANZA
- OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA, SALE, PEPE

TOSTATE I PANINI IN FORNO A 200° 5 MINUTI.

SFORNATELI, TAGLIATELI A METÀ E DISTRIBUITEVI SPORA UN FILO D’OLIO.

ADAGIATE LA RUCOLA SULLA LORO BASE INFERIORE. DISPONETEVI SOPRA LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P. E COMPLETATE CON IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE A SCAGLIE. SERVITE.

PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI 66

