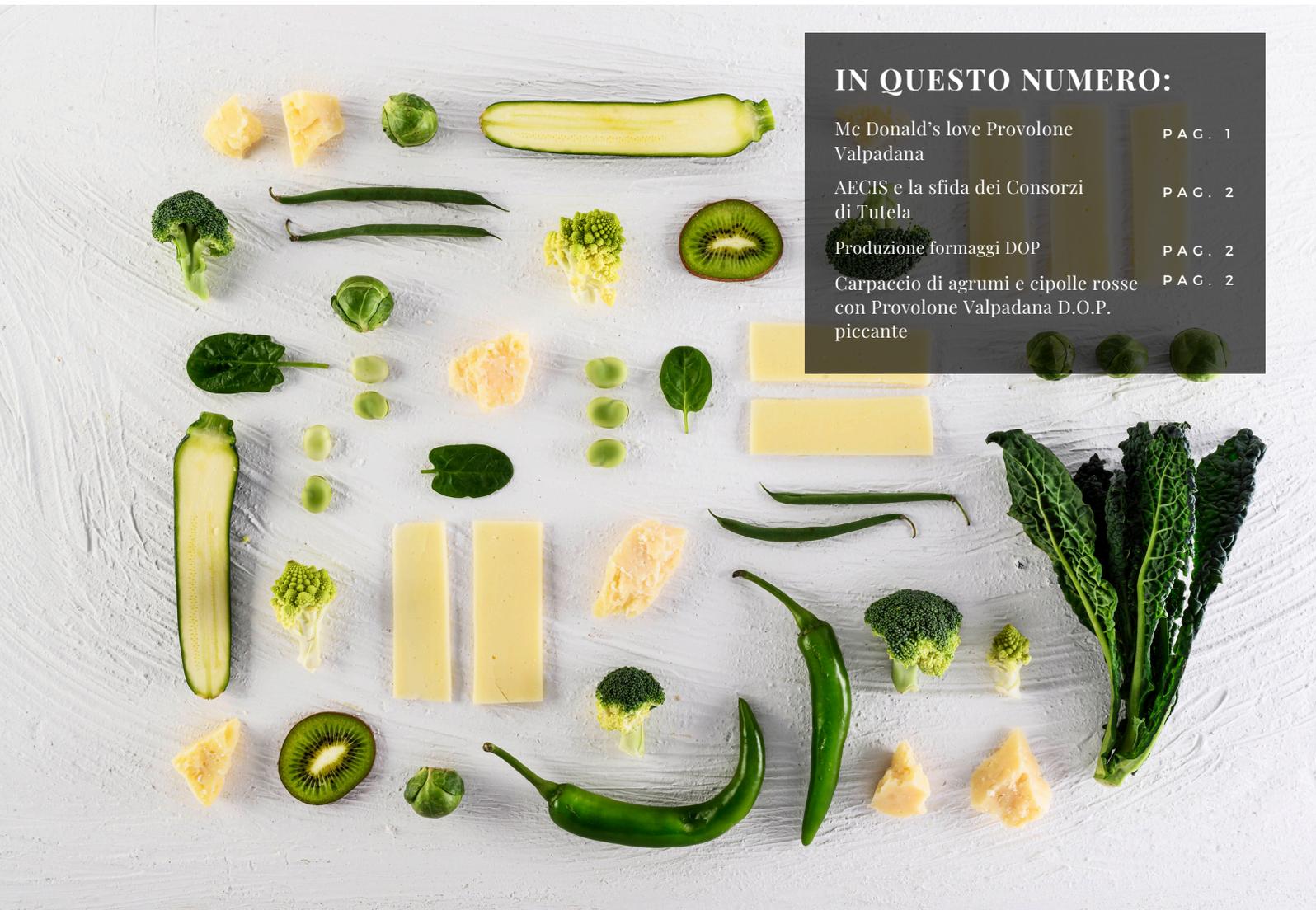


PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Mc Donald's love Provolone Valpadana	PAG. 1
AECIS e la sfida dei Consorzi di Tutela	PAG. 2
Produzione formaggi DOP	PAG. 2
Carpaccio di agrumi e cipolle rosse con Provolone Valpadana D.O.P. piccante	PAG. 2



MCDONALD'S E GIALLOZAFFERANO LANCIANO DUE NUOVI MCCHICKEN

McDonald's e i nostri "cugini" di GialloZafferano tornano insieme per una nuova edizione delle McChicken Creation, i panini ispirati al McChicken ma rivisitati dagli esperti di Giallo con un tocco tutto italiano.

Dopo sette anni di collaborazione e oltre 55 milioni di panini venduti, la ricetta si rinnova ancora una volta: sapori locali, ingredienti certificati e tanta voglia di raccontare l'Italia, ma in salsa fast food!

Non è la prima volta che la catena americana gioca la carta del Made in Italy, ma stavolta punta ancora più in alto con ingredienti DOP e IGP selezionati in collaborazione con i Consorzi di Tutela e Fondazione Qualivita. E dietro le quinte, come sempre, c'è la mano esperta del team GialloZafferano, con un tocco che sa di casa.

Le nuove McChicken Creation 2025 sono due, entrambe con 100% petto di pollo italiano e arricchite con ingredienti DOP e IGP che parlano chiaro: siamo in Italia, ma nel menu McDonald's.

Ecco i protagonisti di quest'anno:

- Provolone Valpadana DOP (di nuovo in carta)
- Capperone delle Isole Eolie DOP (solo qualche ettaro di coltivazione in tutto)
- Peperoni di Senise IGP (al debutto assoluto)

Il panino "Il Peperone" punta su una salsa cremosa e profumata a base di peperoni italiani, accompagnata da bacon e cipolla croccante.

"Il Provolone" invece gioca con il contrasto tra il gusto deciso del formaggio e quello intenso del capperone eoliano, sempre con una base di maionese e bacon croccante.



AECIS E LA SFIDA DELLA SOSTENIBILITÀ/ CONSORZI DI TUTELA DOP PROTAGONISTI DELLA “RIVOLUZIONE AGROALIMENTARE”

Tutela dell'ambiente, salute, equità economica e giustizia sociale: sono solo alcuni dei motivi per cui puntare su sistemi alimentari sostenibili è oggi una priorità imprescindibile. Una sfida che AECIS - l'Associazione Europea Cultura Innovazione Sostenibilità - ha scelto di raccogliere, mettendo in campo competenze, risorse e una rete solida di collaborazioni con produttori e consumatori.

L'associazione, che riunisce i Consorzi di Tutela di tre formaggi DOP - Provolone Valpadana, Piave e Casciotta di Urbino - ha avviato un ampio progetto, finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF), articolato in diverse iniziative mirate. Tra queste, spiccano gli incontri formativi e scientifici, pensati per approfondire il legame tra le filiere dei prodotti DOP e i principi di sostenibilità. Un legame che nasce proprio dalla natura stessa di queste produzioni: locali, tracciabili, radicate nei territori e nei saperi tradizionali.

Ma il progetto va oltre la formazione tecnica. AECIS punta anche a contrastare la disinformazione e le fake news sulla sostenibilità alimentare, attraverso una campagna informativa strutturata, che include la pubblicazione, sul sito ufficiale dell'associazione, di ricerche scientifiche, esempi di buone pratiche, standard di certificazione, normative e aggiornamenti legislativi. Non si tratta di un'iniziativa riservata agli "addetti ai lavori". Anche i ristoratori e i consumatori sono coinvolti, grazie a specifici percorsi formativi che aiutano a comprendere meglio il significato delle certificazioni di sostenibilità aggiuntive (oltre alla DOP), la presenza dei marchi sui packaging e l'utilizzo consapevole dei prodotti DOP in cucina.

Infine, attraverso indagini mirate sui consumatori, AECIS vuole misurare il livello di conoscenza e consapevolezza in merito alle **Indicazioni Geografiche** e ai claim di **sostenibilità**. I risultati, elaborati in forma di **report**, saranno fondamentali per migliorare le strategie comunicative e offrire nuovi strumenti di crescita e innovazione alle aziende del settore.

Fonte: <https://www.ilsussidiario.net/news/aecis-e-la-sfida-della-sostenibilita-consorzi-di-tutela-dop-protagonisti-della-rivoluzione-agroalimentare/284427/>

SUPERA LE 600MILA TONNELLATE LA PRODUZIONE DI FORMAGGI DOP

Nha superato le 600mila tonnellate la produzione casearia Dop e Igp made in Italy nel 2024, assorbendo 6,44 milioni di tonnellate di latte vaccino e non secondo il bilancio tracciato da Afidop, Associazione formaggi Italiani Dop e Igp, all'Assemblea annuale.

Fatta eccezione per la Mozzarella di Bufala Campana Dop, rimasta stabile, ad incidere maggiormente sull'aumento sono stati soprattutto Grana Padano con +3,5%, Parmigiano Reggiano (+1,4%), Gorgonzola (+1,9%) e Pecorino Romano (+7,1%). Ottime le percentuali raggiunte anche da formaggi con produzioni più contenute, come il Provolone Valpadana con +5,6%, il Valtellina Casera (+8,9%) e il Pecorino Toscano (+3,9%).

Incrociando produzione e territori, le Dop hanno i loro pesi percentuali più rilevanti in Emilia-Romagna (90%), Campania (circa 60%), Sardegna (54%), Lombardia e Piemonte (entrambi sopra il 40%), Veneto (46%), Friuli-Venezia-Giulia, Trentino-Alto Adige, Toscana e Lazio (per queste quattro regioni in misura variabile compresa tra 12% e 20%). Per quanto riguarda l'export l'extra-Ue mostra una maggiore propensione alle Dop, assorbendo il 48% del totale prodotto.

I formaggi Dop e Igp sono tra i prodotti subirano gli effetti dei dazi Usa, primo mercato extraeuropeo di riferimento per il settore; solo nell'ultimo anno sono state esportate 40.900 tonnellate di formaggi, di cui l'80% è Dop. Attualmente, ricorda Afidop, è in vigore un dazio del 10%, ma ragionando sul complessivo +20% previsto sul valore in dogana, si stima un costo per dazi di quasi 150 milioni di euro, che si somma ai 50 dell'anno scorso. Un problema che preoccupa il mondo dei formaggi Dop, responsabili di oltre 4/5 dei volumi di export caseario verso gli Stati Uniti; e questo in particolare per la triade Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Pecorino Romano (95% dell'export verso gli Usa). L'applicazione di dazi aggiuntivi determina anche un serio rischio di alimentare l'italian sounding, aprendo la strada a prodotti locali che, imitando i formaggi Dop Made in Italy, verrebbero favoriti secondo Afidop.

Fonte: <https://www.venetone.it/2025/06/supera-le-600mila-tonnellate-la-produzione-di-formaggi-dop/>

CARPACCIO DI AGRUMI E CIPOLLE ROSSE CON PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE



INGREDIENTI:

- 200 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE STAGIONATO
- 1 POMPELMO GIALLO
- 1 POMPELMO ROSA
- 4 ARANCE ROSSE DI SICILIA IGP
- 500 G DI CIPOLLE ROSSE
- 80 G DI ZUCCHERO DI CANNA
- 1 CHIODO DI GAROFANO
- 20 G DI PISTACCHI SGUSCIATI
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, ERBA CIPOLLINA

SPREMETE DUE ARANCE E RACCOGLIETENE IL SUCCO.

SBUCCIATE E AFFETTATE SOTTILMENTE LA CIPOLLA, TRASFERITELA IN UN TEGAME CON LO ZUCCHERO E IL CHIODO DI GAROFANO. UNITE IL SUCCO D'ARANCIA, ACCENDETE UNA FIAMMA BASSISSIMA E CUOCETE 30 MINUTI CON IL COPERCHIO.

SPEGNETE IL FUOCO, ELIMINATE IL CHIODO DI GAROFANO E LASCIATE RAFFREDDARE COMPLETAMENTE.

TAGLIATE AL VIVO I POMPELMI E LE ARANCE RIMASTE, AFFETTATELI E ALTERNATELI NEI PIATTI INDIVIDUALI. UNITE IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE STAGIONATO TAGLIATO A FETTE CON UN PELAPATATE, QUINDI SPOLVERIZZATE CON I PISTACCHI TRITATI.

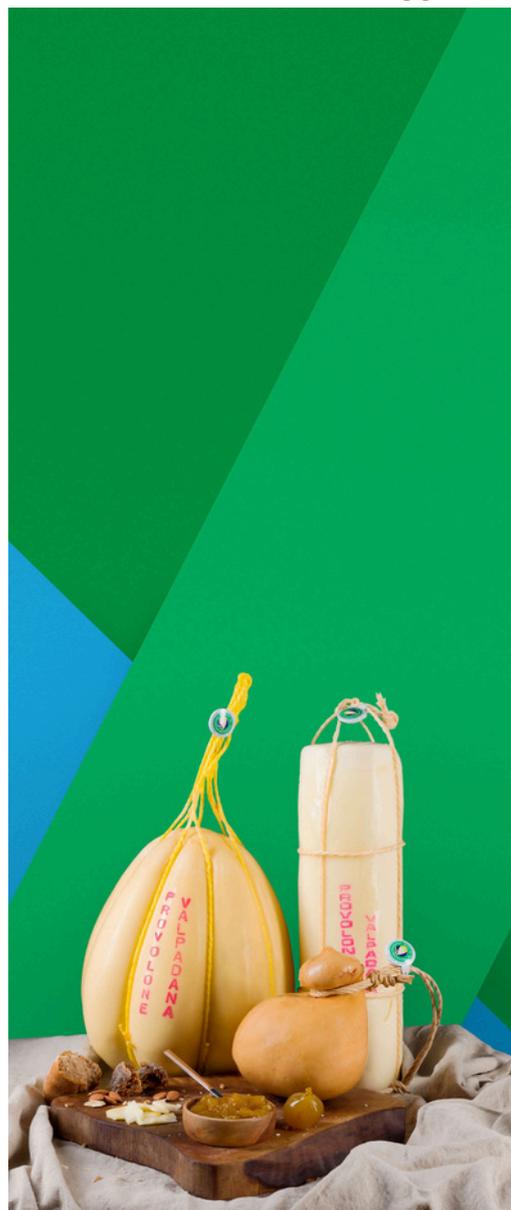
COMPLETATE CON UN FILO D'OLIO, QUALCHE FILO DI ERBA CIPOLLINA E SERVITE.

PROVOLONE VALPADANA



PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI

66



PAGINA 2