

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Provolone Valpadana: 50 anni di storia PAG. 1

Musica e sapori: l'estate del Provolone Valpadana DOP PAG. 2

3,7 milioni per la promozione dell'agroalimentare certificato PAG. 2

Insalata di riso venere con Provolone Valpadana D.O.P. piccante, piselli, mais e menta PAG. 2



PROVOLONE VALPADANA DOP: CINQUANT'ANNI DI STORIA

Costituitosi nel 1975, il Consorzio compie quest'anno 50 anni: un traguardo prestigioso, segnato da vicende che ne hanno contraddistinto il percorso inimitabile. Parliamone con Giovanni Guarneri, Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana.

Dott. Guarneri, il Consorzio rappresenta un prodotto molto riconosciuto tra gli italiani. Quanti associati avete e che territori coprite?

"Il nostro Consorzio fa parte del quadro nazionale delle DOP del settore lattiero-caseario, una realtà molto importante con un valore di 5,5 miliardi di produzione. La produzione si articola tra l'Emilia (la sola provincia di Piacenza), la Lombardia, il Veneto e una limitata parte della provincia di Trento. Sono associati 11 caseifici e la filiera è costituita da oltre 700 stalle".

Nel 2024 com'è andata la produzione?

"In crescita del 5,8 per cento. Abbiamo raggiunto le 7.400 tonnellate di Provolone Valpadana prodotto, sommando le tipologie dolce e piccante. Il valore della produzione è di 70 milioni di euro. La produzione si declina in oltre 700 mila pezzi e le pezzature possono essere molto diverse a seconda della stagionatura e della tipologia. Si va dalle piccole, di 600-700 grammi, tipicamente dolci, fino ad arrivare ai 6, 10, 30, 60 chili. Ad un peso maggiore corrispondono le tipologie piccanti, con maggiore stagionatura e con tutti quei sapori che lo contraddistinguono. ".

Nel 2025 celebrate i 50 anni dalla nascita del Consorzio: un grande risultato.

"Il percorso è partito seguendo la normativa nazionale, passando da formaggio tipico a DOC. Poi, nel 1996 abbiamo ottenuto il riconoscimento DOP in forza dell'allora regolamentazione europea. Viene certificata l'origine degli alimenti degli animali, la tipologia dall'allevamento, la produzione ed il trasporto del latte, la relativa trasformazione, la stagionatura ed il confezionamento del prodotto. Noi abbiamo la funzione di vigilanza, promozione e tutela".

Capitolo export, come va?

"L'export è un obiettivo raggiunto, ma anche una chiave di sviluppo futuro. La quota, nel 2015, valeva circa il 20%. Nel 2024 era del 36%, nei primi mesi del 2025 sta crescendo a un ritmo del 2,5% e l'obiettivo è di arrivare al 40%. Parliamo di un formaggio ad alto valore aggiunto. Seguiamo lo sviluppo del Made in Italy agroalimentare. Ci collochiamo sesti per acquisti di quantitativi di formaggi DOP, inserendoci a pieno titolo tra quelli trainanti. Tra i paesi di riferimento c'è la Spagna, dove c'è una cultura di utilizzo del Provolone, mutuata dall'Argentina: si consuma dolce ed alla griglia. Poi Belgio e Germania in Europa, mentre extra Ue i paesi più importanti son Canada, Stati Uniti ed Australia".

Giunti ai 50 anni che obiettivi vi siete dati?

"C'è il tema della sostenibilità ambientale. Dobbiamo promuovere lo sviluppo di pratiche sostenibili. Ci siamo dotati di specifici strumenti per favorirne l'adozione, cercando di ridurre l'utilizzo dell'acqua e il consumo energetico. E poi il valore sociale dell'impresa: quando un consumatore acquista un pezzo di formaggio Provolone Valpadana DOP deve sapere che una parte del valore va ripartita tra tutte le componenti della filiera, dallo stagionatore, al trasformatore ed all'allevatore. Una catena che è molto importante. Naturalmente rimane fisso l'obiettivo di ampliare il mercato, sia interno che estero, anche con il riposizionamento del nostro formaggio. A breve, poi, partirà una importante campagna per il lancio del rinnovato logo, che diventerà concreto nel prossimo 2026".

Ringraziamo il Presidente e non mancheremo di tenere sotto controllo tutte le attività che il Consorzio porrà in essere per favorirne la progressiva crescita.

FONTE: [WWW.QUOTIDIANO.NET/SPECIALI/AGROFUTURA/CINQUANTANNI-DE-STORIA-CRECIAMO-NELLEPORT-0290d18f](https://www.quotidiano.net/speciali/agrofutura/cinquantanni-di-storia-creciamo-nelleport-0290d18f)



MUSICA E SAPORI: L'ESTATE DOP DEL PROVOLONE VALPADANA

Cremona, 15 lug. – La rinnovata partecipazione del Consorzio al Festival di Villa Arconati e al Vittoriale degli Italiani conferma la volontà di valorizzare il profondo legame tra eccellenze agroalimentari e cultura, offrendo al pubblico un'esperienza autentica e completa del territorio.

Da oltre mezzo secolo il Consorzio rappresenta una delle punte di diamante del settore caseario italiano e, anche quest'anno, accompagna la grande musica con il gusto inconfondibile del Provolone Valpadana DOP. Presso gli ingressi di entrambi gli eventi sarà allestito uno spazio dedicato, dove i visitatori potranno scoprire la storia e le caratteristiche di questo formaggio a pasta filata, degustandone le due varianti, dolce e piccante. Un'occasione per avvicinarsi alla qualità certificata e alla tradizione casearia del territorio.

«Sostenere iniziative culturali di rilievo come queste – dichiara Giovanni Guarneri, Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana – è parte integrante del nostro DNA. Siamo convinti che la cultura, al pari del cibo, sia un elemento chiave per lo sviluppo e la coesione delle comunità.»

I due festival si distinguono per la qualità artistica delle rispettive programmazioni: il Festival di Villa Arconati propone un cartellone ricco di musica, teatro e incontri in una cornice di straordinario valore storico, mentre Tener-a-Mente, nell'anfiteatro del Vittoriale degli Italiani, ospita artisti di fama internazionale.

FONTE: [HTTPS://WWW.AGENFOOD.IT/GASTRONOMIA/MUSICA-E-SAPORI-ESTATE-DOP-DEL-PROVOLONE-VALPADANA](https://www.agenfood.it/gastronomia/musica-e-sapori-estate-dop-del-provolone-valpadana)

LOMBARDIA: 3,7 MILIONI PER LA PROMOZIONE DELL'AGROALIMENTARE CERTIFICATO

“Regione Lombardia – dichiara l'assessore Beduschi – ha investito, solo nel 2023, più di 15 milioni per la promozione delle sue eccellenze riconosciute a livello nazionale ed europeo, con nomi simbolo della qualità italiana. In questo caso – spiega l'assessore lombardo – sosteniamo Consorzi e associazioni che rappresentano il meglio dell'agroalimentare lombardo, con l'obiettivo di ampliare la visibilità delle nostre eccellenze sui mercati italiani ed esteri”.

Tra i beneficiari dei progetti, che nel complesso valgono 3,3 milioni, compaiono alcuni dei nomi più autorevoli del panorama gastronomico regionale, tra i quali il Provolone Valpadana. Rilevante anche la presenza dei consorzi vitivinicoli, con l'adesione di realtà che rappresentano territori simbolo della viticoltura regionale.

FONTE: [HTTPS://WWW.QUALINITA.IT/NEWS/LOMBARDIA-37-MILIONI-PER-LA-PROMOZIONE-DELL'AGROALIMENTARE-CERTIFICATO](https://www.QUALINITA.IT/NEWS/LOMBARDIA-37-MILIONI-PER-LA-PROMOZIONE-DELL'AGROALIMENTARE-CERTIFICATO)



INSALATA DI RISO VENERE CON PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE, PISELLI, MAIS E MENTA



INGREDIENTI:

- 80 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE A PEZZETTI
- 360 G DI RISO VENERE
- 150 G DI PISELLI FRESCHI GIÀ SGRANATI
- 150 G DI MAIS IN SCATOLA
- 1 SCALOGNO
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE, MENTA FRESCA

AFFETTATE SOTTILMENTE LO SCALOGNO E METTETELO IN UN TEGAME AMPIO CON 4 CUCCHIAI D'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA. ACCENDETE UNA FIAMMA MEDIA E FATELO ROSOLARE QUALCHE MINUTO.

UNITE I PISELLI E CUOCETELI CINQUE MINUTI MESCOLANDOLI SPESSO, QUINDI AGGIUNGETE IL MAIS BEN SCOLATO. AGGIUSTATE DI SALE E PEPE E FATE SALTARE IL CONDIMENTO ANCORA QUALCHE MINUTO, SPEGNETE IL FUOCO E TENETELO DA PARTE IN CALDO.

CUOCETE IL RISO IN ABBONDANTE ACQUA SALATA, NEL FRATTEMPO LAVATE E ASCIUGATE ACCURATAMENTE UNA VENTINA DI FOGLIOLE DI MENTA. SCOLATE IL RISO E VERSATELO NELLA PADELLA CON IL CONDIMENTO. UNITE LA MENTA, ACCENDETE UNA FIAMMA ALTA E FATE SALTARE IL TUTTO UN PAIO DI MINUTI.

SPEGNETE IL FUOCO, UNITE IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE A PEZZETTI E SERVITE.

PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI

66

