PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Australia 2025 - Le attività della nuova annualità PAG. 1

Milano a cubetti - 2° edizione PAG. 2

L'ingrediente della settimana PAG. 2

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

AUSTRALIA 2025 - LE ATTIVITÀ DELLA SECONDA ANNUALITÀ

Con il mese di settembre riprendono vigore le attività in Australia, previste per la seconda annualità del progetto O.P.Q., cofinanziato dall'Unione Europea con il regolamento 1144.
Già il 5 settembre il Consorzio sarà presente al workshop organizzato presso l'importatore Mayers, uno dei più attivi sul territorio australiano nel panorama italian food & beverage. Il lavori saranno condotti dal noto chef televisivo Luca Ciano, brand ambassador del Consorzio e particolarmente conosciuto quale interprete e conoscitore dei prodotti italiani.

Luca Ciano illustrerà alla forza vendita coinvolta le qualità e la versatilità del Provolone Valpadana, allo scopo di fornire tutti gli elementi utili alla presentazione del prodotto ai potenziali clienti.
Le attività proseguiranno con la partecipazione alla fiera FineFood, che quest'anno si terrà a Sydney dall'8 all'11 settembre, con uno stand studiato in modo da presentare al meglio il Provolone Valpadana e illustrare come il nostro formaggio possa essere sempre più protagonista sulle tavole dei consumatori australiani, attraverso le varie attività che si svolgeranno durante tutta l'annualità. La partecipazione in fiera sarà amplificata anche attraverso una collaborazione con ICE, che ospiterà, nel loro stand, chef rinomati che saranno protagonisti di uno show cooking mirato sul nostro prodotto.
Sempre in questo mese e per la durata di trenta giorni (dal 15 settembre fino al 15 ottobre), prenderà il via la "Restaurant Weeks", riservata ai clienti che vorranno scegliere il piatto dedicato al Provolone Valpadana proposto dagli oltre 100 ristoranti che hanno aderito all'iniziativa, nelle principali città australiane. È la logica conseguenza del successo riscontrato l'anno passato, che ha visto coinvolti circa 100.000 consumatori.
Si preannuncia, quindi, un'annualità densa di iniziative, all'insegna del gusto e della versatilità.

“MILANO A CUBETTI”: IL PROVOLONE VALPADANA TORNA PROTAGONISTA NEI COCKTAIL BAR DELLA CITTÀ

Torna l’appuntamento con “Milano a Cubetti”, l’originale evento che unisce il mondo dei cocktail d’autore al Provolone Valpadana DOP, uno dei simboli più rappresentativi della tradizione casearia italiana.

Dal 25 al 27 settembre, dieci locali milanesi celebreranno l’aperitivo con abbinamenti inediti tra mixology e formaggio DOP.

In questi tre giorni, dieci cocktail bar selezionati del capoluogo lombardo proporranno due signature drink in abbinamento alle due varianti del Provolone Valpadana – Dolce e Piccante – servite in una versione inedita: a cubetti, per un aperitivo fuori dagli schemi. L’iniziativa è promossa dal Consorzio di Tutela del Provolone Valpadana, con l’obiettivo di valorizzare il prodotto in chiave creativa e contemporanea.

I locali coinvolti in questa edizione sono:

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, Tusa Isola.

In ciascuno di questi spazi, i clienti potranno scegliere tra due proposte di pairing: un cocktail abbinato alla versione Dolce del formaggio e uno alla variante Piccante. In omaggio, sarà servito un assaggio di Provolone Valpadana DOP in cubetti, incluso nella formula aperitivo del locale.

HTTPS://CITYLIGHTSNEWS.COM/MILANO-A-CUBETTI-IL-PROVOLONE-VALPADANA-PROTAGONISTA

L’INGREDIENTE DELLA SETTIMANA: PROVOLONE VALPADANA DOP

Dolce, piccante e affumicato, a salame, a melone/pera, tronco conica ed a fiaschetta, stiamo parlando del Provolone Valpadana DOP, un formaggio a pasta filata che presenta la maggior varietà di forme e pesi di qualunque altro. La plasticità della sua pasta consente ai mastri casari di dilettarsi nel produrre forme dai pesi quanto mai vari, per questo il disciplinare di produzione ha individuato delle forme geometriche tipo, replicate in pesi diversi.

HTTPS://WWW.FANCYMAGAZINE.IT/INGREDIENTE-DELLA-SETTIMANA/PROVOLONE-VALPADANA-D-O-P/

GNOCCHI CON POMODORO, PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE E BASILICO

IINGREDIENTI:

- **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 D.O.P. DOLCE A DADINI**
- **4 DISCHI DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE DA 10 G L’UNO**
- **OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA, BASILICO FRESCO**

SBUCCIATE LA CIPOLLA E LO SPICCHIO D’AGLIO.

AFFETTATE SOTTILMENTE LA PRIMA, TAGLIATE A METÀ L’AGLIO PRIVANDOLO DELL’ANIMA. RACCOGLIETE ENTRAMBI GLI INGREDIENTI UNA PADELLA AMPIA E UNITE 4 CUCCHIAI D’OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA.

ACCENDETE UNA FIAMMA BASSA E FATE SOFFRIGGERE FINO A COMPLETA DORATURA DELLA CIPOLLA.

UNITE LA PASSATA DI POMODORO E LO ZUCCHERO, MESCOLATE BENE, ALZATE LA FIAMMA E CUOCETE IL SUGO 20 MINUTI SEMICOPERTO E GIRANDOLO DI TANTO IN TANTO. REGOLATE DI SALE.

CUOCETE GLI GNOCCHI IN ABBONDANTE ACQUA SALATA, SCOLATELI CON UNA SCHIUMAIOLA MAN MANO CHE VENGONO A GALLA E TUFFATELI NELLA PADELLA CON IL SUGO.

UNITE IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE A DADINI, FATELO SCIOGLIERE UN PAIO DI MINUTI CIRCA E AGGIUNGETE QUALCHE FOGLIA DI BASILICO FRESCO.

PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI