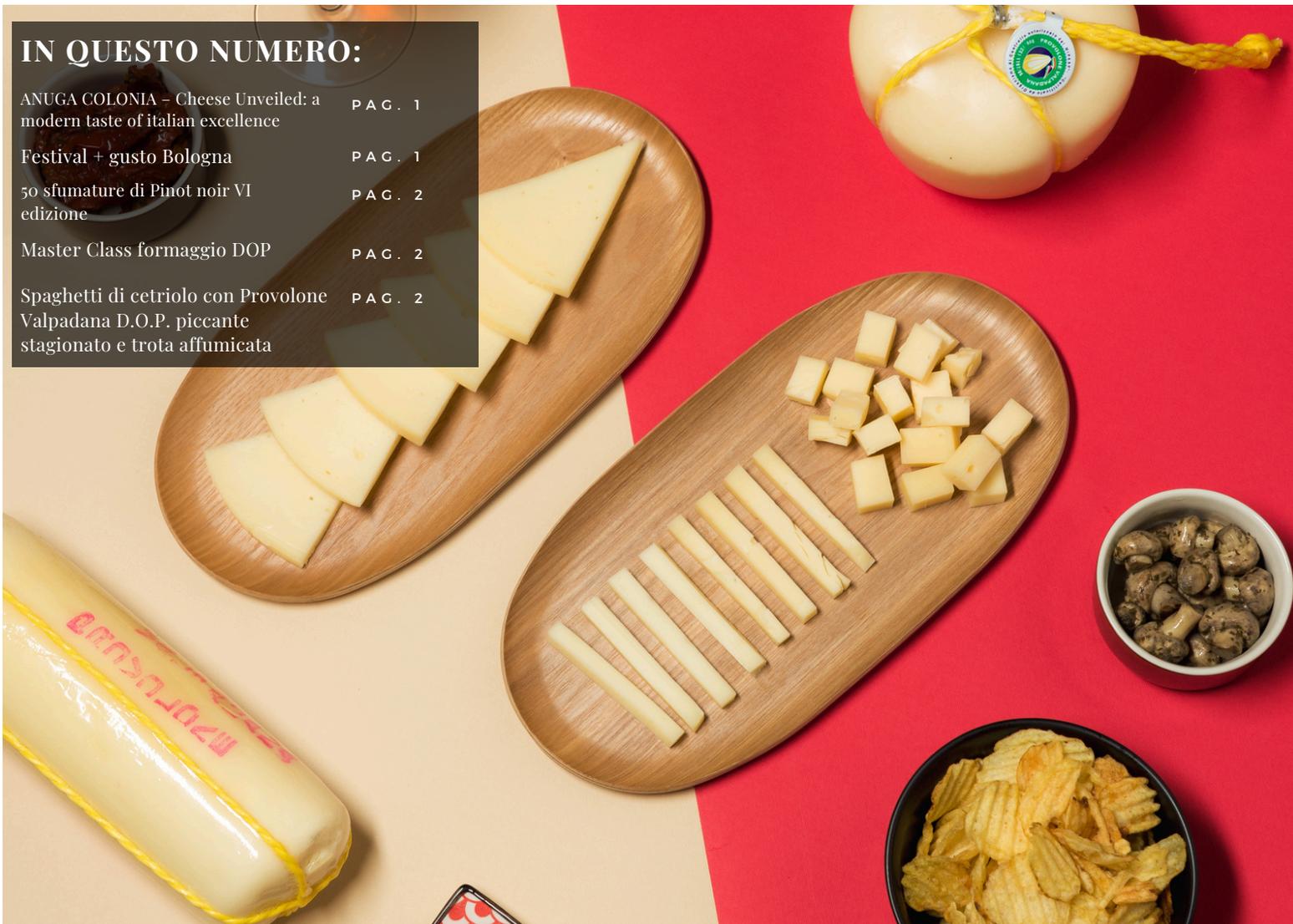


# PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA  
PROVOLONE VALPADANA

## IN QUESTO NUMERO:

- ANUGA COLONIA – Cheese Unveiled: a modern taste of Italian excellence PAG. 1
- Festival + gusto Bologna PAG. 1
- 50 sfumature di Pinot noir VI edizione PAG. 2
- Master Class formaggio DOP PAG. 2
- Spaghetti di cetriolo con Provolone Valpadana D.O.P. piccante stagionato e trota affumicata PAG. 2



### ANUGA COLONIA – CHEESE UNVEILED: A MODERN TASTE OF ITALIAN EXCELLENCE

Si terrà il prossimo 6 ottobre, presso KolnSky, l'iniziativa di AFIDOP, Associazione composta dalla quasi totalità dei formaggi DOP italiani, rivolta ad operatori e media, per valorizzare questi prodotti con tre postazioni tematiche, ognuna dedicata ad un gruppo di formaggi. La serata comprenderà animazione artistica, degustazioni guidate e giochi interattivi.

Sottolinea Giovanni Guarneri – Vicepresidente di AFIDOP – “Anuga si conferma il più grande hub del mondo alimentare, un’opportunità strategica per stringere contatti con operatori del settore provenienti da tutto il mondo e consolidare il posizionamento sia sul mercato tedesco, sia su quelli internazionali. È, inoltre, importante per noi essere qui in Germania – conclude Guarneri – Paese che storicamente rappresenta uno dei principali mercati di destinazione dei nostri formaggi e che ci regala, in termini di export, sempre grandi soddisfazioni, dimostrando di apprezzare il patrimonio caseario di cui siamo custodi”.

### IL PROVOLONE VALPADANA AL FESTIVAL “C’È + GUSTO” – BOLOGNA 18 OTTOBRE

Il prossimo 18 ottobre, nell’ambito dell’edizione 2025 del Festival, si terrà, alle ore 10, la masterclass dal titolo “Il mondo dentro un formaggio – I valori del Provolone Valpadana”, che vedrà il Presidente del Consorzio – dott. Giovanni Guarneri – approfondire le argomentazioni che fanno di questo formaggio un prodotto unico ed inimitabile.

Attraverso parole e degustazioni il pubblico presente potrà esplorare le caratteristiche organolettiche, la storia ed il legame con il territorio, nonché festeggiare il 50° anniversario del Consorzio. Per la prima volta, inoltre, sarà possibile vedere in 3D, con appositi visori, il processo di produzione che creerà, certamente, un momento di grande emozione e catturerà l’attenzione di tutti i presenti.

+
GUSTO

**C’È + GUSTO A BOLOGNA.**

**18-19 OTTOBRE 2025**

PALAZZO RE ENZO





Si è tenuta, la scorsa settimana, l'iniziativa denominata "50 sfumature di Pinot Noir", che ha visto, anche per questa edizione, la collaborazione ed il sostegno da parte del Consorzio Tutela Provolone Valpadana. L'occasione, poi, si è dimostrata propizia per festeggiare, insieme ai promotori della manifestazione, anche il 50° anno dalla costituzione del Consorzio.

"Cena a 10 mani", che ha visto i rinomati interpreti della cucina vogherese rendere merito al Provolone Valpadana Dop ed alla sua estrema duttilità in cucina. In collaborazione con il Teresito, la Pescheria Bagnaschi, l'Enaip e Marchesi di Voghera sono state realizzate cinque portate della tradizione con sorprendenti innovazioni, che hanno visto il Provolone Valpadana protagonista, ciascuna accompagnata dai Pinot Noir dei più importanti espositori.

[HTTPS://WWW.OLTREPOPAVE.COM/EVENTI/50-SFUMATURE-DI-PINOT-NOIR-IL-VEREDI-SERA/](https://www.oltrepopave.com/eventi/50-sfumature-di-pinot-noir-il-venedi-sera/)

È stata un tripudio di profumi e sapori la Master class con prove di assaggio promossa da AECIS (Associazione Europea Cultura Innovazione Sostenibilità), che per la prima volta, nella sua road map nazionale, ha incontrato i delegati marchigiani della FIS (Fondazione Italiana Sommelier), per una serata di formazione dal titolo "I Consorzi di Tutela protagonisti verso sistemi alimentari sostenibili".

Negli spazi allestiti della sala congressi dell'Hotel Royal di Lido di Fermo, le tre Dop Italiane che costituiscono l'Associazione (la Casciotta di Urbino, il Provolone Valpadana ed il Piave), sono state abbinate ai vini marchigiani selezionati dal sommelier Otello Renzi. Una degustazione di vino e formaggio allo scopo di esplorare tradizioni, innovazioni e consigli pratici, grazie anche ai suggerimenti del Maestro Assaggiatore Formaggi ONAF, Raimondo Cinciripini.

L'incontro rientra nel progetto finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) ai sensi del D.M. n. 672807 del 20/12/2024, che si concretizza in una serie di iniziative a carattere divulgativo, formativo, scientifico. L'obiettivo è di condurre i partecipanti alla scoperta dei principali requisiti a cui i produttori si sottopongono volontariamente a garanzia degli obiettivi di sostenibilità raggiunti. L'azione formativa si propone, inoltre, di incentivare un maggior consumo dei prodotti ad Indicazione Geografica nelle ricette, esempi pratici di principi e pratiche che contraddistinguono il mondo delle indicazioni geografiche.

[HTTPS://WWW.VIVEREFERMO.IT/2025/09/23/A-FERMO-AECIS-INCONTRA-LA-FIS-NELLA-MASTER-CLASS-SUI-FORMAGGI-DOP-147240/-FIS-NELLA-MASTER-CLASS-SUI-FORMAGGI-DOP-147240/](https://www.viverefermo.it/2025/09/23/a-fermo-aecis-incontra-la-fis-nella-master-class-sui-formaggi-dop-147240/-fis-nella-master-class-sui-formaggi-dop-147240/)

## CON. PRO.VA. – CONNESSIONI NELLA FILIERA DEL PROVOLONE VALPADANA

Si è concluso, con esito positivo, il progetto denominato CON.PRO.VA., che ha visto il Consorzio capofila di una iniziativa mirata ed articolata in tre sotto progetti finalizzati a realizzare uno specifico software in grado di registrare e tenere sotto controllo i consumi idrici ed elettrici sia del caseificio che delle aziende agricole coinvolte.

Sia i controlli amministrativi che quelli "in situ", hanno confermato la bontà dell'iniziativa consortile, che ha portato alla raccolta, in modalità automatica, dei dati raccolti in un database relazionale che consente l'estrazione dei dati in funzione delle esigenze e della successiva analisi statistica. Sarà ora compito del Consorzio promuoverne la diffusione, coinvolgendo sia le aziende associate che i produttori latte certificati ed inseriti nella filiera del Provolone Valpadana.

## SPAGHETTI DI CETRIOLO CON PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE STAGIONATO E TROTA AFFUMICATA



### INGREDIENTI:

- 60 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE STAGIONATO
- 2 CETRIOLI
- 300 G FILETTO DI TROTA AFFUMICATA
- 1 LIMONE
- 1 CUCCHIAIO DI SENAPE IN GRANI
- 1 CUCCHIAIO DI SCIROPPO D'ACERO
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE, ANETO FRESCO



## PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI

66

