

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

AHOST 2025 - FIC e Masterclass	PAG. 1
Provolone Valpadana e turismo DOP	PAG. 1
Festival + gusto	PAG. 2
Podcast celebrativo dei 50 anni del Provolone Valpadana	PAG. 2
Filetti di manzo con Provolone Valpadana DOP piccante e tartufo nero	PAG. 2



HOST 2025": UN ALTRO GRANDE SUCCESSO NELLO STAND FIC ACADEMY DI FEDERCUOCHI

Merito certamente di un'attività intensa e di un ricco programma realizzato all'interno di "FIC Academy", lo spazio che Federcuochi ha curato anche in questa nuova edizione della prestigiosa Fiera internazionale, dedicata al mondo dell'Ho.Re.Ca.

Così dal 17 al 21 ottobre scorsi è stato possibile seguire cooking show e cooking demo, conferenze stampa e interviste, collegamenti social e dirette tv, mentre ad alternarsi sul palco sono stati numerosi tra Chef e rappresentanti delle aziende partner, supporto prezioso e costante delle attività FIC durante l'anno. Tra le Masterclass, da annoverare anche quelle di Provolone Valpadana DOP, con lo Chef Antonio Danise, responsabile Compartimento Formazione della Nazionale Italiana Cuochi, che ha realizzato ricette per Finger, Starter, Primi e Secondi piatti, rivolte in particolare alle Associazioni Cuochi Italiani all'Estero di Germania, Belgio, Lussemburgo e Paesi Bassi, con gli interventi in collegamento dei rispettivi presidenti: Gianluca Casini, Pino Nacci, Ivan Calabrese e Luciano Sabeddu.

Alle masterclass dedicate al celebre formaggio DOP a pasta filata si è affiancato, nelle cinque giornate, un ricco calendario di appuntamenti promossi con il contributo del Masaf per valorizzare le produzioni DOP, IGP e certificate.

PROVOLONE VALPADANA DOP - VOLANO PER IL TURISMO GASTRONOMICO

Il «Il Consorzio non può che esserne soddisfatto della proposta dell'ONAF di insignire nel 2026 Cremona del titolo di "Città del formaggio", essendo parte attiva di questa peculiarità. La provincia di Cremona vanta una grande tradizione lattiero-casearia, tanto da annoverare ben sei formaggi ad indicazione geografica (D.O.P.).

Nel territorio possiamo vantare la presenza di importanti caseifici, confermando la forte vocazione a esprimere le migliori condizioni di produzione delle eccellenze lattiero-casearie» A parlare è il presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana, Giovanni Guarneri intervistato da Mondo Padano.

Presidente, cosa può significare per Cremona questa nomina?

«Oltre che un riconoscimento che sottolinea la realtà agricola di produzione e trasformazione del latte, può diventare un ulteriore elemento di valorizzazione che aggiunge alle bellezze della nostra città ed alla tradizione musicale e liutaria, anche un ulteriore elemento di carattere "alimentare", che potrà certamente essere un ulteriore volano per il turismo enogastronomico».



IL MONDO DENTRO UN FORMAGGIO, I VALORI DEL PROVOLONE VALPADANA: LA MASTERCLASS AL FESTIVAL GUSTO



“Un viaggio sensoriale e culturale alla scoperta del Provolone Valpadana, simbolo di un territorio e delle sue tradizioni. In degustazione le due anime di questo formaggio unico: la morbida dolcezza e l'intensa piccantezza, per comprenderne storia, versatilità e identità. Con: Giovanni Guarneri, presidente Consorzio Tutela Provolone Valpadana; Roberta Terrigno, ufficio stampa settore agroalimentare e maestro assaggiatore Consorzio Tutela Provolone Valpadana; Francesco Seminara, Il Gusto. La masterclass si è svolta a Palazzo Re Enzo, il 18 ottobre, nell'ambito del Festival C'è + Gusto a Bologna.

[CLICCA QUI PER VEDERE L'INTERVISTA](#)

PROVOLONE VALPADANA DOP: 50 ANNI DI GUSTO, CULTURA E FUTURO

Cinquant'anni e non sentirli. Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana celebra il suo mezzo secolo di storia con un anno ricco di eventi, esperienze e progetti che raccontano un'eccellenza italiana capace di reinventarsi restando fedele alle proprie origini.

Un traguardo importante per una DOP che continua a fare scuola nella tutela, nella promozione e nella valorizzazione del gusto autentico, portando l'identità del territorio oltre i confini nazionali. Il cammino celebrativo si è aperto lo scorso 26 maggio con un evento di grande valore simbolico e culturale al Museo del Violino di Cremona: un incontro tra musica, territorio e tradizione casearia, che ha raccontato l'evoluzione di un prodotto diventato emblema di qualità, sostenibilità e creatività.

Da allora, il racconto del Provolone Valpadana DOP continua con una serie di iniziative nazionali e internazionali che intrecciano gusto, cultura e formazione.

Le celebrazioni si estenderanno anche all'estero, con le premiazioni internazionali dei migliori cuochi italiani a Bruxelles (23 ottobre), Lussemburgo (24 ottobre) e Düsseldorf (25 ottobre), dove il Provolone Valpadana ispirerà piatti d'autore e creatività senza confini.

A completare il racconto, è in uscita il video celebrativo che raccoglie le testimonianze e le immagini più significative della giornata al Museo del Violino, restituendo la forza identitaria e l'emozione di una storia lunga cinquant'anni.

Lo spirito “glocal” del Consorzio trova poi piena espressione nel progetto di promozione in Australia, con eventi a Melbourne, Sydney e Brisbane tra fiere, settimane gastronomiche e degustazioni a tema. A novembre, il Provolone Valpadana DOP sarà protagonista anche della quinta stagione del programma dello chef Luca Ciano su Channel 10, portando il gusto italiano nelle cucine di tutto il mondo.

E il futuro è già in fermento: nel maggio 2026 si terrà un convegno internazionale dedicato alla qualità, alla formazione e alla valorizzazione dei prodotti DOP nel mercato globale. Sarà l'occasione per riflettere sulle nuove sfide dell'agroalimentare, dove la sostenibilità e la cultura del territorio diventano pilastri di un'economia consapevole e inclusiva.

Cinquant'anni di storia racchiudono dunque molto più di un percorso produttivo: sono il simbolo di una comunità che cresce, innova e condivide un sapere antico con lo sguardo rivolto al domani. Il Provolone Valpadana DOP non è solo un formaggio, ma un ambasciatore di gusto e identità che continua a unire il mondo sotto il segno del Made in Italy.

FILETTO DI MANZO CON PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE E TARTUFO NERO



INGREDIENTI:

- 4 FILETTI DI MANZO DA 250 G L'UNO
- 1 PICCOLO TARTUFO NERO
- 4 CUCCHIAI DI OLIO TARTUFATO
- 150 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE IN SCAGLIE
- 230 G DI PURÈ DI PATATE
- SALE, PEPE

CUOCETE I FILETTI DI MANZO SU PIASTRA ROVENTE, SECONDO IL GRADO DI COTTURA DESIDERATO DAI COMMENSALI.

RICAVATENE DEI MEDAGLIONI E TRASFERITELI NEI PIATTI.

METTETE IL PURÈ DI PATATE IN UNA TASCA DA PASTICCERE CON BECCO A STELLA E SPREMETE DEI RICCIOLI PER ACCOMPAGNARE IL FILETTO.

IRRODATE LA CARNE CON L'OLIO TARTUFATO E REGOLATELA DI SALE E PEPE.

SPOLVERIZZATE LA CARNE CON LE SCAGLIE DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE E CON IL TARTUFO TAGLIATO A LAMELLE SOTTILI.

SERVITE.

PROVOLONE VALPADANA



PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI

66



PAGINA 2