

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Australian Open 2026	PAG. 1
Assocaseari festeggia ottant'anni di impegno	PAG. 1
Italia in gara all'edizione record di word cheese award	PAG. 2
ITA Airways promuove il "Viaggio nelle eccellenze" Dop e Igp italiane	PAG. 2
Pizza rossa integrale con Provolone Valpadana D.O.P. dolce, prosciutto arrosto e funghi	PAG. 2



AUSTRALIAN OPEN 2026 CON PROVOLONE VALPADANA

E' sempre più vicino l'inizio del primo Grande Slam dell'anno e, per il secondo anno consecutivo, il Provolone Valpadana volerà al fianco di innumerevoli servizi, sostenendo il divertimento e l'impegno, sia degli atleti che del numerosissimo pubblico che ogni anno affolla le arene.

Durante l'intera durata del torneo, il Provolone Valpadana sarà presente all'interno del Melbourne Park con spazi dedicati alla degustazione ed alla promozione del prodotto, offrendo al pubblico la possibilità di scoprire l'autenticità di uno dei simboli più riconosciuti del made in Italy agroalimentare.

"Il Provolone Valpadana è sinonimo di qualità, tradizione e passione: valori che ritroviamo anche nello sport e, in particolare, in un atleta come Sinner," dichiara Giovanni Guarneri, Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana. "Essere presenti in un evento di portata mondiale come gli Australian Open ci permette di raccontare la nostra storia ad un pubblico globale, con lo stesso entusiasmo e la stessa autenticità che mettiamo in ogni forma del nostro prodotto."

L'iniziativa prevede inoltre una serie di attività collaterali in Australia, con eventi di promozione, degustazioni e contenuti digitali.

Con questa partnership, il Provolone Valpadana DOP conferma la sua vocazione internazionale e la sua capacità di raccontare, con un tocco di ironia e tanto sapore, l'Italia che vince e convince anche fuori dai confini.

ASSOCASEARI FESTEGGIA OTTANT'ANNI DI IMPEGNO NEL SETTORE CASEARIO

Nell'autunno del 2025, l'Associazione Nazionale dei produttori, Commercianti, Stagionatori, Confezionatori, Importatori ed Esportatori di prodotti lattiero-caseari, nota come Assocaseari, festeggia un traguardo significativo: ottant'anni di attività. Fondata nel settembre 1945, l'associazione ha costantemente lavorato per rappresentare e tutelare gli interessi delle imprese del settore lattiero-caseario. Il Presidente, Gianni Brazzale, ha sottolineato l'importanza del ruolo svolto dall'associazione, evidenziando come essa abbia fornito supporto attraverso rappresentanza, informazione, consulenza e assistenza tecnica in vari ambiti, come quelli normativo, commerciale e tecnologico.

Assocaseari si è affermata come un punto di riferimento per le aziende operanti nel settore lattiero-caseario in Italia. Negli ultimi ottant'anni, l'associazione ha affrontato sfide significative, come l'evoluzione delle politiche commerciali globali e i cambiamenti nei gusti dei consumatori. In un contesto caratterizzato da incertezze geopolitiche e trasformazioni rapide, le imprese hanno bisogno di un sostegno concreto per navigare le nuove dinamiche di mercato. Brazzale ha evidenziato come l'associazione continui a essere un elemento cruciale per le aziende, offrendo risorse e strumenti necessari per affrontare le sfide attuali e future.

[VAL ALL' ARTICOLO](#)





L'edizione 2025 segna un nuovo record: una giuria di 265 esperti valuterà un totale di 5244 formaggi provenienti da 46 Paesi, con un incremento del 9,13% rispetto al 2024. Tra i formaggi in competizione, quasi 200 sono rappresentati dalle due Nazionali italiane, un numero che testimonia la straordinaria ricchezza e la determinazione dell'Italia. Accanto al Parmigiano Reggiano, presente nelle sue diverse e preziose tipicità con 91 stabilimenti produttivi – dal Tradizionale al Montagna, dalle pregiate Vacche Rosse e Sola Bruna fino al Biologico – la Nazionale italiana Formaggi porta in scena una selezione di grandi eccellenze con 40 formaggi che spaziano dalle Alpi alle Isole. Tra le curiosità e i formaggi d'Italia presenti un Grana Padano Riserva di oltre 30 mesi, il Provolone Valpadana per la prima volta in gara con la Nazionale, il Cosavaddu Ibleo di Ragusa, i formaggi dell'Alto Adige, il Brenta Selezione Oro, lo Stracchino, le caciotte dell'Appennino emiliano (Etrusco), il Pecorino Toscano e il Pecorino Sardo Dop, la freschezza pugliese con Mozzarelle, Trecce e Burrata, il Gorgonzola Dop, l'esclusiva Toma Reale prodotta con latte delle bovine del Parco di Stupinigi dallo chef Davide Spanò e molti altri ancora.

[VAILL'ARTICOLO](#)

Roma, novembre 2025 – ITA Airways, in collaborazione con ORIGIN ITALIA (Associazione Italiana dei Consorzi delle Indicazioni Geografiche), Fondazione Qualivita e il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF), annuncia “Viaggio nelle eccellenze” – Un assaggio d'Italia, nuova iniziativa dedicata alla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari italiane a Indicazione Geografica, in sinergia con la candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Oltre 40 Consorzi di Tutela saranno protagonisti nelle lounge ITA Airways di Roma Fiumicino (Hanger e Piazza di Spagna) e Milano Linate (Runway), dove ogni settimana si alterneranno per raccontare e far degustare i prodotti simbolo del patrimonio agroalimentare nazionale. L'iniziativa prevede oltre 70 eventi di degustazione, durante i quali i prodotti Dop e Igp saranno offerti in spazi dedicati, con il supporto di esperti dei Consorzi che illustreranno agli ospiti le caratteristiche distintive, la storia e il valore culturale di ciascuna eccellenza.

Nei giorni scorsi (e proseguiranno nelle prossime settimane) si sono alternate (e si alterneranno) le degustazioni dei formaggi Dop e Igp della selezione AFIDOP a partire dall'Asiago Dop, il Parmigiano Reggiano Dop e il Grana Padano Dop, questi ultimi due accompagnati con Aceto Balsamico di Modena Igp, proseguendo con Gorgonzola Dop, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Provolone Valpadana Dop, Burrata di Andria Igp e Pecorino Romano Dop.

[VAILL'ARTICOLO](#)

PIZZA ROSSA INTEGRALE CON PROVOLONE VALPADANA
D.O.P. DOLCE, PROSCIUTTO ARROSTO E FUNGHI



INGREDIENTI:

- PER L'IMPASTO:
- 250 G DI FARINA INTEGRALE
- 250 G DI FARINA TIPO 1
- 4 G DI LIEVITO DI BIRRA SECCO
- 100 G DI ACQUA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 30 G DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 10 G DI SALE FINO
- 1 CUCCHIAIO DI MIELE

- PER IL CONDIMENTO:
- 200 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE A FETTE
- 400 ML DI PASSATA DI POMODORO
- 150 G DI PROSCIUTTO ARROSTO
- 300 G DI FUNGHI
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- 2 CIUFFI DI PREZZEMOLO.
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

VERSATE LA FARINA INTEGRALE IN UNA CIOTOLA INSIEME AL LIEVITO DI BIRRA SECCO E AL MIELE. INIZIATE AD IMPASTARE CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO, VERSANDO A FILO L'ACQUA. LAVORATE FINO A OTTENERE UN COMPOSTO OMOGENEO E LIQUIDO. COPRITE LA CIOTOLA CON LA PELLICOLA E FATE LIEVITARE UN'ORA NEL FORNO SPENTO.

RIPRENDETE L'IMPASTO E VERSATEVI DENTRO LA FARINA RESTANTE. LAVORATE CON LE MANI FINO AL SUO COMPLETO ASSORBIMENTO, QUINDI UNITE IL SALE E L'OLIO. TRASFERITE L'IMPASTO SUL PIANO DI LAVORO E LAVORATELO 10 MINUTI. QUINDI PONETE A LIEVITARE ALTRE DUE ORE. MONDATE I FUNGHI E TAGLIATELI A FETTINE. METTETELI IN PADELLA CON 3 CUCCHIAI D'OLIO EXTRAVERGINE. LO SPICCHIO D'AGLIO SBUCCIATO E UN CIUFFO DI PREZZEMOLO. ACCENDETE UNA FIAMMA BASSA E CUOCETE CON IL COPERCHIO 30 MINUTI, MESCOLANDO DI TANTO IN TANTO. REGOLATE DI SALE E PEPE E TENETE DA PARTE IN CALDO.

STENDETE L'IMPASTO IN DUE PIZZE ROTONDE DI 28 CM DI DIAMETRO. METTETELE ALL'INTERNO DI DUE TEGLIE UNTE D'OLIO E DISPONETEVI SOPRA LA PASSATA DI POMODORO. IRRORATELE CON UN FILO D'OLIO E INFORNATELE A 220° 15 MINUTI. SFORNATE, UNITE LE FETTE DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE E E RIMETTETE IN FORNO ALTRI 5 MINUTI. SFORNATE, AGGIUNGETE IL PROSCIUTTO ARROSTO A FETTE E I FUNGHI, IRRORATE CON UN FILO D'OLIO E SERVITE.



PVP DEGUSTAZIONI E
ABBINAMENTI

66

