

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Le Dop	PAG. 1
La Cucina Italiana patrimonio dell'umanità	PAG. 1
Il produzione dei formaggi DOP veneti	PAG. 2
Il formaggi italiani più esportati	PAG. 2
Calzoni fritti con Provolone Valpadana d.o.p. piccante	PAG. 2



LE DOP CONQUISTANO I CARRELLI DELLA SPESA DEGLI ITALIANI

Aecis, l'Associazione Europea Cultura Innovazione Sostenibilità, che annovera il nostro Consorzio come socio, insieme a Piave e Casciotta di Urbino, ha presentato i risultati di una ricerca NielsenIQ che ha monitorato le abitudini di consumo e le performance dei prodotti con claim DOP, IGP e STG, con un focus specifico sul mondo dei formaggi.

Viene confermato che gli italiani non rinunciano alla qualità alimentare e, nonostante le condizioni economiche, non vogliono rinunciare ai prodotti certificati nella loro spesa. La citata ricerca riferisce di una crescita di queste categorie nel carrello degli italiani, con un aumento finale sia a valore (+5,8%) ma anche a volume (+2,7%).

Per quanto riguarda il mercato dei formaggi, prezzo e qualità sono le parole chiave nella scelta d'acquisto dei consumatori. In particolare uno shopper su tre sceglie un negozio specifico per comprare i formaggi desiderati e, nella scelta, predilige punti vendita specializzati, che offrono prodotti con marchi di certificazione geografica. Ne deriva che oltre la metà degli acquirenti è disposta a pagare mediamente il 10% più per i formaggi che garantiscono la provenienza e la qualità tipica del loro territorio.

Dalla ricerca NielsenIQ per Aecis, condotta su un campione rappresentativo di consumatori a livello nazionale (1.500 interviste ad acquirenti di formaggi - maschi e femmine residenti in Italia con età compresa tra 25 e 64 anni) negli ultimi 12 mesi, emergono trend interessanti, capaci di orientare le decisioni strategiche, trasformando le informazioni in opportunità per l'innovazione e le scelte produttive.

Tra questi, incentivare concretamente per attivare/rafforzare il comportamento di consumatori disposti a pagare di più i formaggi certificati, premiare il comportamento virtuoso e trasformare la sostenibilità in vantaggio tangibile, rafforzando il legame tra marca e consumatore.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

LA CUCINA ITALIANA È PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

Nella maestosa Red Fort di New Delhi, sotto lo sguardo dei delegati da 190 Paesi, la cucina italiana ha scritto una pagina immortale della storia culturale mondiale. Il Comitato Intergovernativo UNESCO ha iscritto all'unanimità "Italian cooking, between sustainability and biocultural diversity" nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, rendendo l'Italia la prima nazione al mondo a vedere riconosciuta l'intera sua tradizione gastronomica come patrimonio universale. Non è solo un trionfo di pasta, pizza e parmigiano: è il riconoscimento di un ecosistema vivo che intreccia oltre 500 varietà di pasta, 400 formaggi e migliaia di cultivar autoctone con rituali familiari, cicli stagionali e saperi contadini, tramandati oralmente da generazioni. Giornalisti internazionali da CNN a Straits Times hanno titolato "Nonna aveva ragione!", catturando l'orgoglio di una diaspora di 80 milioni di persone che da New York a Tokyo già brinda a questo primato.

Il cammino verso questo verdetto epico è stato un'odissea diplomatica di grande impegno, partita dal dossier depositato nel 2024 dai Ministeri della Cultura, Agricoltura e Affari Esteri, con il supporto di Accademia Italiana della Cucina, Fondazione Casa Artusi e La Cucina Italiana. Approvato tecnicamente a novembre con il primo "sì" UNESCO, la candidatura italiana ha superato scetticismi su "autenticità" e "universalità", affrontando concorrenti come la cucina messicana, che temevano un effetto domino. Pierluigi Petrillo e Massimo Montanari, architetti del monumentale documento di 500 pagine, hanno dimostrato come la cucina italiana integri 19 elementi già protetti UNESCO - dal Provolone Valpadana alla Dieta Mediterranea - in un modello di biocultural diversity che contrasta cambiamenti climatici e obesità globale.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)



LA PRODUZIONE DI FORMAGGI DOP VENETI TORNA A CRESCERE



Il sistema veneto dei formaggi DOP torna a sorridere. Dopo i cali che nel biennio post-Covid erano diventati una costante, il comparto evidenzia un'inversione di tendenza: nel 2024 la produzione di forme a denominazione è cresciuta dell'1,9% rispetto al 2023, con circa 50.048 tonnellate di formaggio prodotte.

A certificarlo il report pubblicato dall'Osservatorio Economico Agroalimentare di Veneto Agricoltura, che ha anche fornito dettagli quantitativi sulle varie tipologie di formaggio DOP. Principale responsabile di questo rialzo annuale è il Provolone Valpadana (+26% sul 2023), seguito dal Monte Veronese (+4,8%) e dal Grana Padano (+2,6%). Presentano delle riduzioni invece il Montasio (-4,3%), il Piave (-6,8%) e la Casatella Trevigiana (-3%), mentre le produzioni di Asiago si mantengono stabili.

L'incremento del 2024 si inserisce in un contesto che, sul lungo periodo, appare comunque in contrazione: i dati quantitativi relativi agli ultimi quindici anni mostrano una flessione complessiva nelle tonnellate di forme prodotte (-9%).

[VAL ALL'ARTICOLO COMPLETO](#)

CALZONI FRITTI CON PROVOLONE VALPADANA D.O.P. PICCANTE



INGREDIENTI:

- 300 G DI PASTA PER LA PIZZA
- 100 G DI RICOTTA
- 150 G DI PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE GRATTUGIATO
- 100 G DI CIPOLLA
- 100 G DI SPECK
- 1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- SALE PEPE NERO
- 1 TUORLO D'UOVO SBATTUTO
- OLIO DI SEMI DI ARACHIDI PER FRIGGERE

VTRITARE LA CIPOLLA E SOFFRIGGERLA IN POCO OLIO, CON LO SPECK TAGLIATO A CUBETTI.

FAR RAFFREDDARE, QUINDI AGGIUNGERE IL PREZZEMOLO, LA RICOTTA E IL PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE MESCOLANDO BENE.

DALL'IMPASTO DELLA PIZZA, GIÀ LIEVITATO E STESO A MANO, RICAVARE DEI DISCHETTI CON L'AUTTO DI UNA COPPAPASTA.

VERSARE AL CENTRO DI OGNI DISCHETTO UN CUCCHIAIO DI RIPIENO,

SPENNELLARE I BORDI CON IL TUORLO E RICHIUDERE, SIGILLANDO BENE LA PASTA.

LASCIARE LIEVITARE I CALZONI ALTRI 15 MINUTI, COPERTI DA UN PANNO, QUINDI FRIGGERLI IN ABBONDANTE OLIO DI ARACHIDI.

UNA VOLTA DORATI, SCOLARLI SU UN FOGLIO DI CARTA ASSORBENTE. SERVIRE SUBITO.

I FORMAGGI ITALIANI PIÙ ESPORTATI: ECCELLENZE CHE CONQUISTANO IL MONDO

C'è un'Italia che conquista il mondo non con le armi della tecnologia o della moda, ma con qualcosa di molto più antico e profondo: il formaggio. Sì, quei prodotti che nascono dalla trasformazione paziente del latte, dalla sapienza di casari che tramandano segreti da generazioni, da territori che regalano sapori unici e irripetibili. Nel 2024 e nel 2025, i formaggi italiani hanno continuato la loro marcia trionfale sui mercati internazionali, battendo record su record e confermando l'Italia come uno dei maggiori esportatori mondiali di prodotti caseari di qualità.

Parliamo di numeri impressionanti: oltre 3 miliardi di euro di export nel 2024, con una crescita costante anno dopo anno. Ma dietro questi numeri ci sono storie di passione, tradizione, eccellenza. Ci sono pascoli alpini dove le vacche brucano erbe aromatiche che profumano il latte, ci sono caseifici dove il tempo sembra essersi fermato, ci sono DOP e IGP che tutelano metodi produttivi centenari.

Vi portiamo, così, alla scoperta dei formaggi italiani più esportati nel mondo, quei campioni che sulle tavole internazionali rappresentano il meglio del nostro patrimonio gastronomico. Dal Parmigiano Reggiano alla Mozzarella di Bufala, dal Grana Padano al Gorgonzola, scopriremo perché questi prodotti sono così amati e ricercati in ogni angolo del pianeta.

[VAL ALL'ARTICOLO COMPLETO](#)

PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI

66

