

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Provolone Valpadana agli AO	PAG. 1
Cremona città del formaggio	PAG. 1
Lattiero-caseario, un mercato che cambia	PAG. 2
Il formaggi italiani più esportati	PAG. 2
Panini con Provolone Valpadana D.O.P. dolce, Speck Alto Adige IGP e senape in grani	PAG. 2



PROVOLONE VALPADANA FRA I PROTAGONISTI DELL'ULTIMA EDIZIONE DEGLI AUSTRALIAN OPEN

«Gli Australian Open sono un evento internazionale di grande importanza per il mondo sportivo in genere e per quello del tennis in particolare, richiamando fan e curiosi da tutto il mondo. Essere presenti in Australia a tale evento permette al Consorzio Tutela Provolone Valpadana di essere parte attiva per raggiungere un vasto numero di nuovi consumatori che, grazie alla proposta di una pizza ad hoc, con Provolone Valpadana dolce e cipolle caramellate, hanno avuto la possibilità di gustare il formaggio in tutta la sua bontà.

Pizza con il Provolone Valpadana agli Australian Open

«Abbiamo registrato una grande affluenza e un buon indice di gradimento da parte dei clienti che, anche quest'anno, hanno scelto di assaggiare questa particolare pizza» - spiega il presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana, Giovanni Guarneri intervistato da Mondo Padano, settimanale di Cremona.

Provolone Valpadana agli Australian Open

Presidente, che tipo di riscontri avete avuto?

«Gli eventi promozionali sono stati molteplici e i riscontri sono stati in larga parte positivi. Le settimane nei ristoranti, iniziativa che ha coinvolto i migliori ristoranti delle principali città australiane, ha portato nel menù proposto almeno una ricetta dedicata al Provolone Valpadana, incontrando il gradimento degli avventori. I clienti della catena di supermercati Coles hanno invece, hanno potuto trovare, in alcuni punti vendita, uno spazio di degustazione, nei quali venivano fornite informazioni e assaggi di Provolone Valpadana».

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

PROVOLONE VALPADANA



CREMONA CITTA' DEL FORMAGGIO

Cremona - Onaf, l'Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio, ha conferito a Cremona il titolo di 'Città del formaggio'. È un riconoscimento assegnato a luoghi simbolo nel panorama dei formaggi italiani, che custodiscono una tradizione gastronomica secolare e la cui economia è fortemente legata alla natura e alla produzione del formaggio.

Il conferimento della targa è avvenuto nel corso di una cerimonia che si è svolta nella giornata di sabato 21 febbraio in occasione dell'inaugurazione dell'edizione 2026 de 'il BonTà & Gusto Divino', manifestazione dedicata alle eccellenze del settore culinario, tenutasi presso la Fiera di Cremona.

Contestualmente si è svolto un convegno dal titolo 'Il futuro del lattiero caseario: sostenibilità, nutrizione e tradizione', in cui sono intervenuti Piercristiano Brazzale, ex presidente della Federazione internazionale del latte (Fil/Idf), e Ivana Gandolfi, membro di Fil/Idf. Brazzale, in particolare, ha sottolineato che "il latte è perfezione" e ne ha evidenziato l'importanza nell'ambito di un'alimentazione onnivora. Ha inoltre puntato i riflettori sulla sostenibilità nutrizionale del latte, cioè la capacità di un alimento di fornire nutrienti essenziali in rapporto alle risorse ambientali necessarie per produrlo: analizzando le emissioni di CO₂ per unità di valore nutrizionale, il latte vaccino mostra una performance complessivamente migliore. Gandolfi ha aggiunto poi che i prodotti lattiero caseari sono essenziali nella nostra alimentazione, anche in termini di prevenzione, soprattutto relativamente alla salute cardiometabolica, tumore colon-retto, aterosclerosi e Alzheimer.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

PAGINA 1

LATTIERO-CASEARIO, AFFRONTARE LE SFIDE DI UN MERCATO CHE CAMBIA

Il settore lattiero-caseario italiano continua a crescere, mostrando resilienza e una forte competitività sui mercati esteri, pur in un contesto di costi ancora elevati, margini sotto pressione e incertezza politica.

Nel 2024 il comparto ha registrato un fatturato di 26,6 miliardi di euro di cui 5,4 miliardi derivati dall'export. Quasi raddoppiato negli ultimi dieci anni, l'export ha superato nel 2024 le 650 mila tonnellate. Sono i dati registrati da Assolatte (Associazione Italiana Lattiero Casearia) e Assocaseari (Associazione commercio prodotti lattiero-caseari), le due grandi associazioni di categoria, entrambe arrivate nel 2025 al ragguardevole traguardo degli 80 anni di attività. Ottimi risultati, ottenuti da un settore che vanta ampiezza di gamma, forza commerciale e dinamismo delle aziende. E in nessun caso rinuncia alla qualità dei prodotti.

Formaggi Dop, Igp e Stg categoria premiante

Importante traino sono i formaggi a marchio di tutela. Secondo l'ultima edizione del Rapporto Ismea-Qualivita, l'Italia ha il primato europeo di prodotti caseari certificati, con 57 formaggi tra Dop, Igp e Stg, alla cui produzione, concentrata per due terzi in Lombardia e in Emilia-Romagna, è destinato il 50 per cento del latte del nostro Paese. Per il retail, i Dop in particolare sono la categoria più premiante, con aumenti non solo a valore (+5,8%) ma anche a volume (+2,7%), nel confronto tra il 2024 e il 2023 per il canale GDO. Lo ha evidenziato la ricerca NielsenIQ presentata lo scorso dicembre da Aecis (Associazione europea cultura innovazione sostenibilità, che riunisce i Consorzi di Tutela di Provolone Valpadana, Piave e Casciotta d'Urbino).

Vero simbolo del made in Italy, i formaggi a marchio di qualità hanno saputo sfidare il difficile momento internazionale e, malgrado i dazi (Pecorino Romano Dop fra i più colpiti), il mercato americano offre ancora grandi potenzialità. È il primo mercato di esportazione per il Parmigiano Reggiano e per molti altri prodotti, come ha affermato Riccardo Deserti, direttore generale del Consorzio del Parmigiano Reggiano, in occasione dell'evento celebrativo degli 80 anni di Assocaseari lo scorso novembre.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

PANINI CON PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE, SPECK ALTO ADIGE IGP E SENAPE IN GRANI



INGREDIENTI:

- 4 PICCOLI PANINI AI SEMI MISTI
- 300 G DI SPECK ALTO ADIGE IGP
- 300 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE
- 4 CUCCHIAI DI SENAPE IN GRANI
- 20 G DI RUCOLA
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

TAGLIATE I PANINI A METÀ E SPALMATE LA SENAPE SULLA BASE INFERIORE.

ADAGIATEVI SOPRA IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE TAGLIATO A PEZZETTI E COMPLETATE CON LO SPECK ALTO ADIGE IGP.

UNITE LA RUCOLA E COPRITE I PANINI CON IL LORO COPERCHIO.

SCALDATELI IN FORNO, A 180°, FINO A QUANDO IL FORMAGGIO SARÀ DIVENTATO BEN MORBIDO.

SERVITE

TRASFERTA IN GERMANIA PER COOPERATIVE LATTIERO-CASEARIE ITALIANE

Roma, 5 feb. (askanews) – Si è conclusa la missione commerciale in Germania da parte della cooperazione lattiero casearia per promuovere scambi di competenze e best practice, nonché di esplorare, con gli interlocutori locali, nuove sinergie su diversi livelli, istituzionale, associativo e imprenditoriale. L'iniziativa, organizzata nell'ambito del progetto "Think Milk, Taste Europe, Be Smart", promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, ha coinvolto una nutrita delegazione di cooperative composta da Latteria di Branzi, Latteria di Chiuro, Latteria Valtellina, PLAC, Torre Pallavicina, Granarolo e Latteria Soresina.

"Questa trasferta a Berlino – ha commentato Giovanni Guarneri, Presidente del comitato di settore lattiero caseario di Confcooperative Fedagripecsa, Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana, nonché vicepresidente di Latteria PLAC – ci ha permesso di avvicinarci al sistema cooperativo tedesco, individuando punti di contatto e potenzialità comuni da sviluppare di concerto per la promozione delle nostre eccellenze lattiero-caseario Made in Europe all'interno di un contesto internazionale oggi sempre più sfidante".

Nel corso della missione, la delegazione ha visitato la fiera internazionale Grüne Woche di Berlino, uno dei principali eventi fieristici europei dedicati all'agroalimentare, punto di riferimento per operatori, buyer e istituzioni del settore. Si è trattato di un'occasione di confronto tra realtà italiane e tedesche in termini di innovazioni di prodotto, pratiche sostenibili e prospettive di sviluppo delle filiere agroalimentari europee.

Sempre nella capitale ha avuto luogo la cena presso l'Ambasciata italiana alla presenza di 30 ospiti tra rappresentanti istituzionali e diplomatici, operatori del settore, giornalisti e food blogger. A inaugurare la serata sono state le parole di Luigi Esero, ministro e vice capomissione dell'Ambasciata d'Italia di Berlino e Giovanni Guarneri che ha introdotto il progetto "Think Milk, Taste Europe, Be Smart". A dominare la scena sono state le eccellenze casearie del Belpaese, presentate sia in purezza sia come ingredienti del menu: Formaggio Branzi stagionato, Valtellina Casera DOP selezione 2023, Grana Padano DOP, Provolone Valpadana DOP, Gorgonzola DOP in versione dolce, ma anche burrata, yogurt e panna.

Conclude Guarneri: "Torniamo da questo breve viaggio con la consapevolezza che sia sempre più importante fare squadra a livello cooperativo, strutturando relazioni e incrementando benefici reciproci, sulla base di strategie europee, condividendo saperi e nuove prospettive per il futuro".

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI 66

