

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Nuovo marchio	PAG. 1
Ricerca nel settore lattiero-caseario	PAG. 1
Progetto EL.PRO - Bando di gara	PAG. 2
Intervista Presidente Guarneri Sole 24 ore	PAG. 2
Pizza rossa di kamut con Provolone Valpadana D.O.P. dolce, radicchio e patè d'olive	PAG. 2



PROVOLONE
VALPADANA
DOP

IL NUOVO LOGO DEL PROVOLONE VALPADANA È UFFICIALE

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana presenta ufficialmente il nuovo logo della denominazione che, dopo oltre trent'anni, sostituirà quello precedente e rappresenterà il Provolone Valpadana sui mercati nazionali e internazionali. L'adozione del nuovo segno distintivo costituisce un passaggio strategico di primaria importanza: rafforza l'identità del prodotto, ne consolida il posizionamento competitivo e valorizza ulteriormente il legame con il territorio d'origine. Un'identità visiva evoluta, coerente con i valori della DOP.

Il nuovo logo nasce da un percorso di analisi e sviluppo volto a:

- Rendere più riconoscibile il marchio sugli scaffali e nei canali digitali
- Rafforzare il richiamo alla Denominazione di Origine Protetta (DOP)
- Comunicare autenticità, qualità certificata e tradizione casearia
- Allineare l'immagine del Consorzio agli standard visivi contemporanei

La revisione grafica mantiene gli elementi identitari storici del Provolone Valpadana, reinterpretandoli in chiave moderna, con maggiore chiarezza visiva e leggibilità. L'obiettivo è garantire coerenza tra tradizione produttiva e linguaggio comunicativo attuale. Il nuovo segno distintivo sarà progressivamente adottato su packaging, materiali promozionali, strumenti digitali e iniziative istituzionali del Consorzio.

Il rinnovamento dell'identità visiva non rappresenta un semplice aggiornamento grafico, bensì un'azione strategica orientata a sostenere la crescita nei mercati esteri, rafforzare il dialogo con consumatori e operatori professionali e consolidare il posizionamento premium del Provolone Valpadana DOP.

In un contesto competitivo sempre più dinamico, la valorizzazione dell'origine certificata e della distintività del prodotto costituisce un asset fondamentale per garantire sviluppo sostenibile alla filiera.

"Il Consorzio - riferisce il Presidente Giovanni Guarneri - esprime soddisfazione per l'esito positivo dell'iter di approvazione, considerandolo un passaggio chiave in un percorso più ampio di valorizzazione e tutela della denominazione. Il nuovo logo rappresenta una sintesi tra tradizione, qualità certificata e visione futura: tre pilastri che da sempre definiscono l'identità del Provolone Valpadana DOP."



RICERCHE NEL SETTORE LATTIERO-CASEARIO

CREMONA - Il mondo della ricerca trova a Cremona un percorso virtuoso e ricco di opportunità. Delle 51 aziende che hanno presentato progetti di innovazione tecnologica, 35 hanno sede nel territorio cremonese. L'Università Cattolica del Sacro Cuore li ha vagliati e trasformati in proposte di tesi magistrali o 'sfide impossibili' per gli studenti del campus di Cremona.

Ci sono già sette premi di laurea, con il sostegno di Confcooperative Cremona, Consorzio Tutela Grana Padano e Consorzio Tutela Provolone Valpadana, grazie a una convenzione che premia le migliori tesi del settore lattiero-caseario. E c'è Agora Network, l'iniziativa dell'Università Cattolica che, nel campus di Cremona, ha creato uno spazio di incontro tra l'università, le imprese e le istituzioni. Agora contribuirà a sostenere le tesi suggerite dalle aziende e scelte dalle studentesse e dagli studenti.

Tutto ciò è frutto dell'ecosistema Agri-Food Lab, uno dei valori aggiunti del campus di Santa Monica, in continua crescita, grazie a una convenzione tra l'Università Cattolica del Sacro Cuore, il Comune di Cremona, la Camera di Commercio di Cremona-Mantova-Pavia, la Provincia e la Diocesi di Cremona. Così la ricerca scientifica incontra le esigenze delle aziende del territorio.

Non solo: grazie a tutor accademici, con il pieno coinvolgimento degli studenti delle lauree magistrali, nascono soluzioni di innovazione tecnologica concretamente applicabili.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

PROVOLONE VALPADANA, SPINTA SUI MERCATI ESTERI E PIANO DA 2,5 MILIONI IN ITALIA

CREMONA - Export, nuovi mercati e investimenti sulla promozione: è su queste leve che il Consorzio Tutela Provolone Valpadana punta per rafforzare la crescita della denominazione in un contesto internazionale sempre più competitivo.

La strategia, illustrata in occasione dell'Assemblea generale dei soci, mira a consolidare la presenza sui mercati maturi e ad aprire nuove aree di sviluppo, con un focus particolare su Australia, Sud America e mercato interno.

Tra i progetti di punta figura il programma europeo "Original Profiles of Quality (OPQ)", attivo in Australia dal 2025 al 2027, che coinvolge operatori del settore, ristorazione e consumatori per promuovere le eccellenze DOP europee in un mercato ad alto potenziale.

Sul fronte domestico, è in fase di avvio un piano di promozione triennale 2027-2029 da 2,5 milioni di euro, con l'obiettivo di rafforzare la conoscenza del prodotto certificato e sostenere, nel medio periodo, una ripresa della produzione.

Lo sviluppo passa anche dal continente sudamericano, con un progetto dedicato a Brasile, Uruguay ed Argentina, mercati favoriti dall'accordo Mercosur e caratterizzati da una forte presenza di comunità italiane e da abitudini alimentari vicine alla tradizione mediterranea.

In questo scenario, la leva della promozione diventa strategica: rafforzare il posizionamento del Provolone Valpadana DOP nei mercati internazionali è la chiave per sostenere il valore della filiera e accompagnarne la crescita futura.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

PROVOLONE VALPADANA DOP: OBIETTIVO MERCOSUR, MA PROMOZIONE ANCHE IN ITALIA

«Vogliamo essere preparati per sfruttare al meglio il via dell'accordo di scambio con il Mercosur - commenta Giovanni Guarneri, confermato alla guida del Consorzio per il prossimo triennio - Si tratta di mercati dove è già presente una forte tradizione di consumo di formaggi simili al nostro, grazie a una importante presenza di comunità italiane, e abitudini alimentari vicine alla tradizione mediterranea. Più in generale, rafforzare il posizionamento del Provolone Valpadana Dop nei mercati internazionali è la chiave per sostenere il valore della filiera e accompagnarne la crescita futura».

Sul fronte produttivo il 2025 ha registrato un calo dell'8%, con oltre 6.800 tonnellate di formaggio prodotto, a fronte di circa 64mils tonnellate di latte destinato alla trasformazione, ma il valore del prodotto ha tenuto, con prezzi medi in crescita:

«Il Provolone Valpadana dolce ha raggiunto 8,27 euro al kg, mentre il piccante si è attestato a 8,54 euro al kg, segnando aumenti rispettivamente del 7,9% e del 7,6% su base annua», dicono dal Consorzio. Il valore alla produzione resta quindi sostanzialmente stabile rispetto ai 53 milioni registrati dall'Osservatorio Ismea Qualivita nel 2024 (95 il fatturato al consumo) e che fanno del Provolone Valpadana l'ottava Dop casearia del Paese.

«L'aumento delle quotazioni del latte del latte ha comportato l'aumento dei prezzi del formaggio e quindi una contrazione dei volumi certificati», rimarca Guarneri che quindi attribuisce il calo soprattutto a questioni tecniche legate al ciclo delle quotazioni del latte e che si dice comunque soddisfatto «perché le buone quotazioni hanno ben remunerato i produttori agricoli».

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI 66

PIZZA ROSSA DI KAMUT CON PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE, RADICCHIO E PATÈ D'OLIVE



INGREDIENTI:

PER L'IMPASTO:

- 500 G DI FARINA DI KAMUT + ALTRA PER IL PIANO DI LAVORO
- 340 ML D'ACQUA
- 40 ML D'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 8 G DI LIEVITO DI BIRRA SECCO
- 10 G DI ZUCCHERO
- 14 G DI SALE

PER IL CONDIMENTO:

- 200 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE A FETTINE
- 400 ML DI PASSATA DI POMODORO
- 1/2 CESPO DI RADICCHIO TARDIVO
- 50 G DI PATÈ D'OLIVE VERDI
- OLIO EVO

VERSATE IN UNA CIOTOLA LA FARINA DI KAMUT, IL LIEVITO DI BIRRA SECCO E LO ZUCCHERO, MESCOLATE. MIXATE L'ACQUA TIEPIDA, L'OLIO E IL SALE E VERSATELI GRADUALMENTE NEGLI INGREDIENTI SECCHI, LAVORANDO PRIMA CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO, POI SPOSTANDovi SULLA SPIANATOIA INFERINATA. IMPASTATE CIRCA DIECI MINUTI, POI ACCORPATE L'IMPASTO IN UNA PALLA, RIMETTETELA NELLA CIOTOLA, COPRITELA CON LA PELLICOLA TRASPARENTE E LASCIATELA LIEVITARE ALMENO 6 ORE NEL FORNO SPENTO.

RIPRENDETE L'IMPASTO, QUINDI STENDETELO IN 2 PIZZE QUADRATE DI 25 CM DI DIAMETRO. METTETELE ALL'INTERNO DI DUE TEGLIE UNTE D'OLIO, DISPONETEVI SOPRA LA PASSATA DI POMODORO. IRRORATE CON UN FILO D'OLIO E INFORNATE A 250° 10 MINUTI.

SFORNATE, UNITE LE FETTINE DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE, IL RADICCHIO TARDIVO A PEZZI E RIMETTETE IN FORNO ALTRI 10 MINUTI. SFORNATE NUOVAMENTE E COMPLETATE CON IL PATÈ D'OLIVE. SERVITE.

