

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Percorso formativo AECIS	PAG. 1
Accordo UE - Australia	PAG. 1
Giro d'Italia in 8o ristoranti	PAG. 2
App francese YUKA minaccia agroalimentare italiano	PAG. 2
Involtimi di melanzana e Provolone Valpadana D.O.P. dolce	PAG. 2

PERCORSO FORMATIVO E-LEARNIG PROMOSSO DA AECIS

Nei giorni scorsi è stato realizzato il primo programma formativo (promosso da AECIS, l'associazione che racchiude tre Consorzi di tutela di formaggi DOP) dedicato a sostenibilità e valorizzazione delle DOP casearie, un percorso strutturato che ha coinvolto operatori della filiera, Consorzi, tecnici ed esperti del settore.

L'iniziativa fornisce un importante momento di aggiornamento e confronto sui principali temi strategici che stanno trasformando il comparto lattiero-caseario europeo: transizione sostenibile, competitività delle filiere certificate, strumenti di misurazione delle performance ambientali e nuove modalità di comunicazione al consumatore.

Il programma, sviluppato in 10 lezioni, sarà fruibile attraverso apposita piattaforma digitale ed articolato tra approfondimenti teorici e applicazioni pratiche gastronomiche, con il contributo di docenti qualificati e rappresentanti dei Consorzi associati.

Questi i principali temi affrontati:

- Green Deal europeo e strategia Farm to Fork;
- I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, sociale ed economica;
- Il valore delle Indicazioni Geografiche nei modelli di sviluppo sostenibile;
- Sistemi di certificazione e indicatori misurabili;
- Integrazione della sostenibilità nella gestione aziendale;
- Il benessere animale - Etologia, sistemi di allevamento e produzioni casearie;
- Comunicazione trasparente e prevenzione del greenwashing;
- Strategie condivise di filiera per il futuro delle produzioni DOP.

Con questo progetto, AECIS conferma il proprio impegno nel promuovere formazione qualificata, innovazione e visione strategica a supporto delle filiere casearie certificate.



ACCORDO UE - AUSTRALIA

Dopo otto lunghi anni di negoziati, il Primo Ministro australiano Anthony Albanese e la Presidente della Commissione europea Ursula von der Leyen hanno annunciato, congiuntamente, il 24 marzo 2026, che l'Australia e l'Unione europea hanno raggiunto un'intesa sui termini di un Accordo di libero scambio Australia-Unione europea (A-UE).

L'Accordo copre una serie di argomenti, tra cui la riduzione delle tariffe, l'accesso al mercato per i prodotti agricoli, orticoli e lattiero-caseari, la cooperazione sui minerali critici, la semplificazione del riconoscimento delle qualifiche professionali, l'intensificazione della collaborazione in materia di ricerca e innovazione e le disposizioni sul commercio digitale. Dal punto di vista della proprietà intellettuale, uno degli aspetti chiave dell'Accordo è la protezione delle indicazioni geografiche (I.G.G.) dell'Unione europea in Australia, requisito che è stato oggetto di notevoli divergenze durante i negoziati.

Sebbene il testo ufficiale dell'Accordo di libero scambio UE-Australia non sia ancora stato pubblicato al momento della stesura di questo articolo, il Dipartimento degli Affari Esteri e del Commercio del Governo australiano (vedi <https://www.dfat.gov.au/trade/agreements/not-yet-in-force/aeufta/geographical-indications>) ha reso noti i dettagli principali di applicazione della protezione delle indicazioni geografiche (IG) prevista dall'Accordo di libero scambio UE-Australia.

[VALALE' ARTICOLO COMPLETO](#)

“Giro d'Italia in 80 ristoranti” è il podcast (disponibile sui più importanti siti) ideato dall'autore e regista Italo Galafassi e dal critico enogastronomico Marco Colognese, dedicato a chi ama la cucina, i prodotti ed i sapori che raccontano il nostro Paese.

Un viaggio da nord a sud, alla scoperta di 80 ristoranti che rappresentano l'anima della cucina italiana, realizzato con il contributo dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana.

In ogni puntata, il critico enogastronomico Marco Colognese incontra chef e ristoratori che quotidianamente trasformano la loro passione in piatti straordinari: non una classifica, ma un percorso, per conoscere l'infinita varietà di preparazioni che la cucina italiana, Patrimonio dell'Umanità, offre al mondo intero.

[ASCOLTA IL PODCAST QUI](#)

Questa applicazione, che conta circa 45 milioni di utenti registrati in Europa, di cui oltre 8 milioni in Italia, attraverso un algoritmo consente ai consumatori di ottenere una valutazione sintetica della presunta 'salubrità' di un prodotto alimentare basando l'analisi su parametri nutrizionali falsi e inattendibili.

Partendo da 100 grammi di prodotto, l'applicazione vuole indirizzare le scelte dei consumatori suggerendo quali sono gli alimenti sani e quelli non sani. YUKA, utilizzando come parametri valutativi anche il sistema NutriScore – oggetto di attenzione da parte dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato perché ritenuto inidoneo e fuorviante per i consumatori – classifica come mediocri o nocivi alimenti DOP e IGP del nostro made in Italy, riconosciuti nel mondo come eccellenze.

In questa classifica in negativo fanno parte prodotti come: Prosciutto di Parma, Prosciutto San Daniele, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Provolone Valpadana, Toma Piemontese, Aceto Balsamico di Modena, Ricciarelli di Siena, Bresaola della Valtellina e Mortadella di Bologna. È chiaro che il ricorso a valutazioni così approssimative e, soprattutto, non suffragate da evidenze scientifiche, rischiano di produrre un duro colpo al nostro made in Italy ed all'agroalimentare italiano, con pesanti ricadute sulle filiere produttive e sulla salute dei cittadini.

Per questo è stata depositata una interrogazione ai ministri competenti per sapere quali iniziative il Governo voglia adottare per tutelare le filiere agroalimentari, la salute dei cittadini e per conoscere in che modo intervenire a livello nazionale ed europeo affinché un'applicazione basata su criteri chiaramente antiscientifici eviti di produrre distorsioni sulle regole di mercato, con grave danno per l'Italia.

[VAL ALL'ARTICOLO COMPLETO](#)

PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI 66

INVOLTINI DI MELANZANA E PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE



INGREDIENTI:

- 200 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE
- 1 MELANZANA OVALE
- 70 ML DI PASSATA DI POMODORO
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- 150 G DI PANGRATTATO
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE, BASILICO FRESCO

LAVATE E ASCIUGATE ACCURATAMENTE LA MELANZANA. SPUNTATE LE ESTREMITÀ E TAGLIATELA A FETTE DI MEZZO CENTIMETRO. SPENNELLETELE CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E PASSATELE NEL PANGRATTATO, AVENDO CURA CHE LA PANATURA ADERISCA UNIFORMEMENTE AD OGNI FETTA.

DISPONETE LE MELANZANE SU UN FOGLIO RIVESTITO DI CARTA FORNO E INFORNATELE 15 MINUTI A 200°. GIRANDOLE A METÀ DEL TEMPO. FATE SOFFRIGGERE L'AGLIO CON DUE CUCCHIAI D'OLIO IN UN PENTOLINO.

UNITE LA SALSA DI POMODORO, REGOLATE DI SALE E PEPE, AGGIUNGETE QUALCHE FOGLIOLINA DI BASILICO E FATE INSAPORIRE SU FIAMMA DOLCE 10 MINUTI. SPEGNETE IL FUOCO ED ELIMINATE L'AGLIO.

TAGLIATE IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE A BASTONCINI. SFORNATE LE MELANZANE E FATELE RAFFREDDARE LEGGERMENTE. CONDITELE NEL CENTRO CON POCA SALSA DI POMODORO. POSIZIONATE UN BASTONCINO DI FORMAGGIO NEL CENTRO E SIGILLATELE CON UNO STUZZICADENTI IN MODO DA FORMARE DEGLI INVOLTINI.

INFORNATE NUOVAMENTE 10 MINUTI, FINO A QUANDO IL FORMAGGIO SARÀ BEN FUSO. SFORNATE, TRASFERITE SU UN PIATTO DA PORTATA, GUARNITE CON IL BASILICO FRESCO E SERVITE.

