

# PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA  
PROVOLONE VALPADANA

## IN QUESTO NUMERO:

Latte e formaggi protagonisti a TuttoFood	PAG. 1
Agea indigenti 2026	PAG. 1
Mercosur 2026: Un'opportunità	PAG. 2
Accordo Ue - Messico	PAG. 2
Linguine ai broccoli su fonduta di Provolone Valpadana D.O.P. dolce	PAG. 2



## LATTE E FORMAGGI IN PRIMA FILA A TUTTOFOOD

Un ruolo di primo piano come sempre per il mondo lattiero-caseario in questi giorni a Tuttofood dall'11 al 14 maggio alla Fiera Milano Rho con un programma di convegni ed eventi che coinvolgono i protagonisti della filiera agroalimentare - industria, distribuzione, istituzioni e mondo accademico - italiana e internazionale.

La cooperazione lattiero-casearia punta i riflettori sui valori nutrizionali, sociali, ambientali ed economici di latte, yogurt e formaggi in particolare al padiglione 1P, lo stand H35, una vetrina narrativa dove suggestioni visive e gustative racconteranno la qualità dei prodotti cooperativi dairy attraverso il progetto "Think Milk, Taste Europe, Be Smart", promosso dal settore lattiero-caseario dell'Alleanza delle Cooperative Italiane, realizzato da Concooperative con il cofinanziamento della Commissione europea.

Il programma prevede tasting in purezza delle principali eccellenze casearie DOP, assaggi di fingerfood e showcooking di ricette gourmet nell'ora di pranzo animeranno lo stand che, da luogo di informazione e di confronto, diventa uno spazio di relazione e di condivisione di sapori. Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Asiago, Provolone Valpadana sono solo alcuni dei formaggi cooperativi DOP offerti in degustazione; mentre a raccontarne la versatilità sono i piatti preparati in diretta come il risotto mantecato al Grana Padano DOP, limone e pepe nero, i mezzi paccheri mantecati al Pecorino Romano DOP, miele, limone e pepe e i gnocchetti di patate con crema leggera di Valtellina Casera DOP, salvia croccante e nocciola.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

**PROVOLONE VALPADANA**



## BANDO AGEA INDIGENTI 2026

Nel 2026, il Provolone Valpadana si conferma tra i formaggi protagonisti delle forniture destinate alle organizzazioni caritative accreditate, all'interno delle gare pubbliche finanziate con fondi nazionali ed europei.

Nel sistema delle forniture AGEA, il Provolone Valpadana rientra tra le DOP considerate strategiche per la sua lunga conservabilità e l'elevato valore nutrizionale.

Le gare AGEA 2026 dedicate ai formaggi DOP prevedono assortimenti territoriali nei quali il Provolone Valpadana DOP dolce compare insieme ad altre eccellenze nazionali come Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Asiago, Fontina e Pecorino Romano.

Si fa seguito alle precedenti iniziative regionali e nazionali che avevano già coinvolto il Provolone Valpadana nelle distribuzioni solidali, riconoscendone le caratteristiche ideali per il confezionamento in formato famiglia e la distribuzione attraverso il Terzo Settore.

Il bando AGEA indigenti 2026 non è soltanto una misura assistenziale, ma rappresenta anche una valida politica di sostegno alle filiere certificate che nell'essere disponibili a tutte le classi sociali, trovano la loro massima espressione di legame territoriale e culturale.

Il bando AGEA indigenti 2026 conferma quindi il ruolo centrale del Provolone Valpadana non solo come eccellenza gastronomica italiana, ma anche come prodotto strategico nelle politiche di sostegno alimentare e coesione sociale.

## APPROVATO L'ACCORDO UE-MERCOSUR 2026: LIBERO SCAMBIO E TUTELA PER LE FILIERE PRODUTTIVE E LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE.

Dopo oltre venticinque anni di negoziati, gli ambasciatori dell'Unione Europea hanno dato il via libera politico – incluso il voto favorevole dell'Italia – alla firma dell'accordo UE-MERCOSUR venerdì 9 gennaio 2026. Il Mercosur è il Mercato Comune del Sud, istituito nel 1991, che comprende Argentina, Brasile, Paraguay e Uruguay, mentre l'adesione del Venezuela è sospesa dal 2017. L'Italia ha sostenuto l'accordo dopo aver richiesto e ottenuto garanzie e clausole di salvaguardia rafforzate per proteggere i settori sensibili dell'industria agroalimentare. Il patto UE-MERCOSUR è il più grande accordo di libero scambio mai negoziato dall'Unione Europea, creando un'area di libero scambio di circa 800 milioni di persone.

Secondo il Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Antonio Tajani, l'accordo di libero scambio tra i paesi dell'UE e Argentina, Brasile, Paraguay e Uruguay rappresenta una grande opportunità per tutte le imprese italiane. Si tratta di un accordo destinato a incrementare le esportazioni, con l'obiettivo specifico di raggiungere i 700 miliardi di euro. L'accordo prevede l'eliminazione o la forte riduzione dei dazi doganali su prodotti e servizi che rappresentano oltre il 90% delle esportazioni dell'UE, compresi settori con forti interessi commerciali italiani come l'industria automobilistica, dei macchinari industriali, chimica e farmaceutica.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

## ACCORDO MESSICO - UE: NUOVI ORIZZONTI COMMERCIALI

La presidente del Messico, Claudia Sheinbaum, ha affermato che la modernizzazione dell'accordo commerciale con l'Unione europea consentirà al Paese di aprire "altri orizzonti" economici, mentre proseguono i negoziati sul trattato nordamericano con Stati Uniti e Canada.

L'intesa con Bruxelles sarà firmata il 22 maggio a Città del Messico durante un vertice con la presidente della Commissione europea, Ursula von der Leyen.

Sheinbaum, riportano i media locali, ha spiegato che il nuovo accordo punta ad attrarre maggiori investimenti stranieri e ad aumentare l'export messicano verso il mercato europeo, in una fase segnata dalle tensioni commerciali legate ai dazi introdotti dal presidente statunitense Donald Trump nel suo secondo mandato.

Secondo i dati diffusi dal governo, nel 2025 l'Unione europea è stata il secondo mercato di destinazione delle esportazioni messicane, per un valore di 27,6 miliardi di dollari, mentre le importazioni dall'Europa hanno raggiunto quasi 67 miliardi.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

## LINGUINE AI BROCCOLI SU FONDUTA DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE



### INGREDIENTI:

- 600 G DI BROCCOLI
- 320 G DI LINGUINE
- 8 FILETTI DI ACCIUGHE
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- 60 G DI PANGRATTATO
- 250 G DI PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE
- 150 ML DI PANNA LIQUIDA
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE, PEPERONCINO

TAGLIATE IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE A DADINI E METTELO IN UNA CIOTOLA CON LA PANNA.

COPRITE CON LA PELLICOLA TRASPARENTE E CUOCETE A BAGNOMARIA FINO AL COMPLETO SCIoglimento DEL FORMAGGIO. FILTRATE E TENETE DA PARTE.

TOSTATE IL PANGRATTATO IN UN PADELLINO CON UN FILO D'OLIO E UN PIZZICO DI PEPERONCINO TRITATO: QUANDO SARÀ DIVENTATO CROCCANTE, SPEGNETE IL FUOCO E TENETE DA PARTE. VERSATE 4 CUCCHIAI D'OLIO EXTRAVERGINE IN UNA PADELLA E UNITE LO SPICCHIO D'AGLIO SBUCCIATO, TAGLIATO A METÀ E PRIVATO DELL'ANIMA.

MONDATE I BROCCOLI, TAGLIATELI A PEZZI E CUOCETELI IN ACQUA BOLLENTE SALATA 10 MINUTI. SCOLATELI E TRASFERITELI NELLA PADELLA CON L'AGLIO.

UNITE I FILETTI D'ACCIUGA E UN PIZZICO DI PEPERONCINO. QUINDI ACCENDETE UNA FIAMMA MEDIA E CUOCETE CIRCA 10 MINUTI, FINO A QUANDO I BROCCOLI SARANNO BEN MORBIDI.

LESSATE LE LINGUINE E NEL FRATTEMPO FRULLATE IL CONDIMENTO CON DUE CUCCHIAI DI ACQUA DI COTTURA DELLA PASTA: DOVRETE OTTENERE UNA CREMA DENSA E OMOGENEA, CHE RIMETTERETE NELLA PADELLA CALDA.

RISCALDATE LA FONDUTA.

### COME SERVIRE

SCOLATE LA PASTA E CONDITELA CON LA CREMA DI BROCCOLI. QUINDI DISPONETELA NELLE FONDINE INDIVIDUALI SULLA FONDUTA AL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE. SPOLVERIZZATE CON IL PANGRATTATO E SERVITE

PROVOLONE VALPADANA



## PVP DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI 66



PAGINA 2