

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Festival estivi	PAG. 1
Modifiche disciplinare	PAG. 1
Latte: vale 11% dell'agroalimentare italiano	PAG. 2
Difendere le DOP	PAG. 2
Cavolfiori lessati con zabaione salato al provolone valpadana dop dolce e semi di papavero	PAG. 2



PROVOLONE VALPADANA DOP: IL GUSTO CHE APRE LA SCENA AI GRANDI FESTIVAL MUSICALI DELL'ESTATE

Anche per l'estate 2026 il Consorzio Tutela Provolone Valpadana conferma e rafforza la propria partecipazione ai principali appuntamenti della stagione musicale italiana, rinnovando la collaborazione con due tra i festival più prestigiosi del panorama nazionale: Tener-a-mente, presso il Vittoriale degli Italiani a Gardone Riviera e il Villa Arconati Festival, nella storica cornice della Villa Arconati, a Bollate (MI).

La presenza del Consorzio si inserisce in un percorso ormai consolidato di valorizzazione che unisce cultura musicale ed eccellenza agroalimentare, con l'obiettivo di offrire al pubblico un'esperienza sempre più immersiva e distintiva.

Come nelle passate edizioni, all'ingresso delle due location sarà allestito uno spazio dedicato al Provolone Valpadana DOP, presidiato da personale specializzato, nel quale il pubblico potrà vivere un percorso di degustazione pensato per raccontare la doppia anima del prodotto - dolce e piccante - attraverso assaggi in purezza e proposte gastronomiche dedicate.

L'iniziativa conferma la volontà del Consorzio di contribuire alla creazione di un'esperienza sensoriale completa, in cui musica, gusto e paesaggio si integrano in un'unica narrazione. I festival diventano così un'occasione per valorizzare non solo l'eccellenza musicale degli artisti in programma, ma anche la tradizione culturale e gastronomica italiana nei luoghi di maggiore pregio architettonico e paesaggistico.

Il Provolone Valpadana DOP accompagnerà ancora una volta il pubblico nell'atmosfera del concerto, offrendo un "preludio di gusto" capace di arricchire l'esperienza complessiva degli spettatori.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

PROVOLONE VALPADANA



PROVOLONE VALPADANA: MODIFICATO IL TRATTAMENTO TERMICO DEL LATTE

La GUUE Serie C 2026/3255 del 22.6.2026 pubblica la Comunicazione della modifica ordinaria del disciplinare di Provolone Valpadana.

In particolare, vengono previsti alcuni aspetti legati alla produzione del formaggio (temperature e trattamenti termici) e l'adozione del nuovo logo della denominazione, aggiornato dopo oltre 30 anni di utilizzo.

LATTE: IL SISTEMA CHE VALE L'11% DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO

Il progetto "Think Milk, Taste Europe, Be Smart", promosso dal settore lattiero-caseario dell'Alleanza delle Cooperative Italiane e realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, rafforza il racconto della filiera del latte come sistema integrato che unisce qualità, valori nutrizionali e impatto economico e sociale. La cooperazione lattiero-casearia rappresenta un pilastro strategico del settore in Italia e in Europa, con una capacità produttiva e organizzativa che incide in modo diretto sulla tenuta della filiera.

La produzione del latte in Italia parte da una filiera organizzata, dove allevamenti moderni garantiscono qualità, sicurezza e continuità produttiva

Il settore lattiero-caseario si conferma uno dei comparti più rilevanti dell'agroalimentare italiano, con una quota significativa del valore complessivo. «Il settore lattiero-caseario è un comparto fondamentale per l'agroalimentare italiano: rappresenta circa l'11% del valore complessivo», sottolinea Giovanni Guarneri, già Presidente del settore lattiero di Confcooperative ed attuale Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana. La struttura cooperativa svolge un ruolo centrale: «Il 70% del latte è raccolto da realtà cooperative e il 60% viene trasformato direttamente in prodotto finito», evidenzia Guarneri, rimarcando come l'organizzazione in rete garantisca stabilità alla filiera.

La sfida internazionale resta uno dei punti centrali per lo sviluppo del comparto. «L'export agroalimentare italiano vale 73 miliardi di euro, di cui 6,7 miliardi legati ai prodotti lattiero-caseari», ricorda Guarneri. La crescita sui mercati esteri è legata alla capacità di aggregazione: «Le aziende, spesso troppo piccole singolarmente sul piano commerciale, devono costruire piattaforme di collaborazione per raggiungere massa critica e competere con i grandi player internazionali». In questo contesto, un ruolo rilevante è svolto anche dai consorzi di tutela, che fungono da piattaforme di coordinamento e promozione dei prodotti a denominazione.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

DIFENDERE LE DOP È LA NOSTRA MISSIONE

Incontriamo Antonio Auricchio a Novara, dopo il cda del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola Dop che ha eletto le nuove cariche sociali e riconfermato Auricchio alla presidenza, al terzo mandato dal 2020, con una novità: per la prima volta il mandato del presidente avrà la durata di quattro anni e non più tre, alla stregua dei maggiori Consorzi di Tutela.

Lei è anche presidente Afidop, l'associazione che riunisce tutti i Consorzi dei formaggi Dop, e vicepresidente di Assolatte: può fare il punto sul settore lattiero-caseario?

"Abbiamo due colonne più importanti che sono Grana Padano e Parmigiano Reggiano e viceversa, per non far torto a nessuno e il Gorgonzola che è il terzo formaggio vaccino italiano, ma anche il grande Pecorino Romano, che io chiamo 'dei Romani' per dargli 2 mila anni di storia, la Mozzarella di Bufala Campana ed altri. Con Afidop prendiamo per mano i consorzi medi come Asiago Dop, Montasio Dop, Pecorino sardo Dop e il Provolone Valpadana Dop che non hanno ancora la struttura per far conoscere questi gioielli al mondo. Con il ministro Lollobrigida abbiamo fatto un vademecum insieme a Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe) per far conoscere a ristoratori e chef l'importanza della presentazione dei formaggi Dop, usando la terminologia esatta e promuovendoli con competenza. Questo ha dato un bell'impulso ai formaggi".

Auguriamo al dott. Auricchio di proseguire nell'incarico con l'impegno e la passione che lo ha sempre distinto.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

CAVOLFIORI LESSATI CON ZABAIONE SALATO AL PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE E SEMI DI PAPAVERO

66



CAVOLFIORI LESSATI CON ZABAIONE SALATO AL
Provolone Valpadana DOP dolce
DOLCE E SEMI DI PAPAVERO

 Difficoltà ● ○ ○  Stagione Inverno  Tempo di preparazione 15 minuti

Ingredienti per due persone	Procedimento
 2 Tuorli d'uovo Sale, pepe Olio extravergine Aceto di mele Un cucchiaino di zucchero	Portare a bollire dell'acqua salata e con un cucchiaino di aceto di mele. Sbollentare le cime dei cavolfiori per cinque minuti, mantenendoli croccanti. Una volta scolati, condirli con sale, aceto di mele e olio extravergine. Realizzare lo zabaione salato a bagnomaria, con i tuorli in una bowl e dell'acqua bollente sotto.
 30g Provolone Valpadana D.O.P. dolce Semi di papavero	Aggiungere un cucchiaino di zucchero, una presa di sale e il Provolone Valpadana D.O.P. dolce tagliato finissimo. Dovrà sciogliersi il tutto e i tuorli dovranno coagulare ottenendo una consistenza cremosa (dovranno arrivare a 70°C circa).
	Sistemare i cavolfiori in un piatto, aggiungere lo zabaione salato cremoso e finire con i semi di papavero.

Consiglio dello chef
Questa ricetta si può fare con tutti i tipi di cavolo, prova anche con broccoli o cavoletti di bruxelles!

5

