

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA



IN QUESTO NUMERO:

Il nuovo ruolo dei Consorzi di Tutela	PAG. 1
Pegno rotativo	PAG. 1
Le nuove rotte dell'agroalimentare italiano	PAG. 2
La sostenibilità turistica dell DOP	PAG. 2
Parmigiana di melanzane con Provolone Valpadana DOP dolce	PAG. 2

IL NUOVO RUOLO DEI CONSORZI DI TUTELA: UNA SVOLTA PER LE DOP E LE IGP

Le Denominazioni di Origine Protetta (DOP) e le Indicazioni Geografiche Protette (IGP) non rappresentano soltanto un marchio di qualità. Sono il risultato di un patrimonio fatto di territorio, competenze, tradizioni produttive e lavoro quotidiano di migliaia di imprese che contribuiscono a rendere unico il patrimonio agroalimentare italiano.

Per garantire questo sistema esistono i Consorzi di tutela, organismi che da anni proteggono, promuovono e valorizzano le produzioni certificate. Oggi, però, il loro ruolo cambia profondamente. Con il Decreto Ministeriale 3 giugno 2026 n. 264637, emanato in attuazione del Regolamento europeo (UE) 2024/1143, il legislatore introduce una delle riforme più importanti degli ultimi vent'anni nel sistema delle Indicazioni Geografiche. Il decreto non si limita infatti ad aggiornare alcuni aspetti organizzativi, ma ridefinisce la missione stessa dei Consorzi di tutela, riconoscendo loro un ruolo strategico nello sviluppo economico, ambientale e sociale delle filiere DOP e IGP.

Fino ad oggi il compito principale dei Consorzi era quello di tutelare la denominazione, promuovere il prodotto, svolgere attività di vigilanza e informare i consumatori. Queste funzioni rimangono fondamentali, ma non sono più sufficienti.

Il nuovo decreto riconosce infatti che una DOP o una IGP non può essere considerata soltanto un marchio da proteggere. È un sistema economico complesso, composto da aziende agricole, imprese di trasformazione, confezionatori, distributori e territori che devono crescere insieme. Per questo motivo i Consorzi assumono un ruolo molto più ampio. Diventano soggetti chiamati a governare lo sviluppo della denominazione, favorire la competitività della filiera, valorizzare il territorio, sostenere l'innovazione e accompagnare le imprese verso nuove opportunità di crescita. È un cambio di prospettiva che trasforma il Consorzio da organismo di tutela a vero motore dello sviluppo della propria Indicazione Geografica.

[VAI ALL'ARTICOLO COMPLETO](#)

PEGNO ROTATIVO SU PRODOTTI AGROALIMENTARI DOP E IGP

Il pegno rotativo su prodotti agroalimentari DOP e IGP (DOC, DOCG e IGT per i vini) è pensato per sostenere le aziende che producono prodotti d'eccellenza caratterizzati da un periodo di invecchiamento o stagionatura e dalla presenza di un disciplinare con precisi criteri di produzione.

- Per costituire dei prodotti agroalimentari in pegno rotativo è necessaria la presenza di:
- un prodotto agroalimentare quale vino DOC, DOCG e IGT, olio EVO DOP o IGP, parmigiano reggiano DOP, grana padano DOP, pecorino romano DOP, provolone Valpadana DOP, prosciutto di San Daniele DOP e prosciutto di Parma DOP, che si trovi ancora in stagionatura, affinamento o invecchiamento come previsto dal disciplinare
 - quotazioni nei mercuriali pubblici della locale CCIAA (o in alternativa comunicazione dei prezzi rilevati da parte del Consorzio di Tutela) per l'annata data in pegno
 - un Organismo di Controllo autorizzato dal competente Ministero che rilasci l'attestazione quali-quantitativa del prodotto dato a pegno
 - una polizza assicurativa che copra dai rischi di incendio, scoppio ed eventi atmosferici nei locali in cui è custodito il prodotto

La costituzione in pegno di prodotti quali vino (DOC, DOCG, IGT) e olio EVO (DOP, IGP) è subordinata alla valutazione della Banca in merito ai requisiti e alle caratteristiche dello specifico prodotto.

[VAI ALL'ARTICOLO COMPLETO](#)



DAL MERCOSUR ALL'AUSTRALIA PASSANDO PER L'INDIA: LE NUOVE ROTTE DELL'AGROALIMENTARE MADE IN ITALY

Quota 100 miliardi. È questo il traguardo a cui punta nei prossimi cinque anni l'export agroalimentare made in Italy. Un settore che, nonostante pandemia, guerre e dazi, ha tenuto alta la bandiera. Nel 2025 ha segnato un risultato record con 73 miliardi di spedizioni in tutto il mondo. Il cibo (+6,3%) ha trainato la crescita dell'export totale nazionale, con farmaceutica e mezzi di trasporto.

Il primo rapporto sulle politiche agroalimentari di "The European House Ambrosetti e Teha Group", ha rilevato come le risorse stanziate dal governo, anche per la promozione, abbiano centrato l'obiettivo.

Il nostro Paese è numero uno al mondo per le spedizioni di pasta e passate di pomodoro, primo produttore e secondo esportatore di vino, leader Ue nella Dop economy che fattura 20,7 miliardi di euro. In una situazione geopolitica complessa e segnata da incertezze, per garantire un futuro brillante alla produzione alimentare tricolore l'unica chance è allargare e diversificare i mercati. I recenti accordi siglati o in cantiere tra l'Ue e numerosi Paesi terzi sono un'opportunità unica per il made in Italy, brand vincente in tutto il mondo, soprattutto ora con l'ultima medaglia del riconoscimento Unesco della cucina italiana.

Eccellenze e criticità non solo negli Usa, dove l'Unione italiana vini (U.I.V.) ha segnalato nei primi quattro mesi un calo del 15,4%, ma anche in Germania (-6,8%) e Regno Unito (-6,1%). A pesare più dei dazi il calo dei consumi (in Italia -18% in 20 anni, secondo i dati di Divulga).

Se si esplorano nuove destinazioni si può riguadagnare il terreno perso. Nel Mercosur l'Uiv ha calcolato un incremento del 36,4% (+ 17,8% il Brasile). L'India poi è tra le mete a cui si guarda con maggiore interesse.

SOSTENIBILITÀ TURISTICA DELLE DOP IGP: MODELLI INTEGRATI DI SVILUPPO TRA TERRITORIO, FILIERE E COMUNITÀ

Il turismo sostenibile in ambito agricolo e agroalimentare si configura come un modello di sviluppo capace di integrare la valorizzazione dei territori rurali, la tutela delle risorse naturali e culturali e il rispetto delle comunità locali.

È definito come una forma di turismo "che soddisfi i viaggiatori, gli ospitanti e l'industria del turismo supportando obiettivi come la protezione dell'ambiente, la lotta al cambiamento climatico e il mantenimento dell'integrità culturale. Un turismo che incontri i bisogni di tutti e aumenti le opportunità per il futuro, migliorando la prospettiva economica e sociale ed evitando, contemporaneamente, effetti indesiderati sociali, naturali e culturali"

Per essere sostenibile il turismo deve tenere pienamente conto dei suoi impatti economici, sociali e ambientali presenti e futuri, rispondendo alle esigenze dei viaggiatori, dell'industria, dell'ambiente e delle comunità che ospitano. In particolare, nel contesto delle Indicazioni Geografiche, significa proporre esperienze turistiche che rispettino i cicli produttivi agricoli, promuovano il consumo responsabile di prodotti locali certificati e valorizzino le tradizioni culturali e gastronomiche senza alterare gli equilibri ambientali.

Non si tratta quindi solo di attrarre visitatori, ma di aumentare ulteriormente l'impatto positivo delle IG sul territorio e sulla collettività generando valore aggiunto per le comunità locali, favorendo un'economia circolare, limitando l'overtourism e prevenendo fenomeni di banalizzazione dell'offerta.

VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO

VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO

PARMIGIANA DI MELANZANE CON PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE

66



Melanzana

PARMIGIANA DI MELANZANE CON
Provolone Valpadana DOP dolce



Difficoltà ● ○ ○



Stagione Estate



Tempo di preparazione 40 minuti

Ingredienti per 4 persone	Preparazione
1 kg di melanzane	Iniziate tagliando le melanzane a rondelle dello spessore di mezzo centimetro, disponetele in una pirofila a strati e spolverate ogni strato con un pizzico di sale fino.
1 cipolla dorata	Quando avrete finito di affettare le melanzane, copritele con un'altra pirofila su cui appoggerete un peso.
500 g passata di pomodoro	Lasciatele così per 1/2 ore. Trascorso il tempo scolatele e asciugate le melanzane con della carta assorbente.
100 g di mozzarella	In un piatto mettete della farina e impanate le melanzane.
300 g Provolone Valpadana DOP dolce	Nel frattempo, in una padella scaldate l'olio di semi di girasole, quando avrà raggiunto i 170° immergete poche fette alla volta di melanzane precedentemente infarinate.
100 g di Provolone Valpadana DOP piccante	Quando saranno dorate scolatele e appoggiatele senza sovrapporle su un vassoio con della carta assorbente.
1 lt olio di semi di girasole	Per la salsa di pomodoro, tagliate la cipolla a cubetti e mettetela a soffriggere in un tegame con un filo d'olio, quando sarà dorata versate la passata di pomodoro, aggiungete sale, pepe e qualche foglia di basilico.
1 mazzetto di basilico	Lasciate cuocere per circa 1 ora a fuoco medio.
farina 00 q.b	Dopo aver messo sulla base della pirofila un primo strato di pomodoro iniziate a comporre gli strati di parmigiana.
sale fino q.b	Iniziate dalle melanzane, ricopritele con la salsa di pomodoro, il Provolone Valpadana DOP dolce e piccante, qualche foglia di basilico. Alternare gli strati seguendo lo stesso ordine.
pepe nero q.b	Lasciate riposare la parmigiana in frigo per qualche ora prima di infornarla a 180° per 30 minuti circa.
olio extravergine d'oliva q.b	Sfornate e servite.



5

