



Consorzio Tutela Provolone Valpadana

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana è un organismo volontario, costituitosi nel 1975 a Piacenza con la denominazione di Consorzio per la Tutela del Provolone Tipico Italiano. Dal 1986 la denominazione varia, diventando Consorzio del formaggio tipico Provolone e viene trasferita la sede legale nella città di Cremona. La storia del Consorzio vede il 1993 come anno chiave, poiché la identificazione della zona geografica "Valpadana" si affianca al termine "Provolone" diventando così un formaggio D.O.C. e, nel 1996, con il recepimento della regolamentazione europea (Reg. CE 1107/96), il formaggio ottiene il riconoscimento di D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta). Lo stesso anno cambia la ragione sociale definitivamente in Consorzio Tutela Provolone Valpadana e vengono avviate le attività relative alla D.O.P..

COSA FACCIAMO

La ragione per cui esiste il Consorzio Tutela Provolone Valpadana è contenuta nel suo stesso nome: la tutela. Perché questo formaggio, che ha un'identità spiccatissima sia nel panorama italiano che in quello mondiale, ha bisogno di un Organismo autorevole ed ufficiale come il Consorzio, espressione dei produttori della materia prima (latte), dei caseifici produttori e degli stagionatori (che portano il formaggio ad una stagionatura anche oltre un anno) che lo protegga dalle imitazioni, ne garantisca la costanza e l'eccellenza e aiuti a far conoscere le sue qualità.

Il Consorzio vigila sulle diverse fasi della vita del Provolone Valpadana D.O.P. e lo fa in modo molto rigoroso, su incarico specifico del MASAF. Ma non si limita a vigilare: con un occhio rivolto al futuro e allo sviluppo dei mercati offre assistenza tecnico scientifica, per migliorare le tecnologie produttive, contribuendo a migliorare la garanzia del prodotto sia dal punto di vista sanitario che organolettico.

In pratica: il Consorzio è uno scudo che protegge tutti gli attori della filiera da ogni tipo di concorrenza sleale. Mentre per i consumatori è una garanzia che difende da frodi, contraffazioni e relativi danni.

Infine, il Consorzio svolge attività di informazione e ricerca per promuovere il consumo e la conoscenza del Provolone Valpadana.



Piazza Marconi 3, 26100 Cremona (CR) Italy
tel. 0372 30598, email: info@provolonevalpadana.it
provolonevalpadana.it

Consorzio Tutela Provolone Valpadana

IL PROVOLONE VALPADANA

Il Provolone Valpadana è un formaggio a pasta filata che gode di enorme versatilità in termini di pesi e misure: più di qualsiasi altro prodotto in ambito caseario, presenta grandi varietà di forme e dimensioni. Questo aspetto è dato dalla plasticità del prodotto ed è determinante per le aziende produttrici di Provolone Valpadana, poiché tutti i casari possono dilettersi nella produzione del formaggio in forme e pesi variabili.

Anche se i produttori spesso deliziano i palati mettendo in gioco la loro creatività dando vita a forme particolari (per così dire) al formaggio, quelle riconosciute dal disciplinare sono 4: a salame, a melone/pera, tronco conica e a fiaschetta.

Il peso previsto delle forme suddette può variare da pochi etti a più di 100 kg. Inoltre il Provolone Valpadana si distingue nelle due tipologie di dolce e piccante, a seconda del caglio usato e del periodo di stagionatura, che può variare da 10 giorni ad oltre un anno.



A garanzia del rispetto delle indicazioni previste dal disciplinare di produzione, sulla corda di ciascuna forma viene apposta la coccarda, il marchio che contraddistingue il Provolone Valpadana DOP. Vedere questo marchio sulle forme significa, quindi, essere certi della provenienza, delle materie prime e delle metodologie di lavorazione. Ad esso, poi, viene associato, in particolare sul Provolone Valpadana confezionato, il logo della D.O.P., secondo le previsioni della normativa europea, rappresentato da una coccarda rossa su fondo giallo. Se un prodotto può fregiarsi di questa indicazione, significa che, oltre alla materia prima, tutte le fasi di produzione e stagionatura devono avvenire all'interno di una delimitata area geografica. Il riconoscimento del marchio D.O.P. è disciplinato dalla legge europea e sul sito dell'Unione Europea è disponibile un elenco completo dei prodotti che possono vantare questa identificazione.



Piazza Marconi 3, 26100 Cremona (CR) Italy
tel. 0372 30598, email: info@provolonevalpadana.it
provolonevalpadana.it

Consorzio Tutela Provolone Valpadana

IL CONSORZIO IN NUMERI (Dati al 31/12/2025)

- **11** caseifici produttori
- Circa **650** aziende agricole certificate per la produzione di latte
- Oltre **60.000** tonnellate di latte conferito alla produzione di Provolone Valpadana
- Più di **6.800** tonnellate di Provolone Valpadana prodotto
- Oltre **5.400** tonnellate di Provolone Valpadana commercializzato
- Circa **660.000** forme prodotte
- **46 milioni** di € fatturato alla produzione

QUOTAZIONE PREZZI

Provolone Valpadana DOP Dolce prezzo medio all'ingrosso

- 7,95 € (Camera di Commercio di Cremona)
- 8,00 € (Camera di Commercio di Milano)



+7,9 % (sul 2024)

Provolone Valpadana DOP Piccante prezzo medio all'ingrosso

- 8,25 € (Camera di Commercio di Cremona)
- 8,30 € (Camera di Commercio di Milano)



+7,6 % (sul 2024)

Provolone Valpadana Piccante

Piazza Marconi 3, 26100 Cremona (CR) Italy
tel. 0372 30598, email: info@provolonevalpadana.it
provolonevalpadana.it

Consorzio Tutela Provolone Valpadana

PROMOZIONE

La caratteristica che differenzia Provolone Valpadana D.O.P. è certamente il dualismo tra le due tipologie, dolce e piccante, poiché hanno diverse destinazioni d'uso che lo caratterizzano. È, infatti, estremamente importante offrire al consumatore quegli elementi di utilizzo che ne possano favorire un uso più puntuale, anche a garanzia di un apprezzamento meditato. Così, se il dolce è "l'ingrediente che seduce il palato", il consumo del piccante identifica "un momento di vero sapore". Oltre a questo aspetto, che ne qualifica e sottolinea le caratteristiche, il Provolone Valpadana diventa testimonial e simbolo dell'elevata qualità garantita da un marchio espressione della più alta valorizzazione europea, la Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.). Il consumatore, quindi, si troverà ad acquistare, sul punto vendita, non solo un prodotto espressione di un territorio e di una tradizione secolare, ma anche portatore di tutte quelle garanzie che lo possano tranquillizzare e che lo possano salvaguardare da qualunque sorpresa.

Il Provolone Valpadana è certamente ricco di storia secolare, ma è anche figlio del proprio tempo, capace di rinnovarsi pur mantenendo intatta la qualità e la tradizione. Il 2025, ad esempio, ha visto un rinnovamento importante, il cambio del logo consortile. Il nuovo simbolo mantiene la tradizionale forma "a mandarino" del Provolone Valpadana, sottolineando la sua origine nel territorio nazionale, riportando il tricolore.

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana ha in programma diversi progetti finanziati in accordo con il Reg. EU 1144/2014, con l'obiettivo di rafforzare il riconoscimento dei regimi di qualità europei, tra i quali:

- **Original Profiles of Quality (OPQ):**

programma incentrato sul mercato australiano. Numerose sono le attività improntate per questo programma: PR, sito web, pagine social, partecipazione a eventi e importanti fiere internazionali come Fine Food, settimane nei ristoranti, seminari, workshop e sponsorizzazioni a eventi sportivi di fama mondiale con l'Australian Open.



Piazza Marconi 3, 26100 Cremona (CR) Italy
tel. 0372 30598, email: info@provolonevalpadana.it
provolonevalpadana.it

Consorzio Tutela Provolone Valpadana

RICERCA

Da sempre il Consorzio è impegnato nella ricerca legata alla valorizzazione e caratterizzazione del Provolone Valpadana. Sono state condotte ricerche riguardanti metodologie molecolari innovative e caseificazioni sperimentali. Queste ricerche hanno contribuito sensibilmente a ridurre le esternalità negative generate nei processi produttivi e hanno innalzato il livello tecnologico dei produttori, garantendo in questo modo sostenibilità dal punto di vista economico, miglioramento qualitativo del formaggio e il progressivo abbandono dei conservanti.

Il Consorzio persegue e promuove diverse attività legate alla sostenibilità ambientale, economica e sociale, e in particolare:

CHALLENGE TEST - Per le peculiari modalità di produzione e stagionatura il Provolone Valpadana DOP, nelle sue due tipologie, non risulta essere fra i formaggi a maggior rischio di contaminazione da patogeni. A differenza di molti altri agenti patogeni di origine alimentare, *L. Monocytogenes* è in grado di sopravvivere negli ambienti di trasformazione attraverso la produzione di biofilm e l'attivazione di meccanismi di resistenza nei confronti dei comuni disinfettanti.

Grazie ai risultati forniti dal laboratorio dell'IZSLER, si può affermare che il Provolone Valpadana rientra nella categoria di alimenti RTE (Ready To Eat) che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. Monocytogenes*.

ZUCCHERI RESIDUI - Al fine di poter dimostrare la naturale degradazione del lattosio nel Provolone Valpadana DOP sia dolce che piccante, in collaborazione con il CREA-ZA, si è svolta un'attività di analisi puntuale per quantificare l'eventuale presenza di zuccheri nel prodotto pronto per l'immissione nel mercato.

I risultati ottenuti fanno in modo che il formaggio "Provolone Valpadana DOP", nelle diverse tipologie, si possa fregiare della dicitura "naturalmente privo di lattosio", con l'aggiunta della dichiarazione "contiene galattosio" a tutela delle persone affette da galattosemia.

Piazza Marconi 3, 26100 Cremona (CR) Italy
tel. 0372 30598, email: info@provolonevalpadana.it
provolonevalpadana.it

Consorzio Tutela Provolone Valpadana

ORGANIGRAMMA

Presidente: Dott. Giovanni Guarneri



Vicepresidente: Dott. Alberto Auricchio



Direzione

Promozione

R&S

Vigilanza

Assistenza

Agenti Vigilatori

**Piazza Marconi 3, 26100 Cremona (CR) Italy
tel. 0372 30598, email: info@provolonevalpadana.it
provolonevalpadana.it**