

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Bacaro Tour	PAG. 1
Milano a cubetti	PAG. 1
Caseus Italy 2026	PAG. 2
Australia 2026	PAG. 2
Fiori di zucca pastellati e fritti, ripieni di provolone valpadana dop dolce	PAG. 2



BACARO TOUR DEL PROVOLONE VALPADANA DOP

Dal 14 al 20 settembre 2026, Venezia è stata protagonista del Contest "Provolone Valpadana DOP nei baccari di Venezia", un originale percorso enogastronomico dedicato a una delle eccellenze della tradizione casearia italiana. 15 baccari veneziani hanno partecipato al progetto, proponendo ciascuno un cicchetto originale a base di Provolone Valpadana DOP, creato appositamente per il Contest.

Per seguire facilmente il percorso è stata realizzata la Mappa Ufficiale del Contest, con la posizione dei 15 baccari aderenti. La mappa ha permesso di individuare i locali partecipanti e di costruire il proprio itinerario tra le diverse tappe del Contest, alla scoperta delle quindici interpretazioni del cicchetto al Provolone Valpadana DOP. Ogni baccaro ha interpretato il Provolone Valpadana DOP in modo personale, dando vita a una proposta gastronomica diversa dalle altre.

L'obiettivo è stato quello di valorizzare il formaggio DOP attraverso la creatività degli esercenti veneziani e, allo stesso tempo, far conoscere al pubblico la cultura del baccaro e del cicchetto.

Durante il percorso, i partecipanti hanno potuto ritirare il Passaporto del Gusto e raccogliere un timbro in ciascuno dei baccari visitati.

Chi ha completato il percorso con tutti i 15 timbri è diventato Ambasciatore del Provolone Valpadana DOP, partecipando simbolicamente alla diffusione e alla valorizzazione di questa eccellenza italiana.

Il pubblico è stato protagonista del Contest attraverso un sistema di votazione tramite QR Code.

Inquadrando il QR Code presente nei baccari aderenti, i visitatori hanno potuto esprimere la propria preferenza e contribuire alla determinazione della classifica.

La valutazione finale ha previsto il contributo della Giuria Popolare (50%) e della Giuria Tecnica (50%), premiando sia il locale che la preparazione alimentare più apprezzata.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

PROVOLONE VALPADANA



MILANO A CUBETTI

Nella capitale dell'aperitivo ritorna l'extreme tasting "Milano a Cubetti". A partire dal 16 settembre (e successivamente dal 30 settembre), dieci tra i più rinomati locali della nightlife milanese ospiteranno la terza edizione della manifestazione promossa dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana. Otto serate che sposano mixology creativa e tradizione casearia, portando in scena un inconsueto viaggio gustativo per il Provolone Valpadana DOP.

Dieci cocktail bar, ognuno con la propria cifra stilistica, creeranno, per l'occasione, venti drink d'autore unendo l'arte sperimentatrice dei bartender al "saper fare" dei casari dando vita a un dialogo inedito per raccontare, tra un sorso e un morso, sia la versione Dolce che quella Piccante di questa prestigiosa DOP.

Altrimenti Mixology Art, Bulk Mixology Food&Bar, Terrazza Gallia, Milord Milano, Pa.Lato, Panino Giusto Malpighi, Particolare Milano, Tusa Isola, Saponi Solari Cocktail Bistrot, Stendhal Bistrot Citylife serviranno - dal 16 al 19 settembre - i cocktail creati in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce, mentre dal 30 Settembre al 3 Ottobre andrà in scena l'abbinamento mixology creato per esaltare le note del Provolone Valpadana DOP Piccante. In entrambe le occasioni, ai consueti stuzzichini che accompagneranno l'aperitivo, si aggiungeranno cubetti di Provolone Valpadana Dop in purezza, offerti dal Consorzio, ed i clienti potranno scegliere anche un finger food a tema inserito in carta durante i giorni della manifestazione.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

PAGINA 1

Con 536 formaggi iscritti, Caseus Italy torna, il 3 e 4 ottobre 2026, a Villa Contarini, a Piazzola sul Brenta (PD), confermandosi come uno degli appuntamenti più rappresentativi per conoscere la produzione casearia veneta e nazionale e osservare, allo stesso tempo, la varietà delle lavorazioni presenti nelle aziende italiane.

Il dato complessivo acquista maggiore significato se confrontato con quello registrato nel 2024, quando i formaggi in concorso erano stati 475. In due anni le iscrizioni sono quindi aumentate, un risultato che testimonia la partecipazione crescente dei produttori e la capacità della manifestazione di riunire realtà molto diverse per dimensioni, territori, specie allevate e tecniche di trasformazione.

La parte più consistente è rappresentata dal 22° Concorso Regionale dei Formaggi del Veneto, al quale partecipano 419 produzioni provenienti da sei province. Treviso guida la partecipazione con 175 formaggi, seguita da Vicenza con 115, Verona con 47, Padova con 40, Belluno con 28 e Venezia con 14. Numeri che restituiscono la geografia casearia di una regione nella quale convivono grandi formaggi a denominazione, latterie cooperative, caseifici artigianali, malghe e aziende agricole che trasformano direttamente il proprio latte.

Nei formaggi di fattoria il legame con l'origine del latte è particolarmente diretto. Le scelte compiute in stalla, l'alimentazione degli animali, la stagionalità, le razze allevate e le condizioni ambientali entrano nella lavorazione e contribuiscono a definire le caratteristiche del prodotto. Il concorso diventa così non soltanto un confronto qualitativo, ma anche una fotografia di quella caseificazione aziendale che custodisce tecniche locali e, nello stesso tempo, cerca nuovi strumenti per affrontare le esigenze produttive e commerciali.

A completare la manifestazione sarà il 13° Festival delle DOP Venete, dedicato alle produzioni regionali riconosciute dai marchi DOP, IGP e STG. Il Festival affianca ai formaggi le altre specialità agroalimentari tutelate e permette di leggere le denominazioni non come singoli prodotti, ma come parte di un sistema che comprende materie prime, territori, disciplinari, competenze professionali e Consorzi di Tutela.

A completare la manifestazione sarà il 13° Festival delle DOP Venete, dedicato alle produzioni regionali riconosciute dai marchi DOP, IGP e STG. Il Festival affianca ai formaggi le altre specialità agroalimentari tutelate e permette di leggere le denominazioni non come singoli prodotti, ma come parte di un sistema che comprende materie prime, territori, disciplinari, competenze professionali e Consorzi di Tutela.

[VALLI: ARTICOLO COMPLETO](#)

Secondo uno studio di valutazione condotto da NielsenIQ su un campione rappresentativo di 1.000 responsabili acquisti australiani tra i 25 e i 45 anni a Sydney, Melbourne e Brisbane, la conoscenza del Provolone Valpadana DOP ha raggiunto il 48% nel 2026, in crescita di 7 punti rispetto all'anno precedente, con il 63% di chi lo conosce che lo ha già assaggiato almeno una volta. Il ricordo sollecitato di almeno un'attività della campagna OPQ è salito al 45% (+8 punti) e il 62% degli intervistati dichiara di sentirsi maggiormente invogliato ad acquistare proprio il Provolone Valpadana DOP (+9 punti), mentre la propensione all'acquisto di prodotti DOP in generale è cresciuta fino al 65% (+11 punti).

Lo studio segnala anche un cambiamento nella percezione del prodotto. L'autenticità è oggi l'attributo più associato al Provolone Valpadana tra i consumatori australiani (77%), davanti a tradizione e alta qualità, con un punteggio superiore alla media registrata dai prodotti DOP nel loro complesso. Cresce al 67% (+7 punti) anche la chiarezza sul ruolo dell'Unione Europea nella promozione della campagna, così come la conoscenza dei tre loghi europei di qualità (DOP, IGP, STG), oggi riconosciuti dal 44% del campione (+12 punti).

Questi risultati sono il frutto di un ampio mix di attività realizzate tra Sydney, Melbourne e Brisbane, rivolte a operatori Ho.Re.Ca., consumatori, giornalisti e influencer: le "weeks" nei ristoranti, il sampling nei punti vendita, la comunicazione stampa e digitale e la partecipazione a eventi di settore. Tra questi, il Provolone Valpadana DOP è stato presente a Fine Food Australia 2026, principale evento fieristico trade-only del settore food & hospitality in Australia, ospitato dal 31 agosto al 3 settembre al Melbourne Convention & Exhibition Centre con oltre 900 espositori da più di 30 paesi. Secondo l'analisi NielsenIQ, proprio le weeks nei ristoranti e la presenza agli eventi sono state le attività con il maggiore impatto sul ricordo complessivo della campagna

FONTE: CONSIULUM SRL

FIORI DI ZUCCA PASTELLATI E FRITTI, RIPIENI DI
PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE

66



FIORI DI ZUCCA PASTELLATI E FRITTI, RIPIENI DI Provolone Valpadana DOP dolce



Difficoltà ● ● ○



Stagione Estate



Tempo di preparazione 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

- n.20 fiori di zucca
- 200 g Provolone Valpadana Dop dolce
- n.10 acciughe
- Olio di semi di girasole per la frittura
- Per la pastella:
 - 125 g farina
 - n. 2 uova
 - 200 g birra chiara
 - n.2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
 - Sale q.b.
 - Pepe q.b.

Preparazione

Pulite con delicatezza i fiori di zucca dal gambo e dal pistillo interno senza romperli.

Tagliate il Provolone Valpadana DOP dolce a bastoncini e dividete a metà le acciughe.

Riempite i fiori con il Provolone e le acciughe arricciando leggermente la punta del fiore per evitare che fuoriesca il ripieno.

Preparate la pastella iniziando mettendo la farina in una bowl assieme alle due uova, iniziare a frustare il tutto versando a filo la birra per evitare si formino dei grumi. Aggiungere l'olio, il sale e il pepe.

Immergere i fiori nella pastella, facendo attenzione a non farli aprire.

In un tegame abbastanza capiente portate l'olio di semi di girasole a 180° quindi immergete non più di 3 fiori alla volta, per evitare che l'olio si abbassi troppo di temperatura e la frittura non risulti croccante.

Fiore di zucca