

PVP NEWS

LA NEWSLETTER DEL CONSORZIO TUTELA
PROVOLONE VALPADANA

IN QUESTO NUMERO:

Nuova campagna tv	PAG. 1
Settimana cucina italiana nel mondo	PAG. 1
Caseus Italy 2026	PAG. 2
Sviluppo sostenibile	PAG. 2
Vellutata di zucca con semi di zucca e scaglie di provolone valpadana dop piccante	PAG. 2



IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. SI RINNOVA CON UNA NUOVA CAMPAGNA E UN NUOVO LOGO

Dati in crescita sugli scaffali e una campagna in partenza che punta sulla nuova identità visiva: il Consorzio Tutela Provolone Valpadana è al lavoro su più fronti per far conoscere il lato dolce e piccante del suo formaggio.

Un formaggio dalla storia lunga e dalla qualità garantita da disciplinare e controlli di filiera, che sa parlare alle persone di oggi. È questo il filo che lega le attività del Consorzio Tutela Provolone Valpadana, impegnato a valorizzare la denominazione in Italia e all'estero senza perdere ciò che lo rende riconoscibile: il legame con il territorio, la tradizione casearia e la qualità certificata.

È un impegno che trova riscontro nei numeri, come dimostra l'indagine NielsenIQ Store Audit, realizzata su 1.300 punti vendita tra ipermercati e supermercati e 170 discount, che confronta dicembre 2025 con dicembre 2024. Il Provolone, DOP e non DOP, guadagna spazio a scaffale sia negli Iper sia nei Super, soprattutto a scapito degli Altri Filati, con spazio e assortimento in crescita nella quasi totalità delle principali insegne. Aumenta anche la presenza del DOP nei Discount e il prodotto gode di un'ottima visibilità, anche sui ripiani ad altezza occhi. Un quadro positivo, che racconta un prodotto sempre più presente e visibile nei punti vendita.

Per consolidare questi risultati e dare ancora più forza al racconto del Provolone Valpadana, il Consorzio sta per avviare una nuova campagna pubblicitaria, della durata di tre anni, su diversi mezzi del gruppo MFE. Il piano media prevede TV, radio e digitale, con spot multi soggetto, contenuti editoriali, ricette e video, rivolti soprattutto alle famiglie e ai consumatori tra i 25 e i 55 anni. Accanto alla comunicazione più tradizionale trova spazio lo sport, con la partnership con MG Sport per essere presenti nelle corse e nelle mezze maratone del circuito, a sostegno di uno stile di vita attivo e consapevole.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

PROVOLONE VALPADANA



SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO, L'AMBASCIATA D'ITALIA AD ATENE CELEBRA LE ECCELLENZE

ATENE (GRECIA) – L' Ambasciata d'Italia ad Atene ha dedicato alle eccellenze enogastronomiche della Lombardia l'undicesima edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, celebrando quest'anno il riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio culturale immateriale Unesco.

La rassegna, svolta in collaborazione con l'Ufficio ICE di Atene e con Regione Lombardia – la cui delegazione è stata guidata dall'Assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste Alessandro Beduschi – ha visto protagonisti quindici consorzi della regione e i loro vini, formaggi e salumi, custodi delle eccellenze della tradizione e promotori dei territori. Lo Chef Stefano Grandi del Ristorante "Il Santa" di Milano è giunto dall'Italia per presentare i sapori della cucina lombarda con originali menù in un articolato programma di eventi. La Residenza dell'Ambasciatore Paolo Cuculi ha ospitato una cena di gala cui hanno preso parte esponenti di rilievo delle istituzioni e del mondo economico e culturale greco, tra cui il Ministro del Turismo Kefalogianni, il Presidente del Gruppo Parlamentare di Amicizia Grecia-Italia Ypsilantis, il Governatore dell'Agenzia delle Entrate Pitsilis e alcuni tra i principali armatori ed imprenditori ellenici. Il programma è proseguito con un evento dedicato a operatori del settore e dei mezzi di informazione presso il ristorante italiano "Sole Giaguaro" di Atene.

[VAI ALL' ARTICOLO COMPLETO](#)

PAGINA 1

SVILUPPO SOSTENIBILE DELLA FILIERA ZOOTECNICA E CASEARIA, 11 PREMI DI LAUREA IN CATTOLICA

Un bando di concorso per l'assegnazione di undici premi di laurea riservati alle laureate e ai laureati dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e del Politecnico di Milano nelle materie inerenti allo sviluppo tecnologico e sostenibile della filiera zootecnica e casearia.

I premi di laurea intendono sostenere gli studenti più meritevoli, interessati allo studio dello sviluppo della filiera zootecnica e casearia e dell'aggiornamento di questo comparto alle nuove tecnologie e agli indirizzi di sostenibilità.

Con questa finalità, l'Università Cattolica del Sacro Cuore, nell'ambito del Protocollo d'Intesa per l'attuazione di forme di intervento a sostegno della valorizzazione del capitale territoriale nel campo della filiera zootecnica e casearia, con il Comune di Cremona, Confcooperative Cremona, Consorzio Tutela Grana Padano e Consorzio Tutela Provolone Valpadana, mette a disposizione tre premi di laurea del valore di 5.000 euro, omnicomprensivo degli oneri fiscali, e otto premi del valore di 3.000 euro alle stesse condizioni.

[VAI ALL'ARTICOLO COMPLETO](#)

LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, SOCIALE ED ECONOMICA, INSIEME AL BENESSERE ANIMALE DELLE DOP AL CENTRO DELL'INTERESSE DI AECIS

Provolone Valpadana, Casciotta d'Urbino e Piave sono tre mondi distanti: zone di produzione diverse, formaggi diversi e storie diverse. I rispettivi Consorzi condividono però la stessa scelta di fondo, cioè affrontare con serietà il miglioramento della filiera per rispondere alle esigenze di oggi senza scaricarne il conto su chi verrà dopo.

È una posizione coerente con la natura stessa delle denominazioni di origine, che portano la sostenibilità scritta nel proprio codice genetico: standard di sicurezza alti, prodotti con un buon profilo nutrizionale, una ripartizione del guadagno meno sbilanciata, pratiche produttive che rispettano i valori del luogo in cui sono nate.

Quello che mancava era un modo riconoscibile di dimostrarlo. Il SQNBA prende un patrimonio di pratiche spesso già in atto e lo rende certificabile, confrontabile e comunicabile. A un buyer, a un istituto di credito e, soprattutto, a chi legge un'etichetta avendo cinque secondi di attenzione a disposizione.

Ed è il percorso che "Sostenibilità in scena" porta sul palco: ambiente, persone ed economia non come tre capitoli separati di una relazione, ma come tre facce dello stesso lavoro quotidiano di chi produce un formaggio a denominazione di origine.

Le date degli incontri di approfondimento:

10 novembre 2026 - Cadeo (Pc) ore 15-17

La Scottina Relais & Bistrot

Strada del Riglio snc

Loc. Scottina - 29010 Cadeo (PC)

11 novembre 2026 - Inverio (No) ore 15-17

Sala Curioni del Municipio di Inverio

Via G. Curioni 2

28045 Inverio (No)

12 Novembre 2026 - Lodi ore 15-17

Ristorante Isola Caprera

Via Isola Caprera 14 - Lodi

16 Novembre 2026 - Treviso ore 15-17

Ristorante Albronsèr

Via di Sant'Angelo, 162

31100 Treviso (TV)

1° dicembre 2026 - Saronno (Va) ore 15-17

Istituto Prealpi di Saronno

Va San Francesco 13 - Saronno (Va)

[VAI ALL'ARTICOLO COMPLETO](#)

VELLUTATA DI ZUCCA CON SEMI DI ZUCCA E SCAGLIE DI PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE

66



Zucca

VELLUTATA DI ZUCCA CON SEMI DI ZUCCA E SCAGLIE DI Provolone Valpadana DOP piccante



Difficoltà ● ○ ○ Stagione Autunno Tempo di preparazione 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg zucca pulita
- 1 porro di medie dimensioni
- 800 ml brodo vegetale
- 200 g Provolone Valpadana DOP piccante
- 100 g panna da cucina
- 30 g burro
- 60 g di semi di zucca tostati
- 4 amaretti
- sale q.b
- pepe q.b
- olio extravergine d'oliva q.b
- noce moscata q.b

Preparazione

Iniziate lavando e tagliando il porro a rondelle, fate scaldare una casseruola con un filo d'olio e lasciatelo soffriggere.

Aggiungete la zucca, precedentemente tagliata a cubi in maniera grossolana.

Sfumate con il brodo e aggiungetelo fino a coprire la zucca e il porro.

Lasciate cuocere a fiamma media, per circa 25 minuti a pentola semicoperta mescolando spesso.

Quando la zucca sarà morbida aggiungete il sale, una macinata di pepe e una bella spolverata di noce moscata.

Aggiungete il burro e la panna, mescolate bene e procedete frullando il tutto con un frullatore ad immersione.

Se necessario e a seconda della consistenza desiderata, aggiungete mentre frullate ancora un goccio di brodo vegetale.

Aggiustate di sale e pepe, passate la vellutata in un colino a maglia stretta così da eliminare eventuali pezzi.

Impiattate la vellutata adagiando sul bordo del piatto le scaglie di Provolone Valpadana DOP piccante, i semi di zucca tostati e un po' di polvere di amaretti.

