



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

COMUNICATO STAMPA

Provolone Valpadana, assaggi gratuiti in aeroporto. Così il Consorzio punta agli stranieri per sostenere la buona alimentazione.

Cremona, 31 maggio 2018 – Dal 1 giugno sino al 31 dicembre prossimo, il Consorzio di Tutela del Provolone Valpadana sarà presente all'aeroporto Catullo di Verona per fare conoscere il tipico formaggio dop della Pianura padana, assieme ad altri prodotti eccellenti del territorio. Nello spazio brandizzato saranno disponibili gratuitamente non solo informazioni ma anche assaggi delle due tipologie di formaggio, dolce e piccante. Italiani e stranieri apprezzano molto le DOP e le IGP che contribuiscono, secondo Qualivita, al 57% del comparto food.

Per il secondo anno consecutivo, la produzione di Provolone Valpadana ha oltrepassato le 5mila tonnellate, in aumento anche i volumi di latte del 4 per cento. I primi tre mesi del 2018 hanno fatto registrare 1.659 tonnellate di formaggio prodotto, pari a un incremento di circa il 14 per cento sul 2017.

Il Provolone Valpadana Dop è molto apprezzato all'estero, ma soffre - come tutto il comparto food italiano - delle numerose imitazioni note come "Italian sounding". Per questo, oltre a coinvolgere i viaggiatori, il Consorzio ha lanciato un'altra iniziativa, anch'essa finanziata dalla UE, per promuovere il vero Provolone e le altre eccellenze negli USA. L'iniziativa si chiama "Enjoy European Quality", è già in corso, e si articola su un totale di 30 giornate nella grande distribuzione, 30 settimane nei ristoranti di molte aree americane tra cui NYC, Boston, Los Angeles, San Francisco e altre città, 30 fine settimana

Beneficiario e capofila del progetto aggregato



Partecipano al progetto aggregato anche:



Consorzio Tutela
Provolone Valpadana



www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione: **Consorzio Tutela Radicchio Verona Igp**
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali nei più bei pub americani, dove gli assaggi saranno a base di prodotti dei Consorzi Dop raggruppati.

“Con circa 3 milioni di passeggeri, di cui il 69 per cento da destinazioni internazionali - ha dichiarato Vittorio Emanuele Pisani, Direttore del Consorzio Provolone Valpadana - Verona è uno dei maggiori aeroporti in termini di collegamenti con i grandi hub europei. Questo il motivo principale per cui il Consorzio ha detto Pisani - nell'ambito delle sue iniziative di promozione, lo ha identificato per intercettare un nuovo pubblico di consumatori italiani e internazionali che possano diventare fan di questo prodotto storico”.

Consorzio Tutela Provolone Valpadana

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana è un organismo senza fini di lucro, costituitosi nel 1975 e con sede a Cremona, che raggruppa i soci produttori di formaggio Provolone Valpadana Dop che abbiano i loro caseifici nella zona di produzione delimitata (Regione Lombardia, Regione Veneto, Regione Emilia Romagna, Regione Autonoma di Trento) e che trasformino a Provolone Valpadana D.O.P., esclusivamente latte raccolto nella zona stessa. Al Consorzio aderiscono anche i produttori latte, gli stagionatori e chi commercializza all'ingrosso. Il Consorzio vigila in modo rigoroso sulle diverse fasi di lavorazione, produzione e vendita di Provolone Valpadana D.O.P., su incarico specifico del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Inoltre si dedica allo sviluppo di nuovi mercati offrendo assistenza tecnico scientifica per migliorare le tecnologie produttive, sia dal punto di vista sanitario che organolettico. Si occupa inoltre di sensibilizzare diverse fasce della popolazione all'educazione alimentare. Il Consorzio protegge tutti gli attori della filiera da ogni tipo di concorrenza sleale e tutela i consumatori garantendoli da frodi, contraffazioni e relativi danni economici e di salute. Il Provolone Valpadana è un formaggio DOP a pasta filata, originario del sud Italia. La sua lavorazione si è estesa in molte altre regioni italiane, attualmente l'area di maggior produzione si concentra nel Veneto, in Lombardia e in particolare nella provincia di Cremona. Diverse sono le forme e le dimensioni in cui viene preparato. Due sono le varietà: dolce con stagionatura che non supera i 2-3 mesi e piccante con una stagionatura che va da un minimo di 3 mesi a oltre un anno.

Info stampa: Consilium Comunicazione – Simona Bravi – sbravi@consiliumcom.it 02 36565485 - 335 1833449

Beneficiario e capofila del progetto aggregato



Partecipano al progetto aggregato anche:



Consorzio Tutela Provolone Valpadana



www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione: **Consorzio Tutela Radicchio Verona Igp**
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste