



provami

Comunicato stampa

A MILANO IL CAPODANNO SI FESTEGGIA CON IL PROVOLONE VALPADANA DOP

Milano, 23 dicembre 2014 – Il **Provolone Valpadana DOP** diventa protagonista del **Capodanno** presso tre esclusivi hotel di Milano. Il noto formaggio lombardo, simbolo del Made in Italy, sarà offerto in degustazione agli ospiti del **The Hub Hotel**, del **Klima Hotel** e del **Barcelò Hotel** in zona **Expo 2015/Milano fiere**.

L'evento, a cui aderisce il **Consorzio Tutela Provolone Valpadana**, si intitola **"The Hotel"** e giunge quest'anno alla sua terza edizione. Per la notte di San Silvestro 2015, **in occasione dell'imminente Expo**, "The Hotel" diventa più grande coinvolgendo le tre principali strutture alberghiere dell'area Fiera Milano, dove si svolgerà l'esposizione mondiale. **Barcelò Hotel Milan** e **Klima Hotel** affiancano quindi il **The Hub Hotel** per un evento, promosso da **We are you**, che darà il benvenuto al nuovo anno con un appuntamento esclusivo. Grande protagonista della serata sarà il **Provolone Valpadana DOP**, nelle sue versioni dolce o piccante, nelle sue forme a mandarino, fettina o cubetti, e anche come **ingrediente di sfiziose ricette create per l'occasione**.



Durante la serata del 31 dicembre, oltre al cenone, sarà possibile pernottare negli hotel con utilizzo dei servizi delle strutture e, dalle 23 in poi, partecipare al party con cui dare il benvenuto al nuovo anno.

PROVAMI è un progetto M&T la cui realizzazione è stata possibile grazie al contributo del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 – Misura 133 della Regione Veneto.

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana

Costituito nel 1975, il Consorzio ha sede a Cremona, nel cuore dell'area di produzione del Provolone Valpadana. La spiccata identità che caratterizza il Provolone Valpadana sia in Italia sia in Europa ha reso necessaria l'istituzione di un Organismo autorevole e ufficiale, che lo protegga, ne garantisca la costanza e l'eccellenza e contribuisca a far conoscere le sue qualità. Il Consorzio è espressione di tutta la filiera produttiva: dai produttori di latte, ai trasformatori, fino agli stagionatori, che conservano il formaggio fino a oltre un anno. Obiettivo principale del Consorzio è quindi la tutela della denominazione di origine protetta Provolone Valpadana. Il Consorzio vigila sulle diverse fasi di produzione su incarico specifico del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali a tutela dei consumatori. Inoltre, con un occhio rivolto al futuro e allo sviluppo dei mercati, offre assistenza tecnico-scientifica, per migliorare sempre più le tecnologie produttive sia dal punto di vista sanitario che organolettico.

www.provolonevalpadana.it

Per ulteriori informazioni: HAIKU RP, Tel. 02 4351 1671 - Facebook: [facebook.com/alti.formaggi](https://www.facebook.com/alti.formaggi) - Twitter: twitter.com/Altiformaggi