



provami

Comunicato stampa

PROVAMI: GONG!

È TEMPO DI UN FORMAGGIO....MUSICALE!

UNA MAXI FORMA DA 100 KG DI PROVOLONE VALPADANA DOP SUONERÀ IL GONG PRESENTE NEL CORNER AD IDENTITÀ GOLOSE 2016.

Milano, 3 marzo 2016 - Il Provolone Valpadana DOP non è solo un formaggio di qualità eccellente e dal sapore genuino, ma è anche un prodotto moderno, versatile e divertente pronto a trasmettere energia in ogni momento della giornata. **Anche quest'anno sarà presente ad Identità Golose**, il congresso internazionale degli chef giunto alla sua dodicesima edizione, in un'altra spettacolare veste: nel **corner PROVAMI dedicato**



al Consorzio Tutela Provolone Valpadana, una forma da 100 kg darà il **GONG!** e la carica a tutti i visitatori ricordando che non c'è niente di meglio di un pieno di energia con Provolone Valpadana DOP.

Non mancheranno gli appuntamenti giornalieri con alcuni tra i più grandi **mixologist italiani** che proporranno straordinari abbinamenti tra Provolone Valpadana DOP e innovativi *cocktails signature*. Con questa originale iniziativa il pubblico di Identità Golose potrà divertirsi a scoprire i diversi formati del Provolone Valpadana DOP, **il prodotto caseario a pasta filata che presenta la maggior varietà di forme e pesi**. Il disciplinare di produzione ha salvaguardato negli anni questa cultura attraverso l'individuazione di quattro caratteristiche forme: a salame, a melone/pera, tronco conica e a fiaschetta. Il peso può variare da pochi etti fino a raggiungere oltre 100 kg.

GLI APPUNTAMENTI

I cocktail incontrano Provolone Valpadana DOP: tutti i giorni dalle 12.00 alle 14.00 nel corner PROVAMI GONG! l'incontro tra un prodotto principe della tradizione casearia italiana e la più contemporanea arte della mixologia.

La partecipazione ad Identità Golose 2016 è stata possibile grazie al contributo del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 – Misura 133 della Regione Veneto.

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana

*Costituito nel 1975 il **Consorzio Tutela Provolone Valpadana** ha sede a Cremona, nel cuore dell'area di produzione di questo importante prodotto della tradizione casearia italiana. Obiettivo principale del Consorzio è la tutela della denominazione di origine protetta Provolone Valpadana DOP. 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. 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