



provami

Comunicato stampa

Nasce PROsetta il panino con Provolone Valpadana DOP che esalta il gusto di Roma e del Made in Italy

**Fino al 19 novembre in degustazione presso PROVAMI, il temporary store romano
del Consorzio Tutela Provolone Valpadana**

Milano, 17 novembre 2014 – Il **Provolone Valpadana DOP**, uno dei formaggi italiani più tipici, sposa la **rosetta**, uno dei simboli della tradizione gastronomica di Roma, e un'altra eccellenza nostrana come **l'Aceto Balsamico di Modena IGP**. Nasce **PROsetta**, il panino che esalta i gusti del **Made in Italy** e che sarà in degustazione fino a **mercoledì 19 novembre** presso **PROVAMI**, il temporary store completamente dedicato al **Provolone Valpadana DOP** aperto a Roma in **Largo della Fontanella di Borghese 88**.

La freschezza e la fragranza della tipica rosetta racchiude il sapore piccante della mezzaluna di Provolone Valpadana DOP, perfettamente bilanciato dalla dolcezza della glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP. **PROsetta propone un ideale tour attraverso i sapori italiani**, partendo dalla Lombardia, patria del Provolone Valpadana DOP, passando attraverso l'Emilia per giungere a Roma. Per accompagnare PROsetta si può scegliere anche tra i vini **Sangiovese**, **Cabernet Sauvignon** e **Vermentino**, confezionati nel pratico formato monodose da 100 ml.



Oltre a PROsetta, da PROVAMI sarà possibile degustare il Provolone Valpadana DOP in **tre differenti menu**, pensati per i diversi momenti della giornata. Si può cominciare con **Provo**, per un pranzo o una cena, per poi passare a **Gusto**, ideale per un rapido spuntino e concludere con **Brindo** all'orario dell'aperitivo.

Nel dettaglio i tre menu prevedono:

- **Provo**: Provolone Valpadana DOP a cubetti, insalata, acqua o vino e rosetta
- **Gusto**: Provolone Valpadana DOP a fette, glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP, acqua o vino e rosetta
- **Brindo**: Provolone Valpadana DOP a cubetti, carotine e vino

PROVAMI diventa anche una nuova idea di cibo da consumare fuori casa. I tre menu saranno infatti proposti in un **innovativo contenitore che consentirà di gustare il Provolone Valpadana DOP on the road**, in pieno stile street food. Inoltre presso PROVAMI sarà possibile acquistare tutti i prodotti anche singolarmente.

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 temporary store del Provolone Valpadana DOP è anche social su **Facebook e Twitter con l'hashtag #PROVAMI**.

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