



# provami

Comunicato stampa

## PROVAMI: DA TORINO A PALERMO IL PROVOLONE VALPADANA DOP IN DEGUSTAZIONE IN DODICI RISTORANTI, GASTRONOMIE E LOCALI

**Milano, 10 febbraio 2015** – Un giro d'Italia di dodici tappe per scoprire il gusto inconfondibile del **Provolone Valpadana DOP**. Nel mese di febbraio il celebre formaggio lombardo è ospite di alcuni dei più importanti **ristoranti, locali e gastronomie della Penisola**: dall'aperitivo alla cena, proposto nelle sue versioni dolce o piccante oppure come ingrediente di originali ricette, il **Provolone Valpadana DOP** presenta il suo **carattere moderno, versatile e divertente**, per conquistare i consumatori più esigenti e attenti alle nuove occasioni di consumo.

Il Provolone Valpadana DOP è **frutto dell'Unità d'Italia**. Originariamente prodotto nelle regioni del Sud, grazie all'Unità e alla rivoluzione agricola che ne seguì i produttori si spostarono al Nord per aumentare e migliorare la produzione. Il formaggio a pasta filata simbolo del Made in Italy ripercorre così la sua storia, in un viaggio in cui il suo sapore unico e genuino incontra le tradizioni enogastronomiche del nostro Paese. Il tour incomincia idealmente dall'originale cocktail bar **Shaka Brah** di **Torino**. A **Milano** invece è possibile gustare il Provolone Valpadana DOP presso storiche insegne come **l'Antica Salumeria Laghetto** e la **Trattoria del Gallo** di Gaggiano. Appuntamento anche in Veneto da **Scapin**, ricercata gastronomia di **Verona**.



Il percorso prosegue poi nel Centro Italia. A **Bologna**, dove il Provolone Valpadana DOP incontra altre eccellenze della gastronomia da **Re Crudo**, e a **Firenze**, in abbinamento con i piatti di **Il Santo Bevitore** e i vini di **Il Santino**. Si passa poi al Sud, con il Provolone Valpadana DOP che è accolto negli eleganti ambienti del **Trip** di **Napoli**. Tre tappe in Puglia, a **Bari** al **Cantiere del Gusto** e a **Lecce** presso **Doppiozero** e la gastronomia **Renna dal 1940**, indirizzi per autentici gourmet. Si chiude con la Sicilia, e più precisamente **Palermo**, presso **La Drogheria del Buongusto** e **Wagner Wine Bar**.

Nel dettaglio, ecco le prime tappe per provare il Provolone Valpadana DOP:

- **Shaka Brah**  
Via Giuseppe Baretta 12 – Torino (fino al 15 febbraio)
- **Antica Salumeria Laghetto**  
Via Laghetto 3 – Milano (fino al 13 febbraio)
- **Trattoria del Gallo**  
Via Privata Gerli 3 – Gaggiano (MI) (fino al 15 febbraio)
- **Scapin**  
Via Diaz 20 – Verona (fino al 15 febbraio)



# provami

- **Re Crudo**  
Via delle Lame 59 - Bologna (fino al 15 febbraio)
- **Il Santo bevitore**  
Via Santo Spirito 66r – Firenze (fino al 22 febbraio)
- **Il Santino**  
Via Santo Spirito 60 – Firenze (fino al 22 febbraio)
- **Trip**  
Via Martucci 64 – Napoli (fino al 21 febbraio)
- **Cantiere del Gusto**  
Via Melo da Bari 29 – Bari (fino al 15 febbraio)
- **Renna dal 1940**  
Piazzetta Congedo 15 – Lecce (fino al 14 febbraio)
- **Doppiozero**  
Via Paladini 2 – Lecce (fino al 15 febbraio)
- **La Drogheria del Buongusto**  
Via Nicolò Garzilli 31 – Palermo (fino al 14 febbraio)
- **Wagner Wine Bar**  
Via della Libertà, 58 – Palermo (fino al 15 febbraio)

**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.**



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

### **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](http://www.provolonevalpadana.it)



provami

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