



[www.provolonevalpadana.it](http://www.provolonevalpadana.it)

Comunicato stampa - 15 aprile 2016

**IL PROVOLONE VALPADANA DOP AD ALTA VELOCITÀ  
UNO DEI FORMAGGI ITALIANI PIU' NOTI IN DEGUSTAZIONE  
NEL MESE DI MAGGIO SU FRECCIAROSSA DI TRENITALIA**

Il **Provolone Valpadana DOP** ad Alta Velocità insieme a Frecciarossa di Trenitalia.

Per tutto il mese di maggio, a bordo dei treni ad **Alta Velocità Frecciarossa di Trenitalia** sarà possibile apprezzare uno dei formaggi italiani più conosciuti in tutte le occasioni di ristorazione dai Ristoranti, ai Bar e Bistrò, fino all'Easy Gourmet.

Sarà un'occasione per conoscere al meglio le caratteristiche uniche di questo formaggio che, grazie al materiale che sarà distribuito, accompagnerà l'esperienza degustativa con il racconto di come nasce questo prodotto di eccellenza del Made in Italy e su come percepirne e riconoscerne le qualità organolettiche.

La caratteristica pasta del Provolone Valpadana, la sua capacità di fondere e filare, lo rendono un formaggio particolarmente versatile, ideale per condire paste o per esaltare sformati di verdure. Anche da solo può costituire un secondo invidiabile, sia che venga servito cotto alla piastra, sia al naturale nel tipo piccante, in compagnia di pere ed uva secca. Il Provolone Valpadana di tipo dolce si presta magnificamente ad esaltare i profumi di vini rosati e bianchi secchi, di medio corpo. Perfetto l'abbinamento con vini rossi asciutti. Il tipo piccante predilige accordi con i vini rossi e corposi.

“Obiettivo dell’iniziativa – riferisce il Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana, dott. Libero Stradiotti – è principalmente quello di portare a conoscenza di un vasto pubblico le peculiarità di questa produzione di eccellenza del Made in Italy enogastronomico, che unisce l'intera nazione italiana. Nato nel sud Italia, trasferisce le produzioni al nord, dove il latte ha la sua terra di elezione e diventa un formaggio tipico di questi territori, tanto da vederne riconosciuta l'origine nella D.O.P. che aggiunge alla denominazione generica di “Provolone”, l'appellativo geografico “Valpadana”.

**Ufficio Stampa Alti Formaggi**

tel. 3270741668 - e-mail: [press@altiformaggi.com](mailto:press@altiformaggi.com)

[www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com)

Piazza Marconi, 3 - 26100 CREMONA

Telefono ++39 037230598; ++39 037226433 - Telefax ++39 0372457078

P.IVA 00870400199 - C.F. 80008350334 - Rea di CR 100170

[www.provolonevalpadana.it](http://www.provolonevalpadana.it) - E-mail: [segreteria@provolonevalpadana.it](mailto:segreteria@provolonevalpadana.it) - Tel. Skype [segreteria.provolone.valpadana](https://www.skype.com/name/segreteria.provolone.valpadana)