



**Consorzio Tutela
Provolone Valpadana**

COMUNICATO STAMPA

Consorzio Provolone Valpadana: parte il progetto PROVAMI

Milano, 8 novembre 2016 – Parte il 10 novembre presso la Pizzeria Saporè di San Martino Buon Albergo, per proseguire poi a Verona città, il tour PROVAMI del Consorzio Tutela Provolone Valpadana DOP.

Le tappe, quattro in tutto per la prima metà di novembre, vedranno il Consorzio coinvolto in 4 location giovani, accattivanti e contemporanee: The Original Barber Shop Verona, che offrirà una degustazione speciale ai suoi clienti, Oblò Street Food, Amburgheria by Pietre e la Pizzeria Saporè. L'impegno sarà di creare un viaggio culinario mirato a valorizzare il pregiato formaggio Provolone Valpadana DOP.

L'Amburgheria by Pietre, l'Oblò Street Food e Saporè, con i loro rispettivi chef, proporranno menù con piatti realizzati sia utilizzando la versione dolce del Provolone Valpadana DOP, un formaggio dal gusto ricco, cremoso ed avvolgente, sia con quella piccante, dal sapore più deciso. Le sue peculiarità rendono il Provolone Valpadana DOP un formaggio da tavola versatile, facilmente ricettabile e capace di offrire una nuova esperienza di gusto.

Calendario

dal 10 al 20 novembre: **Pizzeria Saporè**, Via Ponte 53, San Martino Buon Albergo (VR),
Tel 045 87 81 791

dal 12 novembre: **Amburgheria by Pietre**, Via Garibaldi 13, Verona, Tel. 329 73 67 635

dal 12 al 18 novembre: **Oblò Street food**, Corso Cavour 5, Verona, Tel. 045 80 07 347

il 12 novembre: **The Original Barber Shop Verona**: via Amanti 3, Verona, Tel. 045 50 43 22

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

Per informazioni

Anna Bolletta
Mobile 348 35 09 729
a.bolletta66@gmail.com