

CHOOSE
your TASTE
SWEET
OR Spicy
ONLY FROM EUROPE



COMUNICATO STAMPA

PROVOLONE VALPADANA DOP, PARTNER DELL'EVENTO "CIBO A REGOLA D'ARTE" 2022

Dal 27 al 29 maggio, alla Fabbrica del Vapore di Milano, il **Consorzio Tutela Provolone Valpadana DOP** sarà tra i protagonisti di **"CIBO A REGOLA D'ARTE"** che quest'anno dedica la sua 13^a edizione ai **"FOOD HEROES"**.

Milano, 25 maggio 2022 – "Gli eroi del cibo sono chef, produttori, innovatori che attraverso la cucina si impegnano per la collettività, con strategie precise." – spiega *Angela Frenda*, responsabile editoriale di COOK e direttrice artistica di Cibo a Regola d'Arte – "Perché il cibo non è solo alimentazione e nutrimento, ma anche sostenibilità, politica, cultura e salute, innovazione e territorio."

La nuova partnership, che rientra nell'ambito delle attività promozionali previste dal progetto **"CHOOSE YOUR TASTE, SWEET OR SPICY, ONLY FROM EUROPE"**, campagna triennale promossa dal Consorzio e che gode del co-finanziamento dalla Commissione Europea, vedrà tra i protagonisti della kermesse, proprio il delizioso e versatile formaggio DOP.

Oltre 90 incontri live alla Fabbrica del Vapore di Milano, e in parte anche in diretta streaming sul sito e sui canali social di Corriere.it, per fare un punto sulla responsabilità collegata al mondo del cibo. Dai **Food Talk**, i momenti di confronto con i protagonisti del mondo food, ai percorsi di **Degustazione**, guidati dai grandi maestri dell'assaggio.

Il primo di questi appuntamenti che coinvolgerà il poliedrico formaggio DOP sarà proprio la **Degustazione** dal titolo: **"Saperi del sud, sapori del nord: alla scoperta del Provolone Valpadana DOP"**. Il **27 maggio alle ore 16.00**, presso lo spazio Cattedrale, **Valentina Bergamin**, miglior assaggiatrice 2019 e membro *Guilde Internationale des Fromagers*, e **Mauro Capelloni**, maestro assaggiatore Onaf e membro *Guilde Internationale des Fromagers* accompagneranno il pubblico alla scoperta del Provolone Valpadana DOP, nelle sue versioni dolce e piccante. Si parlerà di storia, produzione, territorio e forme che lo caratterizzano fino ad arrivare all'assaggio, svelandoci tutti i suoi aromi e i migliori abbinamenti in cucina.

L'evento potrà essere seguito in presenza da 40 persone (previa prenotazione sul sito del Corriere.it) e in diretta streaming su Corriere.it e i canali social del quotidiano.

Il secondo appuntamento, si terrà invece, sabato **28 maggio alle ore 16.00** nella Palazzina Messina- piano terra dell'edificio - con il **Food Talk: "Fatto a mano: il Provolone Valpadana DOP, un cuore artigianale"**.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Il "Food Hero" **Jaspreet Singh**, casaro responsabile della produzione di **Provolone Valpadana DOP**, racconterà l'artigianalità di un prodotto dai numeri industriali e i segreti dell'appassionante mestiere del casaro.

Durante il talk, interverrà anche **il Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana DOP, dott. Libero Giovanni Stradiotti**, che racconterà la storia della nascita del Consorzio di Tutela e l'ambizioso progetto della campagna promozionale "**Choose your taste, sweet or spicy, only from Europe**", che si propone di migliorare il grado di riconoscibilità dei prodotti a marchio europeo di qualità. Sullo stesso palco, nel frattempo, **lo chef stellato Felice Lo Basso del ristorante Felix Lo Basso Home & Restaurant di Milano, una stella Michelin**, cucinerà una speciale "Tiella barese" a base di Provolone Valpadana DOP. A condurre e moderare l'incontro, che potrà essere seguito da 40 persone in presenza e verrà trasmesso in diretta streaming, ci sarà **Monica Scozzafava**, giornalista del Corriere del Mezzogiorno.

Durante le presentazioni tutti gli ospiti verranno omaggiati di shopper, grembiuli e strofinacci dalle divertenti grafiche promozionali con il claim della campagna promossa dal Consorzio: "**Choose your taste, sweet or spicy, only from Europe**" e un'installazione audio video sarà presente, per tutta la durata dell'evento, ad illustrare gli obiettivi di questo ambizioso progetto.

Promotore del progetto è il **Consorzio Tutela Provolone Valpadana**, l'organismo che associa 11 caseifici produttori e circa 700 aziende agricole autorizzate a conferire latte: nel 2020 sono state oltre 70.000 le tonnellate di latte conferito per un totale di circa 7.300 tonnellate di Provolone Valpadana DOP e più di 6.700 tonnellate di Provolone Valpadana DOP prodotto – al 30/11/2021, **in linea con l'anno precedente**. Oltre all'attività di tutela, il Consorzio svolge attività di informazione e ricerca per promuovere il consumo e la conoscenza del Provolone Valpadana DOP e sostiene diverse attività legate alla sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Ufficio stampa Progetto

"CHOOSE YOUR TASTE, SWEET OR SPICY, ONLY FROM EUROPE"

Blancdenoir Communication Agency

Piazza Matteotti 25 - Galleria Barchetta

25015 – Desenzano del Garda (BS)

Tel +39 030 7741535

stampa@blancdenoir.it

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

