Consorzio Tutela
Provolone Valpadana

SAVE THE DATE

Consorzio Provolone Valpadana DOP: la pizza gourmet a ChePizza!

Milano, ottobre 2016 – **Dal 28 al 30 ottobre**, al Superstudiopiù di Via Tortona 27, aprirà le porte a **ChePizza!** dando vita al primo evento dedicato al mondo della pizza nella sua versione gourmet.

Consorzio Provolone Valpadana DOP prende parte alla **kermesse** milanese che chiama a raccolta **18 tra i più importanti pizzaioli d'Italia** proponendo la loro **pizza gourmet con il gustoso e poliedrico formaggio.**
Gino Sorbillo (celebre per la sua pizza fritta), Gianni Dodaj, il campione del Mondo Pasquale Moro, Renato Bosco (con il suo doppio crunch vegano) ed ancora Simone Padoan, Roberto Ghisolfi, Massimo Giovannini, Denis Lovatel, Simone Lombardi, Eduardo Ore, Teodoro Chiancone, Romualdo Rizzuti, Valerio Torre, Massimo Gatti, Antonino Esposito, Ciro Oliva e Antonio Pappalardo **prepareranno** la loro **gustosissima meraviglia** scegliendo tra la **versioni dolce e piccante del Provolone Valpadana.**

Consorzio Provolone Valpadana DOP sarà presente a **ChePizza! anche** con uno **stand** dedicato dove i visitatori potranno **assaggiare il prodotto puro**.

ChePizza!
Superstudiopiù
Via Tortona 27
Milano

Orari
28 ottobre dalle ore 18.00 alle 23.00
29 e 30 ottobre dalle 12.00 alle 23.00

Ingresso a pagamento. Per informazioni http://chepizza.italiangourmet.it/

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 ufficio stampa Consorzio Provolone Valpadana DOP

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