



IL PROVOLONE VALPADANA D.O.P. SI PRESENTA IN ANDALUSIA

Proseguono le iniziative promozionali in Spagna:
seminario informativo per cuochi a Malaga

Cremona, 14 novembre 2007 - Il Provolone Valpadana DOP, uno dei più popolari e apprezzati formaggi italiani, dopo la conquista dei consumatori a Madrid, Barcellona e Siviglia sarà di scena a **Malaga, in Andalusia. Il 15 novembre**, in collaborazione con altro rinomato prodotto della tradizione casearia italiana: il Parmigiano Reggiano dop, si terrà un seminario informativo presso la Escuela de Hosteleria La Consula di Malaga, rivolto a cuochi e alunni della scuola.

Nel corso della sessione, saranno illustrati il significato e l'importanza della dop, promuovendo nel contempo i formaggio italiani che si fregiano di questa certificazione. La Denominazione di Origine Protetta infatti garantisce la qualità dei formaggi, tutelando sia le tradizioni da cui nascono che le tecniche di lavorazione utilizzate.

I partecipanti al seminario di Malaga avranno quindi la possibilità sia di conoscere e degustare il Provolone Valpadana DOP nelle differenti forme e tipologie, sia di acquisire materiale illustrativo, consigli gastronomici e informazioni relativi alla sua conservazione e al suo utilizzo, sia a livello professionale che casalingo.

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana sarà presente in Spagna per tutto novembre:

- **dal 12 al 25 novembre:**

Presentazione del Provolone Valpadana dop presso la catena di supermercati gourmet Sanchez Romero di Madrid: venticinque punti vendita.

- **dal 19 al 22 novembre:**

Il Provolone Valpadana dop sarà protagonista delle cene per professionisti (i cuochi più importanti del mondo), che partecipano al Congresso Lo Mejor de la Gastronomía di San Sebastián, presso il ristorante del Circolo di tennis di San Sebastián. La giornata di **mercoledì 21 novembre** prevede una degustazione aperta di Provolone Valpadana DOP per i congressisti e per il pubblico selezionato.

- **Dal 21 al 24 gennaio 2008:**

Il Provolone Valpadana dop partecipa al **Madrid Fusion**, uno dei più grandi avvenimenti della gastronomia a livello mondiale.

"Queste iniziative, ha dichiarato Vittorio Emanuele Pisani, Direttore del Consorzio, intendono consolidare la presenza dei formaggi italiani sul territorio spagnolo, coinvolgendo il più possibile gli operatori professionali nella promozione e conoscenza delle qualità e delle tradizioni dei nostri formaggi".