

## PROVOLONE VALPADANA, sfida tra cuochi in Andalusia

*Si è tenuta oggi a Malaga, in Spagna l'ultima tappa di "Andalusia, Buonissima", un concorso che ha premiato le migliori realizzazioni gastronomiche dei cuochi andalusi, che ha visto il connubio tra Provolone Valpadana e Parmigiano Reggiano, due formaggi già fortemente radicati in Spagna. Il programma fa parte del più ampio progetto di internazionalizzazione del Provolone Valpadana, teso a consolidarne la presenza sia nei paesi europei dove è già apprezzato, che rivolgendosi ad altri mercati emergenti.*

*Cremona, 27 aprile 2010 – Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana ha premiato a Malaga, in Andalusia, i cuochi professionisti che si sono confrontati in una gara di ricette, una sfida, con cucchiaino e forchetta, che si è tenuta a Malaga ed ha ospitato più di 400 ristoranti di tutta la regione andalusa. I cinque finalisti hanno presentato le loro proposte a base di Provolone Valpadana e Parmigiano Reggiano durante un evento aperto alla stampa e a personalità della ristorazione locale. In palio, un viaggio in Italia nei luoghi di produzione di Provolone Valpadana e Parmigiano-Reggiano, un momento per conoscere da vicino questi due importanti formaggi e scoprire i loro segreti direttamente dai maestri casari.*

*I vincitori sono stati Marcelo Drovandi e Raquel Fernández del ristorante Qundia di Malaga. Il menù giudicato migliore: Gnocchi liquidi di Parmigiano-Reggiano, caviale di tartufo nero e germogli di rucola; Filetto di maiale iberico, gratinato con Provolone Valpadana piccante speziato e melanzana al forno (il Provolone Valpadana dop era presente in diverse consistenze: fuso, croccante, praline e spuma). Zuppetta tiepida di Parmigiano-Reggiano, tocco di vaniglia bourbon, frutti di bosco e sorbetto di mora.*

*L'evento si è tenuto presso il Ristorante Limonar 40 di Malaga ed i 5 finalisti hanno presentato le loro creazioni davanti alla giuria presieduta da Libero Stradiotti, Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana; Vittorio Emanuele Pisani, Direttore del Consorzio Tutela Provolone Valpadana; Angela Barusi, in rappresentanza del Consorzio del Parmigiano-Reggiano; Javier Hernández, chef del Ristorante Limonar 40; José Carlos García, chef del Ristorante Café de París di Málaga; Javier Sánchez, giornalista della rivista Excelente; Enrique Cibanto, Presidente della Academia Gastronómica di Málaga; Roberto Brisciani, editore della Rivista Pizza y Restauración.*