

Rassegna Stampa

Consorzio Tutela Provolone

WAYPRESS media monitoring



Provolone

Largo Consumo 01/02/2009 p. 73 Il dna certificato del provolone

1

IL DNA CERTIFICATO DEL PROVOLONE

Valorizzazione e caratterizzazione del Provolone Valpadana mediante metodologie molecolari innovative:

le più recenti tecnologie di diagnostica molecolare al servizio della tutela di prodotti tradizionali. È questo l'obiettivo che si è posto il Consorzio di Tutela Provolone Valpadana nel momento in cui, in collaborazione con il Parco tecnologico padano di Lodi, ha intrapreso una ricerca tesa all'individuazione delle caratteristiche molecolari proprie del Provolone Valpadana, in maniera da poter identificare la produzione e stigmatizzare eventuali frodi dell'uso della denominazione, garantendo così la tracciabilità di ogni forma di formaggio dop. Attraverso due metodiche – gnomica e proteomica – si è giunti alla conclusione che il formaggio presenta caratteristiche peculiari che lo distinguono da altri a pasta filata e dal provolone generico, individuando inoltre tanto l'origine del Provolone Valpadana come pure le diverse tipologie (dolce/piccante).

Autore: Consorzio Tutela Provolone Valpadana e Parco Tecnologico Padano

www.provolonevalpadana.it