



Ritaglio Stampa

Testata: Vini e sapori.net

Data: 30 aprile 2010

Diffusione n.d

Soggetto: Consorzio Tutela Provolone Valpadana

The screenshot shows the website **vini e sapori.net** with the tagline "a tavola con amici, in rete." The navigation menu includes Home, News, Chi siamo, Contatti, and Mappa del sito. The date is Monday, 3 May 2010, 12:06. A search bar is present. Below the navigation, there are sections for "Annunci Google", "Fermaggi", "Vino", "Grandi Cuochi", "Consorzio", and "Spieghe Spagna".

News:

- Etichette Personalizzate**: Tante Etichette da Personalizzare per la tua Azienda. Visitaci Ora!
- Villa Sandi - Visite**: Visite gratuite a Villa Sandi ed alle splendide cantine sotterranee.

In primo piano:

- Consiglio europeo per la Pesca, il ministro Galan in Spagna: "Serve una svolta nella politica comune"**
"Condividiamo l'impostazione della Commissione: serve una svolta nella Politica Comune che ponga fine allo sfruttamento irresponsabile delle risorse e che permetta agli stock ittici europei di crescere nuovamente".
Pubblicato il: 03/05/2010 - 12:03:51

Publicità:

- Andalusia Offerta Hotel**: Vacanze a Andalusia? Confronta prezzi hotel & Rassegne. www.TripAdvisor.it
- Salame d'oca**: Salame d'oca, salame d'anatra petto d'anatra affumicato. www.cascinapeschiera.com/PBP
- Ristorante Leon D'oro**: Piatti deliziosi a base di pesce sul porto canale di Cesenatico. www.ristoranteleonorocezenatico.it

Provolone Valpadana, sfida tra cuochi in Andalusia

Si è appena conclusa a Malaga, in Spagna l'ultima tappa di "Andalusia, Buonissima", un concorso che ha premiato le migliori realizzazioni gastronomiche dei cuochi andalusi e 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 consolidare la presenza sia nei paesi europei dove è già apprezzato, che rivolgendosi ad altri mercati emergenti.



Ritaglio Stampa

Testata: Vini e sapori.net
Data: 30 aprile 2010
Diffusione n.d
Soggetto: Consorzio Tutela Provolone Valpadana

Provolone Valpadana, sfida tra cuochi in Andalusia



Si è appena conclusa a Malaga, in Spagna l'ultima tappa di "Andalusia, Buonissima", un concorso che ha premiato le migliori realizzazioni

gastronomiche dei cuochi andalusi e 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.

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 due chef del ristorante Qundia di Malaga, Marcelo Drovandi e Raquel Fernández. Il menù giudicato migliore: Gnocchi liquidi di Parmigiano-Reggiano, caviale di tartufo nero e germogli di rucola; 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 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.