

# CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA



## CHI SIAMO

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana è un organismo volontario, costituitosi nel 1975 a Piacenza con la denominazione di Consorzio per la Tutela del Provolone Tipico Italiano. Dal 1986 la denominazione varia, diventando Consorzio del formaggio tipico Provolone e viene trasferita la sede legale nella città di Cremona. La storia del Consorzio vede il 1993 come anno chiave, poiché la identificazione della zona geografica "Valpadana" si affianca al termine "Provolone" diventando così un formaggio D.O.C. e, nel 1996, con il recepimento della regolamentazione europea (Reg. CE 1107/96), il formaggio ottiene il riconoscimento di D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta). Lo stesso anno cambia la ragione sociale definitivamente in Consorzio Tutela Provolone Valpadana e vengono avviate le attività relative alla D.O.P..

## COSA FACCIAMO

La ragione per cui esiste il Consorzio Tutela Provolone Valpadana è contenuta nel suo stesso nome: la tutela. Perché questo formaggio, che ha un'identità spiccatissima sia nel panorama italiano che in quello europeo, ha bisogno di un Organismo autorevole ed ufficiale come il Consorzio, espressione dei produttori della materia prima (latte), dei caseifici produttori e degli stagionatori (che portano il formaggio ad una stagionatura anche oltre un anno) che lo protegga dalle imitazioni, ne garantisca la costanza e l'eccellenza e aiuti a far conoscere le sue qualità.

Il Consorzio vigila sulle diverse fasi della vita del Provolone Valpadana D.O.P. e lo fa in modo molto rigoroso, su incarico specifico del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Ma non si limita a vigilare: con un occhio rivolto al futuro e allo sviluppo dei mercati offre assistenza tecnico scientifica, per migliorare le tecnologie produttive, contribuendo a migliorare la garanzia del prodotto sia dal punto di vista sanitario che organolettico.

In pratica: il Consorzio è uno scudo che protegge tutti gli attori della filiera da ogni tipo di concorrenza sleale. Mentre per i consumatori è una garanzia che difende da frodi, contraffazioni e relativi danni.

Infine, il Consorzio svolge attività di informazione e ricerca per promuovere il consumo e la conoscenza del Provolone Valpadana.



# CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA



## IL PROVOLONE VALPADANA

Il Provolone Valpadana è un formaggio a pasta filata che gode di enorme versatilità in termini di pesi e misure: più di qualsiasi altro prodotto in ambito caseario, presenta grandi varietà di forme e dimensioni. Questo aspetto è dato dalla plasticità del prodotto ed è determinante per le aziende produttrici di Provolone Valpadana, poiché tutti i casari possono dilettarsi nella produzione del formaggio in forme e pesi variabili.

Anche se i produttori spesso deliziano i palati mettendo in gioco la loro creatività dando vita a **forme** particolari (per così dire) al formaggio, quelle riconosciute dal disciplinare sono 4: a salame, a melone/pera, tronco conica e a fiaschetta.

Il peso previsto delle forme suddette può variare da pochi etti a più di 100 kg. Inoltre il Provolone Valpadana si distingue nelle due tipologie di **dolce** e **piccante**, a seconda del caglio usato e del periodo di **stagionatura**, che può variare da pochi giorni ad oltre un anno.



A garanzia del rispetto delle indicazioni previste dal disciplinare di produzione, sulla corda di ciascuna forma viene apposta la coccarda, il marchio che contraddistingue il Provolone Valpadana DOP. Vedere questo marchio sulle forme significa, quindi, essere certi della provenienza, delle materie prime e delle metodologie di lavorazione. Ad esso, poi, viene associato, in particolare sul Provolone Valpadana confezionato, il logo della D.O.P., secondo le previsioni della normativa europea, rappresentato da una coccarda rossa su fondo giallo. Se un prodotto può fregiarsi di questa indicazione, significa che, oltre che la materia prima, tutte le fasi di produzione e stagionatura devono avvenire all'interno di una delimitata area geografica. Il riconoscimento del marchio D.O.P. è disciplinato dalla legge europea e sul sito dell'Unione Europea è disponibile un elenco completo dei prodotti che possono vantare questa identificazione.

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE



Piazza Marconi n°3, 26100 Cremona (CR) Italy

tel. 0372 30598, email: [info@provolonevalpadana.it](mailto:info@provolonevalpadana.it) social: [@provolonevalpadana](https://www.instagram.com/provolonevalpadana)

[provolonevalpadana.it](http://provolonevalpadana.it)

# CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

## IL CONSORZIO IN NUMERI (DATI AL 31/12/2020)

- **11** caseifici produttori
- Circa **650** aziende agricole autorizzate a conferire latte
- Oltre **70.000** tonnellate di latte conferito alla produzione di Provolone Valpadana
- Più di **7.300** tonnellate di Provolone Valpadana prodotto
- Oltre **5.200** tonnellate di Provolone Valpadana commercializzato
- Circa **550.000** forme prodotte
- **+10%** variazione produzione rispetto al 2019
- **45 milioni** di € fatturato alla produzione

### Andamento di produzione PVP in %



## QUOTAZIONE PREZZI

Provolone Valpadana Dolce prezzo medio all'ingrosso  
(primo trimestre 2021)

- 6,00 €/Kg (Camera di Commercio di Cremona)
- 5,83 €/Kg (Camera di Commercio di Milano)

Provolone Valpadana Piccante prezzo medio all'ingrosso

- 6,25 €/Kg (Camera di Commercio di Cremona)
- 6,13 €/Kg (Camera di Commercio di Milano)

+4,8%

(variazione prezzo  
Dolce 2019 - 2021)

+4,6%

(variazione prezzo  
Piccante 2019 - 2021)

Piazza Marconi n°3, 26100 Cremona (CR) Italy

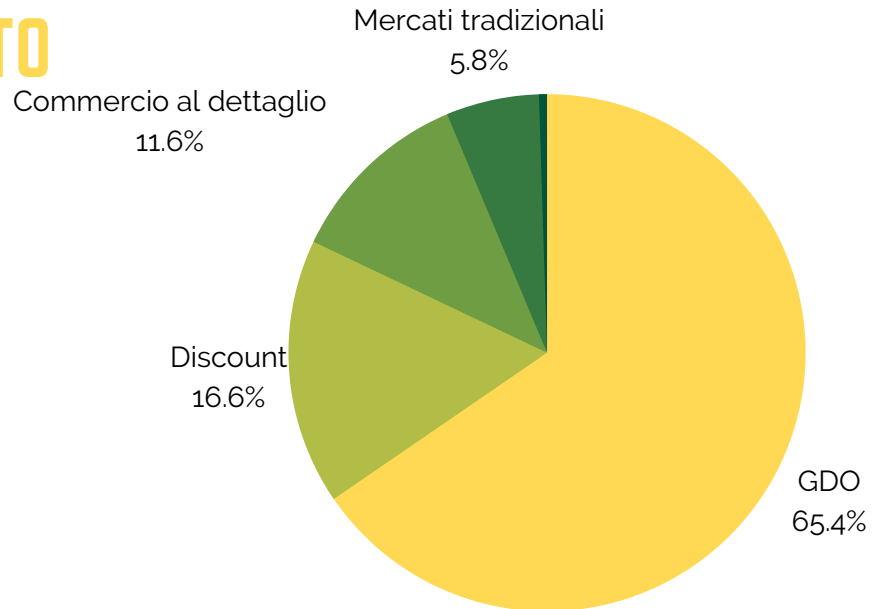
tel. 0372 30598, email: [info@provolonevalpadana.it](mailto:info@provolonevalpadana.it) social: [@provolonevalpadana](https://www.instagram.com/provolonevalpadana)  
[provolonevalpadana.it](http://provolonevalpadana.it)

# CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

## POSIZIONAMENTO

Presenza nei canali di vendita:

- GDO 65,3%
- Discount 16,6%
- Commercio al dettaglio 11,6%
- Mercati tradizionali 5,8%
- Altro 0,5%

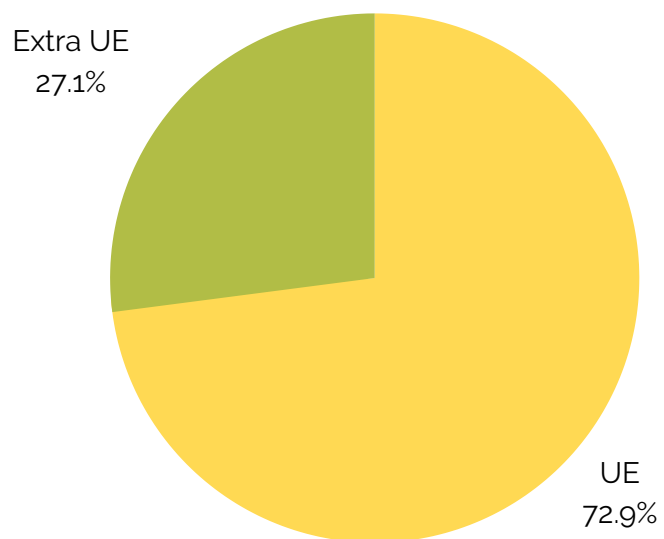


## EXPORT

Principali mercati esteri (dati aggiornati al 2020):

- UE Spagna, Francia, Germania
- Extra UE Canada, Australia, USA

Quota Export su volumi di produzione: **12%**



**+0.5%**  
(incremento export 2020  
rispetto al 2019)

Piazza Marconi n°3, 26100 Cremona (CR) Italy

tel. 0372 30598, email: [info@provolonevalpadana.it](mailto:info@provolonevalpadana.it) social: @provolonevalpadana

[provolonevalpadana.it](http://provolonevalpadana.it)

# CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

## PROMOZIONE



La più recente **campagna pubblicitaria** del Provolone Valpadana D.O.P. ha puntato sul dualismo tra le due tipologie, dolce e piccante, nonché sulla chiara individuazione delle diverse destinazioni d'uso che lo caratterizzano. È, infatti, estremamente importante offrire al consumatore quegli elementi di utilizzo che ne possano favorire un uso più puntuale, anche a garanzia di un apprezzamento meditato. Così, se il dolce è "l'ingrediente che seduce il palato", il consumo del piccante identifica "un momento di vero sapore". Le uscite stampa hanno coinvolto i quotidiani nazionali più importanti ed a maggior diffusione, nonché alcune riviste di settore. Nel prosieguo della campagna, oltre a questo aspetto, che ne qualifica e sottolinea le caratteristiche, il Provolone Valpadana diventa testimonial e simbolo dell'elevata qualità garantita da un marchio espressione della più alta valorizzazione europea, la Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.). Il consumatore, quindi, si troverà ad acquistare sul punto vendita non solo un prodotto espressione di un territorio e di una tradizione secolare, ma anche portatore di tutte quelle garanzie che lo possano tranquillizzare e che lo possano salvaguardare da qualunque sorpresa.



Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana ha in programma diversi **progetti** finanziati in accordo con il Reg. EU 1144/2014, con l'obiettivo di rafforzare il riconoscimento dei regimi di qualità europei, tra i quali:

- **Enjoy European Quality Food (EEQF):** programma indirizzato al mercato europeo, in particolare a Italia, Germania, Spagna e Polonia. Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana è capofila e annovera come partner: Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG, Consorzio Tutela Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, Consorzio Vino Nobile di Montepulciano, Latteria Soligo Soc. Agr. Coop., Associazione Produttori Olivicoli Toscani. Numerose attività sono state improntate per questo programma: PR, sito web, pagine social, partecipazione a eventi come Life Style Weeks in Germania e Spagna, settimane nei ristoranti, seminari, workshop e meeting B2B.

Piazza Marconi n°3, 26100 Cremona (CR) Italy

tel. 0372 30598, email: [info@provolonevalpadana.it](mailto:info@provolonevalpadana.it) social: [@provolonevalpadana](https://www.instagram.com/provolonevalpadana)

[provolonevalpadana.it](http://provolonevalpadana.it)

# CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

## LA RICERCA

Da anni il Consorzio è impegnato nella ricerca legata alla valorizzazione e caratterizzazione del Provolone Valpadana. Sono state condotte ricerche riguardanti metodologie molecolari innovative e caseificazioni sperimentali. Queste ricerche hanno contribuito sensibilmente a ridurre le esternalità negative generate dalle aziende produttrici e hanno innalzato il livello tecnologico dei produttori, garantendo in questo modo sostenibilità dal punto di vista economico, miglioramento qualitativo del formaggio e il progressivo abbandono dei conservanti.

Il Consorzio persegue e promuove diverse attività legate alla sostenibilità ambientale, economica e sociale, e in particolare:

**Made Green in Italy** Previsto dal Collegato ambientale (Legge 28 dicembre 2015, n. 221) nel quadro delle iniziative di promozione della green economy, rappresenta uno strumento per incrementare la competitività del sistema produttivo italiano nel contesto della crescente domanda di prodotti a elevata qualificazione ambientale sui mercati nazionali e internazionali. L'adozione dello schema Made Green in Italy intende promuovere modelli sostenibili di produzione e consumo, definendo le modalità più efficaci per valutare e comunicare l'impronta ambientale dei prodotti attraverso l'adozione del metodo PEF - Product Environmental Footprint - e associandovi aspetti di tracciabilità, qualità ambientale, qualità del paesaggio e sostenibilità sociale.



A partire dall'esperienza di Made Green in Italy, le aziende associate al Consorzio stanno approntando una serie di programmi di sostenibilità legati a **ClassyFarm**, progetto voluto e finanziato dal Ministero della salute e realizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lombardia ed Emilia Romagna con la collaborazione dell'Università di Parma. Numerose aziende agricole inserite nel circuito del Provolone Valpadana utilizzano questo sistema integrato che consente la rilevazione, la raccolta e la elaborazione dei dati relativi alle seguenti aree di valutazione:

- biosicurezza;
- benessere e alimentazione animale;

Si tratta di uno strumento efficace che offre agli allevatori le condizioni per migliorarsi e tendere all'eccellenza e alla sostenibilità della filiera.

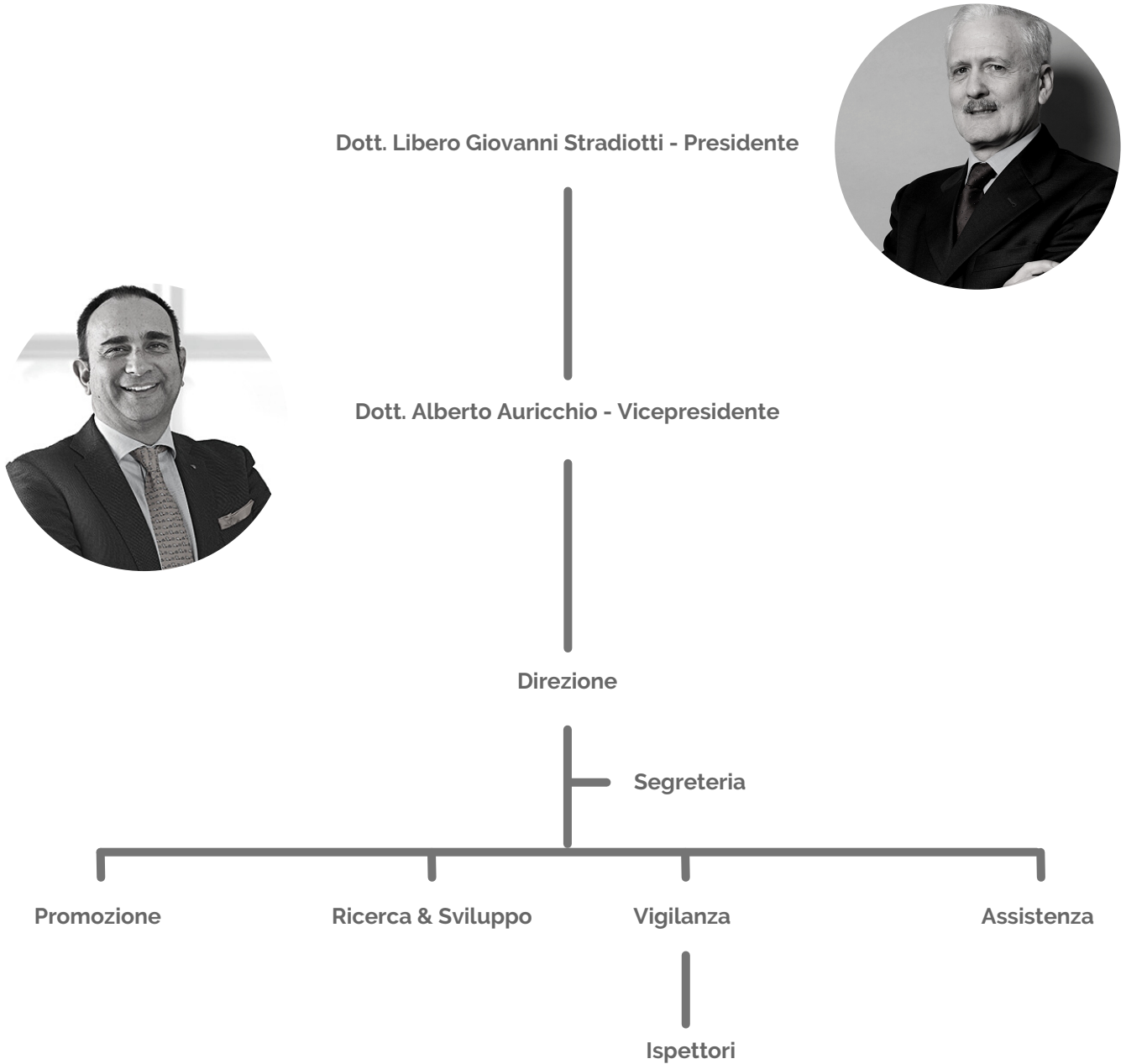
Piazza Marconi n°3, 26100 Cremona (CR) Italy

tel. 0372 30598, email: [info@provolonevalpadana.it](mailto:info@provolonevalpadana.it) social: [@provolonevalpadana](https://www.instagram.com/provolonevalpadana)

[provolonevalpadana.it](http://provolonevalpadana.it)

# CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

## ORGANIGRAMMA



Piazza Marconi n°3, 26100 Cremona (CR) Italy

tel. 0372 30598, email: [info@provolonevalpadana.it](mailto:info@provolonevalpadana.it) social: [@provolonevalpadana](https://www.instagram.com/provolonevalpadana)

[provolonevalpadana.it](http://provolonevalpadana.it)

# CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

## ARCHIVIO FOTOGRAFICO

