Una città da assaggiare

Data: 3 febbraio 2012 | Autore: Gian Luca Cossari



TORINO, 02 MARZO 2012-Appuntamento con il gusto e i prodotti i tipici **domenica 4 marzo a Sestriere (TO) dalle ore 10,45 alle ore 13,00 e dalle ore 14,30 alle ore 18,00 in Piazza Fraiteve** per l'iniziativa "**Una città da assaggiare**" promossa dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana. Presso l'area dedicata dove stazionerà un camper multifunzionale oltre a due gazebo e totem multimediali dotati di touch screen, sarà possibile partecipare a degustazioni guidate mentre ai bambini saranno dedicati il laboratorio sensoriale "Caccia al cacio" e il laboratorio didattico "Il Provolone Valpadana lo faccio io", in collaborazione con ALDA (Associazione Lombarda per la Didattica in Agricoltura). E inoltre il pubblico assisterà al definitivo rovesciamento della televisione con lo spettacolo **Telemomò live**, format di e con Andrea Cosentino.[MORE]

L'iniziativa "**Una città da assaggiare**", ideata e sviluppata dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana grazie al contributo del "Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali" erogato attraverso la Regione Veneto, ha per obiettivo la diffusione di una delle eccellenze casearie nazionali il cui obiettivo è quello di fare avvicinare i consumatori di tutta Italia ad un prodotto di qualità e di grande appeal.
Il progetto, giunto alla sua 3a edizione, ha già coinvolto 18 piazze di diverse città del nord Italia e ha toccato anche 13 città europee, e inoltre, 5 importanti località estere durante alcune gare motociclistiche di Superbike e di Moto GP. Prossime tappe in Italia: Cremona (9 marzo), Lodi (10 marzo) e Milano (1° aprile).

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana Ha sede a Cremona proprio nel cuore dell'area di

produzione del Provolone Valpadana, ed è stato costituito nel 1975 per tutelare ed attuare strategie di valorizzazione del Provolone Valpadana sul mercato interno e internazionale, incrementare le attività di ricerca e sviluppo e fornire un supporto concreto alla formazione. Dal 1996 il Provolone Valpadana si fregia del riconoscimento della Denominazione di origine protetta (D.O.P.).

Il Provolone Valpadana E' un formaggio a pasta filata la cui zona di produzione comprende tutto il territorio delle province di Cremona, Brescia, Piacenza, Verona, Vicenza, Rovigo e Padova, nonché alcuni comuni delle provincie di Bergamo, Lodi, Mantova e Trento. Prodotto con latte intero di vacca, raccoglie e concentra nella sua composizione tutte le peculiarità del latte da cui deriva, ossia proteine di elevata qualità costituite per buona parte da aminoacidi essenziali e da minerali, fornisce un corretto apporto di calcio e offre un'elevata digeribilità; il contenuto energetico, commisurato ad un moderato contenuto in grassi e colesterolo, è pari a 374 kcal per 100 grammi.

Gian Luca Cossari

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/una-citta-da-assaggiare/25150