



ISBN 978-88-6373-529-1



**PROVOLONE VALPADANA DOP
STORIA E TRADIZIONE DI UN
GRANDE FORMAGGIO ITALIANO**
di Alessandro Ricci

collana: **Buono a Sapersi**
"Piaceri di Gustare"

formato 12,5x16,5 cm
64 pagine riccamente illustrate
7,90 €

ISBN 978-88-6373-529-1
edizione bilingue italiano-inglese

Alessandro Ricci

Provolone Valpadana DOP

Storia e tradizione di un grande formaggio italiano
The history and tradition of a great Italian cheese

Il **Provolone Valpadana DOP** è uno straordinario esempio di polimorfismo produttivo: un inno alla creatività, segno di un'estroverta fantasia. Esperienza, bravura e passione del casaro hanno dato vita ad un prodotto che trova pochi paragoni, per **varietà di forme e pezzature**, con altri formaggi. Sono almeno 21 gli stampi utilizzati per dare forma al Provolone, nelle due tipologie **dolce** e **piccante**, che può essere a **salame**, a **melone**, a **pera**, **tronco-conica** o a **fiaschetta**. Del peso variabile tra poco più dei 500 grammi delle pezzature più ridotte, ad extra-size di **cento chili** e oltre.

