



Comunicato stampa

10/09/25

## **COUNTDOWN PER “MILANO A CUBETTI”, L’INIZIATIVA DEL CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA DOP CHE UNISCE LA TRADIZIONE CASEARIA E LA MIXOLOGY PIU’ INNOVATIVA**

**25-27 SETTEMBRE, MILANO**

*Altrimenti Mixology Art - BULK Mixology Food&Bar - Harp Pub Guinness - Milord Milano - MIO LAB Park Hyatt - Particolare Milano  
Sapori Solari Cocktail Bistrot - Stendhal Bistrot Citylife –  
Terrazza Gallia Excelsior Hotel Gallia - Tusa Isola*

**Milano** – Dai cubetti di ghiaccio che tintillano nei tumbler a quelli gustosi, semplicemente irresistibili, di **Provolone Valpadana DOP**, uno dei formaggi più conosciuti ed amati della Lombardia. L’insolita e originale formula dell’evento di *extreme tasting* “**Milano a Cubetti**”, promosso dal **Consorzio Tutela Provolone Valpadana DOP**, è in arrivo **da giovedì 25 a sabato 27 settembre** in dieci cocktail bar milanesi.

Dopo la prima fortunata edizione tenutasi lo scorso maggio, ritorna a fine settembre l’insolito percorso sensoriale che unisce l’eccellenza casearia lombarda all’arte della mixology di qualità. Il Presidente del Consorzio, *Giovanni Guarneri*: “**Vista l’accoglienza del pubblico e l’entusiasmo dei bartender milanesi che ci hanno accompagnato nella prima edizione, non potevamo non replicare Milano a Cubetti. Un’iniziativa pensata per coinvolgere un pubblico nuovo, più giovane e curioso, capace anche di promuovere e sottolineare in maniera innovativa i valori distintivi del Provolone Valpadana DOP, storia, alta qualità e territorio, insieme al “saper fare” tipicamente italiano che vale per l’arte casearia come per quella della miscelazione che ha esportato il rito dell’Aperitivo in tutto il mondo**”.

Dieci tra i più rinomati locali milanesi - **Altrimenti Mixology Art; BULK Mixology Food&Bar; Harp Pub Guinness; Milord Milano; MIO LAB Park Hyatt; Particolare Milano; Sapori Solari Cocktail Bistrot; Stendhal Bistrot Citylife; Terrazza Gallia Excelsior Hotel Gallia e Tusa Isola** - dedicheranno all’iniziativa **due drink** d’autore, uno abbinato ai sentori e al gusto della tipologia **Dolce** e l’altro a quella **Piccante**, di Provolone Valpadana DOP, oltre ad inedite proposte food alla carta.

I clienti che sceglieranno i cocktail in abbinamento riceveranno **in omaggio un assaggio di Provolone Valpadana DOP “a cubetti”** che andrà ad arricchire la consueta formula aperitivo prevista dal locale, così al tavolo i piccoli dadi di formaggio che si sciolgono al palato dialogheranno con miscele studiate per esaltare in maniera inedita la gradazione aromatica propria delle due tipologie. Per gli amanti

del vino saranno proposti, in alternativa, anche abbinamenti con rossi, bianchi, rosati o spumanti di diverse origini geografiche e, inoltre, ogni locale proporrà anche dei piatti inediti realizzati con le due tipologie di Provolone Valpadana Dop. Chi vorrà scoprirne di più su questo formaggio potrà inquadrare il QRCode presente nei sottobicchieri dedicati all'iniziativa in dotazione a ogni locale.

## **BARTENDER, COCKTAIL E ABBINAMENTI**

*(per l'elenco completo di cocktail, abbinamenti wine e finger food si rimanda al secondo file allegato)*

Mattia Ricci e Walter Renna, bartender di **ALTRIMENTI MIXOLOGY ART** in zona Brera, proporranno BLOODY SMASH, una rivisitazione del Bloody Mary in chiave moderna, abbinato al Provolone Valpadana DOP Dolce, mentre cubetti della tipologia Piccante verranno omaggiati a chi ordinerà un PALOMA CALIENTE, versione del Paloma in chiave piccante con Tequila Blanco e Amaro Montenegro.

Erik Calati, dietro al bancone del raffinato **BULK** dello chef Morelli, racconta così il cocktail ACQUERELLO in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce: *"Il Verjus porta una freschezza acidula che bilancia perfettamente la cremosità del provolone dolce. I fiori di sambuco e la pesca accentuano le note lattiche con un tocco floreale. Il drink, servito freddo e con uno stick di ghiaccio, pulisce il palato senza aggredire, lasciando spazio sia alla dolcezza che all'aroma del formaggio"*. Per la tipologia Piccante ha invece pensato all'accostamento con PANCHINA 3, a base di Gin Gian, Bitter, Tio Pepe Sherry, Fieno, in cui *"il bitter e il fieno lavorano in sinergia con il piccante del formaggio, esaltandone la complessità. Lo Sherry aggiunge morbidezza e una nota ossidativa che si sposa bene con la stagionatura. Il profilo è deciso, ma non aggressivo, come lo è questo formaggio"*.

In zona Città Studi l'**HARP PUB GUINNESS** è un'istituzione per gli studenti del vicino Politecnico. Qui l'offerta mixology è curata da Riccardo Corbetta che, a chi ordinerà il K COCKTAIL a base di Gin, Pineau des Charentes e Maraschino, offrirà in abbinamento cubetti di Provolone Valpadana DOP Dolce, mentre la versione Piccante sarà proposta in abbinamento al SOUR GRAPES, con Bourbon, Pineau des Charentes, succo di limone, sciroppo di zucchero e albume d'uovo.

Sempre in zona Città Studi, Cristian Lodi del **MILORD MILANO** ha pensato al MILORD MORANGO CAIPIRINHA in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce e al classico MILORD NEGRONI in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Piccante.

In centro Alessandro Iacobucci shackerà le sue creazioni per milanesi e turisti dietro all'elegante bancone del **MIO LAB** all'interno dell'hotel PARK HYATT. Per "Milano a Cubetti" abbinerà al fresco e fruttato WHITE ROCKS, realizzato con tecnica stir e a base di Vodka Altamura, Aperol, Succo di Ananas, Succo di Pompelmo Rosa, top di soda al limone e pompelmo, i sapori lattici del Provolone Valpadana DOP Dolce. Il tutto sarà servito in tumbler alto rosso con ghiaccio e una decorazione di ananas dry. Il DON TACHO, cocktail affumicato con una nota leggermente speziata realizzato con tecnica shake, sarà abbinato, invece, al Provolone Valpadana DOP Piccante.

Il barman Luca Beretta cura le proposte mixology di **PARTICOLARE MILANO**, in zona Porta Romana, dove il PARTICULAR MULE sarà abbinato al Dolce e il classico NEGRONI a cubetti della tipologia Piccante.

Da **SAPORI SOLARI COCKTAIL BISTROT** in via Stoppani, il barman Juan Valente proporrà un GIN TONIC BICKENS, in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce, e il suo NEGRONI al Piccante.

New entry dell'edizione settembrina, **STENDHAL BISTROT CITYLIFE** con il bartender Dario Stancampiano, abbinerà alla tipologia Dolce il BITTER PALOMA a base di Campari e Tequila, mentre la creazione NEL BLU DIPINTO DI BLU, con aperitivo venturo, Lime, mix di miele, soluzione salina e tonica, sarà proposta in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Piccante.

Secondo Andrea Griggion di **TERRAZZA GALLIA**, sul tetto dello storico Hotel Gallia, l'abbinamento del Provolone Valpadana Dolce al suo RED BEAUTY, a base di Ketel One Vodka, purea di lamponi chiarificata, Champagne Brut Grand Cru Christophe Michel, è elegante, armonico e *"con un bel gioco di texture visto che il formaggio ha toni cremosi e burrosi ben bilanciati dall'acidità dei lamponi con lo Champagne a dare freschezza e contrasto"*. Per la tipologia Piccante, più decisa e persistente, ha pensato al THE GRATEFUL CRANE, con Tanqueray N.10, Yonetsuru Pink Kappa, Aperitivo Americano Cocchi Rosa, *"in cui le note floreali e agrumate avvolgono il palato, mentre la lieve amarezza del Cocchi e l'umami del sakè creano un ponte aromatico perfetto con la sapidità del formaggio"*.

Infine nell'animata via Borsieri, la coppia al bancone del **TUSA ISOLA**, Airimitoiaie Amalia Stefania e Norma Galdamez, crea cocktail ispirati a figure femminili di fama mondiale. Così il MARILYN MONROE, a base di Gin Bombay ai fiori di sambuco, liquore Strega, succo fresco di lime, Simple Syrup e Verjus Erbaceo, sarà

servito con cubetti di Provolone Valpadana DOP Dolce in omaggio, mentre l'intenso ed esotico FRIDA KAHLO, più secco e piccante con Tequila Altos, Mezcal del Maguey Vida, liquore al mandarino, succo di lime, Kumquat, agave al jalapeno e bitter alla lavanda, sarà abbinato al Provolone Valpadana DOP Piccante. La tostatura di un distillato o la freschezza di un liquore agli agrumi diventano tasselli determinanti nel valorizzare la dolce cremosità o la spiccata sapidità del Provolone. Il risultato è una collezione di venti signature cocktail capaci di proporre un racconto gustativo diverso ad ogni tappa.

Per partecipare all'evento occorre prenotare il proprio tavolo contattando direttamente i locali aderenti. Il costo dei cocktail e dei piatti realizzati è a discrezione dei ristoratori e varia a seconda del locale scelto.

## STORIE, CARATTERISTICHE E PROPRIETA' NUTRIZIONALI

Il **Provolone Valpadana DOP** è il formaggio a pasta filata con più varietà di forme e pesi di qualunque altro prodotto caseario. Proprio la filatura è il momento cruciale della lavorazione perché dà vita a un nastro avvolto su sé stesso e poi modellato nelle sue tipiche forme, "a salame", "a pera", "tronco conica" e "a fiaschetta", in modo che non restino bolle d'aria al suo interno. Nasce nella Valle Padana verso la seconda metà del 1800 dal connubio tra la cultura casearia delle paste filate proveniente dall'Italia del Sud e la vocazione lattiero-casearia delle province di Piacenza, Cremona e Brescia dove oggi si produce.

La tipologia "**Dolce**" si distingue per l'uso di caglio di vitello e per una stagionatura che non supera i 2-3 mesi, mentre quella "**Piccante**" per l'uso di caglio di capretto e/o agnello e per una stagionatura che va da 3 mesi a oltre un anno. E' caratterizzato da diverse gradazioni di giallo paglierino: chiare nei forme più fresche, tendenti al giallo più intenso in quelle di media stagionatura e verso il bruno in quelle molto stagionate. Spezzando e annusando il Provolone Valpadana Dop se ne può apprezzare l'odore tipico e intenso con sentori lattici, floreali, fruttati, tostati e speziati. Dal 1996 il Provolone Valpadana è iscritto nella lista europea dei prodotti "D.O.P." a Denominazione di Origine Protetta.

Con il giusto equilibrio tra grassi e proteine, il Provolone Valpadana non contiene zuccheri e costituisce un'importante fonte di energia quotidiana, grazie alla presenza di elementi nutritivi come calcio, fosforo e vitamine A, B e PP.



Finanziato  
dall'Unione europea



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTERADICI



Regione  
Lombardia

L'iniziativa è finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027.

Info e bandi: <https://psr.regione.lombardia.it>

Il **Consorzio Tutela Provolone Valpadana** è l'organismo che associa 11 caseifici produttori e circa 600 aziende agricole certificate ed autorizzate a conferire latte. Nel 2024 sono state oltre 71.000 le tonnellate di latte trasformato per un totale di oltre 7.400 tonnellate di Provolone Valpadana DOP e 700.000 forme. Al 31/07/2025 sono state prodotte circa 400.000 forme pari ad oltre 4.100 tonnellate di Provolone Valpadana DOP, in leggera diminuzione rispetto all'anno precedente. Oltre all'attività di tutela, il Consorzio svolge attività di informazione e ricerca per promuovere il consumo e la conoscenza del Provolone Valpadana DOP e sostiene diverse attività legate alla sostenibilità ambientale, economica e sociale

<https://www.provolonevalpadana.it/>

UFFICIO STAMPA: SAY IT BETTER  
Manuela Adinolfi +39.349.6344593  
[manuela@sayitbetter.it](mailto:manuela@sayitbetter.it)