



Comunicato stampa

“MILANO A CUBETTI”: GLI ABBINAMENTI CON PROVOLONE VALPADANA DOP DEI BARTENDER

Milano, 30 agosto 2026 – Venti drink d'autore, e altrettanti finger food, che uniranno l'arte sperimentatrice dei bartender al “saper fare” dei casari. Il **Consorzio Tutela Provolone Valpadana** svela gli abbinamenti protagonisti della prossima edizione di “**Milano a Cubetti**”, la terza, in programma nella seconda metà di settembre in dieci locali protagonisti della nightlife milanese.

Dal 16 al 19 settembre i locali serviranno i cocktail creati in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce, mentre **dal 30 Settembre al 3 Ottobre** andrà in scena l'abbinamento mixology creato per esaltare le note del Provolone Valpadana DOP Piccante.

In entrambe le occasioni i consueti stuzzichini dell'aperitivo si accompagneranno a cubetti di Provolone Valpadana Dop in purezza, offerti dal Consorzio. In alternativa al cocktail, si potrà scegliere un vino, sempre abbinato, e aggiungere anche un finger food a tema inserito in carta durante i giorni della manifestazione.

Ecco i dieci protagonisti e gli abbinamenti proposti:

ALTRIMENTI MIXOLOGY ART

Via Castelfidardo, 6, Milano – 02.36699202

Mixologist: Mattia Ricci

altrimentimixologyart.com

Provolone Valpadana DOP Dolce

SUMMER GIMLET: Tanqueray London Dry Gin, Lime, Pesca & Finocchietto Selvatico Cordial

Finger: Roll di pan brioche con Provolone Valpadana DOP Dolce, uovo, speck e salsa tartufata.

Vino: Pungirosa Castel del Monte DOCG

Provolone Valpadana DOP Piccante

MEZCALINDO: Selvatico Mezcal Joven, Lime, Basilico Agave, Mandarino e Tamarindo

Finger: Roll di pan brioche con Provolone Valpadana DOP Piccante, salame campagnolo, salsa tartara e rucola.

Vino: Sauvignon DOC Confina Francesco Rotolo

BULK

Via Aristotile Fioravanti, 4, Milano – 02.80010918

Mixologist: Erik Calati

morellimilano.it

Provolone Valpadana DOP Dolce

Heimat: Mataroa Happy, Carlo Alberto Bianco, Mela, Verjus, Fiori di sambuco. Garnish: levistico

FINGER: Provolone dolce alla milanese

VINO: Calce rosé metodo classico brut cantina San Marzano 2021

Provolone Valpadana DOP Piccante

Bronsa cuèrta: Bitter al radicchio, Carlo Alberto Vermouth, Giovannoni Rosso de Mayo Martin Miller, Brace. Garnish: Corallo di Carbone

FINGER: Panino al latte, provolone piccante alla brace e coppa piacentina

VINO: Poggio ai Ginepri toscana rosso IGT Tenuta Argentiera 2024

PA.LATO

Via Imperia, 31 Milano – 39 391 934 24

Bartender: Gezim Gjinali

palatomilano.com/

Provolone Valpadana DOP Dolce

VIOLET: sciroppo di lavanda, tonica e lime

Finger: Gougere con salmone marinato al finocchietto, Provolone Valpadana DOP Dolce e mela verde

Vino: Pinot Bianco Cantine di Merano

Provolone Valpadana DOP Piccante

PALATO 78/3: liquore mediterraneo, sciroppo di granadine, bitter rosso

Finger: Pan brioche tostato con Provolone Valpadana DOP Piccante, fichi e sapa. Valpadana DOP Piccante, fichi e sapa.

Vino: Schiava Cantine di Merano

PANINO GIUSTO MALPIGHI

Via Marcello Malpighi, 3 Milano - 02.29409297

Bartender: Yalindi

<https://paninogiusto.it/store/milano-porta-venezia-2/>

Provolone Valpadana DOP Dolce

BITTERTASS: Bitter Rosso e Cedrata Zero Tassoni

Finger: "il dolce", Mini panino con Prosciutto di Parma 26 mesi, Provolone dolce, pomodoro, salsa tartara

Vino: Hosteria Monferrato

Provolone Valpadana DOP Piccante

NEGRONI DEL BAUSCIA: Vermouth rosso Oscar 697, bitter Fusetti, dry gin, zafferano e fernet

Finger: "il piccante", Mini panino con Prosciutto di Praga, Provolone piccante e salsa rosa.

Vino: Valdobbiadene prosecco superiore docg Bisol

PARTICOLARE MILANO

Via Gerolamo Tiraboschi, 5 Milano - 02 47755016

Bartender: Luca Beretta

particolaremilano.com/

Provolone Valpadana DOP Dolce

Particolar Mule: Succo di lime fresco, Basilico, Gin Banks, Ginger beer

Finger: Provolone Valpadana DOP Dolce fritto, miele di castagno, timo e coulis di lamponi

Vino: Cuvée 85 Trento Doc Az. Monfort

Provolone Valpadana DOP Piccante

Pa Paloma: Succo di lime fresco, Sciroppo di Agave, Tequila Blanco, Tonic grapefruit pink

Finger: Indivia alla griglia, salsa al prezzemolo, Provolone Valpadana DOP Piccante e salsa alla 'nduia

Vino: Sauvignon "Animale celeste" Marche igt '25. Az. Santa Barbara

SAPORI SOLARI COCKTAIL BISTROT

Via Antonio Stoppani, 11 Milano - 02 3651 3702

Bartender: Juan Valente

<https://www.saporisolari.com>

Provolone Valpadana DOP Dolce

Monluè: Vodka, Succo di pomodoro condito alla nostra maniera, Limone, Sale all'origano

Finger: Toastino sapori solari con Porcaloca e Provolone Valpadana DOP Dolce

Vini: Vermentino di maremma Tenuta Montauto, Bardolino bio Cantine Gorgo

Provolone Valpadana DOP Piccante:

Pivetta: Gin, Campari, Vermouth, Aceto balsamico invecchiato, Soda

Finger: Bis di bruschette con speck di mulo, Provolone Valpadana DOP Piccante, riduzione di balsamico

Vini: Falanghina San Salvatore, Valpolicella Classico Ca Rugate

STENDHAL BISTROT CITYLIFE

Piazza tre Torri, 25 Milano – 02.66040049

stendhalrestaurants.it/it/bistro-stendhal-citylife/

Provolone Valpadana DOP Dolce

HUGO SPRITZ: Ghiaccio, Prosecco 150 ml, St German 30 ml, Soda q.b., Menta

Finger: Crostino di pane al carbone, mousse di Provolone Valpadana Dop dolce con pomodorino datterino marinato in acqua di mare, aceto balsamico ristretto e germoglio di basilico nero

Vini: Vermentino Monnailegra, Pinot Grigio Jermann

Provolone Valpadana DOP Piccante

AMERICANO: Ghiaccio, Campari 30 ml, Vermouth 30 ml, Soda q.b., Arancia

Finger: Sfera di risotto alle ortiche con cuore di fonduta e mousse di Provolone Valpadana Dop piccante e fili di peperoncino

Vini: Chianti Castello di Ama, Aglianico Colle Dell'aia Riserva, Falanghina Vigna Suprema Aia dei Colombri

TERAZZA GALLIA

Piazza Duca d'Aosta, 9, Milano - 02.67851

Bartender: Andrea Griggion

galliadining.com/it/terrazza-gallia

Provolone Valpadana Dop Dolce

The Oriental Gimlet: Tanqueray N° TEN, Italicus Rosolio di Bergamotto, purea di yuzu chiarificata

Le sfumature agrumate e la raffinata freschezza esaltano la componente lattica e la morbidezza del Provolone Valpadana DOP Dolce. Bergamotto e yuzu ne valorizzano la delicatezza aromatica, dando vita a un incontro armonioso e bilanciato, dove freschezza e dolcezza si completano con naturale eleganza.

FINGER FOOD: Cubo di Provolone Valpadana DOP Dolce alla milanese, Pangrattato fritto, maionese allo zafferano

VINO: Tramin, Chardonnay "Glarea" - Alto Adige, Italy

Provolone Valpadana Dop Piccante

Tradition & Innovation: Cocchi Rosso Storico di Torino, Campari, Aperol, soda alla fragola e pomodoro. La struttura intensa e il carattere amaricante del cocktail trovano il loro equilibrio nel

Provolone Valpadana DOP Piccante. Le sue note decise e la lunga persistenza aromatica dialogano con la complessità degli ingredienti, mentre la freschezza di fragola e pomodoro ne accompagna l'evoluzione al palato, creando un abbinamento di grande personalità.

FINGER FOOD: Provolone d'estate (Melone e Provolone Valpadana DOP Piccante)

VINO: Podere Monastero, La Pineta (Pinot Nero)

TUSA MILANO

Via Pietro Borsieri, 32 Milano - 02 8493 3677

Bartender: Airimitoacie Amalia Stefania e Norma Galdamez

tusaisolacocktailbar.platform.app/welcome

Provolone Valpadana DOP Dolce

Paloma: Bordo di sale, 45 ml tequila, 15 ml agave, 20 ml lime, Soda pompelmo

Finger: Mini burger di Provolone Valpadana DOP Dolce, composta di cipolle rosse e foglie di senape

Vino: Derthona - Cantina di Tortona (Timorasso, un vitigno autoctono piemontese, vino molto minerale con sentori di agrumi timo e menta)

Provolone Valpadana DOP Piccante

Pornstar Martini: 40 ml vodka, 20 ml passion fruit liquore, 20 ml passion fruit purea, 10 ml sugar sirup, 20 ml limone. Shot di champagne a parte

Finger: Carpaccio di anguria con pomodoro arrosto, spuma di Provolone Valpadana DOP Piccante e origano fresco

Vino: Sauvignon linea vigna Runc - Il Carpino (vino molto aromatico e speziato)

MILORD

Piazza Gian Lorenzo Bernini, Milano – 02. 36737141

Bartender: Cristian Lodi

<https://milordmilano.superbexperience.com>

Provolone Valpadana DOP Dolce

Spicy Highland: Miele e zenzero, Highland Park 12 yo, Orsini Spicy Watermelon

FINGER: Nuggets al panko con grattata di Provolone Valpadana DOP Dolce e salsa Milord

VINO: Franciacorta "La Fiorita" Brut

Provolone Valpadana DOP Piccante

Sprkling cobbler: ananas, mela verde, verjus, Vermouth del professore classico

FINGER: French fries al Provolone Valpadana DOP Piccante

VINO: Dolcetto D'alba Angelo Negro

Maggiori info su: <https://www.provolonevalpadana.it/>

PROVOLONE VALPADANA DOP

E' 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". 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 del Nord dove oggi si produce (Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Trento).

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. È caratterizzato da diverse gradazioni di giallo paglierino: chiare nei forme più giovani, 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, tostatati 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.

*Il **Consorzio Tutela Provolone Valpadana** è l'organismo che associa 11 caseifici produttori e oltre 600 aziende agricole certificate ed autorizzate a conferire latte. Nel 2025 sono state oltre 64.000 le tonnellate di latte trasformato per un totale di oltre 6.800 tonnellate di Provolone Valpadana DOP e 670.000 forme. Al 30/06/2026 sono state prodotte circa 324.000 forme pari ad oltre 3.500 tonnellate di Provolone Valpadana DOP, in linea 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