

Art. 5.

L'area geografica di produzione comprende parte della Pianura Padana e si caratterizza per la buona produzione di foraggi, per le grandi quantità di latte disponibili e per le condizioni climatiche particolarmente idonee all'alimentazione e all'allevamento delle razze bovine da latte. È grazie a questi fattori ambientali che nell'area di produzione si sono creati i presupposti per la produzione del formaggio Provolone Valpadana.

Il Provolone Valpadana è un formaggio a pasta filata. Questa tipologia, pur traendo le sue origini dai territori del sud Italia, grazie alla capacità dell'arte casearia padana, che non difettava di conoscenze tecniche né tanto meno di disponibilità di materia prima su cui lavorare, si è potuta affermare nelle aree settentrionali con tale produzione.

Nella produzione del Provolone Valpadana assumono particolare rilevanza l'utilizzo del siero innesto naturale proveniente dal siero residuo della lavorazione precedente, la maestria dei caseari della zona nell'usare sapientemente diversi cagli, di agnello, di capretto e di vitello, e la manualità e la perizia nella fase di filatura e lavorazione della pasta.

Il Provolone Valpadana si caratterizza per il suo sapore delicato fino alla stagionatura di tre mesi, più pronunciato verso il piccante con l'avanzare del tempo e a seconda del tipo di caglio utilizzato.

Il Provolone Valpadana inoltre ha diverse forme, a salame, a melone, tronco-conica, a pera e dimensioni che possono superare i 30 kilogrammi. La pasta è compatta, ma non asciutta, a differenza dei formaggi a pasta filata dell'Italia meridionale che, per le loro ridotte dimensioni, possono stagionare e diventare piccanti solo asciugandosi e trasformandosi in formaggio da grattugia.

Il Provolone Valpadana si produce nell'area geografica dalla seconda metà dell'Ottocento e benché la tipologia del formaggio a pasta filata sia di origine meridionale, nel Novecento si è affermato come prodotto dell'Italia settentrionale come testimoniano le opere di Besana (1916) e del Fascetti (1923).

Il diffondersi della produzione del Provolone Valpadana fu favorito dalle capacità tecniche di caseificazione proprie dei produttori padani sviluppatasi nel tempo, grazie alle caratteristiche dell'area geografica particolarmente idonee all'allevamento di vacche che offriva grandi quantità di latte per la trasformazione. Tra gli elementi caratterizzanti il metodo di produzione del Provolone Valpadana vi è l'utilizzo del siero derivante dalla lavorazione precedente come siero-innesto per la lavorazione successiva. Questa modalità costituisce un elemento di grande caratterizzazione sia territoriale sia del metodo di produzione del Provolone Valpadana, raramente utilizzato nella produzione di altri formaggi. L'affinarsi delle tecniche produttive ha inciso su alcune caratteristiche merceologiche, tra le quali la diversità delle forme e delle dimensioni del Provolone Valpadana, senza mutarne le caratteristiche fondamentali. Le differenti forme e dimensioni del Provolone Valpadana sono il risultato dell'abilità dei caseificatori della zona geografica nell'operazione di filatura, abilità che consiste nel rendere la pasta così malleabile da poter essere lavorata in diverse forme e dimensioni anche notevoli. Proprio queste caratteristiche merceologiche sono da attribuire all'area geografica di produzione perché è in quest'area che sono state generate e tramandate. Inoltre, la coesistenza di due diverse tipologie dolci e piccanti è il risultato della grande capacità dei caseificatori di utilizzare cagli diversi che determina la possibilità di ottenere nel Provolone Valpadana, pur in presenza di un processo di lavorazione affine, i sapori delicati o piccanti tipici del prodotto rispettivamente con formati dal peso più contenuto con stagionatura più breve e formati dal peso notevole con una più lunga stagionatura con pasta compatta e mai asciutta al punto da dover essere grattugiata come nei più tipici formaggi a pasta filata del meridione.

23A02489

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

Aggiornamento dell'autorizzazione integrata ambientale rilasciata per l'esercizio della centrale termoelettrica di A2A Gencogas S.p.a. di Cassano d'Adda.

Si rende noto che con decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica n. 134 del 19 aprile 2023 si è provveduto all'aggiornamento dell'autorizzazione integrata ambientale (AIA) rilasciata con decreto del Ministro della transizione ecologica n. 221 del 1° giugno 2022 per l'esercizio della centrale termoelettrica situata nel Comune di Cassano d'Adda (MI), di A2A Gencogas S.p.a., identificata dal codice fiscale 01995170691, con sede legale in corso di Porta Vittoria, 4 - 20122 - Milano (ID 33/10451), ai sensi del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 e successive modificazioni ed integrazioni

Copia del provvedimento è messa a disposizione del pubblico per la consultazione presso la Direzione generale valutazioni ambientali del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, via C. Colombo 44 - Roma, e attraverso il sito *web* del Ministero, agli indirizzi <https://www.mite.gov.it/> e <https://va.minambiente.it/it-IT>

23A02528

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Presentazione delle domande di agevolazione per la realizzazione di attività di ricerca industriale e di sviluppo sperimentale di cui al bando transnazionale congiunto 2022 «Gestione delle risorse idriche: resilienza, adattamento e mitigazione agli eventi idroclimatici estremi e strumenti di gestione», nell'ambito del partenariato europeo Water4All - PNRR. Modifica delle modalità di ampliamento dei consorzi proponenti - «widening».

Con provvedimento del direttore generale per le tecnologie delle comunicazioni e la sicurezza informatica e del direttore generale per gli incentivi alle imprese n. 82051 del 24 aprile 2023 è modificata la modalità di ampliamento dei consorzi proponenti - *widening* di cui all'art. 2, comma 1, del decreto direttoriale n. 60724 del 24 marzo 2023, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - n. 78 del 1° aprile 2023.

Conseguentemente la partecipazione dei nuovi *partner* industriali italiani al consorzio di progetto si ritiene completata mediante apposita comunicazione di adesione al consorzio già costituito, da trasmettersi contestualmente alla presentazione del progetto definitivo (*full-proposal*) e della relativa documentazione richiesta, entro e non oltre il 27 aprile 2023, ore 15,00.

Ai sensi dell'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, il testo integrale del provvedimento è consultabile nel sito del Ministero delle imprese e del made in Italy <http://www.mise.gov.it/>

23A02529

Determinazione degli importi dei contributi degli operatori postali per l'anno 2023.

Il Ministero delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze ha emanato il decreto con il quale vengono determinati gli importi dei contributi dovuti per l'anno 2023 dagli operatori per l'offerta al pubblico di servizi postali.

Il testo integrale del provvedimento è pubblicato sul sito del Ministero delle imprese e del made in Italy <http://www.mise.gov.it/>, area tematica comunicazioni.

23A02524

