



## TRENTINGRANA A CIBUS PORTA TUTTO IL BUONO DEL SUO TERRITORIO

*Segno di Taio (Tn)*, maggio 2018 - Trentingrana anche quest'anno sarà presente a Cibus, il Salone Internazionale dell'Alimentazione che dal 7 al 10 maggio accoglierà presso le Fiere di Parma migliaia tra espositori e visitatori.

Appuntamento di grande rilevanza, immancabile per Trentingrana che porterà presso **lo stand D 043 del Pad 2** tutto il buono del Trentino, il suo territorio incontaminato, vitale e in continua evoluzione.

### ***Perché Trentingrana è unico. Tradizione e modernità.***

Trentingrana è un formaggio di montagna, a pasta dura a cui, per le caratteristiche montane della zona di produzione e i rigidi disciplinari adottati, è stata riconosciuta la specificità territoriale e può quindi riportare la scritta TRENTINO sulle proprie forme (D.P.R.3181-26/01/87).

La bontà di Trentingrana è unica perché deriva dall'eccellenza del latte trentino, prodotto da bovine alimentate solo con foraggi e con mangimi NO OGM secondo il rigido disciplinare che vieta non solo l'utilizzo, ma anche la detenzione di qualsiasi insilato.

Il latte di altissima qualità si deve, in primis, alle mucche che sono ben curate e gestite in una logica produttiva non intensiva, che preserva il loro benessere e la loro qualità di vita. Il latte munto in moderne sale di mungitura o con la tradizionale mungitura a mano, è controllato periodicamente con prelievo di campioni sia in stalla che all'arrivo al caseificio: questo è il segreto che fa di Trentingrana un formaggio qualitativamente sicuro e garantito. I campioni sono poi analizzati dal laboratorio accreditato presso la sede del Consorzio a Trento. La raccolta del latte avviene in molti casi ancora con il tradizionale sistema dei bidoni. La mattina presto e la sera, gli allevatori portano il loro latte appena munto presso centri di raccolta e da lì al caseificio di appartenenza. TRENTINGRANA è un formaggio prodotto una sola volta al giorno, quindi il latte della mungitura serale, portato la sera stessa al caseificio, viene lasciato riposare fino al mattino successivo dove, privato della panna affiorata, viene unito al latte della mungitura mattutina arrivato fresco, ed avviato alla produzione del formaggio.

### ***Il formaggio con la montagna nel cuore.***

Trentingrana è un formaggio genuino la cui semplice bontà dipende dalla filiera naturale e sostenibile che segue la sua produzione. Nasce con la montagna nel cuore: lo si capisce al primo assaggio che rivela tutti gli aromi delle vallate trentine. Ma lo si comprende bene anche pensando alla posizione delle aziende zootecniche la maggior parte delle quali è collocata a un'altitudine superiore ai 600-800 metri. La montagna è il luogo che consente di adottare metodi di produzione del formaggio, ancora tradizionali ma nella logica della moderna qualità.

L'aroma, il profumo, il sapore di questa eccezionale materia prima sono tutti dentro Trentingrana, un formaggio semplice - solo latte, sale, caglio i suoi ingredienti - e buono come lo spirito di questa terra.

### ***Dal Trentino al mondo.***

Trentingrana è il formaggio con la montagna nel cuore. È questa che gli **regala l'aroma custodito nel cuore di ogni forma**: un sapore unico, in grado nel tempo di conquistare palati molto diversi. Pur con la limitata produzione che caratterizza tutte le preziose rarità, circa 100 mila forme l'anno, oggi quest'eccellenza tipicamente trentina è conosciuta e consumata tra l'altro in Germania, Austria, Giappone, Australia, Stati Uniti.



Questo grazie anzitutto a un'efficace spinta commerciale che trova occasioni di sviluppo proprio in appuntamenti come Cibus, rivolti a una platea di operatori e buyer internazionali: l'intenzione anche per questa edizione è di consolidare le relazioni già sviluppate e sondare nuove opportunità per il mercato italiano e per quello estero. Potenziare l'export è infatti uno degli obiettivi del Consorzio che punta, nel prossimo biennio, a raddoppiare l'attuale quota del 5%.

Non solo. Da pochi mesi è attivo un sito di e-commerce dedicato esclusivamente alla vendita di Trentingrana e delle altre eccellenze del Gruppo Formaggi del Trentino. Una vera innovazione che ha comportato un importante cambiamento nel modo di proporsi e che arriva direttamente al consumatore.

Basta collegarsi al sito [www.formaggidel trentino.store](http://www.formaggidel trentino.store) per entrare nel modo del Gruppo Formaggi del Trentino, scegliere Trentingrana o uno degli altri formaggi tipici e farselo recapitare a casa. Un'intuizione che in poco tempo ha registrato un grande successo.

### ***Formati disponibili e canali di distribuzione***

Trentingrana è distribuito per la maggior parte in GDO (75%), per la restante (25%) nel mercato tradizionale e in HoReCa.

È reperibile in diversi formati. Per il consumatore si trova nei punti vendita al taglio, pretagliato confezionato sottovuoto con l'utile sistema aprifacile, in confezione regalo e grattugiato in buste salvafreschezza da 100 grammi.

Per il canale HoReCa è disponibile in forma intera, porzioni di forma e grattugiato in busta da 1 kg o in bustine monodose da 5 grammi per la ristorazione collettiva.

In qualunque modo Trentingrana mantiene sempre inalterate le qualità organolettiche, l'aroma distintivo e il sapore definito. Questo perché **dal taglio automatico della forma all'insacchettamento il percorso è rapido per non "stressare" il formaggio**. Anche il **grattugiato fresco, disponibile nel formato da 100 grammi pensato per l'uso domestico e da 1kg per il canale HoReCa**, è prodotto secondo una logica di serietà e trasparenza, **solo da forme intere**.

***Appuntamento a Cibus dal 7 al 10 maggio presso lo stand D 043 del Pad 2.***

[www.formaggidel trentino.it](http://www.formaggidel trentino.it)

[www.formaggidel trentino.store](http://www.formaggidel trentino.store)

[www.facebook.com/formaggidel trentino/](https://www.facebook.com/formaggidel trentino/)