



TRENTINGRANA A FIANCO DEGLI ALPINI
Dall'11 al 13 maggio il formaggio con la montagna nel cuore
a sostegno della 91esima adunata

Trento, 10 maggio 2018 – Trentingrana è il formaggio con la montagna nel cuore, per questo sarà a fianco degli Alpini per la 91esima Adunata Nazionale che si terrà dall'11 al 13 maggio proprio a Trento.

L'Adunata sarà un grande evento popolare, una festa collettiva molto partecipata. Molti gli appuntamenti previsti tra conferenze, mostre, momenti di ricordo, di celebrazione ma anche di divertimento.

Insieme agli altri sponsor e a tutta la cittadinanza Trentingrana accoglierà le migliaia di penne nere e i loro sostenitori per quello che rimane uno degli appuntamenti più aggreganti e patriottici del nostro Paese.

Non mancherà occasione, per chi vorrà, di portarsi a casa un pezzo di Trentino da gustare una volta rientrati. Trentingrana, sarà infatti presente nella centrale piazza Cesare Battisti con uno stand in cui sarà possibile acquistarlo insieme alle altre eccellenze casearie trentine.

Sarà un momento importante di visibilità per Trentingrana che andrà oltre la semplice sponsorship. L'obiettivo è far conoscere a tutte le persone che saranno presenti e quelle che seguiranno l'adunata tramite i media il suo mondo: quello fatto di un territorio unico e della sua gente, entrambi forti, semplici e genuini. Tutte caratteristiche che rendono indissolubile questo legame con gli Alpini.

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 di queste montagne e vallate. Ma lo si comprende bene anche pensando al posizionamento 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 più artigianali (seppur supportati da una innovativa tecnologia) rispetto a quelli che spesso caratterizzano i grandi caseifici industriali di altre zone.

È qui che origina la sua materia prima, ed è qui che il formaggio continua a essere prodotto in modo tradizionale, portando avanti una cultura e una storia che va oltre quella di un prodotto, ma ha a che fare con la gente che in Trentino ha sempre vissuto e ha tramandato l'antica arte casearia di generazione in generazione.

Qui le vacche producono un latte che è 100% trentino, perché qui sono allevate e nutrite, rigorosamente con mangimi e foraggi NO OGM. 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. Trentingrana è un formaggio a pasta dura, semigrasso che si distingue da analoghe produzioni di pianura per le sue eccezionali qualità organolettiche: la speciale fragranza, il gusto in perfetto equilibrio tra il dolce e il salato, l'aroma che lo rendono un formaggio a tutto pasto la cui dolcezza è la peculiarità più conosciuta.

La semplicità, lo spirito di sacrificio, quello di collaborazione e il forte legame con questo territorio sono i motivi profondi del legame tra Trentingrana e questa Adunata, valori che renderanno speciale questo appuntamento.

Trentingrana aspetta tutti a Trento, dall'11 al 13 maggio 2018.

Per essere informati sull'evento e tutti gli appuntamenti previsti: www.adunatatrento2018.it

www.formaggidel trentino.it

www.formaggidel trentino.store

www.facebook.com/formaggidel trentino/