

Comunicato Stampa

## **Il Caseificio Sociale “Val di Fiemme” Cavalese compie cinquant’anni. Grande festa per celebrare il primo mezzo secolo di attività, guardando al futuro.**

**Ad animare l’evento, gli show cooking curati dallo chef stellato Alessandro Gilmozzi.  
Presentato in anteprima Buon Per Te, il primo formaggio senza lattosio.**

*Trento, 24 ottobre 2016* – Il Caseificio Sociale “Val di Fiemme” Cavalese compie cinquant’anni. Un traguardo importante celebrato in una grande festa che ha visto la presenza di istituzioni, dipendenti, soci e loro famiglie, oltre che di fornitori e clienti. Un’occasione veramente unica per ricordare una storia intensa e condivisa, caratterizzata dalla costante tenacia, volontà, passione e talento della sua gente, oggi più che mai orgogliosa di essere parte di questa significativa realtà del territorio. Una vera e propria comunità, strettamente legata al Caseificio, che porta un indotto lavorativo fondamentale per la Val di Fiemme, e che conta 93 soci e 16 dipendenti, che consentono alla struttura di essere operativa 365 giorni l’anno. Un impegno quotidiano che ha sempre dato ottimi frutti: solo nel 2015 sono stati lavorati 70mila quintali di latte, di cui oltre il 50% trasformato in Trentingrana, formaggio Dop con la montagna nel cuore, il 20% in Fontal di Cavalese, il 15% nel famoso Formae Val di Fiemme, il 4% in tutte le versioni di caprini, e il restante negli altri formaggi prodotti, tra cui il Puzzone di Moena DOP. E in occasione del cinquantenario, presentata in anteprima l’ultima grande novità di gamma, Buon Per Te, il primo formaggio senza lattosio, una caciotta di circa 800 grammi, con una breve stagionatura di 15-20 giorni, a pasta chiara e morbida, dal sapore dolce e aromatico.

Frutto di un attento studio e di una profonda ricerca del **capo casaro Paolo Campi**, Buon Per Te è particolarmente amabile, per tutti i palati, perfetto da mangiare al taglio, particolarmente versatile e adatto ad essere impiegato nelle più svariate ricette. **Un primo assaggio, durante la festa, è stato curato dallo chef stellato Alessandro Gilmozzi in veri e propri show cooking che hanno dato origine a creazioni d’arte culinaria d’altissimo livello sulla base dei formaggi trentini della Val di Fiemme**, vere e proprie eccellenze ricavate da genuine materie prime che ben esprimono la tipicità del territorio. Sale, caglio e latte rigorosamente trentino, derivato da mucche alimentate con foraggi e mangimi NO OGM: sono questi gli ingredienti che conferiscono il sapore unico di questi prodotti, frutto di una tradizione lunga cinquant’anni, di tanta passione, di metodi di lavorazione innovativi e di rigorosi controlli su tutta la filiera.

Oltre ad essere celebrativo, questo evento è stato anche un momento di riflessione sul futuro, sui nuovi obiettivi e cambiamenti necessari per essere al passo con i tempi e le esigenze del mercato, e che hanno portato oggi a **una struttura moderna, concepita con i più alti standard, grazie a periodici ammodernamenti e ampliamenti, e all’offerta diversificata di prodotti in linea con i nuovi trend e stili alimentari.**

Il Caseificio Sociale “Val di Fiemme” Cavalese fa parte del Gruppo Formaggi del Trentino, che si occupa della valorizzazione, promozione e commercializzazione di importanti eccellenze casearie tipiche trentine. Si tratta di formaggi con la montagna nel cuore, prodotti seguendo la filiera “SOLO LATTE-FIENO” derivati cioè da latte di bovine alimentate esclusivamente con foraggio e con mangimi NO OGM e che possono indicare negli ingredienti la dicitura “solo latte, sale e caglio”, senza alcun conservante.

[www.caseificiocavalese.it](http://www.caseificiocavalese.it)  
[www.formaggideltrentino.it](http://www.formaggideltrentino.it)