



TRENTINGRANA A “TERRA MADRE - SALONE DEL GUSTO”

**Dal 20 al 24 settembre, tutto il buono del Trentino torna al Lingotto Fiere di Torino.
In mostra il nuovo Trentingrana di malga, insieme a Puzzone di Moena DOP di malga
e Casolet Val di Sole prodotto a latte crudo, tutti presidi Slow Food.**

Segno di Taio (Tn), settembre 2018 – Trentingrana di malga, insieme agli altri presidi Slow Food del Gruppo Formaggi del Trentino, Puzzone di Moena DOP di malga e Casolet Val di Sole a latte crudo, è presente alla dodicesima edizione di “Terra Madre – Salone del Gusto”, in programma dal 20 al 24 settembre al Lingotto Fiere di Torino. *Food for Change* è quest’anno il tema centrale della manifestazione, oggi più che mai simbolo di un cambiamento che parte dai piccoli gesti quotidiani e arriva fino alla salubrità dei prodotti, alla tutela degli ecosistemi e alla biodiversità. Torino diventa così in questi giorni la capitale del cibo “buono, pulito e giusto” e Trentingrana non poteva che cogliere l’occasione di partecipare per condividere i valori fondanti della sua filosofia: territorialità, naturalità e filiera controllata.

Riflettori puntati sulla novità **Trentingrana “di malga”**, prodotto unicamente con latte crudo ottenuto in alpeggio a 1980 metri di altitudine. Qui le bovine, alimentate al pascolo con un’integrazione minima a base di cereali senza insilati e rigorosamente no OGM, vivono all’aperto e rientrano in stalla solo per la mungitura. Dal loro latte deriva un formaggio dal gusto unico e inconfondibile alla vista, all’analisi olfattiva e all’assaggio: le note erbacee dominano, con sensazioni di caramello e una leggera astringenza. Sapore, odore e colore unici, che raccontano di tutta la varietà erbacea di cui si nutrono le bovine in alpeggio e che rendono il Trentingrana di malga un prodotto assolutamente distintivo.

Al suo fianco il sapore deciso, avvolgente e dalla forte personalità di **Puzzone di Moena DOP di malga**, riconoscibile alla vista dalla M apposta sullo scalzo che distingue proprio la produzione dei periodi di alpeggio, limitata numericamente e di eccezionale qualità, con una forte personalità aromatica: note pungenti fermentative conferite dal tipico trattamento in crosta che incontrano il sentore di pascolo e di erba alpina.

Infine, **Casolet Val di Sole a latte crudo, prodotto** nel Caseificio Presanella di Mezzana e nel Caseificio Comprensoriale Cercen di Terzolas, anticamente considerato un semplice formaggio da casa e oggi diventato una piccola grande rarità che si consuma fresca o semi stagionata ed esprime tutta la ricchezza del latte intero e di interessanti note erbacee.

Trentingrana di malga e gli altri prodotti del Gruppo Formaggi del Trentino presenti al Salone del Gusto sono tutti Presidi Slow Food, un marchio che garantisce l’eccellenza e ha come obiettivo quello di tutelare la biodiversità, promuovere la ricchezza del nostro patrimonio agroalimentare, sostenere anche le piccole produzioni.

www.formaggidel trentino.it

www.formaggidel trentino.store

facebook.com/formaggidel trentino