



A GARDA CON GUSTO TUTTO IL BUONO DELLA TRADIZIONE LATTIERO-CASEARIA DEL TRENTINO

In degustazione alla kermesse di Riva una raffinata selezione del Gruppo Formaggi del Trentino

Segno di Taio (Tn), 25 ottobre 2018 – Il Gruppo Formaggi del Trentino ha scelto di far assaggiare a Garda con Gusto una raffinata selezione dei suoi formaggi tradizionali: Trentingrana, Puzzone di Moena DOP di Malga, Vezzena del Trentino di Malga, Affogato di Sabbionara, Casolet Val di Sole a Latte Crudo, Primiero Fresco di Malga.

La quarta edizione della Gourmet Experience più amata del Benaco è l'occasione ideale per valorizzare i prodotti locali alla presenza di un pubblico eterogeneo, fatto di semplici golosi, amatori ed esperti quali produttori, chef, ristoratori, food blogger, giornalisti enogastronomici e sommelier.

I 6 formaggi selezionati del Gruppo Formaggi del Trentino sono l'espressione più autentica della tradizione lattiero-casearia di una regione in cui la gastronomia legata ai prodotti del territorio realizzati con ingredienti genuini e naturali è profondamente radicata. Saranno protagonisti di Garda Con Gusto in vari modi, grazie anche alla collaborazione con ONAF Trentino Alto Adige: nell'EAT THEATRE dedicato, nelle degustazioni e negli show cooking che si alterneranno durante la manifestazione, nonché nel Salotto del Formaggio dove accomodarsi e godersi il loro gusto unico in abbinamento ad altri prodotti tipici.

TRENTINGRANA Il formaggio con la montagna nel cuore, è un'eccezionale espressione gastronomica del suo territorio: 100% trentino, derivato da latte prodotto da mucche allevate in queste valli, alimentate solo con foraggi e mangimi rigorosamente NO OGM. È un prodotto semplice e genuino, fatto con pochi ingredienti (solo latte, sale e caglio) come da tradizione, frutto di una filiera rigorosamente controllata. Fragranza, aroma e gusto convivono in Trentingrana in un perfetto equilibrio che ne fanno un formaggio a tutto pasto, la cui dolcezza è la peculiarità più riconosciuta.

PUZZONE DI MOENA DOP È un formaggio di pregio, eccellenza tra i prodotti lattiero-caseari del Trentino. Deve il suo nome evocativo all'intenso aroma che lo rende uno dei formaggi più apprezzati dagli intenditori gourmand. Le sue caratteristiche organolettiche peculiari sono enfatizzate nella tipologia di malga, Presidio Slow Food, che verrà assaggiato in questa occasione.

VEZZENA DEL TRENTINO DI MALGA. In alpeggio, tra la fine di maggio e settembre, sui prati del monte Baldo, il bestiame si nutre di preziosi fiori ed erbe. Da qui l'origine del latte che viene trasformato in questo speciale formaggio. La lavorazione tradizionale e l'esperienza dei casari nell'affinamento completano l'opera.

AFFOGATO DI SABBIONARA Dopo una prima stagionatura che va dai 5 ai 10 mesi, questo formaggio viene selezionato, forato nella parte superiore e immerso completamente per 15-25 giorni nell' "Enantio Terra dei Forti", un vino rosso autoctono della zona, che penetra nella parte superiore della crosta, donando un gusto deciso e aromatico e quella speciale venatura visibile al taglio.

CASOLET VAL DI SOLE È un tipico cacio di montagna a pasta cruda e tenera, a latte intero, tradizionale della Val di Rabbi e della Val di Sole. Un tempo prodotto solo in autunno come formaggio "di casa" dei mesi invernali, oggi si consuma fresco o semi-stagionato. La pasta al taglio si presenta di colore bianco o leggermente paglierino, con un'occhiatura assente o leggera. Si consuma fresco o semi-stagionato.

PRIMIERO FRESCO DI MALGA Viene prodotto con il latte proveniente dai monti di Primiero, ricchi di fiori ed erbe di montagna. Numerose sono le malghe, dalla Valle del Vanoi al Passo Rolle, che conferiscono questo latte al Caseificio Primiero affinché venga trasformato.

www.formaggidel trentino.it

www.formaggidel trentino.store

facebook.com/formaggidel trentino

UFFICIO STAMPA GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO – Soluzione Group srl – via F. Lana, 1 – 25020 BRESCIA
Ph. +39 030 3539159 – Fax +39 030 3582476 – Ada Agosti - agosti@soluzionegroup.com