

Comunicato Stampa

TRENTINGRANA DOP STORIA DI UN FORMAGGIO CON LA MONTAGNA NEL CUORE

ANUGA, ottobre 2015 - **Trentingrana DOP è un formaggio con la montagna nel cuore** prodotto con latte proveniente esclusivamente da allevamenti situati nel Trentino a cui è stata riconosciuta la specificità con Decreto del Presidente della Repubblica (DPR n.3181 del 26/01/87).

La montagna è nel cuore di questa eccellenza perché è l'origine della materia prima di Trentingrana DOP, il latte, ma è anche il territorio dove vive chi quotidianamente si dedica alla sua produzione, dove nascono e si tramandano la tradizione, la passione, l'arte dei casari.

È proprio la montagna trentina che regala l'aroma custodito nel cuore di ogni forma di Trentingrana DOP, un sapore assolutamente unico ma che è stato in grado nel tempo di conquistare palati molto diversi. Pur con la sua limitata produzione, in larga parte destinata all'Italia, oggi quest'eccellenza tipicamente trentina è conosciuta e consumata in Germania, Austria, Giappone, Australia, Stati Uniti. La presenza ad ANUGA mira ad aprire o consolidare nuovi importanti canali commerciali internazionali.

La lavorazione di Trentingrana DOP avviene ancora con metodi tradizionali, mentre le moderne tecnologie garantiscono il rispetto delle più stringenti norme igienico-sanitarie.

Per la produzione si usa ancora la doppia raccolta di latte: quello della sera viene lasciato riposare in apposite vasche e il mattino successivo viene aggiunto quello appena munto. Si passa poi alle fasi della scrematura per affioramento naturale, della cottura, della salamoia e della lunga e paziente stagionatura - da 16/18 fino a oltre 24 mesi - con rigorosi controlli di qualità su ogni forma.

Nella lavorazione del latte non sono utilizzati additivi o conservanti.

La produzione di Trentingrana DOP segue la logica "SOLO LATTE-FIENO": questa prevede che il latte utilizzato derivi da bovine alimentate esclusivamente con foraggi e mangimi NO OGM autorizzati dal Consorzio.

Grazie al rigido controllo su tutta la filiera è possibile affermare che Trentingrana DOP è un formaggio NO OGM e indicare in etichetta che gli ingredienti sono "solo latte, sale e caglio" perché per la sua produzione non è impiegato alcun conservante, anche se consentito da disciplinare.

Trentingrana DOP si può trovare al taglio, sottovuoto, grattugiato fresco, per il canale HoReCa e per la GDO, ma anche in confezione regalo.

In qualsiasi formato è sempre fresco, come appena tagliato, pronto per essere consumato.

Grazie alle qualità organolettiche che lo contraddistinguono, come la speciale fragranza, l'aroma, il gusto equilibrato, Trentingrana DOP è un formaggio a tutto pasto adatto davvero a tutti.

About

Nel 1951 è nato il Consorzio dei caseifici sociali del Trentino (CONCAST) che ha iniziato a svilupparsi nei primi anni '80. Si tratta di un Consorzio di 2° grado di cui fanno parte 17 caseifici del Trentino (in rappresentanza di circa 600 piccole e medie aziende).

Il Consorzio opera per garantire la tutela della qualità e della tipicità dei prodotti caseari locali svolgendo funzioni di coordinamento, assistenza, regolamentazione, controllo e sviluppo delle attività delle piccole e medie aziende zootecniche e delle cooperative lattiero-casearie associate. Il Gruppo Formaggi del Trentino è l'organismo commerciale del CONCAST per il quale occupa della distribuzione e vendita di Trentingrana DOP e delle altre eccellenze casearie dei soci.

Per maggiori informazioni visitare il sito www.formaggidel trentino.it

ANUGA

Padiglione 10.1 – Stand A 080.