

# Trentingrana, passata la crisi

● *Dopo i problemi del 2009, il 2010 si è chiuso all'insegna della ripresa, con un buon presupposto per il consolidamento di produzione e vendite nel 2011*

Dopo le tensioni del 2009 che hanno visto calare sensibilmente le vendite del formaggio grana, il 2010 si è chiuso con un recupero interessante che fa presupporre un 2011 all'insegna del consolidamento della produzione e della vendita. Il Trentingrana è la più piccola delle realtà italiane attive nella produzione di formaggio grana, ma sicuramente quella qualitativamente più interessante, in quanto produce un apprezzato formaggio di montagna realizzato con un particolare disciplinare quasi biologico.

## AgriComNews

Reg. Trib. Trento n. 1313 del 30.01.2007

Editore e Direttore Responsabile

Dr. Stefano Elena

Produzione giornalistica

MediaStudio

Giornalismo & Comunicazione

Via Nazionale, 58

38100 Trento loc. Mattarello

Tel. & Fax 0461 942267

posta elettronica (e-mail):

info@agricomnews.it

info@mediastudiogc.eu

AgriComNews in Internet:

www.agricomnews.it

Informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003 per la protezione dei dati personali

Stefano Elena MediaStudio Giornalismo & Comunicazione conserva un archivio dati per l'utilizzo redazionale nella propria sede sotto la responsabilità del Titolare e del Direttore responsabile del periodico. Ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs. 196/2003, si possono fare valere i propri diritti rivolgendosi per iscritto presso la sede della Testata. Via Nazionale, 58 38100 Trento - Fax 0461 942267 - posta elettronica: info@agricomnews.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TUTTO IL CONTENUTO È SOGGETTO ALLA NORMATIVA DEL COPYRIGHT. RIPRODUZIONE CONCESSA SOLO AGLI ABBONATI AL SERVIZIO. OGNI ALTRO IMPIEGO EDITORIALE E/O COMMERCIALE È ESPRESSAMENTE VIETATO





# Trentingrana, passata la crisi

● *Dopo i problemi del 2009, il 2010 si è chiuso all'insegna della ripresa, con un buon presupposto per il consolidamento di produzione e vendite nel 2011*

Dopo le tensioni del 2009 che hanno visto calare sensibilmente le vendite del formaggio grana, il 2010 si è chiuso con un recupero interessante che fa presupporre un 2011 all'insegna del consolidamento della produzione e della vendita. Il Trentingrana è la più piccola delle realtà italiane attive nella produzione di formaggio grana, ma sicuramente quella qualitativamente più interessante, in quanto produce un apprezzato formaggio di montagna realizzato con un particolare disciplinare quasi biologico. Con il responsabile commerciale di "Formaggi del Trentino", Gabriele Webber, il punto sulla situazione.

● **Nella realtà produttiva di formaggio grana, il Trentingrana si conferma una realtà d'eccellenza...**

Il Trentingrana negli ultimi anni si è confermato un prodotto di vertice nel suo segmento, anche perché la nostra è una piccola produzione di sicura eccellenza. Una qualità che viene da lontano, che si basa su una filiera attentamente controllata che parte dal fieno utilizzato per il bestiame senza impiego di insilati, su un formaggio realizzato senza



ricorso a OGM, prodotto in montagna senza ricorso a conservanti ed additivi. Tutti questi fattori fanno del Trentingrana un formaggio unico nel panorama caseario nazionale ed internazionale.

● **Il consumatore pare avere scoperto da poco le peculiarità del Trentingrana...**

Siamo usciti allo scoperto in occasione del salone Cibus 2009, quando abbiamo per la prima volta presentato un programma di comunicazione delle eccellenze del Trentingrana e di tutti i formaggi di montagna del gruppo "Formaggi del Trentino". Una comunicazione che stando i suoi frutti, visto che il Trentingrana ha subito meno la crisi dei consumi, tanto che ora ci troviamo in difficoltà nel soddisfare tutte le richieste del mercato, che ora ci riconosce un premio di prezzo rispetto ad altre produzioni, premio che fo-

tografa la qualità del prodotto e anche i maggiori costi di produzione che la nostra filiera di montagna deve sostenere. Oggi, il Trentingrana è uno dei prodotti tipici trentini più conosciuti in Italia e all'estero.

● **Recentemente, "Formaggi del Trentino" ha subito una ristrutturazione gestionale...**

Tutto il comparto lattiero-caseario è oggetto di una radicale ristrutturazione produttiva e commerciale. Nel campo caseario, sono nate due realtà, "Formaggi del Trentino" e il polo che ruota attorno al caseificio di Fivè e della Vallagarina. Nel campo dei formaggi a pasta morbida, le due realtà viaggiano separatamente, mentre in quello a pasta dura del Trentingrana le due realtà collaborano. Quanto a "Formaggi del Trentino", la realtà racchiude la produzione di sette caseifici: Moena, Lavarone,

Val di Sole, Cavalese, Sabbionara, Primiero e Fassa. Il gruppo si caratterizza per le produzioni di eccellenza: da quella unitaria del Trentingrana, alle singole realtà di zona, quali, ad esempio, il Casolet, il Puzzone, la Tose-la, il Vezzena. Oltre a queste, ciascun caseificio ha altre produzioni locali tipiche. Tutta la produzione avviene con una filiera controllata con qualifica "No OGM", senza l'impiego di insilati, additivi o altri conservanti. Quasi tutta la produzione è a marchio Dop e alcuni sono anche dei "Presidi" Slow Food. All'interno di "Formaggi del Trentino" io mi occupo del coordinamento commerciale e del Trentingrana, mentre Fabio Malfer si occupa di tutto il comparto dei formaggi a pasta molla.

● **Trentingrana, come è andato il mercato nel 2010?**

Il Trentingrana è proposto al

Gabriele Webber





consumatore in tre tipologie: quello giovane (stagionatura dai 9 ai 12 mesi) commercializzato solo attraverso la rete degli spacci aziendali, il classico (stagionatura tra i 17 e i 20 mesi) normalmente proposto sul mercato e lo stravecchio (stagionatura di 22-24 e più mesi), prodotto per intenditori la cui disponibilità extra rete degli spacci è demandata ai singoli operatori commerciali. In Italia, ciascuna regione ha una sua peculiarità: la Toscana apprezza un prodotto non troppo stagionato, mentre realtà come Veneto e Friuli richiedono stagionature più elevate perché apprezzano un formaggio più saporito. Nel corso del 2009, il mercato del Trentingrana ha fatto registrare un'inversione di tendenza, dopo i problemi avuti nel 2008, che ha portato alla chiusura di molti caseifici e alla riduzione di produzione di formaggio grana in Italia, costringendo anche all'intervento degli organismi nazionali per ritirare dal mercato circa 300.000 forme di grana tra Parmigiano Reggiano e Padano destinandolo ad operazioni umanitarie. Nel corso del 2009, il mercato del latte è tornato a crescere, facendo da traino al riequilibrio tra domanda ed offerta, con benefici effetti anche sulla produzione di formaggi. Oggi, il mercato del latte s'attesta sui 37-39 centesimi al litro, mentre ai produttori di latte che conferiscono la produzione al Trentingrana la media del liquidato s'attesta a 52 cen-

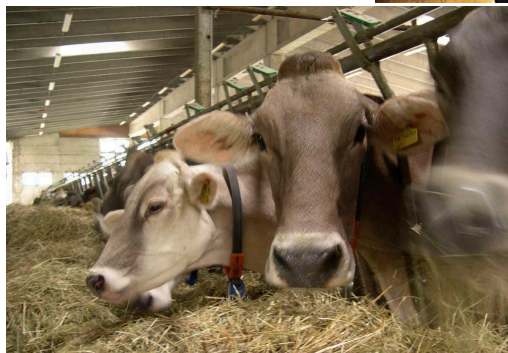
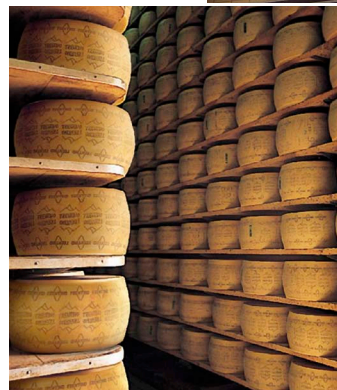
tesimi a litro, con ciò confermando il valore aggiunto del consorzio di secondo grado "Formaggi del Trentino" rispetto alle varie cooperative socie di primo grado che annoverano tra la loro base gli allevatori.

● **Quali sono le percentuali di latte utilizzato per la produzione del Trentingrana?**

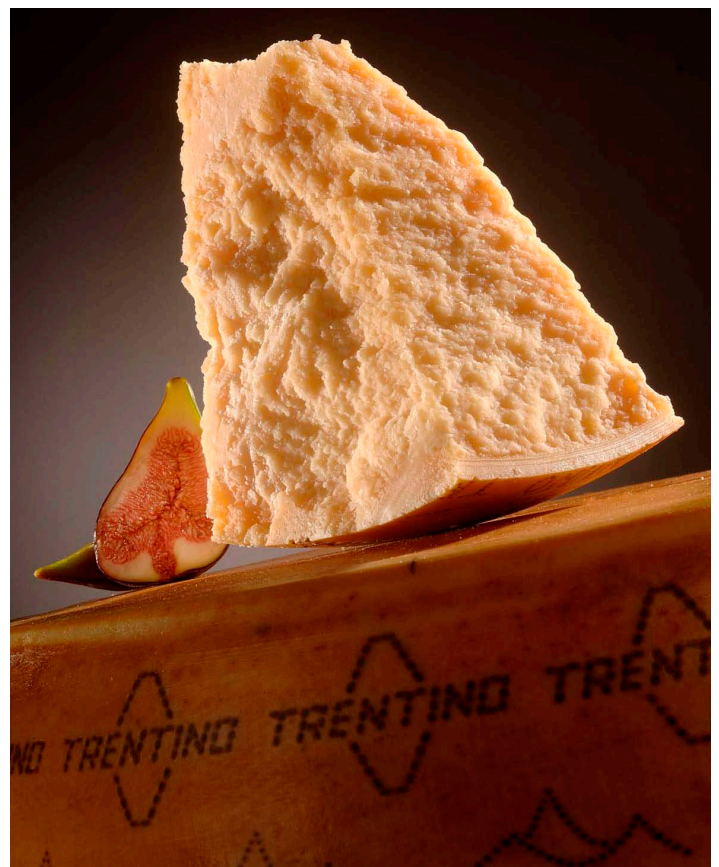
Fatta 100 la produzione totale di latte in Trentino che ammonta a 1.480.000 quintali, un 50/55% viene utilizzato per la produzione del Trentingrana; un 20% circa per la produzione delle altre tipologie di formaggi; il rimanente in latte per il consumo, yogurt e mozzarelle.

● **Quante forme di Trentingrana produce il consorzio?**

Nel 2010 abbiamo prodotto poco meno di 80.000 forme, contro le 100.243 del 2007. Grazie alla ripresa della domanda del mercato, nelle ultime settima-



ne il prodotto è venuto un po' a mancare, costringendoci a qualche miracolo per soddisfare tutti, almeno in parte. Grazie alla ripresa del mer-



Anche se la nostra è una produzione complessivamente dai piccoli numeri, non possiamo esimerci da un rapporto di collaborazione con la Grande distribuzione organizzata (GDO) che assorbe circa il 30% della nostra produzione. Il Trentingrana è riuscito a consolidare il suo posizionamento un una fascia alta di mercato anche nella GDO. Per questo canale abbiamo dovuto allestire delle pezzature più piccole, anche per contenere il prezzo al consumatore finale.

cato del latte e alla domanda dei consumatori, nel 2011 dovremmo riportarci ad una produzione di circa 90.000 forme di Trentingrana.

● **Fin qui i formaggi a pasta dura. Com'è il mercato per quelli a pasta molle?**

Sicuramente migliore, almeno per la nostra realtà. La produzione di "Formaggi del Trentino" si è confermata buona, con un mercato che non ha fatto registrare segni di crisi. Ciò ci consente di continuare il cammino di riposizionamento della nostra produzione verso la fascia alta del mercato.

● **Quanto al futuro?**

Auspichiamo che nel 2011 possa crescere la produzione di Trentingrana per soddisfare tutta la domanda del mercato e continuare nel riposizionamento della produzione complessiva. Proporremo anche una nuova campagna di comunicazione, per distinguere meglio il Trentingrana dal Reggiano e dal Padano: sarà "101% di dolcezza, 100% Trentingrana".

● **Produzione d'eccellenza e GDO: matrimonio difficile?**