



Comunicato Stampa

GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO, UNA GRANDE FAMIGLIA SULLA NOSTRA TAVOLA

Trentingrana e altre 7 eccellenze trentine accomunate da una produzione “latte-fieno”, nel rispetto delle tipicità del territorio

Trento (TN), 1 aprile 2011 - Il Gruppo Formaggi del Trentino ha riunito dallo scorso anno i centri operativi di *Trentingrana* di Segno di Taio e *Formaggi Trentini* a Trento in una nuova centrale commerciale per poter offrire al consumatore alcuni tra i più importanti e riconosciuti formaggi Italiani.

Il Gruppo Formaggi del Trentino offre **una linea completa di eccellenze casearie** tipiche **del territorio e accomunate dalla produzione “LINEA LATTE-FIENO”**. Ciò significa che si tratta di formaggi derivati da latte di bovine alimentate esclusivamente con foraggi e mangimi NO OGM autorizzati dal Consorzio, con il divieto di utilizzo di insilati.

Grazie a questo i produttori possono indicare negli ingredienti la dicitura “solo latte, caglio e sale”, non necessitando di alcun conservante, anche se consentito.

Oltre a Trentingrana le eccellenze conferite dai caseifici aderenti ben rappresentano tutto il territorio trentino, l’impegno e la fatica della sua gente. *Sono il Puzzone di Moena, il Vèzzena di Lavarone, il Casolét Val di Sole, la Toséla di Primiero, il Fontal di Cavalese, il Cuor di Fassa, l’Affogato di Sabbionara.*

A questi si aggiungono naturalmente i prodotti più tipicamente locali che trovano una loro diffusione nei punti vendita trentini e delle province limitrofe.

Ecco la gamma delle eccellenze del Gruppo Formaggi del Trentino, alcune delle quali riconosciute oggi come presidio “slow food”:

Trentingrana.

E’ un formaggio D.O.P. di montagna, controllato sin dall’alimentazione delle bovine, passando dalla produzione del latte fino alla sua trasformazione, stagionatura e commercializzazione del prodotto finito. Si distingue da analoghe produzioni di pianura per le sue qualità organolettiche - come la speciale fragranza, l’aroma, il gusto in perfetto equilibrio tra dolce e salato - che lo rendono appetibile per tutti i palati. Prodotto dal 1926 solo con latte trentino, caglio e sale, è pronto al consumo dopo una stagionatura di 18/20 mesi ed oltre. Ne vengono prodotte circa centomila forme all’anno. Per le caratteristiche della zona di produzione e i rigidi regolamenti adottati, gli è stata riconosciuta una propria specificità (D.P.R. 3181-26/01/87).

Puzzone di Moena.

I segreti del Puzzone di Moena, così chiamato per il suo intenso aroma, sono la qualità del latte e la pratica della spugnatura giornaliera delle forme durante la stagionatura: un’usanza dall’origine sconosciuta approdata nelle valli di Fiemme e Fassa in tempi remoti. Conosciuto dai ladini come “Spretz Tzaori” è presidio Slow Food ottenuto da latte crudo e se prodotto in estate porta una “M” di malga come marchio.

Vèzzena.

La tradizione vuole che il Vèzzena venga prodotto sull’omonimo altipiano. Da tavola e da grattugia, saporito e leggermente piccante, è un formaggio che può arrivare a una stagionatura di 2 anni con aromi diversi a seconda del periodo del pascolo delle bovine. Realizzato con latte crudo e già apprezzato agli inizi del 1900 dall’Imperatore Francesco Giuseppe, è un presidio Slow Food.

Casolét.



Un tempo in Val di Sole il Casolét si produceva con il latte intero solamente in autunno, come scorta alimentare per l'inverno. Da formaggio di casa per eccellenza è diventato oggi una piccola grande rarità. E' un formaggio che si consuma generalmente fresco ed è un presidio Slow Food.

Cuor di Fassa.

E' un formaggio tipicamente trentino, prodotto nella Val di Fassa. Un tempo veniva prodotto in malga oppure nei fienili di alta montagna o nei caseifici turnari della valle. Il trattamento particolare durante le fasi di produzione e stagionatura dona a questo formaggio un aroma unico e deciso originato dalle erbe e dai fiori di alta montagna.

Toséla di Primero.

E' un formaggio tipico ed unico prodotto con il latte fresco appena munto, che conserva l'aroma delle numerose piante medicinali dei pascoli alpini. Nato originariamente nel Primiero, deriva direttamente dalla messa in forma della cagliata fresca: l'operazione della "tosatura", necessaria per rifilare la pasta che eccede dai bordi della fascera, ha dato il nome alla Tosèla.

Affogato di Sabbionara.

Nasce dall'unione di due prodotti della Bassa Vallagarina: il formaggio Nostrano (in particolare di malga) con il vino Enantio Terra dei Forti. Si ottiene immergendolo nel vino per 15-20 giorni, a una temperatura costante sopra i 25°C. Al termine del processo la crosta si presenta opaca e violacea, con un delicato profumo fruttato, la pasta assume una particolare morbidezza e prende anch'essa un profumo aromatico, con un gusto deciso che può arrivare al leggero piccante.

Fontal di Cavalese.

Il Termine Fontal è entrato in uso negli anni '50 e dagli anni '70 questo formaggio è stato prodotto dai caseifici cooperativi trentini. Il Fontal Cavalese è un formaggio che presenta caratteristiche organolettiche particolari, legate soprattutto alla freschezza e alla qualità del latte utilizzato e rappresenta ancora oggi una valida alternativa alimentare rispetto ai formaggi di tipo Nostrano.

I prodotti del Gruppo Formaggi del Trentino si possono trovare presso i più importanti supermercati, nel banco gastronomia o confezionati sottovuoto nel banco a libero servizio, oltre che nelle gastronomie e presso gli spacci dei caseifici situati nelle principali località turistiche del Trentino.

Sapori sani e genuini che ricordano il Trentino e le sue vallate, un territorio ricchissimo, vero patrimonio per il settore lattiero-caseario nazionale.

www.formaggidel trentino.it