

## GRUPPO FORMAGGI DEL TRENINO AD ANUGA 2019

### Territorialità, genuinità, filiera controllata

#### gli elementi distintivi di Trentingrana e delle eccellenze casearie 100% trentine

ANUGA, ottobre 2019 – Torna ad ANUGA anche quest'anno il Gruppo Formaggi del Trentino (**Hall 10.1 – Stand A 080**) per portare alla più importante fiera internazionale dedicata al food tutta l'eccellenza della produzione casearia tipicamente trentina.

*“Profondo legame con questo meraviglioso territorio, naturalità e artigianalità della produzione, genuinità dei nostri formaggi e filiera rigorosamente controllata: sono i valori di cui ci facciamo portavoce anche a questa edizione di ANUGA”.* Così Renzo Marchesi, Presidente del Consorzio Trentingrana – Concast, commenta la presenza alla manifestazione di Colonia. *“Siamo orgogliosi di rappresentare l'eccellenza trentina, connubio felice tra antiche tradizioni e rigore assoluto”.*

Il Consorzio Trentingrana – Concast rappresenta una base sociale di **750 allevatori e 17 caseifici**. Di questi, **ben 16 con oltre 500 allevatori, producono e conferiscono il Trentingrana**.

L'anima commerciale del Consorzio è il Gruppo Formaggi del Trentino, organizzato nella Linea Trentingrana e Linea Tradizionali: un'unica centrale commerciale in cui confluiscono tutte le attività di vendita e di marketing, che si pone come interlocutore unico per tutti i canali distributivi. È un riferimento sicuro per i clienti dei canali GDO, Ho.Re.Ca. e normal trade, a garanzia della filiera e della tipicità di Trentingrana e degli altri formaggi commercializzati.

Tutte le eccellenze casearie del Gruppo sono derivate da latte prodotto in Trentino da bovine che sono state alimentate esclusivamente con foraggio e con mangimi **“NO-OGM”** autorizzati dal Consorzio, secondo il rigido disciplinare che vieta non solo l'utilizzo, ma anche la detenzione di qualsiasi insilato. Una produzione compatibile e mai eccessiva nel rispetto dell'animale, a partire dall'alimentazione.

Tutti i formaggi del Gruppo sono inoltre senza conservanti e additivi. La loro tipicità e la loro origine sono garantite dal **“Marchio qualità Trentino”**.

#### **GRUPPO FORMAGGI DEL TRENINO\_ LINEA TRENINGRANA**

Trentingrana, il formaggio con la montagna nel cuore, è prodotto in Trentino. Le sue qualità organolettiche uniche, come la speciale fragranza, l'aroma, il gusto in perfetto equilibrio, lo rendono un formaggio a tutto pasto la cui dolcezza è la peculiarità più riconosciuta. È un formaggio a pasta dura a cui, per le caratteristiche montane della zona di produzione e i rigidi disciplinari adottati, è stata riconosciuta la specificità territoriale e può quindi riportare la scritta TRENINO sulle proprie forme (D.P.R.3181-26/01/87).

È un formaggio a pasta dura e cotta, ottenuto da latte di allevamenti della provincia di Trento. Latte, sale e caglio senza aggiunta di additivi e conservanti: questi gli unici ingredienti di Trentingrana. Tra i prodotti commercializzati dal Gruppo Formaggi del Trentino, è il più conosciuto e distribuito non solo in Italia, ma anche all'estero (l'export corrisponde al 6% del fatturato) ove è particolarmente apprezzato per la sua caratteristica di prodotto naturale di montagna ottenuto da alimentazione NO OGM.

Il 2018 ha registrato un fatturato di 32.801.000 €, con una distribuzione delle vendite, a volume, che si attesta al 65% per la forma intera, al 26% per il confezionato e all'8% per il grattugiato. Queste ultime due referenze risultano in sensibile crescita nel 2019. La GDO rappresenta il principale mercato per Trentingrana: questo segmento copre il 75% delle vendite, mentre il restante 25% è dato dal canale Ho.Re.Ca. e dai negozi tradizionali.

Trentingrana è disponibile in diversi formati: forma intera (circa 36 kg), confezionato sottovuoto (a peso variabile circa 1 kg e circa 300 g; a peso fisso 250 g), confezionato in atmosfera protettiva (a peso variabile circa 300 g e circa 700 g), grattugiato fresco solo da forme intere (4 g, 100 g e 1 kg per la ristorazione).

### **GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO \_ LINEA TRADIZIONALI**

Il Gruppo Formaggi del Trentino propone nella Linea Tradizionali le altre eccellenze casearie delle valli trentine, selezionando le migliori produzioni per qualità e tipicità.

Le referenze proposte sono disponibili sia in forma intera sia porzionate, con diverse grammature e tecnologie di confezionamento (Darfresh®, sottovuoto e in atmosfera protettiva BDF®).

Questo comparto del Gruppo ha registrato nel 2018 un fatturato di 8.891.000 € e sta riscontrando crescente interesse da parte di mercati esteri. In questa prospettiva di sviluppo, garantisce la compliance a standard internazionali e sarà certificato BRC e IFS entro fine anno.

#### **Puzzone di Moena DOP**

Il Puzzone di Moena DOP, prodotto nelle valli di Fiemme, Fassa e Primiero, deve il suo nome all'intenso aroma dovuto al latte con cui è prodotto e alla pratica della spugnatura giornaliera durante la stagionatura. Quello prodotto con il latte di alpeggio e con almeno 120 giorni di stagionatura è tutelato dal presidio Slow Food.

**Caratteristiche del prodotto:** formaggio a Denominazione d'Origine Protetta a pasta semidura e semicotta, con crosta umida, ottenuto da latte di allevamenti delle valli di Fiemme, Fassa e Primiero.

**Ingredienti:** latte crudo, sale, caglio.

#### **Vèzzena del Trentino**

Vèzzena del Trentino, già apprezzato agli inizi del '900, è un ottimo formaggio da tavola e da grattugia, saporito, leggermente piccante, può arrivare fino a 2 anni di stagionatura con aromi diversi a seconda del periodo di pascolo delle bovine.

**Caratteristiche del prodotto:** formaggio a pasta semidura e semicotta, ottenuto da latte degli altipiani di Lavarone, Folgaria, Brentonico, Vallagarina e Valsugana. Quello d'alpeggio è prodotto da giugno a settembre.

**Ingredienti:** latte crudo parzialmente scremato, sale, caglio.

### **Casolét Val di Sole**

Il Casolét Val di Sole una volta era prodotto in autunno come scorta alimentare per l'inverno. Da formaggio di casa per eccellenza è diventato oggi una piccola grande rarità. È un formaggio che si consuma generalmente fresco. Quello prodotto a latte crudo è un presidio Slow Food.

**Caratteristiche del prodotto:** formaggio a pasta tenera, al taglio si presenta di colore bianco o leggermente paglierino, con un'occhiatura assente o leggera.

**Ingredienti:** latte termizzato, sale, caglio.

### **Mezzano Trentino di Alta Montagna**

Il Mezzano Trentino di Alta Montagna è così chiamato perché prodotto nei caseifici della Valli di Fiemme e Primiero a quote intorno ai 1000 m. La stagionatura dai 4 agli 8 mesi lo rende un formaggio saporito e gustoso, da pasto.

**Caratteristiche del prodotto:** formaggio a pasta compatta con occhiatura medio-sparsa, ottenuto dagli allevamenti della Val di Fiemme e del Primiero.

**Ingredienti:** latte crudo, sale, caglio.

### **Toséla di Primiero**

La Toséla è un formaggio fresco, tipico e unico prodotto con il latte appena munto. Nata nel Primiero, deriva direttamente dalla messa in forma della cagliata fresca. Prende il nome dalla "tosatura", l'operazione necessaria per rifilare la pasta che eccede dai bordi della fascera.

**Caratteristiche del prodotto:** formaggio a pasta fresca, cruda. La pasta è compatta, molle, di colore bianco o paglierino chiaro. L'assenza di sale la rende molto versatile in cucina.

**Ingredienti:** latte crudo parzialmente scremato, fermenti lattici, caglio.

### **Fontal**

Il termine Fontal è entrato in uso negli anni '50 e, dagli anni '70, questo formaggio viene prodotto dai caseifici cooperativi trentini. Il Fontal di Cavalese è un formaggio con caratteristiche organolettiche particolari, legate soprattutto alla freschezza e alla qualità del latte utilizzato.

**Caratteristiche del prodotto:** formaggio a pasta semidura e semicotta, di colore leggermente paglierino, compatta, in rada occhiatura. Forme cilindriche con scalzo concavo.

**Ingredienti:** latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio.

### **Affogato di Sabbionara**

L'Affogato di Sabbionara nasce dall'unione di due prodotti autoctoni della bassa Vallagarina: è un formaggio nostrano prodotto in malga e "affogato" in vino rosso Enantio "Terra dei Forti" per 15-20 giorni. Quando è pronto, la crosta si presenta violacea e il formaggio ha un gusto deciso e aromatizzato.



**Caratteristiche del prodotto:** formaggio a pasta semidura e semicotta, con caratteristica occhiatura. Affinamento per immersione in vino rosso Enantio, infiltrazioni di vino all'interno della pasta ottenute mediante foratura della crosta.

**Ingredienti:** latte crudo, sale e caglio.

Sito: [FormaggidelTrentino.it](http://FormaggidelTrentino.it)

Store: [Formaggidetrentino.store](http://Formaggidetrentino.store)

Facebook: [@TrentinoDaGustare](https://www.facebook.com/TrentinoDaGustare)