

Si produce dal 1926 solo con latte, caglio e sale. Arriva fino in Giappone  
**Trentingrana, la dolcezza del Trentino**



Il Trentingrana è un prodotto di montagna controllato dalla produzione del foraggio fino alla trasformazione e commercializzazione.

-Ogni anno sono prodotte circa 100 mila forme di Trentingrana e vendute nei classici tre formati tradizionali: forma, sottovuoto e grattugiato fresco- spiega lo Zucal presidente di Trentingrana - Concast.

**Presidente, da dove viene il latte con cui si produce il Trentingrana?**

-Il sistema Trentingrana fa riferimento ai caseifici interi come soci conferitori. Questi sono 17 in rappresentanza di circa 600 piccole e medie aziende a conduzione familiare dislocate su tutto il territorio provinciale. Il latte che viene dedicato alla produzione di Trentingrana corrisponde a circa 550 mila quintali all'anno che rappre-

sentano da sempre circa il 50 per cento dell'intera produzione di latte trentino.

**Il vostro formaggio è rinomato per l'alta qualità. Come viene realizzato?**

-Il Trentingrana è prodotto con solo latte, caglio, sale. È frutto dell'amore per le cose semplici e buone e del clima salubre delle montagne trentine.

Bontà, gusto, genuinità: sono questi gli ingredienti che fanno di Trentingrana un formaggio di montagna particolarmente apprezzato.

La dolcezza è la peculiarità che lo rende unico: per questa caratteristica è stato, infatti, coniato lo slogan "100% dolcezza, 101% Trentingrana. Le qualità organolettiche - come la speciale fragranza, l'aroma, il gusto in perfetto equilibrio tra dolce e salato - lo rendono appetibile e gradevole per tutti i palati.

**Per la produzione di Trentingrana non sono utilizzati conservanti e additivi. E dunque genuino e sano.**

-Infatti,

Trentingrana viene prodotto secondo un articolato Disciplinare di produzione che vieta categoricamente l'utilizzo e la detenzione di qualsiasi insilato e

stabilisce che le bovine vengano nutrite con alimenti integrati con mangimi a base di soia, cereali e leguminose, prodotti esclusivamente da aziende selezionate dal Consorzio che si impegnano a rispettare una precisa tabella di materie prime, rigorosamente non Ogm.

**Fin dove arriva, nel mondo, la bontà del vostro formaggio?**

-Ci rivolgiamo principalmente al mercato italiano ma non è di poco conto anche la nostra presenza su alcuni mercati esteri di particolare interesse.

Trentingrana esporta circa l'8 per cento della produzione totale e questa quota, destinata in previsione ad aumentare, è diretta principalmente a Paesi di lingua tedesca: Germania,

