

I marchi Dop e Igp garantiscono la qualità dei prodotti. Nei negozi della cooperazione di consumo sono tanti i prodotti Dop e Igp. Come il Trentingrana Dop.

Dop, qualità sicura

Il marchio Dop, Denominazione di Origine Protetta, identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione hanno luogo in un'area geografica determinata e caratterizzata da una perizia riconosciuta e constatata. Questo marchio garantisce dunque che il prodotto proviene da produzioni che sostengono lo sviluppo rurale, e tutela i consumatori nei confronti di informazioni fuorvianti e di produttori nei confronti della concorrenza sleale: per questo quando scegliamo un prodotto è utile cercare il marchio Dop: per avere la certezza di acquistare un prodotto buono e sicuro.

Trentingrana Dop è il Formaggio Grana di montagna 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). L'autenticità è garantita da un apposito marchio che si ripete su tutta la forma con il classico profilo delle montagne trentine e la scritta Trentino.

Si fa risalire la nascita di Tren-

tingrana nel 1926, grazie ad un casaro Trentino che sposò una ragazza di Mirandola (Mantova) importando poi in Val di Non l'arte casearia di fare il Grana; la produzione si estese poi in tutto il Trentino. Nel 1951 è nato il consorzio - oggi Consorzio Trentingrana - di cui fanno parte tutti i 21 caseifici del Trentino (con circa 1400 allevatori): si occupa della tutela della qualità e della commercializzazione del prodotto.

Trentingrana Dop viene prodotto con il latte proveniente solo da allevamenti del Trentino. Il riconoscimento della sua specificità impone infatti un Disciplinare che ne regola la produzione, con speciale riguardo alle condizioni di allevamento delle mucche e alla loro alimentazione. In estate le mucche vengono condotte nei pascoli di montagna e ritornano per il periodo invernale nelle stalle, dove vengono allevate nel rispetto di rigide norme imposte dal Consorzio e che prevedono: l'uso di mangimi prodotti esclusivamente da aziende selezionate e certificate dal Consorzio; l'impegno di utilizzare uno specifico elenco di materie prime; l'assoluto divieto di detenzione e utilizzo di qualsiasi insilato; l'uso esclusi-

vo di mangimi "non ogm". A ulteriore riconoscimento del rigoroso lavoro sulla qualità, il Consorzio ha ottenuto nel 2001 la certificazione Iso 9002, rilasciata da Csqa, per tutti i settori operativi del consorzio Trentingrana: produzione, stagionatura, confezionamento e vendita.

Anche il laboratorio di analisi del Consorzio è stato accreditato secondo la specifica norma Uni Cei En Iso/lec 17025 in quanto svolge anche la preziosa funzione di analisi del latte e derivati nell'ambito dell'attività di autocontrollo così come previsto dalle norme comunitarie e dal Dpr n. 54 del 14/01/97.

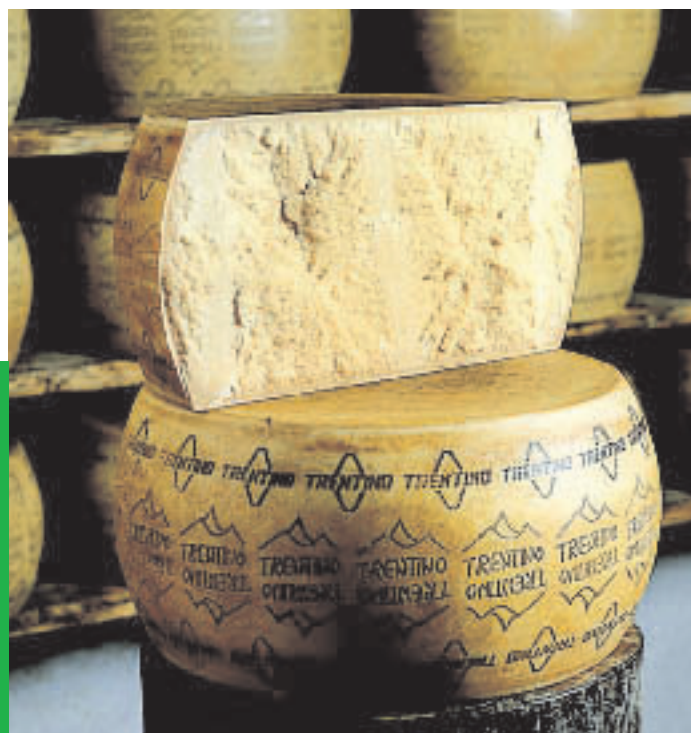
La lavorazione. Il latte è sottoposto a lavorazione unica che unisce al latte della mungitura della sera (scremata dalla panna per affioramento naturale della stessa) il latte della mungitura mattutina. La rottura della cagliata e il suo riscaldamento, la separazione dal siero, la pressatura e l'asciugatura per 20 ore concludono la prima parte del lavoro quotidiano del casaro. La forma viene messa poi in salamoia per circa 22 giorni e infine stagionata da un minimo di 18 fino a 24 e mesi e oltre, di cui i primi 9 sul luogo di produzione e il rimanente tempo di affinatura presso i magazzini di Segno di Taio in Val di Non.

Il regolamento prevede, oltre alle selezioni che avvengono a circa a 9 mesi di stagionatura e al termine del periodo di stagionatura, anche una valutazione organolettica ottenuta con approfondite analisi sensoriali.

Caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Il Trentingrana si presenta con una pasta dal caratteristico colore di una leggera tonalità paglierina chiara.

La qualità controllata lungo tutta la filiera di produzione spiega le ragioni della particolare bontà di questo formaggio unico; le sue caratteristiche principali sono la dolcezza, l'aroma, il gusto in perfetto equilibrio. Oltre ad essere un gran formaggio da grattugia adatto ad impreziosire i piatti più raffinati come i più semplici, il Trentingrana è perfetto con l'aperitivo, oppure a tavola come secondo appetitoso e nutriente, o per un fine pasto goloso.

Trentingrana è un formaggio dalle ottime qualità nutrizionali: è infatti un formaggio semigrasso, dunque con un giusto apporto calorico; ha un elevato contenuto di calcio ed è ricco di vitamine A, D e B, prodotte nella lunga stagionatura, grazie alla quale risulta anche altamente digeribile. È dunque un formaggio è adatto a tutti, e in modo particolare ai bambini, adolescenti e persone anziane.



Il marchio DOP, Denominazione d'Origine Protetta: identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione hanno in un'area geografica determinata e caratterizzata da una perizia riconosciuta e constatata.

Il marchio IGP, Indicazione Geografica Protetta: in questo caso il legame con il territorio è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto.

