



**Un anno di Qualità Trentino,
un marchio che cresce.**



SOSTENIBILITÀ



IDENTITÀ

AFFIDABILITÀ

Perché sceglierli significa premiare l'**impegno** dei nostri produttori e la loro attenzione per il nostro territorio.



Perché tengono viva la grande **tradizione** agricola della nostra terra, un patrimonio da proteggere e valorizzare.



Perché tutti i prodotti sono controllati da soggetti indipendenti che ne certificano la provenienza e il rispetto di rigorosi **disciplinari** di produzione.



Perché sono il frutto genuino e prezioso di aziende che lavorano su un territorio di **montagna**.

TRENTINGRANA CONCAST

LATTE TRENTO

SALUMIFICIO DI CASA LARGHER

MACELLERIA SIGHEL

BOMÈ SILVIETTO E DARIO & C.

PARISI S.N.C.

ASTRO



CONSORZIO MELINDA

CONSORZIO LA TRENTINA

CONSORZIO ORTOFRUTTICOLO VAL DI GRESTA



Attività svolte

Campagna

1.262 TV Spot da 15"

8 TV Redazionali da 5'

42 STAMPA Mezze pagine

3 STAMPA Speciali

3.600 RADIO Spot

228 AFFISSIONI



La qualità ha bisogno
di cura e di attenzione.



Cercami.

trentinoqualita.it

La qualità vera ha bisogno di tutta la cura
dei nostri produttori. E della tua attenzione nel
cercare e scegliere i prodotti della nostra terra.

Scegli bene, mangia meglio.

Materialiale editoriale



La qualità ha bisogno di cura e di attenzione.

5 buoni motivi
Per scegliere i prodotti a marchio Qualità Trentino.



1. Perché i prodotti trentini valgono di più!

In Trentino l'agricoltura si pratica su terreni difficili, di montagna, dove la morfologia del territorio non favorisce grandi coltivazioni intensive, e ciò si riflette anche sulle dimensioni medio-piccole della quasi totalità delle aziende.

Per questo i nostri prodotti costano di più, a fronte però di una salubrità maggiore, per di più certificata. Motivo in più per sostenere con orgoglio questa economia di montagna, fatta di alpeggi e piccole realtà.



Azioni dei produttori



LATTE FIENO e BURRO DA PANNA DI LATTE FRESCO

Da Latte Trento tutta la bontà della tradizione trentina.

Ci siamo ispirati alla natura e alla storia contadina per portare sulle vostre tavole due prodotti eccezionali certificati Qualità Trentino, creati nel rispetto della biodiversità, della salvaguardia del territorio trentino e di quella semplicità che da sempre è complice delle cose buone. Da qui nascono: il Burro da Panna di Latte Fresco, che grazie alla lavorazione da centrifuga si mantiene cremoso e incredibilmente gustoso; e il Latte Fieno, ottenuto da mucche alimentate esclusivamente a base di erba e fieno, cereali e piante proteiche ed esclude gli organismi geneticamente modificati (OGM) e tutti i foraggi fermentati.

www.lattetrento.it

seguici su #lattetrento



Ti vuole bene



Patrimonio agricolo trentino.

Con le nostre sei croccanti varietà di mele, golosi kiwi, susine e ciliegie, portiamo tutta la genuina bontà del Trentino in quaranta paesi nel mondo. Siamo un'azienda buona e sana. Come la nostra frutta, come i nostri sooi, come la terra meravigliosa di cui siamo figli. www.lattetrentino.it



seguici - [latrentino.mele](https://www.facebook.com/latrentino.mele)

Fiere ed eventi



Speciali su quotidiani e TV

L'Adige



trentinoqualita.it



trentinoqualita.it

5 BUONI MOTIVI PER ACQUISTARE PRODOTTI A MARCHIO QUALITÀ TRENTINO

VALGONO DI PIÙ

In Trentino l'agricoltura si pratica su terreni difficili che non permettono grandi coltivazioni intensive. Ecco perché i nostri prodotti costano di più, a fronte però di una salubrità e di una qualità maggiore.

SANI E GENUINI

I prodotti trentini sono controllati: in modo serio e affidabile, oltre che dal produttore, anche da soggetti terzi autonomi che ne garantiscono la provenienza e il rispetto dei rigorosi disciplinari di produzione.

AMBASCIATORI DELLA FILIERA CORTA

Facciamo percepire ai consumatori la nostra attenzione a prediligere tutto ciò che è locale. È un investimento a costo zero che permette di valorizzare l'unicità delle nostre tradizioni.

L'ECONOMIA DI MONTAGNA

Sosteniamo con orgoglio questa nostra economia legata alla montagna, fatta di alpeggi e piccole realtà. L'attaccamento al territorio permette di mantenere viva l'economia di montagna e forte il senso di comunità.

CREIAMO CULTURA

I prodotti locali sono un valore. Dediciamo attenzione al consumatore, spiegando che il particolare ingrediente trentino che trova nel piatto è espressione della cultura e dei valori del territorio.

TRENTINGRANA
Gustatevi il nostro mondo
in latte che serve al formaggio.

GRUPPO FORMAGGI-TRENTINO
Gustatevi il nostro mondo

perché semplici ingredienti (latte, sale, siero) conservati e sottoposti ad additivi.

una alimentazione delle vacche allevate in stalle a conduzione familiare.

mantenimento del massimo grado qualitativo di latte e derivati grazie a controlli e severi controlli.

FORMAGGI

Gli unici ingredienti usati per i formaggi del Trentino sono latte, caglio, sale senza conservanti e sostanze additive di nessun genere. La scelta dei prodotti caseari trentini è dovuta alla qualità della loro materia prima il latte. È sul mantenimento del massimo grado qualitativo di latte e derivati, vigilando severi controlli che vengono eseguiti con costanza durante tutto l'arco dell'anno. La garanzia dei prodotti lattiero-caseari deriva principalmente dalla sana alimentazione delle vacche allevate in stalle a conduzione familiare da 15/20 capi, con il fieno profumato dei pascoli di montagna, che garantisce la qualità organolettica di latte, burro e formaggi. E per la stagionatura, non c'è fieno che si mangia per tutto il tempo che serve al formaggio per esprimere il massimo in profumo, aroma e sapore.

PESCE

Il Marchio Qualità Trentino è attribuito alle trote e ai salmerini nati e allevati esclusivamente nelle acque pure e fredde delle montagne del Trentino. L'allevamento deve seguire e rispettare i montani equilibri naturali della crescita di questi pesci e prevedere l'uso di mangime non ogm. Trote e salmerini sono ideali per un'alimentazione corretta, equilibrata e nutriente: ricchi di omega 3 sono indicati nella prevenzione di malattie cardiovascolari e nel controllo del colesterolo; appetitosi ma estremamente digeribili hanno un contenuto di grassi totali non superiore al 10%. Ecco perché medici e dietologi ne consigliano un uso regolare e frequente.

UNA MELA AL GIORNO

Tutta la filiera, rispetto all'ambiente, passione, competenza e dedizione quotidiana delle 4000 famiglie di frutticoltori che rendono unica la produzione delle mele prodotte unicamente nelle Valli del Noce (Val di Non e Val di Sole). L'Unione Europea ha conferito alle mele di varietà Golden Delicious, Red Delicious e Renetta della Val di Non il riconoscimento DOP (Denominazione di Origine Protetta) che implica: qualità dei frutti (buchi minimi per zuccheri, acidità, durezza); regolazione della quantità di frutta prodotta (produzione massima per ettaro); numero massimo di piante per ettaro.

COLTIVIAMO LA PASSIONE

Le mele sono prodotte, conservate e commercializzate in Trentino attraverso quattro cooperative sore e circa 1.300 coltivatori che da generazioni mantengono la tradizione agricola del territorio. Ogni frutto ha le proprie caratteristiche distribuite dalle terre in cui cresce, accarezzato dal sole e dal vento, sollecitato dall'acqua, curato e seguito in ogni momento della sua crescita. Raccolta, selezione e confezionamento, arriva al consumatore sano e gustoso, ricco di principi nutritivi tanto importanti per l'alimentazione. Passione per il lavoro, severi controlli a tutela del consumatore, impegno nel conservare le tipicità e le tradizioni delle colture sono e saranno i principi che contraddistinguono le mele coltivate con l'amore per la terra trentina.



ASTRO

Sei allevati nelle acque pure e fredde delle montagne del Trentino il cui rispetto ha sviluppato nel rispetto dei montani equilibri naturali di crescita.

Sei un pesce di montagna ideale per una dieta salutare, corretta e equilibrata: nutriente, appetitoso ma estremamente digeribile.

Sei un pesce di montagna ideale per una dieta salutare, corretta e equilibrata: nutriente, appetitoso ma estremamente digeribile.

Melinda

mele prodotte unicamente nelle valli del Noce (Val di Non e Val di Sole)

raccomandato per l'attività sportiva per le varietà Golden Delicious, Red Delicious e Renetta della Val di Non.

qualità dei frutti (buchi minimi per zuccheri, acidità, durezza)

regolazione della quantità di frutta prodotta (produzione massima per ettaro) e numero massimo di piante per ettaro.

TRENTINA

mele prodotte, conservate e commercializzate in Trentino

ogni frutto ha le proprie caratteristiche distribuite dalle terre in cui cresce

raccolta, selezione e confezionamento, arriva al consumatore sano e gustoso, ricco di principi nutritivi tanto importanti per l'alimentazione.

Severi controlli a tutela del consumatore.

LATTE

Consumare latte trentino significa bere latte di alta qualità con il sapore della montagna. Tutti gli allevamenti che producono latte con il Marchio Qualità Trentino sono situati sopra i 600 metri e nel periodo primavera/estate le mucche pascolano negli alpeggi limitrofi alle stalle e alle malghe nutrendosi naturalmente dell'erba e dei fiori presenti nei prati. Questo rende il latte pieno, ricco e dal profumo intenso. Il latte trentino ha un gusto che avvolge il palato: ottimo caldo, ma anche freddo, è ideale per gelati, frullati e frappé, perfetto per il cappuccino. Il marchio di qualità è utilizzato esclusivamente per il latte vaccino che rispetta i severi disciplinari dettati dal disciplinare. Nel processo di trasformazione da latte crudo a latte alimentare non è ammesso l'utilizzo di alcun additivo.

INSACCATI E SALUMI

Carne e prodotti di carne bovina e suina che si fregiano del Marchio Qualità Trentino non contengono coloranti, aromi, fosfori, allergeni quali lattosio, derivati del latte, prodotti aggiunti contenenti fonti di glutine. Il Marchio Qualità Trentino ne garantisce la sicurezza, perché i prodotti provengono da allevamenti della filiera certificata TrentinoAltoAdige. L'alta qualità, perché stagionati grazie all'aria pura delle valli del Trentino. Originalità, perché prodotti da esperti macellai che da generazioni si tramandano la tradizione. In particolare, consumare carne salata significa mangiare un alimento sano, dal bassissimo contenuto di grassi e dall'alto valore proteico.



ORTAGGI

Si pensa alla Val di Gresta e ci si ritrova nella Valle degli Orti biologici del Trentino. Qui la tradizione contadina persiste e da decenni si rinnova nel solco delle più innovative e attente tecniche di coltura biologica e biodinamica. Le coltivazioni di patate, carote, cavoli, dei numerosi ortaggi e loro trasformati si fregiano del Marchio Qualità Trentino se soddisfano le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione. La raccolta deve essere eseguita in sincronia con l'andamento climatico, in modo da garantire una corretta maturazione e l'eventuale conservazione potrà essere effettuata mediante refrigerazione. La coltivazione della carota deve avvenire ad un'altitudine superiore ai 400 metri s.l.m.

Latte Trento
Ti vuole bene

È ottenuto da animali alimentati nel rispetto dei requisiti ogm.

Ma un gusto pieno che avvolge il palato: ottimo caldo, ma anche freddo, è ideale per gelati, frullati e frappé, perfetto per il cappuccino.

È latte di alta qualità con il sapore della montagna.

Perbene esclusivamente da allevamenti del Trentino sopra i 600 metri.

Sei sano perché provengono da allevamenti della filiera certificata TrentinoAltoAdige.

Sei sano perché sei un ortaggio allegro.

Sei di alta qualità perché stagionati grazie all'aria pura delle valli del Trentino.

Sei originali perché prodotti da esperti macellai che da generazioni si tramandano la tradizione.

Val di Gresta
CONSORZIO ORTOFRUTTOLOGICO

La tradizione contadina si rinnova nel solco delle più innovative e attente tecniche di coltura biologica e biodinamica.

Le coltivazioni e loro trasformati soddisfano le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione garantite dal disciplinare.

La raccolta deve essere eseguita in sincronia con l'andamento climatico e stagionale.





700 punti vendita trentini





Interventi normativi

01

PRO LOCO



Finanziamento alle associazioni Pro loco, le quali ricevono un punteggio maggiore nel caso di utilizzo di prodotti MQT.

02

MENSE PUBBLICHE



Punteggi aggiuntivi nel caso di utilizzo dei prodotti MQT nelle gare di appalto delle mense pubbliche.

03

ECO-RISTORAZIONE (APPA)



Inserimento dei prodotti MQT nei parametri relativi agli eco-eventi e dell'eco-ristorazione del Trentino.



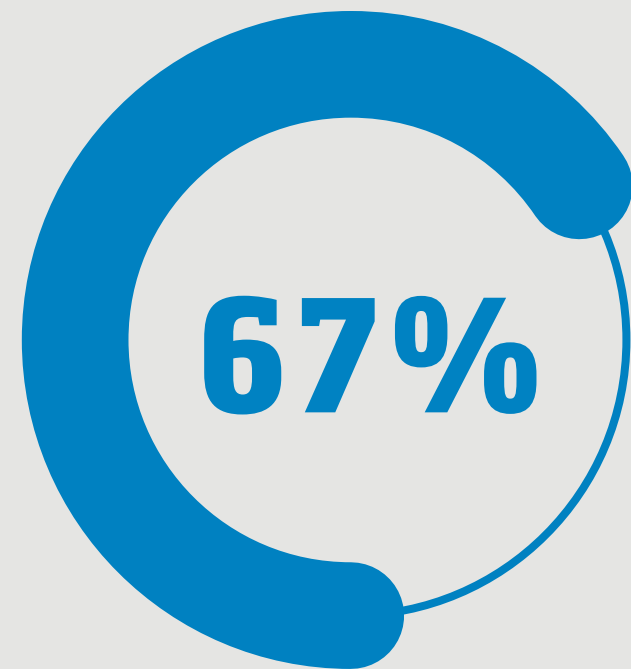
Indagine sulla notorietà del Marchio

CCIAA - Trento

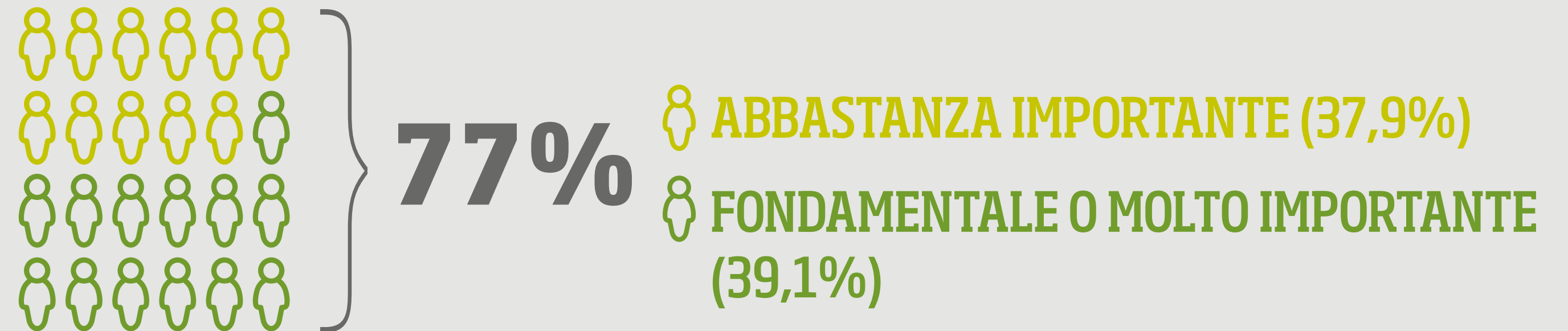
Luglio 2017



Conoscenza del Marchio



Importanza nella decisione di acquisto di un prodotto



TARGET

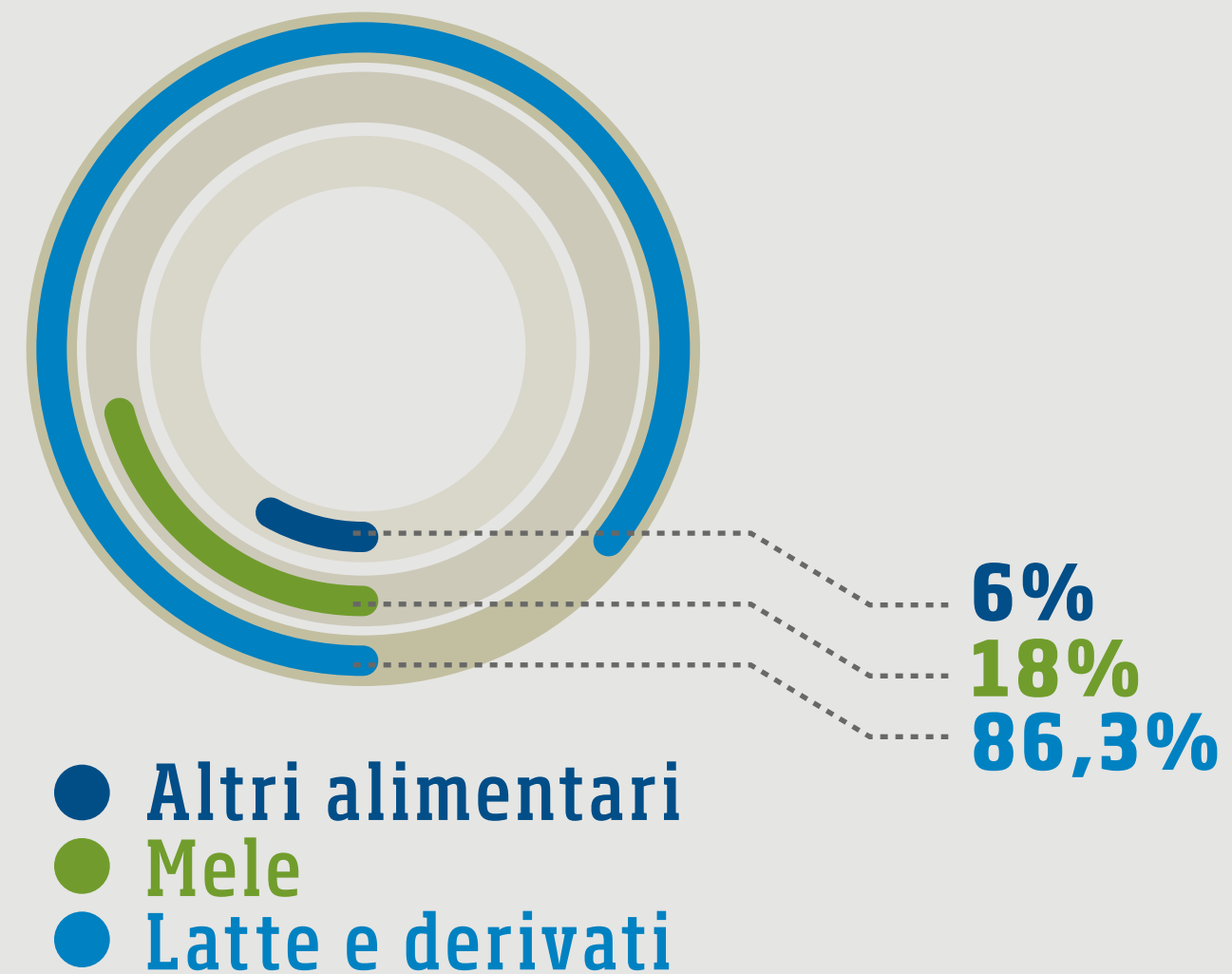
• 5100 interviste

• 18-80 classe di età

• 50,4% 49,6%



Prodotti associati al Marchio



Valori associati al Marchio

Più genuini e salubri

63,6%

Di qualità superiore

61,1%



Le nuove iniziative



Miele



Pane



Trasformati di trota



**Carni
bovine**



Birra

Nuovi disciplinari



Trasformati di frutta

Ampliamento

partnership



LIVELLO 1

LIVELLO 2

LIVELLO 3

La comunicazione

2 ottobre - 20 dicembre 2017

672 TV Spot da 10"

60 STAMPA mezzepagina

2940 RADIO Spot 30"

79 AFFISSIONI

PRODOTTI A MARCHIO QUALITÀ TRENTINO.

PERCHÉ SONO IL FRUTTO GENUINO
E PREZIOSO DI AZIENDE CHE LAVORANO
SU UN TERRITORIO DI MONTAGNA.

PERCHÉ TUTTI I PRODOTTI SONO CONTROLLATI
DA SOGGETTI INDIPENDENTI CHE NE CERTIFICANO
LA PROVENIENZA E IL RISPETTO
DI RIGOROSI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE.

PERCHÉ TENGO VIVA
LA GRANDE TRADIZIONE AGRICOLA
DELLA NOSTRA TERRA, UN PATRIMONIO
DA PROTEGGERE E VALORIZZARE.

PERCHÉ SCEGLIERLI SIGNIFICA
PREMIARE L'IMPEGNO DEI NOSTRI
PRODUTTORI E LA LORO ATTENZIONE
PER IL NOSTRO TERRITORIO.





Progetto Bicigrill

3

TERRITORI

10

STRUTTURE

9

PRODUTTORI

BICI
GRILL

2016 ▶ 2.000.000 di passaggi

trentinoqualita.it



MARCHIO PRODOTTI PRODUTTORI RICETTE CURIOSITÀ



Il marchio **Qualità Trentino** è garanzia per i prodotti agroalimentari.
Il logo, biglietto da visita delle produzioni trentine di eccellenza, ne assicura l'ORIGINE TERRITORIALE e gli **standard qualitativi** della filiera di produzione.



MARCHIO PRODOTTI PRODUTTORI RICETTE CURIOSITÀ



La qualità ha bisogno di cura e di attenzione

Il marchio **Qualità Trentino** è garanzia per i prodotti agroalimentari.
Il logo, biglietto da visita delle produzioni trentine di eccellenza, ne assicura l'ORIGINE TERRITORIALE e gli **standard qualitativi** della filiera di produzione.

I PRODOTTI CERTIFICATI QUALITÀ TRENTINO

Carni e salumi



Latte



Verdure e ortaggi



IL RICETTARIO DI QUALITÀ TRENTINO

SCOPRI

Risotto mele e timo

LEGGI LA RICETTA

Sei un operatore del settore agroalimentare?
Sei interessato ad ottenere la concessione d'uso del marchio?
Verifica subito i requisiti e scopri come procedere.

SCOPRI DI PIÙ

I PRODUTTORI CERTIFICATI



ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

Inserisci la tua email

ISCRIVITI





Grazie.