Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3288 del 22/12/2014

LATTE TRENTO LANCIA IL "LATTE TRENTINO DI MONTAGNA"

La qualità del latte di montagna sfida la caduta dei prezzi e l'imminente abolizione delle quote latte. Da domani sarà disponibile sugli scaffali il nuovo latte di alta qualità prodotto in 34 selezionate stalle situate ad oltre seicento metri di altezza. Tutta la genuinità del latte prodotto in montagna.

Il direttore di Latte Trento Sergio Paoli: "Il prezzo del latte è in picchiata, con la produzione di qualità legata al territorio montano vogliamo siglare un nuovo patto con i consumatori. Il latte non costerà di più di quello normale".

L'assessore Dallapiccola: "gestire una stalla oggi richiede conoscenze pari ad un corso di laurea".-

La cooperativa Latte Trento ha selezionato tra i soci una trentina di stalle già certificate "Latte alta qualità" ubicate in zone di origine montana, più precisamente poste almeno a 600 metri di altitudine, per valorizzarne il prodotto con una speciale etichetta che ne riconosca la specificità. Il nuovo Latte trentino di montagna rappresenta l'eccellenza della cooperativa Latte Trento, al fine di sfruttare i profumi e i sapori dei pascoli d'altura essenza di fiori e di erbe dei luoghi oltre all'alimentazione delle mucche rigorosamente garantite da cereali no ogm che si trovano in luoghi oltre i seicento metri di quota.
Quel clima, quel fieno e quell'ambiente di cui beneficiano le mucche fanno alzare di molto la qualità del latte prodotto: da oggi questa qualità è riconosciuta e certificata con una speciale etichetta, "Latte trentino di montagna". Tutta la genuinità del latte di montagna.
Stamani il nuovo latte, che sostituirà – allo stesso prezzo – l'attuale latte fresco di "Alta qualità", è stato presentato nella sede della Provincia autonoma dai vertici di Latte Trento, alla presenza dell'assessore Michele Dallapiccola.
Attingendo alla personale esperienza professionale come veterinario, l'assessore provinciale all'agricoltura Michele Dallapiccola ha evidenziato quanta qualità ci sia nella filiera agroalimentare trentina: nei prodotti e nelle loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali, nelle modalità produttive e nel benessere degli animali. Grazie al lavoro di tanti tecnici del settore i prodotti del Trentino sono salubri e di qualità.
"Oggi – ha detto l'assessore - gestire una stalla richiede un bagaglio culturale assimilabile a quello di una laurea, acquisita con l'esperienza pratica o con lo studio. Abbiamo davanti una sfida, quella della liberalizzazione della quantità di produzione del latte, che vogliamo affrontare infondendo nei consumatori sicurezza e fiducia sulla qualità dei nostri prodotti".
"Combinando l'alta qualità con la provenienza del latte dall'alta quota, si vuole valorizzare uno dei prodotti di eccellenza della filiera agroalimentare del nostro territorio" afferma il direttore Sergio Paoli. "Faremo dalle 7 alle 8 mila bottiglie al giorno, ed il prezzo rimarrà invariato rispetto al latte di alta qualità. Il nostro prodotto oltre che buono è sano genuino e salutare, senza additivi o conservanti. Con il prezzo del latte in picchiata, che non garantisce la copertura dei costi degli allevatori, e la prossima abolizione delle quote latte dal 31 marzo 2015, vogliamo dare un segnale di fiducia".
Latte Trento da sempre punta a garantire ai propri consumatori la qualità dei propri prodotti ponendo attenzione a tutti i passaggi della filiera produttiva, attraverso analisi mirate sugli allevamenti e sui prodotti finiti".
"L'obiettivo raggiunto oggi dalla nostra cooperativa – afferma il presidente Carlo Graziadei - è quello di offrire un latte che esprima tutta la genuinità del latte di montagna. Siamo convinti che la combinazione tra alta qualità e provenienza del latte ad alta quota sia il giusto approccio per la valorizzazione del Trentino inteso come identità unica e preziosa con un sapore pieno rotondo e con un profumo intenso". -

()