

Marchio Qualità Trentino: tra presente e futuro

MUSE, 9 luglio 2018



Disciplinari e certificazioni

NUOVI PRODOTTI CERTIFICATI



Asparago bianco

Birra

Pancetta affumicata



Mortandela

Carne fresca bovina

LA FAMIGLIA QT SI ALLARGA



TRENTINGRANA CONCAST

LATTE TRENTO

TRENTINALATTE



SALUMIFICIO DI CASA LARGHER

MACELLERIA SIGHEL

BOMÈ SILVIETTO E DARIO & C.

PARISI S.N.C.

BALLARDINI CARNI

SALUMIFICIO FRACHETTI

FRATELLI CORRÀ

BOTTERI CARNI

SALUMIFICIO FRANCO ANSELMI

CRUCOLO

PINÈ SALUMI

SALUMIFICIO VAL RENDENA

AS.T.A.

CONSORZIO MELINDA

CONSORZIO LA TRENTINA

CONSORZIO ORTOFRUTTI
VAL DI GRESTA

ASTRO



LUCIA MARIA
MELCHORI

La parola al produttore



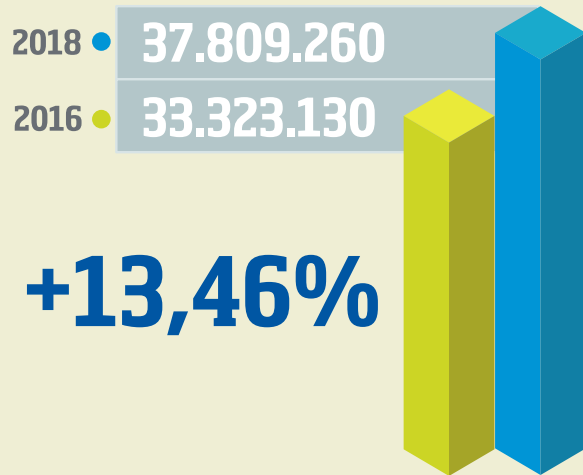
A top-down view of various fresh herbs laid out on a rustic wooden surface. The herbs include several bunches of thyme, oregano, and basil, a large bunch of lavender with some flowers scattered around, a long sprig of rosemary, a bunch of sage, and a sprig of mint with small white flowers. The wood grain is clearly visible, and the lighting is warm and natural.

La parola al produttore



IN NUMERI

TOTALE CONFEZIONI VENDUTE



KG TROTE UTILIZZATE

1.475 (2017)

23.203 (2018)

CONFEZIONI MELE VENDUTE

30.350.000 (2016)

30.350.000 (2018)

CONF. FORMAGGI E BURRO

216.779 (2016)

622.844 (2018)

KG CARNE TRAS. VENDUTA

34.355 (2016)

92.961 (2018)

CONFEZIONI LATTE

2.701.669 (2016)

5.090.000 (2018)

KG ORTAGGI FRESCHI

610.570 (2016)

3.552.300 (2018)

Qualità Trentino e distribuzione al dettaglio

700 PUNTI VENDITA TRENTINI



CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE



"Da 60 anni sappiamo che il nostro territorio, i suoi prodotti e la sua gente, sono valori da conservare con cura. Far parte del progetto Qualità Trentino è stata una scelta naturale, nata dagli stessi valori in cui abbiamo sempre creduto"

Mauro Poli
Direttore Affari Generali
Gruppo Poli



"I punti cardine di Qualità Trentino sono gli stessi della filosofia di Conad: qualità dei prodotti; sostegno dei localismi; forte identità territoriale, legame con la tradizione. Non potevamo che fare parte di un progetto così completo di valorizzazione del territorio in cui viviamo e lavoriamo"

Paolo Alimenti
Direttore Generale
Dao



"La qualità, la sicurezza e la bontà dei prodotti sono i valori che abbiamo in comune con Qualità Trentino. È un impegno che portiamo in 174 comuni con 360 negozi"

Luca Picciarelli
Direttore Generale
Salt-Coop

Nei nostri supermercati trovi i prodotti a marchio Qualità Trentino, selezionati per te perché:

- sono il frutto genuino e prezioso di aziende che lavorano su un territorio di montagna, fatto di alpeggi e piccole realtà;
- sono tutti prodotti controllati da soggetti indipendenti che ne certificano la provenienza e il rispetto di rigorosi disciplinari di produzione;
- tengono viva la grande tradizione agricola della nostra terra, un patrimonio da proteggere e valorizzare;
- sceglierli significa premiare l'impegno dei nostri produttori e la loro attenzione per il nostro territorio.



Nei nostri supermercati trovi i prodotti a marchio Qualità Trentino, selezionati per te perché:

- sono il frutto genuino e prezioso di aziende che lavorano su un territorio di montagna, fatto di alpeggi e piccole realtà;
- sono tutti prodotti controllati da soggetti indipendenti che ne certificano la provenienza e il rispetto di rigorosi disciplinari di produzione;
- tengono viva la grande tradizione agricola della nostra terra, un patrimonio da proteggere e valorizzare;
- sceglierli significa premiare l'impegno dei nostri produttori e la loro attenzione per il nostro territorio.



Nei nostri supermercati trovi i prodotti a marchio Qualità Trentino, selezionati per te perché:

- sono il frutto genuino e prezioso di aziende che lavorano su un territorio di montagna, fatto di alpeggi e piccole realtà;
- sono tutti prodotti controllati da soggetti indipendenti che ne certificano la provenienza e il rispetto di rigorosi disciplinari di produzione;
- tengono viva la grande tradizione agricola della nostra terra, un patrimonio da proteggere e valorizzare;
- sceglierli significa premiare l'impegno dei nostri produttori e la loro attenzione per il nostro territorio.



Attività di comunicazione

AZIONI TRASVERSALI

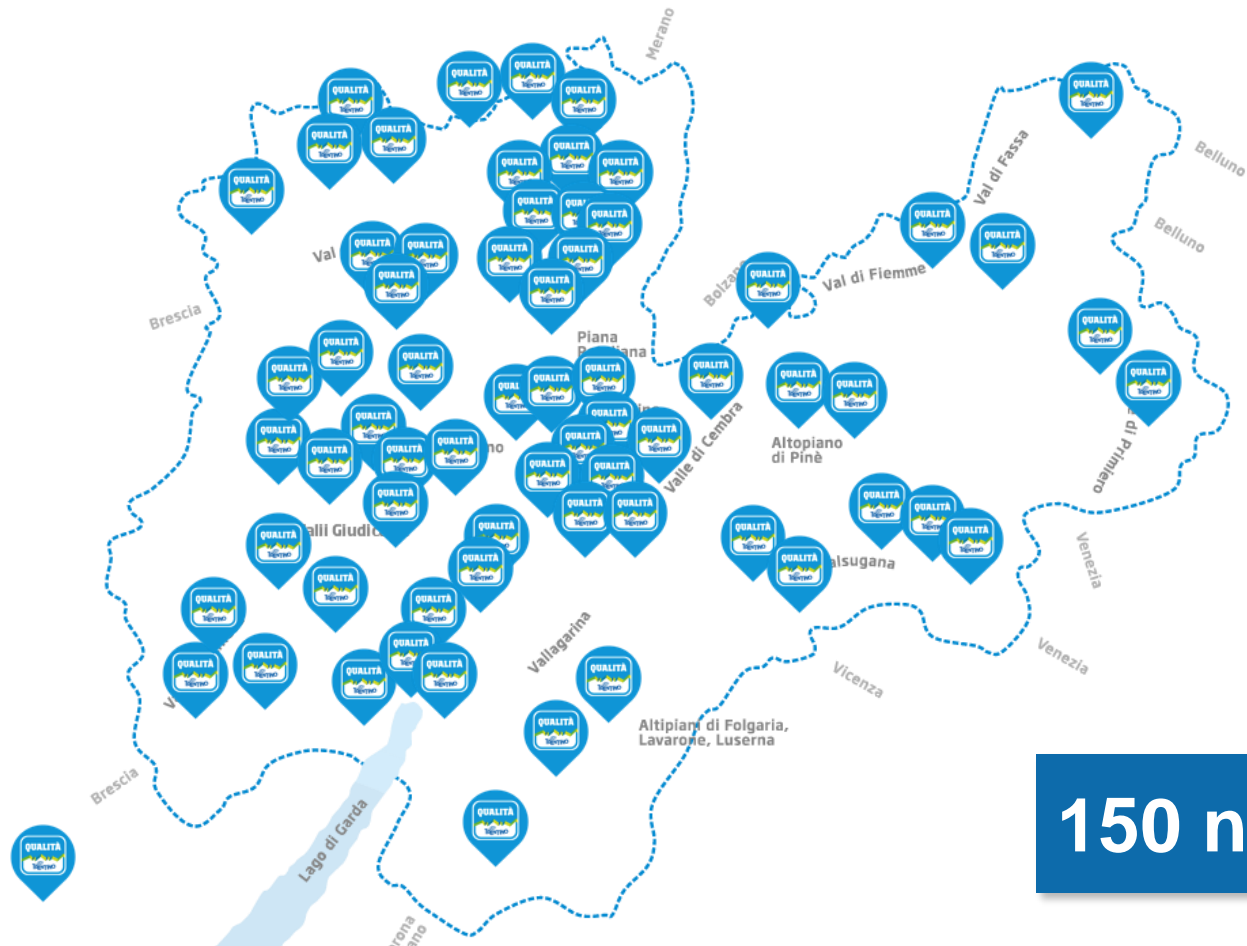
CON I PRODUTTORI

- LUOGHI DI PRODUZIONE E PUNTI VENDITA QT
- COMUNICAZIONE DEI PRODUTTORI

ISTITUZIONALI

- TRENTINOQUALITA.IT
- IL RICETTARIO
- LE CAMPAGNE QT 2016 - 2018
- GLI EVENTI 2018

LUOGHI DI PRODUZIONE E PUNTI VENDITA QT



150 nel 2018

LUOGHI DI PRODUZIONE E PUNTI VENDITA QT



KIT PER IL PRODUTTORE

- 1) TARGA DA ESTERNI
- 2) CAVALIERE DA INTERNO
- 3) VETROFANIE
- 4) POSTER 50 x 70



LUOGHI DI PRODUZIONE E PUNTI VENDITA QT



LUOGHI DI PRODUZIONE E PUNTI VENDITA QT

 **Salumificio di Casa Largher** si trova qui: [Salumificio di Casa Largher](#).
5 luglio alle ore 19:53 · Cembra, Trentino-Alto Adige · 📍

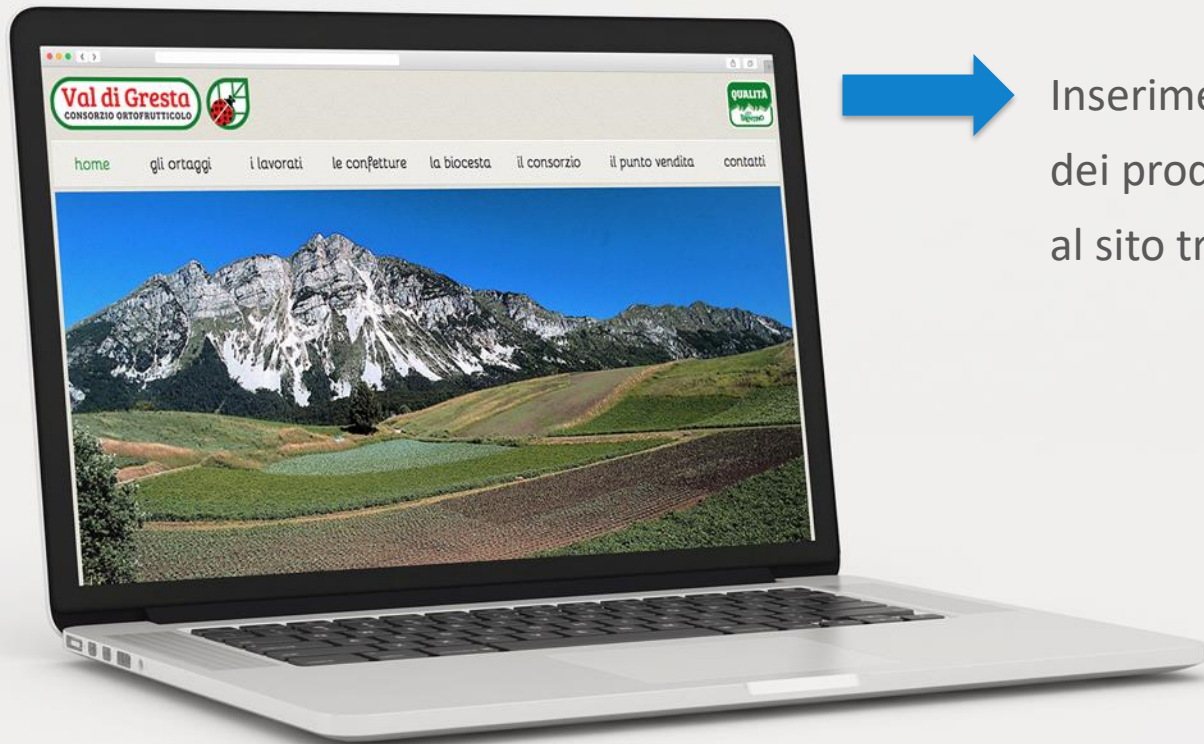
Lo trovate su tutte le confezioni della nostra Carne Salada; è il marchio #qualitàtrentino. Significa che noi siamo dei produttori, lavoriamo in Trentino, rispettiamo dei rigidi disciplinari e apriamo le porte ad ispezioni di organismi internazionali accreditati per garantirvi ogni giorno un prodotto di altissima qualità. #casalargher #cosebuone #carnesalada #cembranidoc



Tu, Snowbetta Nardelli e altri 85
Commenti: 15 Condivisioni: 10

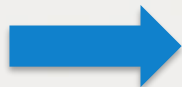


COMUNICAZIONE DEI PRODUTTORI



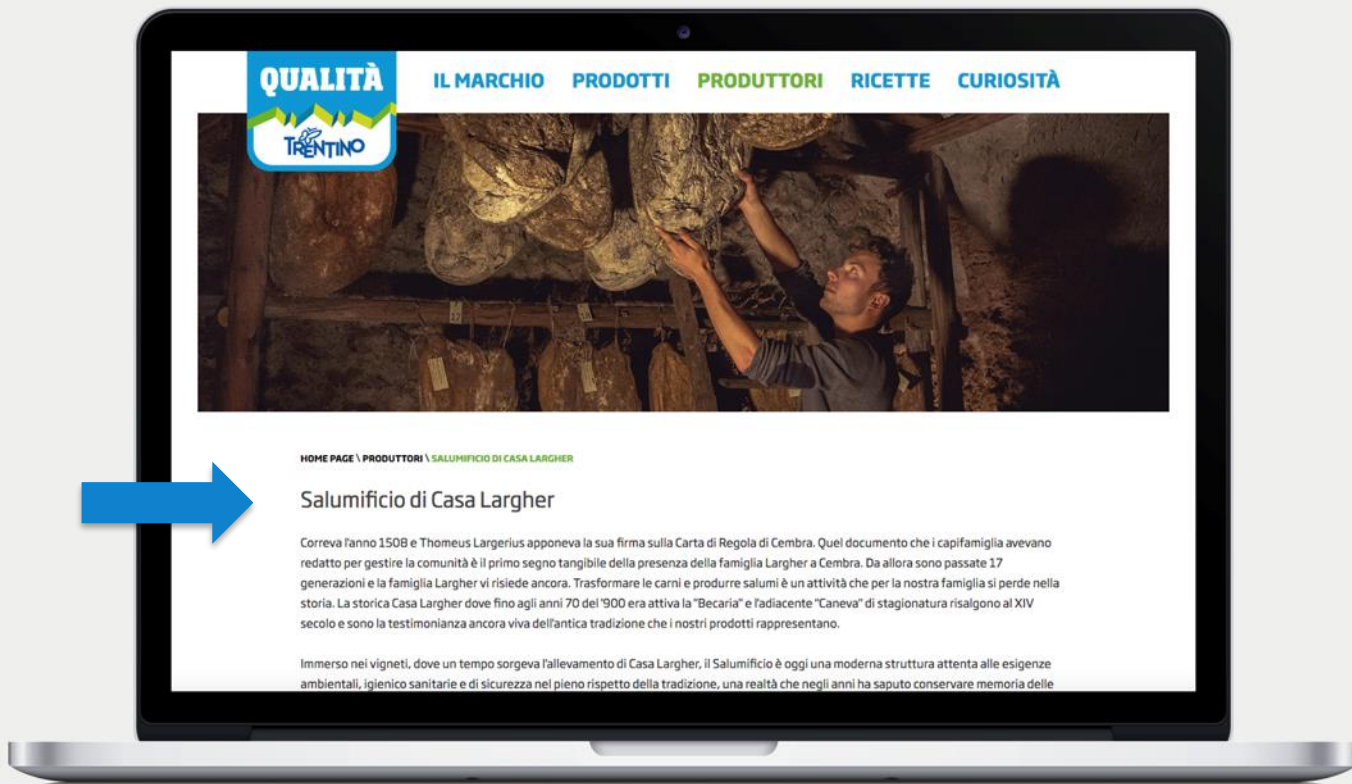
Inserimento del Marchio nei siti
dei produttori con collegamento
al sito trentinoqualita.it

COMUNICAZIONE DEI PRODUTTORI



Inserimento del Marchio nei siti dei produttori con collegamento al sito trentinoqualita.it

TRENTINOQUALITA.IT



IL MARCHIO PRODOTTI PRODUTTORI RICETTE CURIOSITÀ



HOME PAGE \ PRODUTTORI \ SALUMIFICIO DI CASA LARGHER

Salumificio di Casa Largher

Correva l'anno 1508 e Thomeus Largerius apponeva la sua firma sulla Carta di Regola di Cembra. Quel documento che i capifamiglia avevano redatto per gestire la comunità è il primo segno tangibile della presenza della famiglia Largher a Cembra. Da allora sono passate 17 generazioni e la famiglia Largher vi risiede ancora. Trasformare le carni e produrre salumi è un'attività che per la nostra famiglia si perde nella storia. La storica Casa Largher dove fino agli anni 70 del '900 era attiva la "Becaria" e l'adiacente "Caneva" di stagionatura risalgono al XIV secolo e sono la testimonianza ancora viva dell'antica tradizione che i nostri prodotti rappresentano.

Immerso nei vigneti, dove un tempo sorgeva l'allevamento di Casa Largher, il Salumificio è oggi una moderna struttura attenta alle esigenze ambientali, igienico-sanitarie e di sicurezza nel pieno rispetto della tradizione, una realtà che negli anni ha saputo conservare memoria delle

IL RICETTARIO



IL RICETTARIO

POLENTA MACAFANA



INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- × 1 kg di farina gialla di Storo
- × 3-4 lt d'acqua
- × 200 gr di Burro Fieno Qualità Trentino
- × 200 gr di formaggio Trentingrana
- × 500 gr di Spressa delle Giudicarie
- × 500 gr di cicoria
- × cipolla per il soffritto
- × sale grosso
- × pepe nero

PROCEDIMENTO

Mettere a bollire in una pentola un litro d'acqua salata. Quando avrà raggiunto l'ebollizione aggiungere la cicoria lavata e tagliata finemente e dopo un paio di minuti unire la farina e proseguire la cottura per circa 25 minuti. Aggiungere quindi la Spressa tagliata a cubetti e continuare la cottura mescolando bene per altri 10 minuti. Togliere dal fuoco, scacchiare tutto il contenuto in una pirouffe, cospargere di grana grattugiato ed infine versare il burro fuso e la cipolla precedentemente rosolata. Servire la polenta calda.

CURIOSITÀ

Spressa deriva da Spres che non è una strana parola inglese o un misterioso acronimo informatico: vuol dire spremuto, e per la precisione spremuto dal grasso, perché dal processo di produzione veniva ricavato il burro.



SPRESSA DELLE GIUDICARIE

Dopo la salatura della forma, opportunamente pressata, viene messa a stagionare.

La Spressa delle Giudicarie ha una tradizione produttiva assai antica: veniva infatti nominata in documenti risalenti al XIII secolo. È un formaggio di latte vaccino, che deriva dalla lavorazione di un latte crudo proveniente da due o più munte scremate parzialmente. Dopo la salatura della forma - opportunamente pressata, ecco l'origine del nome - viene messa a stagionare: da un minimo di 3 fino a 6 e più mesi.

Un tempo veniva prodotto prima di trasferire le vacche in alpeggio: era quindi un prodotto residuale, poiché dal latte si voleva ricavare la maggior parte di burro, pagato in maniera più remunerativa. Quindi con il latte si produceva un formaggio povero, il cui consumo era destinato alla famiglia. La Spressa, come prodotto dunque della tradizione casaria contadina, formaggio semimagro da tavola, a pasta semidura e fermentazione naturale, ottenuto da latte

crudo, esclusivamente "a fieno", il che gli conferisce fragranze, profumi e sapori propriamente alpini, unici ed indimenticabili. Un prodotto di montagna dalla storia antica e dall'aroma delicato, che nel tempo ha saputo entrare in sinergia con la modernità, perché le attrezzature ed i moderni disciplinari di produzione non hanno modificato le note che questo formaggio è in grado di regalare all'olfatto ed al palato, e la cultura della tavola va oggi oltre l'alimento, confermando la Spressa come un testimone di un modo di vivere e di lavorare che oggigiorno ci sono più.

Sapido, estremamente digeribile, da provare con la polenta, possibilmente quella ottenuta dalla farina di Storo, ma anche interessante da fuso nell'abbinamento alle carni rosse ben cotte; e per chi predilige la verdura, la Spressa è ottima anche in insalata, tagliata a dadini, con funghi e radicchio.



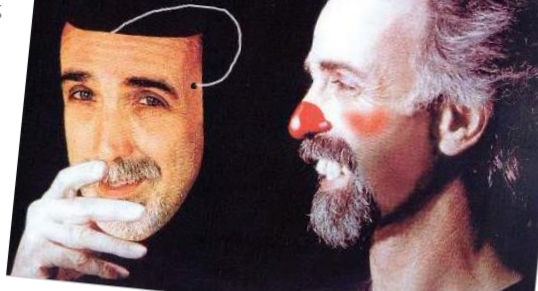
LE CA

210 uscite s



di Trento è stato condannato a pagare 3.000 euro per il danno causato alla pres-Biasi. A citare in giudizio il Centro S. Chiara era stata l'associazione «Con arte e con parte» di Emilio Frattoni. Al nuovo mimo trentino di fatto erano stati «tagliati i fondi» per la mancata rappresentazione di uno spettacolo che doveva andare in scena a San-Circondariale di Trento. La sentenza del giudice Antonio Orpello per Frattoni, da anni impegnato anche tra le di teatro, ha il sapore della rivincita. La sentenza riconosce infatti che l'annullamento dello spettacolo «Qui si resta passando», che doveva andare in scena il 14 dicembre 2014 al teatro Sanbipolis, fu dovuto a cause di forza maggiore e non certo all'associazione. Il Tribunale di Trento ha infatti non concesso l'autorizzazione all'uscita dal carcere dei detenuti per i quali erano disponibili sufficienti agenti di polizia penitenziaria per garantire la vigilanza. Per quanto le somme in gioco fossero modeste, il contenuto civile tra la piccola associazione culturale guidata da Frattoni e l'ente che organizza spettacoli di rilevanza provinciale e nazionale è stato complesso. Basti pensare che tra le testimonianze raccolte in corso di causa ci sono anche quelle del presidente dell'Ordine degli avvoca-

to. E tutto ciò per ragioni non imputabili all'associazione guidata da Frattoni. Anzi, questi «ha voluto mettere in scena, anche in seguito, lo spettacolo con il beneplacito del direttore del carcere che si era impegnato nei mesi successivi a reperire la scorta e le autorizzazioni necessarie per l'uscita dal



Emilio Frattoni, classe 1946, si è formato alla scuola dell'attore comico di Yves Lebreton. Mimo e innumerevoli gli spettacoli portati in scena in questi anni, anche con detenuti-attori

PRODOTTA MARCHIO QUALITÀ TRENTINO.

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

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

PERCHÉ TENGONO 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.





018



Qualità Trentino Cercami

LE CAMPAGNE QT 2016 - 2018

210 uscite sui quotidiani

3.172 spot TV



LE CAMPAGNE QT 2016 - 2018

210 uscite sui quotidiani

3.172 spot TV

8.820 spot radio

237 affissioni



LE CAMPAGNE QT 2016 - 2018

15.000.000
contatti stimati

GLI EVENTI 2018



Latte in festa

Festa di Primavera

Riva Expo Hotel



Mostra dell'agricoltura-
Casolara

Gestor Expo

GLI EVENTI 2018



Pomaria

Festival dello Sport



Garda con Gusto

Artigiano in Fiera

**Una nuova
partnership**

LABORATORIO QT E MAST - UNIVERSITÀ DI TRENTO



Coinvolgimento degli studenti della laurea magistrale in Management della Sostenibilità e del Turismo
- Dipartimento di Economia e Management -

FASE 1

Presentazione del progetto e condivisione delle azioni svolte

FASE 2

Giornata di visita ed approfondimento presso alcuni produttori certificati QT

FASE 3

Suddivisione degli studenti in gruppi e identificazione delle tematiche di lavoro

FASE 4

Giornata di restituzione e presentazione delle azioni individuate

LABORATORIO MQT E MAST - UNIVERSITÀ DI TRENTO

Azioni individuate

GRUPPO 1

Coinvolgimento di residenti e turisti

- utilizzo sigla MQT
- social networks
- concorso fotografico-culinario

GRUPPO 2

Commercializzazioni e integrata dei prodotti

- isola prodotti MQT
- design comune
- pacchetti di offerte
- consorzio esterno

GRUPPO 3

Credibilità di MQT

- presenza del MQT nella promozione turistica
- isole MQT e formazione personale GDO
- coinvolgimento horeca

GRUPPO 4

Criteri per selezione ambassador MQT

- elevato flusso di clienti
- buona reputazione
- sensibilità ambientale
- collocazione strategica e vicinanza ai produttori

GRUPPO 5

Massimizzare il coinvolgimento GDO

- formazione personale GDO
- isole ed eventi negli spazi GDO
- tecnologia dedicata
- società di promo - commercializzazione

Organizzazione Qualità Trentino

L'ORGANIZZAZIONE QUALITÀ TRENTINO

