

PERCHÉ COMPRARE PRODOTTI A MARCHIO



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. A ciò si aggiunge l'applicazione di disciplinari rigorosi approvati dalla Provincia autonoma di Trento e di controlli ricorrenti a garanzia della qualità. Ecco spiegato perché i nostri prodotti costano di più, a fronte però di una salubrità maggiore, per di più certificata da soggetti terzi autonomi, grazie alla quale sono riusciti a ritagliarsi uno spazio importante nel mercato che ha riconosciuto il valore aggiunto di questi ambasciatori del nostro territorio. Un motivo in più per sostenere con orgoglio questa nostra economia legata alla montagna, fatta di alpeggi e piccole realtà.

2) Perché sono sani e genuini

Sempre più attenzione viene rivolta alla certezza della provenienza e della salubrità dei prodotti che mangiamo. Sempre più frequenti sono gli scandali e sempre più le preoccupazioni per malattie che si possono diffondere tramite il consumo di alimenti non sani. Sfruttiamo dunque il vantaggio di poter affermare che in Trentino i prodotti sono controllati in maniera seria e affidabile, oltre che dal produttore, anche da soggetti terzi autonomi che ne garantiscono la provenienza e il rispetto dei rigorosi disciplinari di produzione. Diamo inoltre indicazione ai consumatori su dove trovare e visitare gli stabilimenti produttivi, per offrire loro la possibilità di toccare con mano quello che stanno gustando nel piatto.

3) Filiera corta

Sempre più si rafforza la consapevolezza e l'attenzione ad utilizzare e consumare prodotti che fanno pochi chilometri per arrivare nei nostri piatti. È perciò importante riuscire a comunicare

questi aspetti anche al consumatore, che magari non ha ancora capito bene l'importanza di questo aspetto, ma sicuramente ne ha già sentito parlare. Ecco dunque un altro elemento semplice ma altrettanto importante, per far percepire all'ospite la nostra attenzione al territorio: la spiccata sensibilità a ridurre la movimentazione dei prodotti e a prediligere tutto ciò che è locale.

4) Per una maggiore identità territoriale

Si sente spesso parlare di senso di responsabilità sociale. Un importante passo da compiere per contribuire allo sviluppo territoriale è utilizzare risorse prime e servizi offerti e realizzati a livello locale. Questa dimostrazione di attaccamento al territorio è un'importante leva che permette di mantenere viva l'economia di montagna e forte il senso di comunità, un investimento in cui gli operatori dimostrano impegno crescente. È dunque essenziale far emerge in maniera chiara e netta questi comportamenti virtuosi che fanno parte della nostra cultura dell'ospitalità e della ristorazione.

5) Perché i prodotti sono parte della nostra tradizione

Da un'analisi demoscopica della popolazione italiana emerge che al Trentino vengono associati dei valori forti e netti dati dall'affidabilità, dall'identità alpina e dalla sostenibilità. Gli stessi elementi stanno alla base della decisione di tante persone di visitare il Trentino, alla ricerca della semplicità di una cultura di montagna rispettosa dell'ambiente e ancorata a solide tradizioni.

Ecco perché i prodotti locali sono un valore. Dedicare attenzione all'ospite, spiegando che il particolare ingrediente trentino che trova nel piatto è l'espressione culturale del territorio, si può considerare un investimento a costo zero che permette di valorizzare l'unicità delle nostre tradizioni.

E al giorno d'oggi il cliente è molto più critico e in grado di poter fare delle serie valutazioni sui prodotti che gli stiamo offrendo. Per questo oltre al territorio è importante conoscere i produttori locali e fare una selezione per segnalare al nostro ospite dover poter trovare quel particolare formaggio o insaccato.

Trento, 25 settembre 2017