



Consorzio di Tutela del Nostrano Valtrompia: “priorità all’esperienza di qualità sul territorio”

Nostrano Valtrompia DOP, la qualità di montagna si promuove con il Turismo DOP

CSQA confermato per effettuare i controlli sulle sei tonnellate certificate prodotte dalla filiera del formaggio bresciano a marchio DOP

L'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi (ICQRF) dei prodotti agroalimentari del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, ha rinnovato per i prossimi tre anni l'autorizzazione a **CSQA** ad effettuare i controlli per il formaggio **Nostrano Valtrompia DOP**.

Formaggio di montagna storicamente prodotto da latte di razza Bruna Alpina, perlopiù all'interno di piccoli caseifici, la Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia è una delle eccellenze simbolo della **qualità casearia** della **Lombardia** che come regione conta **15 formaggi DOP IGP STG** per un valore alla produzione di **1,65 miliardi di euro** all'interno di questo solo comparto (Dati Rapporto Ismea-Qualivita 2023).

La filiera del Nostrano Valtrompia DOP ha una storia antica testimoniata da fonti e documenti risalenti al Cinquecento e ha da sempre su una forte dimensione qualitativa di nicchia che oggi vede impegnati **5 operatori** in grado di produrre **6 tonnellate** produzione certificata all'interno dei diciannove comuni areale di produzione (Dati Consorzio di tutela e Rapporto Ismea-Qualivita 2023).

Dal 2014 il **Consorzio di Tutela del Nostrano Valtrompia** salvaguardia e valorizza questa eccellenza e, dal 2017, mette a disposizione dei produttori un'**antica miniera per la stagionatura** dei loro formaggi dove, temperatura e umidità stabili tutto l'anno, permettono un lento affinamento. Oggi, questa attività è diventata il fulcro di un'**esperienza turistica** che attira un buon pubblico, soprattutto durante l'estate, interessato a scoprire le peculiarità del formaggio DOP. L'esperienza nel cuore di una profonda grotta di montagna offre infatti un'immersione nelle tecniche produttive, esplorando il legame tra territorio, ambiente, storia e cultura locale, unendole in alcuni casi ad un'attività di trekking naturalistico.

La scelta di riconfermare CSQA, organismo di certificazione leader in Italia nel campo delle Indicazioni Geografiche, è dettata dalla volontà di collaborare con un ente preparato a garanzia dei consumatori e degli stessi produttori. *“Con l'attività di controllo da parte di CSQA”* – sottolinea **Mauro Beltrami**, Presidente del Consorzio di Tutela del Nostrano Valtrompia – *“che affianca quella del Consorzio, si favorisce una costante attenzione nella*

CSQA Certificazioni Srl - Headquarters
Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI)
T: +39 0445 313011 / F: +39 0445 313070
Email: csqa@csqa.it / P.Iva: 02603680246

Roma
Via XX Settembre, 98/G, 00187 Roma (RM)
T: +39 06 92918874 / F: +39 06 92912391
Email: roma@csqa.it



produzione del nostro formaggio DOP, che vanta elevati standard di qualità e genuinità, sempre rivolti alla tutela dei consumatori”.

“La nostra conferma quale Organismo di controllo del Nostrano Valtrompia DOP” – afferma **Pietro Bonato**, Amministratore Delegato CSQA – “è il risultato del lavoro svolto sul fronte della garanzia di questo formaggio di eccellenza. Questo prodotto è l’espressione della sua terra d’origine, la Valle Trompia e delle pratiche tradizionali per la sua produzione e stagionatura che avviene nelle miniere, luoghi vocati e apprezzati anche dal punto di vista turistico. Il Nostrano Valtrompia DOP ha gusto e aroma pieni ed intensi, date dalla particolarità dell’aggiunta dello zafferano che coniuga bontà a virtù di autenticità, naturalità e sostenibilità. Siamo felici di proseguire sul percorso intrapreso e della rinnovata fiducia nella nostra società sul fronte della valorizzazione di prodotti a denominazione di origine”.

La DOP Nostrano Valtrompia conferma il valore del portfolio di prodotti DOP IGP certificato da **CSQA**, che conta ad oggi **81 Indicazioni Geografiche**: un dato che sottolinea la volontà di accompagnare sempre di più lo sviluppo delle filiere agroalimentari di qualità, simbolo del made in Italy e della **vocazione dei territori**.

[>> CONSULTA LA SCHEDA DEL NOSTRANO VALTROMPIA DOP <<](#)

CSQA Certificazioni

CSQA è un Organismo di Certificazione leader nel settore agroalimentare che svolge attività di **certificazione, ispezione, assessment e formazione**, attivo nei settori dell’Agroalimentare & Packaging, Sostenibilità, Life Sciences Sanità e Salute, Formazione e Servizi alla Persona, Sicurezza IT, Pubblica Amministrazione, Servizi Formativi/Tecnici/Turistici/Pubblici, Foreste, Legno e Carta. CSQA è il principale Organismo di Certificazione in Italia nel settore agricolo e alimentare con 81 prodotti DOP, IGP, STG controllati (elenco completo: <http://bit.ly/CSQA-IG>) e decine di migliaia di aziende certificate in ambito volontario.

Ufficio Stampa CSQA

E-mail: comunicazione@csqa.it

Tel. 0577 1503049

CSQA Certificazioni Srl - Headquarters
Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI)
T: +39 0445 313011 / F: +39 0445 313070
Email: csqa@csqa.it / P.Iva: 02603680246

Roma
Via XX Settembre, 98/G, 00187 Roma (RM)
T: +39 06 92918874 / F: +39 06 92912391
Email: roma@csqa.it