




Caseificio Comellini: qualità e riconoscimenti In evidenza

 degusta.it/item/4234-caseificio-comellini-qualita-e-riconoscimenti.html

Gianfranco Leonardi



Castel San Pietro Terme si trova al centro di una zona da sempre vocata al benessere e dal 2005 è “Città Slow”, ambasciatrice del buon vivere e di uno stile di vita “lento”, fatto di tradizioni, paesaggi e prodotti genuini ma anche di acque termali. In questa buona terra, nel 1969, i fratelli Roberto e Sergio Comellini acquistarono un vecchio caseificio e, forti di un’esperienza casearia (acquisita da dipendenti) si decisero ad avviare una propria impresa. Oggi, a cinque decenni di distanza, il Caseificio Comellini, è un moderno stabilimento caseario con 34 dipendenti, guidato da Luca Comellini (figlio di Roberto) e può vantare un fatturato attuale di 9 milioni di euro, in crescita da diversi anni con un aumento pari a circa il 2% all’anno. La sua produzione si concentra sui formaggi freschi con oltre 29 prodotti tra cui la Casatella, lo Stracchino degli Angeli, il formaggio Castel San Pietro, la Mousse di Latte e il Ravaggiolo, con l’aggiunta recente di una speciale linea senza lattosio (<0,01%) realizzata con caglio vegetale. Il focus della produzione casearia dell’azienda è, però, lo Squacquerone di Romagna DOP, di cui il Caseificio Comellini è storico produttore, oltre che uno tra i promotori delle iniziative che hanno condotto all’adozione del disciplinare di produzione portato a compimento nel 2012. Al centro della filosofia Comellini c’è il territorio, con la sua fusione di artigianalità e tecnologia che ambisce a mantenere viva l’importanza del fattore umano evolvendo al contempo gli standard qualitativi per ottenere un prodotto locale, ma sempre più contemporaneo. Al Caseificio Comellini il 77% della materia prima è acquistato all’interno dell’Emilia-Romagna: nello stabilimento di Castel San Pietro si lavorano circa 300 quintali al giorno di latte interamente italiano, di cui almeno il 62% proveniente da sole 8 stalle selezionate nel tempo e situate nel raggio di pochi chilometri dallo stabilimento.



Comellini è una delle aziende casearie che meglio rappresenta il buon vivere e il fare impresa tipicamente emiliano-romagnolo, che fonde tradizione e innovazione per realizzare quelle eccellenze enogastronomiche che hanno reso famosa la regione in tutto il mondo.

Con puntuali analisi di laboratorio in house e la vocazione all'innovazione qualitativa, il metodo Comellini contribuisce alla creazione di prodotti che hanno raccolto premi in 3 diverse edizioni (2012, 2014, 2016) del Concorso Nazionale Alma Caseus, dedicato ai formaggi italiani e organizzato da Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana, così come la medaglia d'oro nella categoria semi duri a latte vaccino (per il suo Castel San Pietro, caciotta dalla caratteristica consistenza morbida e dal sapore delicato) e la medaglia di bronzo nella categoria formaggi freschi a latte vaccino (per il suo Stracchino degli Angeli, gustoso formaggio molle da tavola, mantecato e dal delicato sapore di latte appena munto) al 32° "World Cheese Awards", premio di riferimento internazionale per l'eccellenza casearia, tenutosi nel corso del Festival Forme e in contemporanea alla B2Cheese, la fiera internazionale del comparto lattiero-caseario.

SPACCIO COMELLINI

Via Flavio Gioia, 4

40024 Castel San Pietro Terme (Bo)

Tel. 051 948204

info@caseificiocomellini.com

Il negozio è aperto nei seguenti giorni e orari:

Lunedì dalle 07:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:30

Martedì dalle 07:00 alle 13:00, al pomeriggio chiuso

Mercoledì dalle 07:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:30

Giovedì dalle 07:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:30

Venerdì dalle 07:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:30

Sabato dalle 07:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:30

Domenica chiuso