



Caseificio Comellini specialista dei freschi da cinquant'anni

 mark-up.it/caseificio-comellini-specialista-formaggi-freschi

Laura Seguso

18 Marzo 2020



Il core business aziendale sono i formaggi freschi, in particolare lo Squacquerone di Romagna Dop

Il **Caseificio Comellini** nasce nel 1969 a Castel San Pietro Terme come azienda familiare creata dai fratelli Roberto e Sergio Comellini. Oggi, a cinque decenni di distanza, è un moderno stabilimento caseario con 34 dipendenti, guidato da Luca Comellini (figlio di Roberto) con 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 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 e che prevede l'utilizzo di latte vaccino intero raccolto nella zona geografica tipica, di fermenti lattici (batteri lattici autoctoni) aggiunti sotto forma di innesto naturale, caglio e sale. Il latte è fondamentale per aggiungere allo Squacquerone la tipica nota erbacea che si unisce al classico sapore dolce-acido e lo rende complemento perfetto al gusto di un altro prodotto tipico di Romagna, la piadina, della quale è infatti una delle farciture più comuni.

Pubblicità

L'azienda ha recentemente partecipato alla **32esima edizione del World Cheese Award**, il premio di riferimento internazionale per l'eccellenza casearia, tenutosi lo scorso ottobre nel corso della manifestazione Forme e in contemporanea alla prima edizione del format fieristico B2Cheese. In questa occasione lo storico caseificio di Castel San Pietro Terme è stato premiato con la **medaglia d'oro nella categoria semi duri a latte vaccino** (unico oro in questa



categoria), per il suo Castel San Pietro, caciotta dalla caratteristica consistenza morbida e dal sapore delicato; **e con 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.

"La nostra linea –ha dichiarato l'Ad del caseificio, **Luca Comellini**- comprende oltre 29 prodotti, tra tradizionali, senza lattosio e Dop, che stanno avendo un grande successo sul mercato, grazie all'impiego di ingredienti genuini, tra tutti il latte vaccino fresco, che lavoriamo artigianalmente e giornalmente con l'utilizzo delle più moderne tecnologie di trasformazione".

Caseificio Comellini è virtuoso anche sul fronte dell'attenzione all'ambiente, una cura costante e orientata al miglioramento dell'impatto dell'azienda in termini soprattutto di scarti di lavorazione, che vengono sempre riutilizzati per l'alimentazione zootecnica e la produzione di biogas.

Le eccedenze produttive, inoltre, non vengono mai inutilmente smaltite ma valorizzate e conferite al Banco Alimentare, fondazione che promuove il recupero delle eccedenze alimentari e la redistribuzione alle strutture caritative.