

Comellini porta lo squacquerone IN TUTTA ITALIA

di
 Jessika Pini - @pinijessika

Investiti circa 1,2 milioni di euro in impiantistica, acquisendo un moderno sistema di scarico cagliata e rinnovando il comparto di raffreddamento e conservazione



Ha investito su impianti di ultima generazione per incrementare la shelf life di formaggi freschi della tradizione casearia romagnola, come lo squacquerone, e allargare così le loro potenzialità di mercato. Questo mix di innovazione al servizio della tradizione è alla base della strategia di Caseificio Comellini di Castel San Pietro Terme, alle porte di Bologna, ma già in odor di Romagna. Nel biennio 2018-2019 l'azienda ha investito circa 1,2 milioni di euro in impiantistica, acquisendo un moderno sistema di scarico cagliata e rinnovando il comparto di raffreddamento e conservazione del prodotto con un impianto in acciaio inox, quindi completamente sanificabile, che permette di controllare continuamente temperatura e umidità. Sul fronte del packaging nell'ultimo anno l'azienda ha sostituito gli imballi secondari

Tipicità di Romagna

Comellini lavora 300 quintali di latte al giorno, di cui il 40% della materia prima viene destinata allo Squacquerone di Romagna Dop; il resto serve per il formaggio di Castel San Pietro (caciotta tipica), per una ricotta di latte intero detta mousse di latte, sempre appartenente alla tradizione casearia romagnola; infine per lo stracchino e una linea senza lattosio con caglio vegetale.

Ottica vegan

Sempre nell'ottica di rivisitare i prodotti della tradizione in funzione delle esigenze dei consumatori, Comellini propone a proprio marchio uno squacquerone, senza Dop, delattosato e con caglio vegetale di cardo al posto di quello di vitello, altamente digeribile per intolleranti al lattosio e vegetariani.



L'originale formaggio molle di Castel San Pietro, è frutto dell'utilizzo di particolari fermenti selezionati che conferiscono a questo prodotto una consistenza morbida e un sapore delicato



in materiali derivati dal petrolio con altre soluzioni: dalle cassette in polistirolo espanso sono passati al cartone e stanno lavorando su packaging accoppiati carta e plastica per i prodotti che rilasciano umidità. Per quanto riguarda i materiali a diretto contatto con i formaggi stanno percorrendo la strada della plastica monomateriale e abbandonando i packaging multistrato.

“Grazie all'ammodernamento degli impianti di lavorazione -afferma Luca Comellini, titolare del Caseificio omonimo- e alla messa a

punto di ricette che rispettano la tradizione, ma adattandosi ai gusti del consumatore contemporaneo, siamo riusciti a distribuire i nostri prodotti nella gdo in tutta Italia, evadendo gli ordini entro 24 ore”. Nella ricetta dello Squacquerone di Romagna Dop, per esempio, è stata mantenuta, come previsto dal disciplinare, ma ingentilita, la caratteristica dell'acidità. “L'ottenimento della Dop nel 2012 ci ha aperto le porte della gdo e ci ha consentito di iniziare la produzione dello squacquerone per la marca del distributore -spiega Comellini-

Un salto che ha favorito la conoscenza di questo prodotto in tutta la Penisola. La grande distribuzione può svolgere un ruolo centrale nella valorizzazione dei prodotti locali investendo in proprie linee premium”. Lo Squacquerone Dop prodotto dal Caseificio Comellini è distribuito per il 60% a mdd per il 40% a marchio industriale.

Alcune insegne da giugno a settembre propongono in promozione nel pozzetto della gastronomia l'abbinamento con la piadina, soprattutto nei punti di vendita sulla riviera adriatica, dove il consumo incrociato di questi due prodotti è già consolidato. Nella gastronomia assistita, invece, si forma il personale sui possibili abbinamenti dello squacquerone con vini e altri prodotti come prosciutto dolce e la piadina. ☞