



Il Caseificio Comellini vince l'Oro e l'Argento al World Cheese Award 2021

- Castel San Pietro Terme
- Eventi
- Enogastronomia

Da

Roberto Di Biase

-
14 Novembre 2021

4

Facebook

Twitter

WhatsApp

Linkedin



Squacquerone di Romagna DOP di Comellini

Premio Gold per lo Squacquerone di Romagna DOP di Comellini, mentre allo Stracchino degli Angeli va il premio Silver della competizione internazionale più importante dedicata ai formaggi

CASTEL SAN PIETRO TERME (BO) – **Caseificio Comellini è stato nominato tra i vincitori del World Cheese Awards svoltosi ad Oviedo, in Spagna.** Due i formaggi dello storico caseificio di Castel San Pietro Terme (BO) che si sono distinti tra la miriade di prodotti caseari iscritti ed esaminati presso il maestoso Palacio de Exposiciones y Congresos, affascinando alcuni tra i maggiori esperti al mondo: **Io Squacquerone di Romagna DOP e lo Stracchino degli Angeli**, che hanno gareggiato nella categoria “Formaggi freschi a latte vaccino”.

Caseificio Comellini è stato premiato con l'ambita medaglia d'Oro per lo Squacquerone di Romagna DOP, il formaggio che si “squacqua”, dal colore madreperla e dalla cremosità unica che Comellini realizza con latte freschissimo, proveniente da otto allevamenti della zona, e soprattutto con l'utilizzo di **fermenti lattici**



autoctoni, coltivati nelle quattro fermentiere del caseificio. “Cinquant’anni di esperienza ci hanno insegnato come l’alternarsi delle stagioni influenzi l’attività dei nostri fermenti, e quali adattamenti dobbiamo apportare alla ricetta di produzione per sfruttare al meglio il lavoro di questi preziosi alleati, che conferiscono al nostro Squacquerone di Romagna DOP quella caratteristica struttura deliquescente, accompagnata da una dolcezza e da un aroma di latte con note erbacee”, commenta **Luca Comellini, Amministratore Delegato di Caseificio Comellini SpA.**

Allo Stracchino degli Angeli è andata la medaglia d’Argento: il gustoso formaggio molle da tavola – che Comellini produce **anche nella versione senza lattosio** – ha convinto la giuria grazie al suo delicato sapore di latte appena munto.

Luca Comellini spiega: “Siamo davvero felici che l’impegno e la passione che ogni giorno mettiamo nella produzione dei nostri formaggi freschi abbiano trovato riconoscimento a livello internazionale. Questi due premi sono il coronamento di un lavoro che portiamo avanti da oltre cinquant’anni con l’obiettivo di convincere non solo gli esperti e le giurie specializzate, ma anche e soprattutto i nostri consumatori.” – e continua – “La nostra linea comprende oggi 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”.

La 33esima edizione del World Cheese Awards è stata la più grande ed internazionale mai realizzata, con oltre 4,000 iscrizioni ottenute per la prima volta. I formaggi in competizione hanno rappresentato 45 paesi diversi, tra cui i paesi recentemente aggiunti come India, Guatemala, Giappone e Colombia, nonché le nazioni produttrici affermate come Francia, Italia, Spagna, Svizzera e Regno Unito.

Tutti i prodotti caseari iscritti sono stati esaminati in una sola giornata, e 250 esperti provenienti da 38 paesi diversi ne hanno valutato l’aspetto, la consistenza, l’aroma ed il sapore. Le medaglie di Bronzo, Argento, Oro e Super Gold sono state assegnate durante la sessione mattutina, prima che i formaggi meritevoli del premio Super Gold venissero riesaminati per trovare i 16 formaggi migliori di quest’anno. La Super Giuria Internazionale, composta dai migliori rappresentanti della comunità casearia, ha presentato i rispettivi formaggi scelti in diretta televisiva su World Cheese TV, prima di eleggere il Formaggio Campione del Mondo di quest’anno.

Caseificio Comellini – <https://www.caseificiocomeillini.com>

Con un fatturato di 10 milioni di euro nel 2020, il Caseificio Comellini si colloca come una realtà emergente, con una produzione concentrata sui formaggi freschi, come la Casatella, lo Stracchino degli Angeli, il Formaggio di Castel San Pietro e la Mousse di Latte. Insieme alla recente introduzione di una speciale linea senza lattosio (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. La gamma di formaggi freschi viene realizzata interamente da latte italiano, la maggior parte del quale raccolto direttamente in Emilia-Romagna. Fortemente radicato nel territorio, questo player opera in filiera controllata con l’applicazione di rigorose procedure operative, controlli e analisi di laboratorio costanti, garantendo formaggi con elevati standard organolettici ed igienico-sanitari, grazie anche alla certificazione IFS higher level.

