



► 10 novembre 2021 - Edizione Imola

Medaglia d'oro al caseificio Comellini per lo squacquerone dop

Il formaggio fresco prodotto a Castello sbaraglia la concorrenza al World Chees Awards, concorso mondiale svoltosi in Spagna

CASTEL SAN PIETRO

Il Caseificio Comellini è tra i vincitori del World Cheese Awards svoltosi ad Oviedo, in Spagna. Due i formaggi dello storico caseificio di Castel San Pietro che si sono distinti tra la miriade di prodotti caseari iscritti ed esaminati nel maestoso Palacio de Exposiciones y Congresos, affascinando alcuni tra i maggiori esperti al mondo: lo Squacquerone di Romagna Dop e lo Stracchino degli Angeli, che hanno gareggiato nella categoria 'Formaggi freschi a latte vaccino'.

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 singolare cremosità 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 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.

La 33^a edizione del World Cheese Awards è stata la più grande e 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, Guatema- la, 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 e il sapore.

Nel 2020 il Caseificio Comellini ha fatturato 10 milioni di euro; la sua produzione è 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 (meno di 0,01%) realizzata con caglio vegetale, l'azienda arriva ad oltre 29 referenze diverse per formato e tipologia di prodotto, sia a libero servizio sia per il banco gastronomia. Il focus della produzione casearia rimane però lo Squacquerone di Romagna Dop, di cui il Caseificio Comellini è storico produtto-





► 10 novembre 2021 - Edizione Imola

re, oltre che uno tra i promotori delle iniziative che hanno condotto all'adozione del disciplinare di produzione portato a compimento nel 2012.

UN ALTRO RICONOSCIMENTO

**In bacheca
è finito anche
un argento
grazie allo Stracchino
degli Angeli**



Il personale del caseificio Cornellini nello stabilimento castellano

