



Caseificio Comellini vince (di nuovo) il Premio Roma

Lo Stracchino senza lattosio di Caseificio Comellini vince il concorso Premio Roma per il secondo anno consecutivo. Con questa vittoria, il caseificio raggiunge il secondo posto nella classifica dell'Edizione 2022 dei migliori "Formaggi innovativi per tecnologia di produzione o funzionalità". La linea senza lattosio di Caseificio Comellini viene considerata elemento di "innovazione nel rispetto della tradizione casearia emiliano-romagnola". Si tratta di formaggi ottenuti dalla lavorazione del latte proveniente soprattutto da piccoli allevamenti della zona di Castel San Pietro Terme, delattosati in caldaia e coagulati grazie all'utilizzo del caglio vegetale estratto dal cardo selvatico. Oltre allo stracchino, fanno parte della gamma dei delattosati anche: squacquerone, casatella e formaggio di Castel San Pietro.

Il Premio Roma è il concorso di eccellenza promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato da Agro Camera, l'Azienda speciale della stessa Camera per la valorizzazione del settore agroalimentare, in collaborazione con Arsiat.

Giunto quest'anno alla sua diciannovesima edizione, il premio ha visto la partecipazione di 103 aziende: 35 del Lazio e 27 imprese partecipanti dal resto d'Italia ripartite tra 9 regioni soprattutto Campania, Emilia-Romagna e Sardegna. Consolidata la partecipazione delle imprese estere, con 41 iscrizioni provenienti dalla Spagna, dalla Finlandia e dalla Lituania.

"Nella produzione dei nostri formaggi cerchiamo sempre di estrarre tutto il buono del latte, per ottenere una qualità in grado di emozionare" -spiega Luca Comellini, amministratore delegato di Caseificio Comellini-. Per il secondo anno il Premio Roma riconosce la bontà del nostro stracchino delattosato e ci rende particolarmente fieri, perché premia la sfida intrapresa quando abbiamo investito e scommesso sulla nuova linea di formaggi delattosati: prodotti che mantengono intatti i sapori e gli aromi dei formaggi tradizionali andando incontro alle esigenze alimentari di chi è intollerante o vegetariano ma non vuole rinunciare al piacere del buon formaggio".

