

RA
SEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio
- Ufficio Stampa CREA



ANSA

Dal cardo al carciofo ,+11% i formaggi con caglio vegetale

Dalla ricerca del Crea, gustosi e originali per struttura e aroma

(ANSA) - ROMA, 31 OTT - Corre la ricerca sul fronte dei formaggi con caglio vegetale per rispondere ad una domanda in costante crescita, registrando +11% tra il 2020 e il 2022; un successo dovuto anche al fatto che l'aumento di prezzo per questi prodotti è stato appena dell'1%. Dopo il caglio di cardo selvatico utilizzato per produrli, l'ultima frontiera è quello di carciofo selvatico dall'ampio potere coagulante ma anche di diverse piante spontanee della flora cilentana. Merito del Centro di Ricerca Zootecnia e Acquacoltura a Bella in provincia di Potenza che anni fa ha testato se il *Cynara scolymus* (carciofo), un prodotto orticolo locale, avesse le medesime proprietà coagulanti del cardo, sperimentandone il risultato da un punto di vista organolettico. In seguito, un'indagine etnobotanica sull'uso di piante selvatiche con potere coagulante hanno portato al progetto di ricerca Caprini Erbosi, in collaborazione con la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Salerno. È nata così l'idea di testare altre 6 piante spontanee della flora cilentana e provare a produrre formaggi caprini a caglio vegetale. Il progetto è ancora in corso, ma i risultati hanno permesso di individuare due specie con capacità coagulanti, non presenti nella bibliografia mondiale. Sono nate così le Caciotte a latte vaccino, semi-stagionati a latte caprino e ovino, formaggi a pasta molle e filata (scamorza e caciocavallo), erborinati. Tutti formaggi che partono dalla produzione tradizionale, ma con la novità del caglio ottenuto dal carciofo: i formaggi si presentano gustosi e originali per struttura, aroma e sapore. La pasta presenta una struttura più solubile e morbida rispetto a quelli a caglio animale, cedevole a temperatura ambiente, quasi fondente nella caciotta. L'odore rivela note erbacee, che si accentuano all'assaggio, svelando una caratteristica impronta gusto-olfattiva dolce-amara piacevolmente equilibrata. Il caglio vegetale non modifica le proprietà nutrizionali del formaggio e risponde all'esigenza dei consumatori che non vogliono rinunciare ad un alimento così importante nella nostra cultura alimentare (ANSA).