

Serata didattica sul caglio



Il caglio e la sua importanza nella caseificazione

DELEGAZIONE ONAF - PARMA
Vincenzo Bozzetti- Agosto 2014

Il 22 settembre 2014, presso il ristorante “Il Rigoletto”, a Fontevivo (PR), si è tenuta la prevista “Serata Didattica” dedicata al caglio e riservata ai soli Soci ONAF.

Vincenzo Bozzetti, che ci ha fatto da relatore dell’incontro, con la sua verve e la sua esperienza, ha permesso di affrontare un argomento così squisitamente tecnico mantenendo vivo e attento l’uditorio, composto da una ventina di Assaggiatori della Delegazione di Parma.

Al termine dell’esauriente relazione sull’argomento, sono stati portati in assaggio quattro formaggi opportunamente scelti per evidenziare l’effetto che diversi tipi di caglio possono determinare sul prodotto finito:

Mozzarella (industriale), coagulata con caglio microbico OGM:

potendo contare su una perfetta standardizzazione del tipo di coagulante si riesce a replicare l’effetto desiderato su grandi quantità di prodotto e in qualunque momento (ovviamente lavorando latte con caratteristiche altrettanto standardizzate).

Caciotta vaccina, coagulata con caglio bovino:

la tipologia di caglio, unita alle particolari caratteristiche del processo di produzione, è determinante per favorire lo sviluppo di una microflora lattica utile per garantire il profilo olfatto-gustativo del prodotto.

Parmigiano Reggiano DOP, coagulato con caglio di vitello:

la prescrizione del Disciplinare di produzione che fissa il contenuto di Chimosina e di Pepsina del caglio utilizzato nella produzione di questo formaggio consente di ottenere, in modo abbastanza costante, le caratteristiche desiderate per questo prodotto.

Provolone Valpadana piccante DOP, coagulato con caglio di agnello in pasta:

la composizione di questo caglio è determinante per assicurare al Provolone piccante le sue particolari caratteristiche olfatto-gustative che altrimenti non sarebbero ottenibili.

A conclusione dell’incontro, Vincenzo ci ha proposto l’assaggio di un formaggio “non classificabile” – come lo ha introdotto lui – di cui dare una valutazione e una classificazione. C’è stata una buona concordanza di idee nella valutazione organolettica, ma la discussione sulla classificazione ha riservato una grande sorpresa quando è stata svelata la particolarità di quel formaggio: era di latte vaccino con aggiunta del 3% di latte di asina (si trattava infatti del formaggio di 24 mesi di stagionatura che, nella sua categoria, è risultato vincitore al Trofeo San Lucio 2014 di Pandino). Questo ha dato lo spunto per sottolineare le caratteristiche peculiari di questo prodotto e quanto ancora ci si possa aspettare nella caseificazione percorrendo nuove strade, soprattutto nella selezione dell’ingrediente base: il latte.