

## Caglio liquido bufalino per mozzarella di bufala dop

*Il caglio di vitello bufalino ottimizza la produzione, valorizzando ancora di più il territorio e la filiera*



**R**endere disponibile un caglio specifico non solo per produrre la mozzarella di bufala dop ma anche per esaltare ancora di più le caratteristiche del latte bufalino. Questa la nuova sfida vinta da Cagliificio Clerici. «L'obiettivo del cagliificio è aiutare l'industria casearia a produrre formaggi sempre migliori – spiega Bartolomeo Mercuri, area manager di Cagliificio Clerici. – L'idea del nuovo caglio liquido di vitello bufalino è nata da un semplice ragionamento: un enzima specifico per la coagulazione di un particolare latte, sinora appannaggio di un caglio ottimo ma aspecifico. Dopo la fase di ricerca e

sviluppo, di studio e di test di produzione, il prodotto è pronto per essere commercializzato e per contribuire a migliorare ancora di più la mozzarella».

### Visto da vicino

Lo studio della letteratura scientifica evidenzia che il caglio di vitello bufalino ha un comportamento simile a quello di vitello, con attività massima attorno a pH 4,4-5,5. Ha inoltre un'azione ottimale nell'intervallo di temperatura a cui avviene la coagulazione del latte durante la produzione di mozzarella di bufala campana. Tuttavia il caglio bufalino è meno termostabile e quindi maggiormente inattivabile dalla filatura della cagliata.



La minore termoresistenza, unitamente alla maggiore specificità di idrolisi della k-caseina rispetto al caglio di vitello, rendono il caglio di vitello bufalino potenzialmente adatto a caseificazioni in cui la proteolisi aspecifica della caseina è ritenuta non desiderata, come nel caso della mozzarella.

Nel corso della presentazione del nuovo caglio a catalogo di Cagliificio Clerici avvenuta presso la sede del consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana dop, Germano Mucchetti, membro del Comitato scientifico dell'ente di tutela, ha sottolineato come essendoci in commercio molte tipologie di caglio sia fondamentale scegliere quello "idoneo" per ogni tipo di latte e formaggio e che «per le sue caratteristiche, il caglio di vitello bufalino può rappresentare una soluzione di notevole interesse per la mozzarella di bufala campana, in quanto può avere un comportamento persino migliore rispetto al caglio di vitello».

### I test di caseificazione

Il consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana ha allestito diverse prove per confrontare il caglio di vitello bufalino con quello di vitello nella caseificazione di una mozzarella di bufala campana sia a latte crudo sia a latte pastorizzato. Al termine di questi test sono stati valutati gli aspetti complessivi di qualità dei formaggi e il profilo elettroforetico delle caseine. La valutazione della proteolisi delle mozzarelle è stata effettuata presso i laboratori del Crea-ZA (Centro di ricerca, zootecnia ed acquicoltura, sede di Lodi) mediante elettroforesi capillare. Sono state evidenziate alcune frazioni caseiniche ( $\alpha S1$ ;  $\alpha S2$ ;  $\beta$  e para-k caseina) come quelle in figura 1. I campioni analizzati sono pervenuti al laboratorio il giorno successivo a quello del-

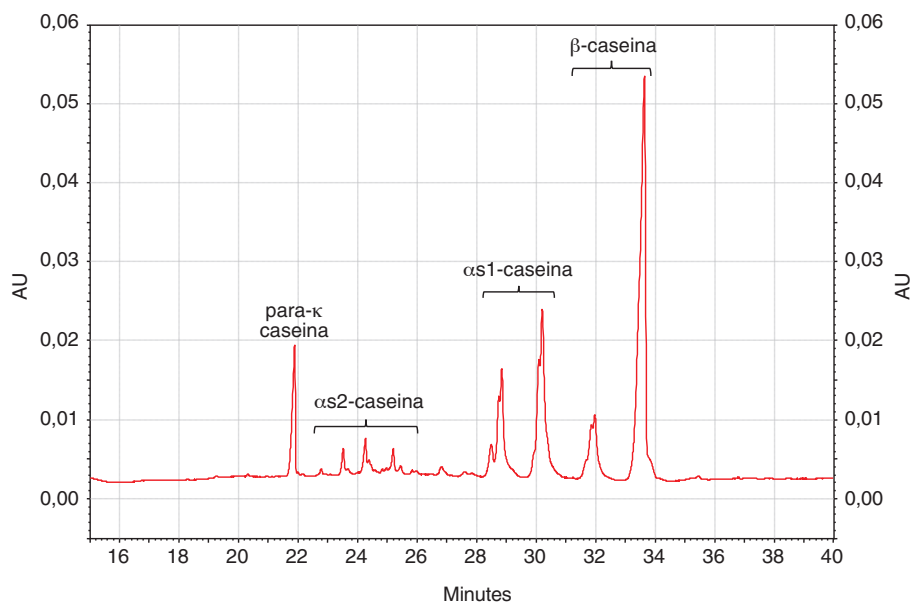


Figura 1.

la produzione, sia in condizioni refrigerate sia di congelamento. Quest'ultimo è stato adottato allo specifico scopo di evitare che eventuali sbalzi termici durante il trasporto dei campioni dal luogo di produzione al laboratorio analitico potessero degradare il prodotto. Le analisi hanno poi mostrato che non vi era alcuna differenza tra i prodotti conservati a temperature diverse durante il trasporto. Inoltre la ricerca ha evidenziato come tutti i campioni avessero il medesimo profilo proteico, indipendentemente dall'impiego in caseificazione

di latte crudo oppure pastorizzato. Inoltre non sono stati evidenziati picchi riconducibili a prodotti di degradazione derivanti da una proteolisi diversa dall'idrolisi della k-caseina, sia nei formaggi prodotti con caglio di vitello sia in quelli ottenuti con caglio di vitello bufalino. Per colore, struttura della pasta, gusto e aroma la valutazione è stata di piena rispondenza ai requisiti di prodotto stabiliti dal disciplinare della mozzarella di bufala campana. Risultati preliminari indi-

cano che tali proprietà sensoriali si mantengano bene nel tempo, consentendo di ipotizzare un prolungamento della shelf life e un prodotto migliore a parità di vita commerciale.



### L'esperienza di un utilizzatore

Il caseificio Podere dei Leoni ha sperimentato in anteprima il caglio di vitello bufalino. I suoi esperti casari hanno notato una resa e una struttura della cagliata assolutamente in linea rispetto a quella ottenuta con caglio di vitello, semmai addirittura più elastica.

«L'utilizzo del caglio bufalino ha mostrato ottimi risultati nei test di produzione della mozzarella di bufala, conferendo, almeno a una prima nostra impressione, una lucentezza e una corda sorprendenti e inaspettate durante il processo di filatura – commentano Giancarlo Pizza e Michele Ponticelli, rispettivamente responsabile qualità e direttore del Caseificio Podere dei Leoni. – La cagliata ha inoltre dato ottimi risultati durante il processo di coagulazione e rottura. Il siero che ne è derivato era limpido e ben sfruttato».

Non resta pertanto che mettere alla prova il nuovo caglio liquido di vitello bufalino!

## La presentazione ufficiale presso la sede dell'ente di tutela

Il lancio del nuovo prodotto è avvenuto nel corso di un convegno organizzato da Caglificio Clerici e dal Consorzio di tutela della Mozzarella di bufala campana presso la sede dell'ente, le Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta. Aprendo il convegno il presidente del Consorzio, Pier Maria Sacconi ha commentato: «L'iniziativa di oggi è l'ulteriore testimonianza della piena sinergia del Consorzio con tutti gli stakeholder della filiera bufalina. Il caglio è l'elemento fondamentale per dare vita alla mozzarella di bufala campana dop e il lavoro in atto, teso a garantire sempre più qualità, è determinante per la crescita del comparto in un'ottica di innovazione e di ricerca».

Iris Verga, discendente di Martino Clerici fondatore del Caglificio, ha invece sottolineato come l'innovazione, la tradizione e le persone (collaboratori, clienti, fornitori e distributori) siano sempre stati il "segreto" di un'azienda che da un piccolo paesino vicino a Como ha saputo costruire la storia del caglio in Italia, dal 1872, da autentica protagonista. Sempre a fianco dei casari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA