Stamani, presso il Caseificio Pongennaro di Soragna, si è svolta la conferenza stampa organizzata dall’Ateneo di Parma per l’inizio della produzione de “Il Verdiano” formaggio a pasta dura con caglio vegetale. Alla conferenza stampa sono intervenuti il Delegato del Rettore per la Ricerca, Alessandro Mangia, il Presidente del Caseificio Pongennaro S.A.C., Renato Mondi, il Vice Presidente e Assessore all’Agricoltura e alle Attività produttive della Provincia di Parma, Pier Luigi Ferrari, Afro Quarantelli, docente del Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Gisella Pizzin del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie, Andrea Bonati, Presidente di Confcooperative Parma e il Sindaco di Soragna, Salvatore Iaconi Farina.

Dopo l’illustrazione del brevetto “formaggio a pasta dura con caglio vegetale - Il Verdiano” avvenuta lo scorso marzo, oggi si è voluto presentare ufficialmente l’inizio del ciclo produttivo de “Il Verdiano”, cominciato presso il caseificio “Pongennaro” di Soragna lo scorso 5 settembre.

L’innovazione contenuta in questo brevetto che ha già riscosso grande successo consiste in una modifica della tecnologia di produzione dei formaggi tipici mantenendo invariato tutto il resto del processo tradizionale di produzione. L’impiego del caglio di origine vegetale (estratto da funghi e/o erbe officinali) necessita infatti di accorgimenti cui sottoporre il latte per far sì che il medesimo sia idoneo alla natura del caglio vegetale e alla sua specifica e peculiare attività enzimatica. Tale mutamento ricopre infatti un ruolo essenziale nel quadro della produzione dei formaggi a pasta dura, perché pone all’attenzione degli operatori e degli esperti del settore una possibilità di differenziazione del prodotto da offrire sui vari mercati e tra essi in particolare quelli extra-Unione Europea.

La creazione de “Il Verdiano” consentirà infatti di porre sui mercati internazionali una nuova immagine del notissimo prodotto tradizionale, suggerendo agli operatori commerciali e agli esperti di marketing, nonché ai consumatori, la convinzione che il distretto del formaggio Parmigiano-Reggiano si adegua ai tempi, incontrando i gusti e le richieste di consumatori non annoverabili altrimenti tra quelli del prodotto tradizionale.

Fino a oggi si è avuta una difficile penetrazione nei mercati di paesi emergenti di grande potenzialità, quali l’India e i paesi di religione musulmana. Tali popolazioni infatti conoscono “di nome” i formaggi stagionati tipo grana, ma non “di fatto”, in quanto per ragioni etiche e religiose non possono accettare questi prodotti. Infatti l’impiego nel prodotto tradizionale del caglio di origine animale, ottenuto dallo stomaco del vitello lattante, ne preclude il consumo. Le motivazioni di questo scollamento tra la conoscenza del prodotto e la mancata utilizzazione rappresenta un assillo per il futuro dell’intero comparto dei formaggi grana.

L’introduzione dunque sul mercato di altri tipi di formaggio, a partire dalla stessa materia prima (latte per la caseificazione delle aziende agricole del comprensorio), potrebbe quindi fornire agli allevatori maggiori occasioni di vendita, secondo il principio della “diversificazione dell’offerta”. Il prodotto così ottenuto potrebbe infatti trovare ampio consenso anche fra i consumatori vegetariani o comunque sensibili all’utilizzo del caglio di origine animale.

Il formaggio “a pasta dura” prodotto con il caglio vegetale verrà diversificato con apposita fascera al fine di evitare ogni possibile sovrapposizione con i marchi già esistenti ma, al tempo stesso, potrà presentare parametri analitici del tutto simili a quelli normalmente riscontrati per il

formaggio Parmigiano-Reggiano mediante le seguenti analisi:

• chimico bromatologiche;
• microbiologiche;
• organolettiche;
• radiologiche di espertizzazione;
• sensoriale.

L’attuale brevetto, di cui sono contitolari l’Università degli Studi di Parma e la dott.ssa Gisella Pizzin e di cui il Caseificio Pongennaro ha ottenuto la licenza in esclusiva, potrebbe creare anche per i giovani operatori nuove opportunità e stimoli per ottimizzare la loro attività.