

30 Giugno 2020

Caseificio Comellini

Formaggio di Castel San Pietro, una caciotta da medaglia d'oro

Questo formaggio dal sapore delicato e un cuore tenero raccoglie le grandi qualità del latte con cui viene prodotto. Al Caseificio Comellini è una tradizione che ha conquistato il World Cheese Award 2019



Emilia-Romagna

Un buon formaggio nasce nei campi. Lo sanno bene i casari di Castel San Pietro Terme, che si dedicano all'arte casearia con passione. Qui il **Caseificio Comellini** produce il **Formaggio Castel San Pietro**, una caciotta dal sapore delicato e un cuore tenero che ha conquistato la medaglia d'oro al **World Cheese Award 2019**. Merito della lavorazione artigianale e di un territorio generoso. Proprio a Castel San Pietro Terme, Città Slow dal 2005, i foraggi come l'erba medica e il latte di qualità donano al formaggio un profumo unico e **preziose qualità nutritive**.

Nell'azienda fondata nel 1969 dai fratelli **Roberto e Sergio Comellini** l'eccellenza di un territorio si difende con l'amore per le buone cose. Il latte utilizzato per la lavorazione dei formaggi proviene, in gran parte, da **otto stalle** che si trovano a pochi chilometri dall'azienda.

«Siamo fortunati» spiega **Luca Comellini**, titolare dell'azienda «perché proprio nel nostro territorio, tra Castel San Pietro Terme e Medicina, le caratteristiche del terreno argilloso permettono di produrre un formaggio di grande qualità, conosciuto e venduto in tutta Italia. Negli allevamenti i bovini vengono alimentati con questo foraggio che dona al latte ottimi valori nutrizionali e al formaggio caratteristiche organolettiche uniche».



Luca Comellini con lo staff del Caseificio Comellini (la foto è stata scattata prima dell'emergenza Covid-19)

Tutte le **otto aziende agricole** che forniscono il latte al Caseificio Comellini producono autonomamente il foraggio destinato ai bovini. ?Lavoriamo il latte come arriva dalla stalla ? continua Luca ? proprio come accadeva un tempo. In una realtà come la nostra bisogna rimboccarsi le maniche, bisogna darsi da fare e occuparsi un po? di tutto perché al caseificio non ci si ferma mai?.

La passione per la lavorazione artigianale si esprime anche con il recupero e la valorizzazione di **prodotti della tradizione**. E così scopriamo che il Formaggio Castel San Pietro ha una storia tutta locale. Questa tenera caciotta veniva prodotta nelle case contadine originariamente con latte misto. Pian piano, come accade spesso nella storia, la sua lavorazione si è andata disperdendo. Cinquant?anni fa il Caseificio Comellini pensò di recuperare la ricetta tradizionale e di valorizzarla utilizzando esclusivamente **latte vaccino** e rendendo il formaggio ancor più morbido. Il risultato è stato un successo, che si è rafforzato nel corso del tempo grazie a un mercato sempre più alla ricerca di formaggi leggeri, morbidi e dal sapore delicato. Nel 2019 la produzione di Formaggio Castel San Pietro ha raggiunto le 200 tonnellate.



Il Caseificio Comellini è parte della storia locale. C'è chi ci lavora fin da giovanissimo e ora si sta preparando alla pensione. Gilberto, ad esempio, che ha cominciato con Roberto e Sergio nel vecchio caseificio. Allora il lavoro era tutto manuale e si faceva il giro di raccolta del latte di stalla in stalla sollevando a mano bidoni da 50 litri. La fatica era tanta quanto la passione. Tutti i nostri ragazzi si danno un gran da fare ogni giorno immersi nel dolce odore di latte fresco, che si fa ancor più intenso quando Massimiliano apre la cella dove riposa il formaggio Castel San Pietro. È lui ad entrare nella stanza che profuma di burro, una coccola aromatica per chi gusterà il delizioso formaggio. Massimiliano ne valuta la maturazione e la consistenza. Qui il formaggio riposa su stuoie **dagli otto ai quindici giorni**, a seconda della pezzatura. E nel corso di questo tempo viene **girato tre o quattro volte**, affinché assuma la giusta forma. La caciotta ha infatti un caratteristico **scalzo convesso** e con la maturazione il suo cuore diventa ancor più **morbido e pastoso**. Per controllare al meglio l'umidità, all'interno della cella di maturazione sul pavimento si cosparge sale.

Il risultato è un formaggio con una **leggera bucciatura**, che profuma di latte fresco e che dona al palato un **aroma di burro** che si fonde con una **nota vegetale di frutta fresca**. Si può gustare con una fetta di pane montanaro, magari accompagnato da un bicchiere di vino bianco come l'Albana di Romagna Docg. È un perfetto ingrediente per molte ricette e, in Romagna, è uno dei formaggi più amati per la preparazione dei **tradizionali cappelletti**. Luca Comellini consiglia di provare il Formaggio Castel San Pietro con le Mele Golden Delicious Dop e magari con un filo di miele del territorio, come quello leggero di acacia o magari con la melata.
