

■ A cura della redazione

Caglio polvere Clerici: un "vero dono"

Caglificio Clerici ha investito molto in un progetto mirato alla valorizzazione del caglio polvere. «In un mondo dove il prezzo del latte è ai minimi storici – spiega l'amministratore delegato Francesco Verga – alcuni avrebbero investito in progetti di produzione per caglio low cost.

Noi abbiamo scelto di portare avanti i valori che hanno i nostri stessi clienti e di regalare emozioni al consumatore con prodotti finiti genuini, ricchi e naturali». Per far

questo, l'azienda è partita dalla materia prima, gli stomaci dei vitelli lattanti, selezionandone i fornitori e studiando a fondo le diverse tipologie di chimosina e pepsina in essi contenuti. Particolare cura è stata prestata poi all'estrazione degli enzimi dagli stomaci. Tale fase, molto delicata, è soprintesa in azienda da una sola persona che, grazie a decine di anni di esperienza, ha la capacità di "capire" gli stomaci e, di conseguenza, di lavorarli singolarmente nella maniera più idonea. Tutto il processo produttivo, pertanto,

si basa sulla capacità, affinata dalla conoscenza e dall'esperienza, di comprendere la materia prima e di lavorarla, rispettandola e valorizzandola.

E ciò avviene anche nei forni essiccatori tradizionali, che permettono di ottenere un caglio polvere chiarissimo e di pregio. Caglificio Clerici è rimasto così soddisfatto del risultato ottenuto da decidere di rendere standard questa nuova lavorazione di polvere, alzando l'asticella allo scopo di valorizzare ancora di più le tipicità casearie italiane.