

FORMAGGIO A CAGLIO VEGETALE, È BOOM NELL'ERA DEI VEGETARIANI



BRA - I fiori di cardo, mai come quest'anno, fanno capolino su molti banchi degli espositori e degli affinatori a Cheese 2017, la rassegna internazionale sul settore lattiero-caseario organizzata a Bra (Cuneo) da Slow Food e dalla Città di Bra.

In questa multiforme schiera di specialità casearie a latte crudo, sempre più consumatori si stanno orientando, chi per motivi religiosi chi per scelta di un regime alimentare vegetariano, per i formaggi a caglio vegetale.

A mettere in luce questo trend nella caseificazione un incontro multidisciplinare, promosso da Le Fattorie Fiandino presso l'università di Pollenzo, che ha messo a confronto nutrizionisti, produttori, ricercatori universitari, pasticceri, chef con la partecipazione di **Marco Olmo**, 69enne maratoneta in ambienti estremi, dal deserto al Monte Bianco, e vegetariano.

“Anche i cagli di origine animale sono naturali – ha precisato **Giuseppe Zeppa**, docente presso l'Università di Torino – ma hanno un prezzo più elevato e non sempre sono disponibili. Inoltre sono un tabù per i vegetariani e in alcune pratiche religiose mentre l'uso ricombinato è addirittura proibito in Francia e Olanda. Da qui la crescita della domanda di coagulanti vegetali, una pratica antichissima di caseificazione citata nella Bibbia e nei testi di Columella. Il principale caglio vegetale è il cardo selvatico, ma c'è chi usa anche il latte di fico, la pianta dell'Euforbia, e in taluni casi il lattice della lattuga, il girasole e la buccia del kiwi”.

“Il formaggio con coagulante naturale – ha detto il nutrizionista **Fabrizio Tamburini** – è molto più digeribile e permette un pieno recupero dei sali e minerali spesi nell'attività sportiva”.