

La Provincia
di Sondrio

Il progetto della Colavev

"Nuovo" Casera dopo il test sui consumatori

SONDRIO Dal produttore al consumatore? No, questa volta il procedimento ha curiosamente percorso la strada inversa. Il Casera Dop ha infatti rinnovato il suo sapore dopo essere stato testato sui gusti dei consumatori.

E' quanto realizzato dalla Colavev per rendere il formaggio ancora "più tipico". Il caseificio di Postalesio ha voluto riscoprire il suo vero gusto, selezionando attentamente il latte conferito dai soci e i fermenti utilizzati per la produzione di questo formaggio dal sapore antico. Il processo è finito con il coinvolgimento di un panel significativo di consumatori che ha evidenziato le caratteristiche più gradite. Il lavoro sinergico del Centro italiano di analisi sensoriale e del Centro ricerca e sviluppo di TreValli **Cooperlat**, gruppo cooperativo lattiero caseario di cui fa parte Colavev Valtellina, si è focalizzato sul profilo sensoriale del formaggio Dop per esaltarne la persistenza olfattiva e del gusto.

«Attraverso questo restyling abbiamo voluto rispondere alle caratteristiche che il consumatore più attento ai valori della tipicità si attende di poter trovare in uno dei formaggi più richiesti nel mercato lombardo - sottolinea Giancarlo Bongiolatti, presidente di Colavev Valtellina - ma questo lavoro servirà anche per ampliare le opportunità di dialogo con i grandi clienti della grande distribuzione organizzata, che sempre più spesso dedicano spazio alle produzioni tipiche regionali».

