

## nato primo formaggio di latte asina al mondo

Scritto da redazione

Sabato 03 Ottobre 2015 00:00

---

Si chiama Asinino Reggiano ed e' il primo formaggio al mondo prodotto esclusivamente con latte di asina. E' stato presentato per la prima volta ad Expo 2015, al Padiglione Coldiretti nell'incontro dedicato al ritorno dell'allevamento dell'asino in Italia. "Si tratta di una autentica novita' in quanto fino ad oggi non era possibile trasformare in formaggio il latte di sola asina. Il risultato, e' stato ottenuto nel piu' grande allevamento d'asini d'Europa, l'azienda Montebaducco di Quattro Castella (Reggio Emilia), grazie alla collaborazione tra l'allevatore Davide Borghi e il tecnologo alimentare Giuseppe Iannella.

La possibilita' di trasformare il latte di asina in formaggio - ha spiegato Davide Borghi - si scontra con l'impossibilita' di caseificarlo con i cagli in uso per la trasformazione degli altri tipi di latte in quanto il latte d'asina e' molto diverso da quello di vacche, bufale, pecore, capre". L'ostacolo e' stato superato "grazie all'intuizione di Iannella che, dopo approfondire ricerche, ha individuato nel caglio di cammello il prodotto piu' adatto. Si tratta di un altro tassello nella produzione dell'azienda di Montebaducco che, con i suoi ottocento asini, produce gia' da anni latte per alimentazione, principalmente dei neonati con problemi di intolleranza alimentare, e una linea di cosmetici", osserva Coldiretti. L'Asinino Reggiano, e' gia' stato richiesto dagli chef per la preparazione di piatti da proporre nelle degustazioni. L'obiettivo e' quello della commercializzazione seppure rivolto a un segmento di nicchia.