

## Presentato ad Expo il primo formaggio di latte d'asina

Si chiama Asinino Reggiano ed è il primo formaggio al mondo prodotto esclusivamente con latte di asina. È 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 novità in quanto fino ad oggi non era possibile trasformare in formaggio il latte di sola asina. Il risultato - spiega Coldiretti - è stato ottenuto nel più 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 possibilità di trasformare il latte di asina in formaggio - ha spiegato Davide Borghi - si scontra con l'impossibilità di caseificarlo con i cagli in uso per la trasformazione degli altri tipi di latte in quanto il latte d'asina è molto diverso da quello di vacche, bufale, pecore, capre".

L'ostacolo è stato superato grazie all'intuizione di Iannella che, dopo approfondire ricerche, ha individuato nel caglio di cammello il prodotto più adatto. Si tratta di un altro tassello nella produzione dell'azienda di Montebaducco che, con i suoi ottocento asini, produce già da anni latte per alimentazione, principalmente dei neonati con problemi di intolleranza alimentare, e una linea di cosmetici.

Il risultato della trasformazione è un formaggio magro, ottenuto da latte non pastorizzato con una procedura di trasformazione che ne esalta le caratteristiche. Il gusto al palato è molto particolare e, a seconda del grado di stagionatura, si può avere nella tipologia a pasta tenera o semidura.

L'Asinino Reggiano è già stato richiesto dagli chef per la preparazione di piatti da proporre nelle degustazioni. L'obiettivo è quello della commercializzazione seppure rivolto a un segmento di nicchia. Per questo, Davide Borghi ha deciso che il formaggio stagionato verrà proposto in una raffinata confezione in ceramica, prodotta con materiali biologici e di manifattura artigianale italiana, che è in grado di conservare alla perfezione il cibo in essa contenuto, specialmente prevenendo l'ossidazione dei grassi.