



Presentazione del brevetto

**Formaggio a pasta dura
con caglio vegetale
- Il Verdiano -**

Parma 30 marzo 2012



**FORMAGGIO EXTRADURO OTTENUTO
CON LATTE CRUDO DI VACCA
PARZIALMENTE SCREMATO
per affioramento spontaneo della crema
CAGLIO VEGETALE
A PASTA COTTA E A LUNGA MATURAZIONE**



La produzione del formaggio VERDIANO
inizierà nelle terre Verdiane della bassa Parmense

**Il latte sarà prodotto nel rispetto
delle nostre tradizioni e del nostro territorio**



Il caglio può essere di diversa origine:

Caglio Animale:

generalmente di origine bovina, viene estratto dall'abomaso dei vitelli da cui è ricavata la chimosina. Ad oggi è il più utilizzato nella produzione casearia.

Caglio Vegetale:

ottenuto con estratti di cardo (*Cynara Cardunculus*), di fico (*Ficus carica*), di gallio o Erba Zolfina (*Gallium Verum*, contenente fitochimasi) o di papaya (*Carica Papaya*). Il caglio vegetale è utilizzato presso popolazioni che, per motivi etico-religiosi, non accettano il caglio di origine animale.

Caglio Microbico:

di origine fungina, viene estratto da muffe appartenenti ai generi *Mucor Miehei* o *Mucor pusillus*. Poco utilizzato perché svolge un'azione proteolitica meno specifica.

Il Formaggio VERDIANO



è pensato per quelle persone che per motivi etici e/o religiosi richiedono un prodotto che non preveda l'uso di caglio di origine animale.

Fra i potenziali utilizzatori figurano:

- Le popolazioni induiste e più in generale indiane
- Le popolazioni musulmane
- I Vegetariani

Il Formaggio VERDIANO



I costituenti sono:

Latte vaccino crudo

Caglio vegetale

Sale



Il Formaggio VERDIANO



Il Brevetto vede protagonisti:

- **La Dott.ssa Gisella Pizzin**
- **l'Università degli Studi di Parma**
(contitolari del brevetto)
- **Il Caseificio Pongennaro S.A.C., di Soragna**

Il legale rappresentante è il Cav. **Renato Mondì**, che ha ottenuto una licenza in esclusiva del brevetto dal titolo:

“Formaggio a pasta dura con caglio vegetale e procedimento per ottenere il formaggio” per la produzione del formaggio **“Il Verdiano”**.

