

Il caglio: in un enzima, il segreto del formaggio

scritto da Pamela Mussio | 28/05/2018



È chiamato anche presame ed è l'ingrediente fondamentale per trasformare il latte in formaggio. Grazie ai suoi enzimi consente alle proteine di coagularsi formando la base per i prodotti caseari.

Il [caglio o presame](#) è quella sostanza di origine naturale che da secoli permette di ottenere dal latte la cagliata, ed infine il formaggio, fresco o stagionato. Il liquido che residua dalla coagulazione delle proteine, invece, prende il nome di siero il quale, opportunamente trattato, può costituire un valido rimedio per la regolarità intestinale nonché favorire la lievitazione degli impasti.

I tre tipi di caglio: animale, microbico e vegetale

Tradizionalmente il caglio viene estratto dallo stomaco degli animali ruminanti di giovane età ed in particolare da vitelli ed agnelli, perchè presentano ancora alti livelli di [chimosina](#) cioè l'enzima che permette la digestione del latte materno. Poichè per la sua estrazione è necessario sopprimere l'animale, il formaggio prodotto con questo ingrediente viene spesso escluso dalle [diete vegetariane](#) e dai regimi alimentari delle religioni musulmana, ebraica e induista.

Un'alternativa al caglio animale è quella di favorire la coagulazione delle proteine con muffe e funghi appositamente selezionati. In questo caso, sull'etichetta del prodotto si troverà l'indicazione "**caglio microbico**". Nonostante il vantaggio di rendere i formaggi graditi anche ai vegetariani, il caglio microbico può derivare da organismi geneticamente modificati e quindi non essere naturale come si potrebbe pensare. Inoltre, si ritiene che ne derivi un prodotto meno pregevole rispetto ad altri tipi di caglio.

Una terza via è offerta dal **caglio vegetale**, che si estrae da fiori di piante selvatiche di montagna come il cardo, da cui deriva principalmente, o il fico. Diffuso soprattutto nei formaggi di montagna per la sua praticità e la facilità di reperimento, aiuta ad ottenere un prodotto delicato e cremoso.

Come riconoscere il caglio nei formaggi?

Un consumatore consapevole e informato può cercare in Internet i numerosi elenchi, più o meno aggiornati, con i prodotti caseari suddivisi in base al caglio. Noterà che spesso i formaggi di capra o di latte ovino presentano caglio microbico e vegetale, mentre quelli più tipici caglio animale. Ciò non esclude che siano stati fatti esperimenti per la produzione di formaggio tipo Grana ad esempio con l'innesto di caglio vegetale. Tra i più interessanti vi è "**Il Verdiano**", elaborato dal **Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie dell'Università di Parma**.

Per chi invece non avesse tempo di consultare gli elenchi, sulla maggior parte delle etichette dei prodotti caseari è possibile trovare l'indicazione del tipo di caglio utilizzato.

Fonti:

www.cagliovegetale.it - www.ilfattoalimentare.it - www.parmateneo.it

**- CAGLIO ANIMALE, MICROBICO E VEGETALE -
PRODUZIONE E VENDITA
Elenco aziende
Contattaci se vuoi essere presente qui!**