

# FORMAGGIO VEGANO

## MADE IN ROMAGNA

Dalla ricerca di una chef milanese e dall'intuizione di una ditta ravennate nasce **uno tra i prodotti più innovativi, ottenuto dalla fermentazione della frutta secca**

Non è un formaggio, anche se le sue caratteristiche organolettiche sono molto simili. Non deriva infatti da latte di origine animale, ma dalla fermentazione della frutta secca. È biologico e italiano al 100%, anzi romagnolo al 100%, perché l'azienda specializzata nella frutta secca che lo produce - Euro Company - ha il suo quartier generale a Russi, nel Ravennate.

Segnalato a BioFach, fiera mondiale del bio, tra i venti prodotti più innovativi tra gli oltre 500 dell'area novità, ha appena vinto il premio "Best New Organic Food Product 2017" alla fiera Natural & Organic Products di Londra. Come ogni invenzione che si rispetti, porta il nome della sua inventrice: Cicioni. E come ogni vera innovazione è al tempo stesso risultato di un lungo lavoro di gruppo.

«Abbiamo letto di Daniela Cicioni per puro caso - racconta Michele Schiavina, business development manager di Euro Company - nella rubrica gastronomica della *Gazzetta dello Sport*. Ci ha incuriosito subito la sua ricerca sul processo di fermentazione della frutta secca per ottenere formaggi stagionati, proprio mentre ci stavamo interrogando su nuovi modi per proporre e vendere la frutta secca. Ci siamo incontrati e da quell'incontro è nato il progetto comune di ricerca, durato due anni, che ha dato vita a questa vera e propria specialità gastronomica».

### IL NUOVO CHE NASCE DA UN METODO ANTICO

Una specialità biologica, vegana, senza glutine, senza additivi, senza latte e derivati, senza addensanti né conservanti. Solo anacardi e mandorle messi in ammollo, macinati e fermentati, per poi passare all'essiccazione per 24 ore in un caratteristico stampo di forma ottagonale e, infine, alla stagionatura per cinque giorni. Un processo basato sul metodo più antico per la conservazione degli alimenti, la fermentazione, ma decisamente innovativo, grazie alle varie risorse in campo. Prima di tutto l'esperienza e la voglia di sperimentare della chef milanese Daniela Cicioni, che ha rinunciato alla professione di architetto paesaggista per seguire la sua vera vocazione, quella della cucina naturale, e in particolare la ricerca sui metodi di non cottura: germinazione, germogliazione e fermentazione, per l'appunto. Poi la sensibilità mostrata da Euro Company riguardo ai consumi che cambiano e alle nuove opportunità di mercato che si aprono, non solo dedicando al bio un'intera linea di frutta secca e *superfood*, ma anche ricercando prodotti bio innovativi. E, infine, la tecnologia avanzata di Ciri, il Centro interdipartimentale di ricerca industriale agroalimentare dell'Università degli studi di Bologna, che ha offerto servizio e supporto con i suoi laboratori specializzati di Cesena.

### UN PROGETTO COFINANZIATO DAL POR-FESR

Un progetto che ha potuto contare sul cofinanziamento del Por-Fesr (Programma operativo del Fondo europeo per lo sviluppo regionale) per un totale di 197mila euro, nell'ambito di un bando della Regione Emilia-Romagna dedicato ai progetti di ricerca collaborativa e sviluppo delle imprese.

Il risultato è un non-formaggio di colore chiaro e consistenza decisa, con tutto il sapore di mandorle e anacardi, che coniuga gusto e salute. Un nuovo prodotto che si inserisce a pieno titolo tra le varie proposte di formaggi alternativi. Fino a pochi anni fa c'era solo il tofu, derivato dal latte di soia, oggi l'innovazione sta cambiando i piatti in tavola.

*Daniela Cicioni, la chef di cucina naturale che ha inventato il non-formaggio a base di frutta secca fermentata*



Bio Bank (Rosa Maria Bertino)