

# IVG

## Albisola, nasce la moda dei minicaseifici dentro ai ristoranti

di **Redazione**

21 Ottobre 2014 - 14:22



**Albisola Superiore.** Minicaseifici anche dentro i ristoranti. Una nuova tendenza di cui si parlerà alle Fiere zootecniche internazionali di Cremona quest'anno in programma da mercoledì 22 a sabato 25 ottobre anche per accogliere più visitatori stranieri. Sono 3 mila 500 i minicaseifici attivi in Italia, una realtà in continua crescita che si sta allargando alla ristorazione: locali attrezzati con piccoli laboratori di produzione hanno aperto anche ad Albisola.

Si tratta di piccoli laboratori artigianali capaci di produrre e servire in tempo reale, mostrando tutte le fasi di lavorazione, formaggi molli (stracchini, caciotta, formaggi a crosta fiorita), a pasta filata (mozzarella, caciocavallo) e ricotte prelibate.

Le trasformazioni casearie non prediligono solo gli storici formaggi stagionati ma da tempo riguardano anche i formaggi freschi, erborinati, muffettati, lo yogurt e perfino il gelato. I risultati organolettici sono di tutto rispetto e capaci di andare incontro alle esigenze alimentari dei consumatori di oggi.

La trasformazione del latte in azienda è un'opzione interessante per integrare il reddito dell'allevamento e per questo Expocasearia, la fiera dedicata alla trasformazione del latte, è una sezione in crescita delle Fiere zootecniche internazionali di Cremona.

Ai padiglioni di CremonaFiere sono attesi visitatori ed espositori da Irlanda, Croazia, Russia, Ucraina, Serbia, Finlandia, Egitto, Tunisia e Maghreb, Uzbekistan, Cipro e Libano.

