

## Formulazioni per formaggi saporiti e piccanti, anche halal

*Azienda storica con profonde radici nella tradizione, Calza Clemente è oggi una realtà molto dinamica, orientata al futuro. Offre formulazioni molto flessibili, che consentono di produrre formaggi con diversi risultati in termini piccantezza e profumo, compresi quelli delattosati e halal*



Roberto Calza,  
sales manager,

**C**lemente Calza fonda l'azienda nel 1932. Il figlio Danilo gli succede nel 1970 portando l'azienda al vertice nella produzione del caglio in pasta in Europa, tanto che oggi i grandi produttori di formaggi saporiti e piccanti sono loro clienti. Nel 1996 l'azienda si trasforma in Srl. Nel 2000 rinnova le strutture produttive spostandosi in uno stabilimento costruito in base alle norme igieniche di nuova concezione, e l'anno dopo ottiene la certificazione di qualità ISO 9001. Nel 2017 costruisce una nuova sede produttiva che le consente di ottene-

re la certificazione di qualità FSSC22000. Crea inoltre una propria filiale in Brasile. A guidare Calza Clemente è quindi da sempre la famiglia Calza, tradizionalmente legata alle radici ma molto sensibile all'innovazione. Fin dagli esordi, la sua specialità è stata la produzione di cagli animali, in particolare in pasta di capretto e di agnello. Cagli che sono il suo vanto, e tuttora la produzione fondamentale, ma ai quali negli ultimi anni sono stati affiancati molti altri ingredienti per il settore agroalimentare. La tradizione sposa l'innovazione. Nella nuova sede di Acquanegra Cremonese Calza Clemente amplia gli orizzonti e guar-

da a nuovi mercati mettendo in produzione, accanto al suo storico caglio, un'ampia gamma di ingredienti per l'industria lattiero-casearia: dagli enzimi ai conservanti, dai fermenti lattici agli additivi fino agli aromi. Commercializza in tutto il mondo, con distributori in Europa, Asia, Sudamerica e Africa. Ma il suo dinamismo non si ferma qui, e oggi accanto alla produzione e alla vendita di materie prime e ingredienti offre «una puntuale consulenza tecnica su qualsiasi tipo di produzione nel settore caseario» spiega Roberto Calza, sales manager, rappresentante della terza generazione, che ha risposto a qualche nostra domanda.

### Quali sono le principali doti dei vostri cagli animali?

Crediamo nei cagli di origine animale perché sono quelli che ancora riescono a fornire le migliori prestazioni dal punto di vista qualitativo (prodotti con migliore struttura e aroma) ed economico (alte rese di caseificazione, migliore ritenzione di liquidi). La nostra forza è quella di saper miscelare materie prime di origine, razza e caratteristiche differenti per ottenere risultati eccellenti in termini di sviluppo di aroma e sapore a determinati tempi di stagionatura. Ne proponiamo formulazioni e origini diverse: vitello, capretto e agnello. Liquidi, in pasta o in polvere che siano, i nostri cagli permettono ai clienti di produrre formaggi raffinati, delicati o saporiti, che vanno dalla mozzarella al Parmigiano Reggiano.

### Quali sono le nuove linee produttive dedicate ai prodotti più sensibili?

Negli ultimi anni abbiamo sviluppato molti nuovi prodotti per affiancare la clientela nella diversificazione della produzione, compresa la formulazione di ricette personalizzate di enzimi e batteri. Recentemente abbiamo messo sul mercato due nuovi prodotti: Lactastar e HA Standard. Il primo è una miscela enzimatica a base di lattasi che permette di produrre latticini delattosati risparmiando tempo e denaro rispetto all'utilizzo della lattasi tradizionale. Soddisfa le esigenze di un mercato in continua crescita, visto l'aumento in tutto il mondo di consumatori con intolleranza al lattosio. Il secondo è una linea di cagli in pasta con certificazione halal, nata per soddisfare la crescente domanda di prodotti destinati al mercato musulmano e molto sentita anche in Italia.

### Come riuscite a eliminare i rischi di "cross-contamination", nelle vostre linee di produzione, vista la varietà della gamma che offrite?

Siamo in grado di separare le distinte produzioni, minimizzando i rischi di cross-contamination durante i processi produttivi, grazie alle nuove linee installate nella nuova sede produttiva che si affianca a quella attiva dal 2001. L'idea di costruire un nuovo stabilimento è nata principalmente per soddisfare l'esigenza di distinguere la produzione e la manipolazione di prodotti tanto diversi quanto possono essere il caglio, il lisozima, la lattasi ecc.



### Quanto è importante per voi la certificazione halal e quali sono i vantaggi per il cliente?

Il certificato halal è una garanzia della nostra competenza. Procedura coerente sia con l'haccp sia con i nostri elevati standard di controllo della qualità, assicura la chiarezza metodica e la coerenza di una certificazione in tutto il processo di produzione. Come certificazione di qualità, di filiera e di prodotto, halal garantisce che i cibi, oltre a essere conformi alle normative italiane ed europee in tema di igiene e sicurezza, siano preparati secondo le regole islamiche. Rappresenta un marchio di garanzia importante, per i nostri clienti che vogliono posizionarsi nel mercato islamico, che soddisfa anche le esigenze dei consumatori musulmani. Permette inoltre ai produttori di formaggi piccanti di conferire il proprio siero ai grandi produttori di formule per l'alimentazione dei lattanti, che richiedono tassativamente questa certificazione, e di ottenere quindi un miglior ritorno economico dalla propria produzione.

### Che cosa comprende il vostro servizio di assistenza, sul quale puntate molto per distinguervi dalla concorrenza?

Prima di tutto ci avvaliamo della collaborazione di tecnologi alimentari esperti, per fornire un servizio di consulenza e

assistenza tecnica a 360°. Combinando l'esperienza con l'innovazione tecnologica, poi, assistiamo i clienti sotto molte forme: studio di soluzioni personalizzate per il miglioramento dei processi produttivi; consulenza sulla progettazione di nuovi impianti, anche attraverso la collaborazione con il nostro partner "Klimedia"; realizzazione di prodotti personalizzati in base a esigenze specifiche; affiancamento di tecnici esperti in fase di produzione. Abbiamo poi un laboratorio chimico e microbiologico interno, attrezzato per garantire gli elevati standard qualitativi richiesti dal mercato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Via G. Ambrosoli n. 5  
26020 Acquanegra Cremonese (CR)  
Tel. 0372-70012  
Fax 0372-729544  
<http://www.calzacemente.it>  
[info@calzacemente.it](mailto:info@calzacemente.it)