

Durante lo scorso Salone del Gusto (Torino dal 22 al 25 settembre 2022) sono stati presentati a livello nazionale i primi prototipi di formaggio cremoso ottenuti dal 100% di latte irpino e realizzati nell'ambito del progetto Formlife. Nello specifico, sono state proposte tre diverse formulazioni arricchite con oli essenziali e estratti ottenuti da erbe raccolte tra la flora spontanea di Zungoli(Av):

1. Formaggio cremoso irpino
2. Formaggio cremoso irpino con olio essenziale di menta
3. Formaggio cremoso irpino con estratto di rosmarino, ottenuto con solventi "green".

Durante la presentazione, il Dr. Francesco Manna-*Tecnologo Alimentare* ha illustrato al pubblico presente gli obiettivi del progetto Formlife, spiegando come sono stati realizzati i primi prototipi di formaggio con un nuovo innovativo protocollo di caseificazione che è stato messo a punto su scala di laboratorio. L'impiego di oli essenziali e estratti di erbe officinali è funzionale alla stabilità microbiologica ed all'ottenimento di prodotti con una shelf-life più lunga. Alla fine della presentazione, è stato offerto un assaggio dei formaggi descritti, simulando un panel test, attraverso la compilazione di una breve scheda per valutare gli indici di gradimento dei formaggi proposti.

## CONFRONTO DEI DESCRITTORI ORGANOLETTICI DEI TRE FORMAGGI

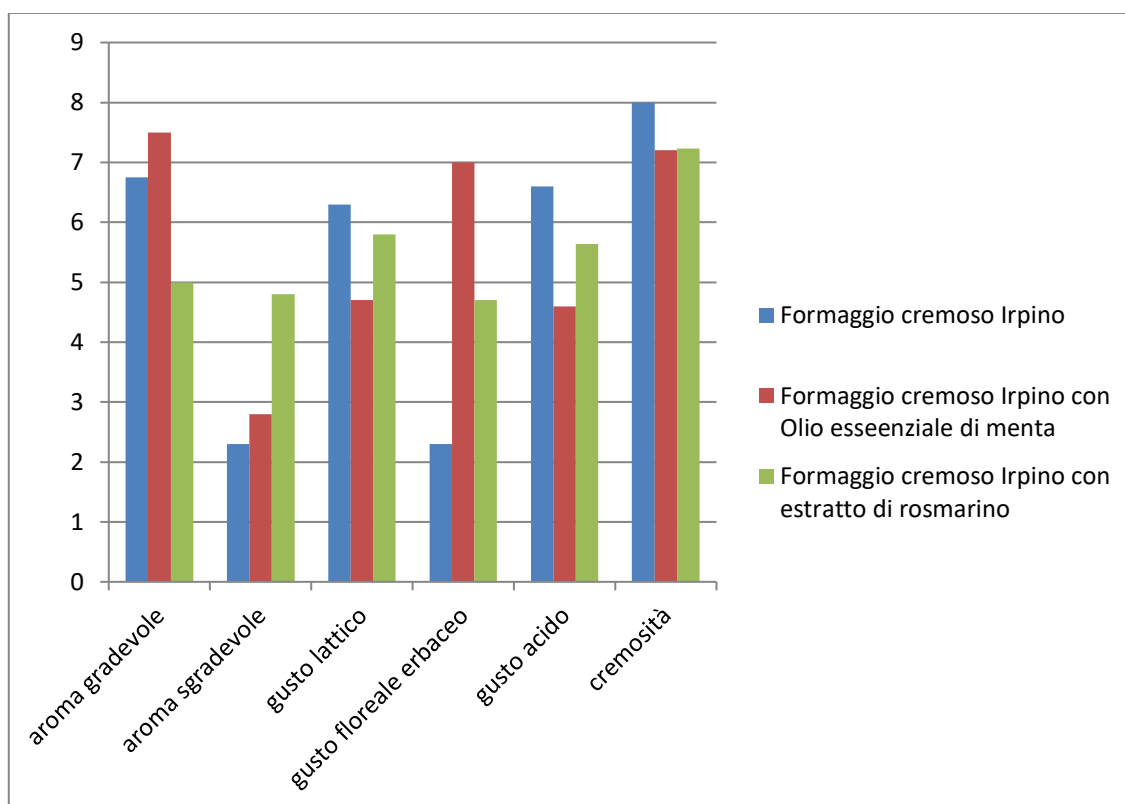
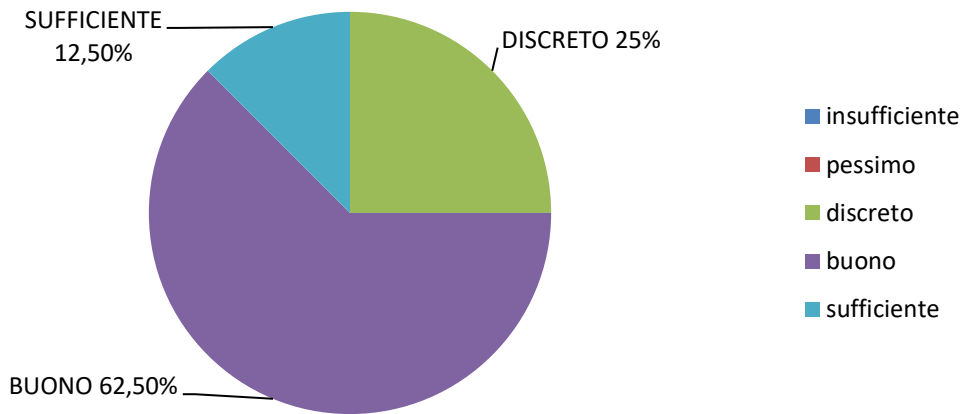
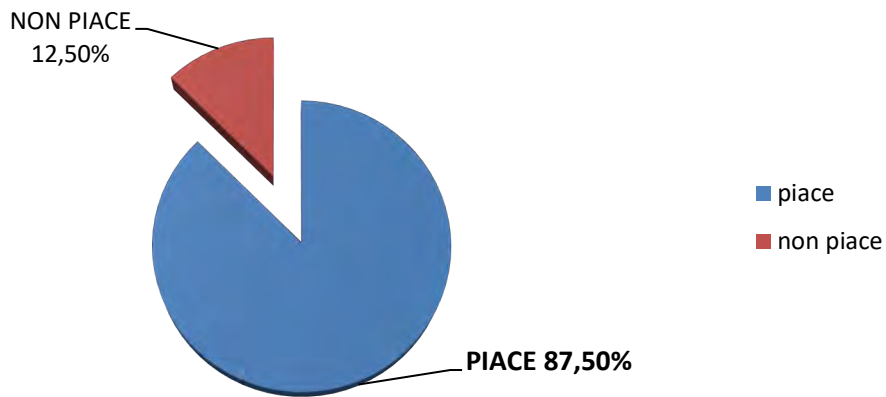


Figura 1 Confronto di alcuni descrittori organolettici dei formaggi innovativi presentati al Salone del Gusto

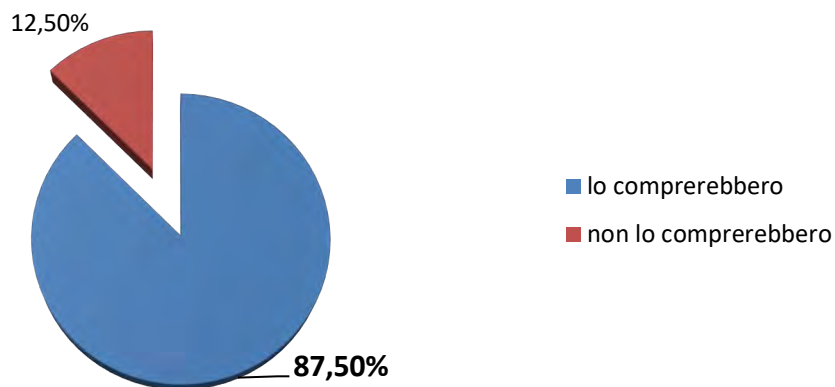
## Formaggio Cremoso Irpino



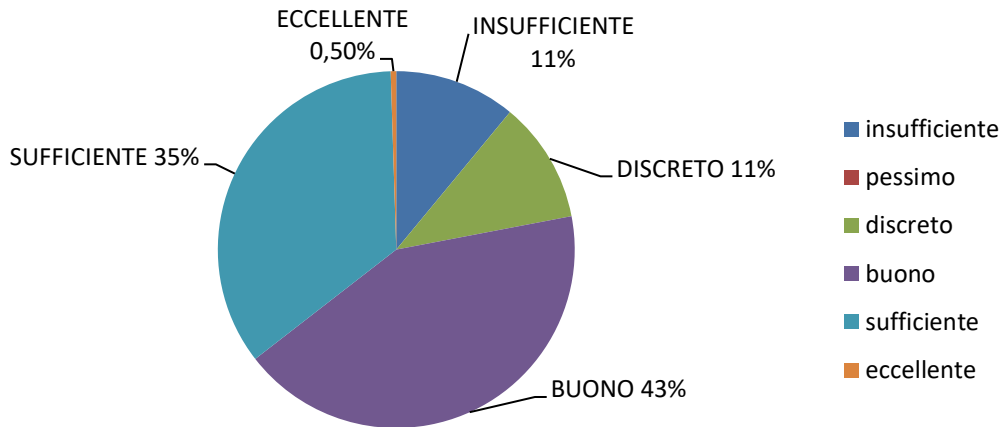
## Formaggio Cremoso Irpino



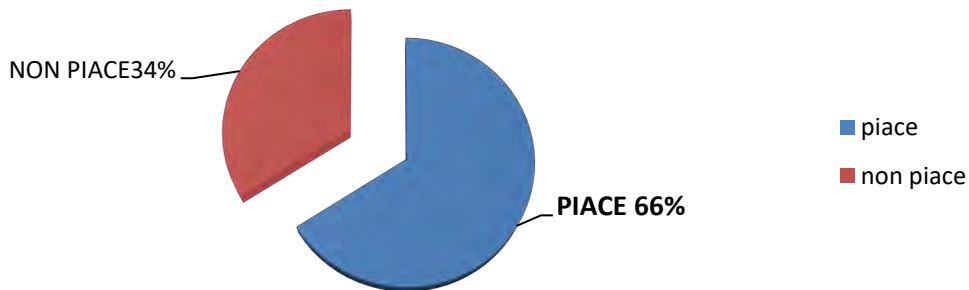
## Formaggio Cremoso Irpino



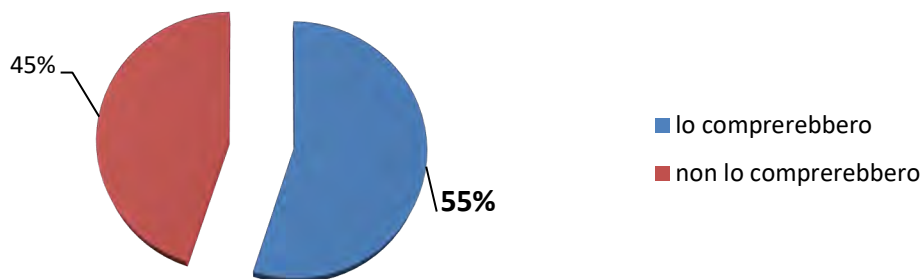
## Formaggio cremoso Irpino con olio essenziale di menta



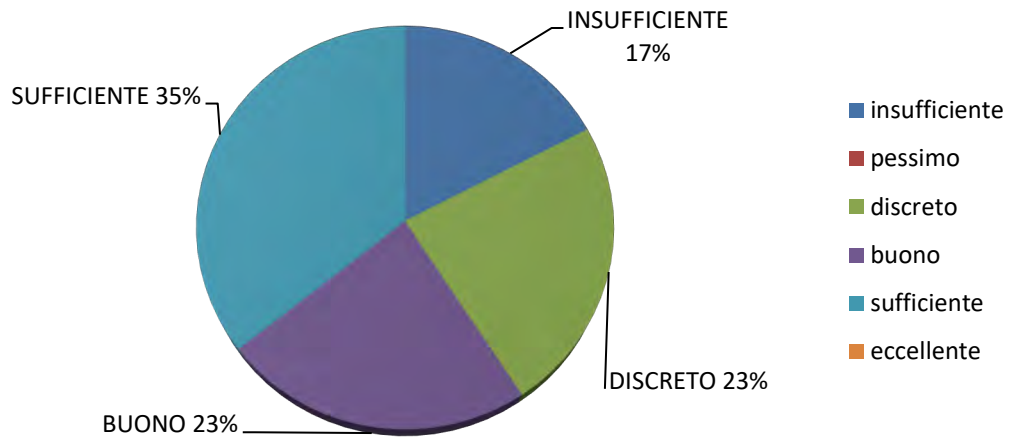
## Formaggio Cremoso Irpino con olio essenziale di menta



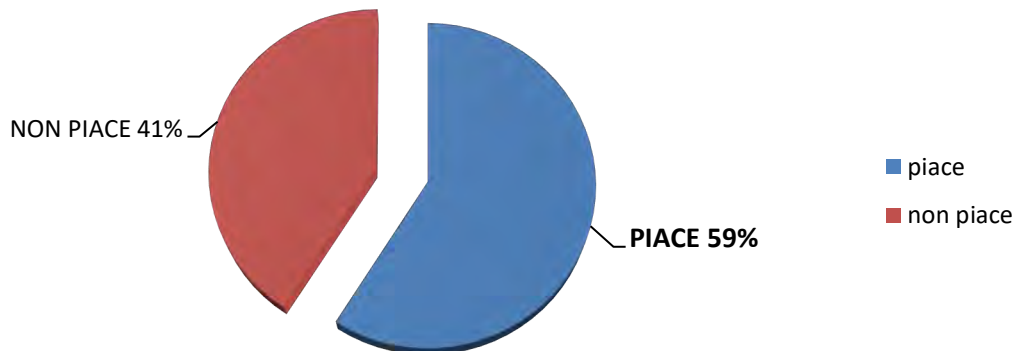
## Formaggio Cremoso Irpino con olio essenziale di menta



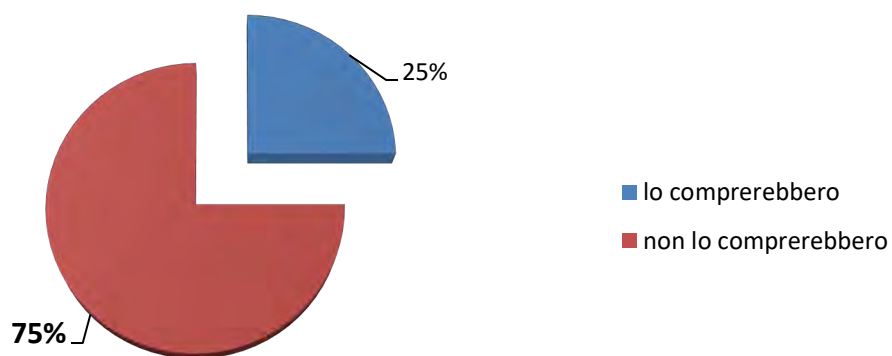
### Formaggio Cremoso Irpino con estratto di rosmarino



### Formaggio Cremoso irpino con estratto rosmarino



## Formaggio Cremoso irpino con estratto rosmarino



Tra i formaggi innovativi proposti, quello che ha avuto un maggior indice di gradimento è stato il *Formaggio Cremoso Irpino*, seguito dal *Formaggio Cremoso irpino con olio essenziale di menta*. Non è stato particolarmente gradito il *Formaggio Cremoso irpino con estratto di rosmarino*.