E ora Petrone Group inventa il Cacettone con l’aiuto dell’Ai

20231221113851caciohead-5b920e41

Un **incrocio unico quanto bizzarro** quello creato da **Petrone Group tra il caciocavallo e il panettone**. L'azienda campana di Fisciano (Salerno) ha così ideato **il Cacettone** in cui uvetta e aromi fruttati si uniscono al latte per generare un gusto inedito.

“Il sapore varia in base alla stagionatura: il Cacettone stagionato due/tre mesi avrà un gusto molto fresco e inebriante grazie alla combinazione della mandorla fior d’arancio e uvetta mentre in quello stagionato più di un anno emergerà la piccantezza del formaggio in contrasto con le note di dolcezza dell’uvetta e dei profumi del panettone”, spiega **Vincenzo Petrone**, Ceo dell’azienda.

Per ottenere il Cacettone è stato **utilizzato** un dispositivo (l'**Innovative Enrichment Milk**, il cui brevetto è detenuto dal Petrone Group) **che migliora i processi di omogeneizzazione e pastorizzazione degli ingredienti ed è guidato dall'intelligenza artificiale** che analizza i parametri del latte e ottimizza l’arricchimento.

Oltre al caciocavallo al gusto panettone, l'azienda ha già sperimentato la produzione del **Caciocavallo al licopene** (estratto dal pomodoro), **alla carota viola**, anch’essa ricca di vitamine minerali e antiossidanti, **all’albicocca del Vesuvio** per un gusto fruttato e delicato. Senza dimenticare il **Caciocavallo al caffè espresso napoletano**, quello **ai limoni della Costa d’Amalfi** e **al nero di seppia di Cetara.**

“L’**intelligenza artificiale** di cui è dotato l'Innovative Enrichment Milk adatta determinati parametri al tipo di lavorazione e in base alle differenti temperature della pastorizzazione il latte si modella per ottenere il risultato ottimale. *Vale per tutte le categorie di latte, proveniente da qualsiasi animale* – continua Petrone – *Ciò permette di **abbattere l’allevamento intensivo**, perché più varietà di prodotto garantiscono **maggiore biodiversità, senza dover stressare gli animali***”.

L'Innovative Enrichment Milk è **disponibile in concessione d’uso per qualsiasi azienda**, purché non tratti di mozzarella, grana e caciocavallo, che invece rimangono esclusive di Petrone Group. Chi vorrà produrre i tre prodotti in questione potrà farlo acquisendo il franchising, stringendo una partnership con Petrone Group.

*“Attualmente stiamo realizzando delle **linee di produzione destinate ai test** che saranno oggetto di pubblicazioni scientifiche del CNR e dell’Università di Salerno. **Il mercato non dovrà attendere molto, almeno quello on-line:** visto l’enorme interesse ricevuto con la mozzarella antiossidante alla curcuma e quella di Cammella, nell’estate 2024 prevediamo di avviare l’e-commerce*”, conclude Petrone.