



TUTTO IL GUSTO DEL TALEGGIO DOP



► 1 dicembre 2021



Portate in tavola una forma di taleggio su un tagliere o su un vassoio; tagliatelo a fette, a bastoncini o a cubetti, e servitelo a temperatura ambiente con verdure di stagione, come gli spinaci novelli e i ravanelli, e con frutta fresca, come pere, mele, castagne e fichi. Noi abbiamo preparato anche i tartufi di taleggio e castagne avvolti in una granella di nocchie. Qualche consiglio per l'abbinamento con il vino? Scegliete un rosso di media struttura, come il Curtrefranca o il Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese.



Il taleggio è un formaggio con una lunga storia da raccontare, basti pensare che le sue origini sono anteriori al X secolo. Deve il nome alla valle dove è nato, in provincia di Bergamo, ma oggi si produce in quasi tutta la Lombardia e in alcune zone del Piemonte e del Veneto. La sua pasta cruda, di latte vaccino, è bianca, uniforme e compatta; il gusto è dolce, con un leggero aroma. Il Taleggio è prodotto tutto l'anno e tutelato con la DOP dal 1996; è eccellente nella polenta, nei primi gratinati in forno, nelle zuppe, ma le sue caratteristiche organolettiche lo rendono delizioso anche così com'è, per un pranzo leggero e salutare, per una merenda, a fine pasto o per un aperitivo. Con la sua crosta rosata naturale e la caratteristica forma quadrata, si gusta anche con gli occhi: se ne compare in tavola una forma è subito favola! WWW.TALEGGIO.IT