

## L'ALTRO TERRITORIO

# IL TALEGGIO TRA PIEMONTE E LOMBARDIA

PAOLO VALENTE

**Il Taleggio è un formaggio antichissimo le cui origini si attestano intorno al X secolo o forse ancora prima. Le prime tracce certe risalgono al 1200: un documento di vendita indica questo formaggio, insieme ad altri, come oggetto di commercio.**

Il Taleggio nasce, come tanti altri prodotti dell'economia contadina, dalla necessità di conservare le produzioni in eccesso rispetto al consumo quotidiano. Questo formaggio, lasciato stagionare in "grotte", veniva poi consumato, venduto o scambiato con altri prodotti.

Il suo luogo di origine sono le vallate bergamasche ed in particolare la Val Taleggio da cui prende il nome. Inizialmente era chiamato genericamente "stracchino" così come vengono, ancora oggi, denominati in Lombardia i formaggi a pasta molle di forma

quadrata e del peso di circa 1 Kg. Il nome stracchino deriva dal dialettale "strach" – che significa stanco – e sta a indicare come fosse fatto con il latte della mungitura serale, quando le vacche, rientrate dai pascoli, sono appunto stanche.

Successivamente prese il nome di "Stracchino quadrato di Milano" proprio a indicare come la grande città di pianura fosse il mercato privilegiato di consumo. Il nome Taleggio compare solo verso i primi del Novecento grazie l'attività di Amilcare Arrigoni, che rientrato

in valle dopo una permanenza in Francia, volle cercare di rivitalizzare le attività proprio partendo dal formaggio.

Se inizialmente la produzione era stagionale e solo in montagna, oggi copre invece tutto l'arco dell'anno e la zona di produzione, anche grazie alla sempre maggiore richiesta, si estende verso la pianura Padana fino a coprire le dimensioni attuali che comprendono le province lombarde di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano e Pavia, quella di Novara in Piemonte e perfino la provincia di Treviso in Veneto.

La produzione coinvolge sia piccoli caseifici artigianali, che ne tramandano la tradizione, sia grandi aziende casearie che garantiscono la produzione necessaria alle richieste del mercato.

Il Taleggio è stato riconosciuto formaggio a Denominazione di Origine (Do) nel 1988 con Decreto Presidente della Repubblica del 15 settembre e formaggio Dop con l'iscrizione al "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" dell'Unione Europea nel 1996 con il Regolamento CE 1107/96. Il Consorzio Tutela Taleggio è nato nel 1979 per difendere la produzione dalle imitazioni.

## IL FORMAGGIO QUADRATO

Le forme di Taleggio pesano tra gli 1,7 e i 2,2 chilogrammi ed esteticamente si presentano come un parallelepipedo quadrangolare con lati tra



Forma di Taleggio stagionato



Taglio di Taleggio fresco

i 18 e i 20 centimetri; lo scalzo è diritto e alto tra i 4 e i 7 centimetri. La crosta, sottile e di consistenza morbida, è di colore rosato naturale, con presenza di muffe di color grigio e verde-salvia chiaro. La

pasta, il cui colore varia dal bianco a paglierino, è uniforme e compatta, più morbida nella parte sotto la crosta e più friabile al centro. Sono possibili alcune piccolissime occhiature.

Il Taleggio si può conservare per settimane, secondo il grado di maturazione, nel frigorifero a una temperatura compresa tra lo 0 e i 6°C. Per mantenere la morbidezza della crosta, è opportuno avvolgerlo in un telo umido oppure mantenerlo nell'incarto con il quale viene venduto che permetta il passaggio dell'aria. Non è consigliato avvolgerlo in pellicole di plastica in quanto, impedire il contatto con l'aria, ne causa la fermentazione.

Una corretta conservazione e una temperatura di consumo ottimale – è opportuno togliere il formaggio del frigorifero una ventina di minuti prima del servizio – permettono di apprezzarne appieno le sue caratteristiche e di far emergere tutti i profumi e le sfumature odorose.

Il sapore è dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico, a volte con retrogusto tartufato; l'odore è caratteristico. La crosta è edibile.

#### **IL METODO DI PRODUZIONE**

Il disciplinare di produzione consente l'utilizzo di latte di vacca intero



La marchiatura del Taleggio con il timbro del Consorzio



*Salatura a secco del Taleggio**La salatura del Taleggio nelle vasche di salamoia*

crudo o pastorizzato cioè sottoposto a un trattamento termico che distrugge tutti i microrganismi patogeni per l'uomo e riduce la microflora non patogena.

Poi il latte viene riscaldato a 32-35 °C dopo aver addizionato un innesco costituito da *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* la cui azione è acidificante – induce la fermentazione del lattosio ad acido lattico – e aromatizzante. La trasformazione del latte in formaggio avviene attraverso l'utilizzo del caglio che per la produzione del Taleggio deve essere esclusivamente caglio animale liquido ottenuto da vitello o vitellone. Il caglio coagula il latte separandolo in due parti: la cagliata, più consistente e quindi facilmente lavorabile e il siero, la parte liquida. La tradizionale rottura della cagliata, operata con strumenti manuali tipici o meccanici, avviene dopo un tempo variabile tra i 10 e i 25 minuti in conseguenza delle condizioni climatiche e delle caratteristiche della materia prima. Per il Taleggio sono previste due rotture: la prima, grossolana, e la seconda, dopo un periodo di sosta di circa 10-15 minuti, che sminuzza la massa solida in grani della grandezza di una nocciola.

La cagliata viene poi distribuita negli stampi quadrati dove inizia la fase di spurgo del siero. Segue la "stufatura" durante la quale la cagliata mista a siero si struttura in formaggio realizzando l'acidificazione della pasta e terminando l'eliminazione del siero. In questo periodo, che dura tra le 8 e le 16 ore ad una temperatura compresa tra 22 e 25°C., sono previsti diversi rivoltamenti.

#### **UN MARCHIO INCONFONDIBILE**

Il Marchio di Origine distintivo, una T all'interno di un cerchio, viene apposto su una faccia piana nel corso di uno dei rivoltamenti. Ogni caseificio appone il proprio numero consortile nell'angolo in basso a sinistra del marchio.

Segue la fase di salatura che, oltre a favorire un ulteriore spurgo del siero e la formazione della crosta superficiale, conferisce



sapore al formaggio e protegge la forma dai microrganismi dannosi. La salatura viene ancora effettuata a secco con sale cosparsa sulla superficie e sugli scalzi della forma nei caseifici artigianali; quelli industriali, invece, sono soliti immergere le forme in una salamoia nella quale i formaggi vengono lasciati per una dozzina di ore e rivoltati più volte.

Segue la fase di stagionatura: il Taleggio viene posto su assi di legno in celle a temperatura e umidità controllate che riproducono le condizioni presenti nelle grotte dove originariamente il formaggio maturava. Ogni settimana le forme sono sottoposte a spugnature con acqua e sale e rivoltate. Il classico colore della crosta è dovuto alla presenza di muffe (*Penicillium* e *Geotrichum*) che non sono dannose alla salute dell'uomo. Il periodo minimo di maturazione è di 35 giorni anche se il metodo tradizionale prevede una stagionatura di circa 50 giorni.

La stagionatura del Taleggio prosegue fino al momento del consumo grazie alla presenza di cinque differenti ceppi di muffe che costituiscono l'alimento dei batteri responsabili della maturazione del prodotto. È una stagionatura centripeta, ovvero che parte dal sottocrosta e si propaga verso il centro della forma rendendo la pasta morbida, più saporita e digeribile.

**QUALCHE DATO  
PRODUTTIVO E  
DUE CONSIGLI  
GASTRONOMICI**

Per produrre un chilo di Taleggio occorrono circa 8 litri di latte; i valori nutrizionali medi indicano come il Taleggio sia un alimento energetico ricco di proteine, sali minerali e vita-



*Taleggio Dop a tavola*

mine A e B2: 100 grammi di formaggio apportano 26 grammi di grassi totali (di cui 18 saturi) e 19 grammi di proteine per un valore energetico complessivo di 312 Kcal.

I dati di produzione relativi al 2020 si attestano su 8.369 tonnellate, pari a circa 4,2 milioni di forme, con un andamento della produzione sostanzialmente stabile negli ultimi 10 anni. Le esportazioni, di cui due terzi all'interno dell'Unione Europea, rappresentano circa il 24% della produzione complessiva. Quasi la metà delle vendite passano attraverso il canale della GDO Grande Distribuzione Organizzata e il prezzo medio al consumo è di poco superiore agli 11 € al chilogrammo.

Qual è il suo posto in tavola? Nelle valli di montagna, il Taleggio si è sempre abbinato alla polenta fumante che ne esalta le caratteristiche di sapore e aroma. Spaziando tra gli alimenti, possiamo poi accompagnare la sua cremosità al gusto dolce/piccante della mostarda oppure a marmellate di agrumi o alla dolcezza del miele, magari di castagno in caso di formaggio di più lunga stagionatura. Altro abbinamento tradizionale è con le pere, ma anche con uva o frutta secca quali noci, nocciole o mandorle a fine pasto oppure con le verdure, in particolare radicchio, zucca, funghi, patate e zucchine oltre che pomodori.

