

TALEGGIO D.O.P.: i consigli per riconoscerlo, conservarlo e utilizzarlo in tanti modi

15 giugno 2021

di Redazione Web



Tagliato a fette o a cubetti, fuso o amalgamato in un ripieno, il TALEGGIO D.O.P. è uno di quei formaggi italiani amati da sempre, perché ha una lunga storia, perché è buono, ma anche perché in cucina si può apprezzare in tante ricette diverse, dalle più tradizionali a quelle più fresche e insolite.

Passando davanti al banco dei formaggi, al supermercato o nelle botteghe di zona, è possibile riconoscere il **TALEGGIO D.O.P.**, per la sua caratteristica forma quadrata, per il colore rosato naturale della crosta, per la pasta compatta e uniforme e anche per il suo inconfondibile aroma.

Le sue origini sono antichissime, fin dal 1200, quando gli abitanti della **Val Taleggio** e della **Valsassina** iniziarono a produrre formaggio per utilizzare il latte che non veniva consumato, poi lo facevano stagionare nelle grotte e infine lo scambiavano con altri beni: ancora non sapevano che quel formaggio sarebbe diventato così unico e speciale, protagonista di ricette classiche o più contemporanee.

Ancora oggi questa eccellenza a marchio D.O.P. viene prodotta in modo naturale con il latte raccolto nella zona d'origine e con un attento processo di produzione e di stagionatura che non ammette l'aggiunta di alcun additivo.

A lezione di TALEGGIO D.O.P.: come riconoscerlo?

L'originale si presenta in forme quadrate da 18-20 cm, la sua crosta è naturalmente rosata e sopra è presente il **marchio** che lo contraddistingue; tre cerchi con impressa una T e un cerchio con un codice, da cui si può risalire la filiera arrivando fino al produttore. Con un po' di attenzione questo marchio può essere riconosciuto anche se il formaggio è diviso in quarti o in grosse fette.

Una volta tagliato si può vedere che la sua pasta, bianca tendente al paglierino, è compatta e uniforme, leggermente più morbida sotto la crosta e più friabile verso il centro; questa diversa consistenza dipende dalla sua tipica stagionatura, di minimo 35 giorni, che parte dall'esterno per arrivare al cuore: maturazione centripeta.

Un sapore che sta bene con tutto: 10 idee per utilizzarlo

Il TALEGGIO D.O.P. ha un gusto tutto suo, che sa... di Taleggio!

Dolce, leggermente aromatico, qualche volta con un retrogusto tartufato, e un odore caratteristico che non si confonde con quello degli altri formaggi.

In cucina è un protagonista da secoli, come **aperitivo**, come **antipasto**, come **secondo piatto** o a **fine pasto**, a fette sul **tagliere**, fuso nella **fonduta**, nella **polenta**, nei **ripieni** o nei **risotti**. Ma ciò che sorprende di più è come il suo aroma sia perfetto anche in ricette più fresche e adatte alla bella stagione: ecco 10 idee per apprezzarlo in primavera e in estate.

1. Freddo, in insalata con sedano, pomodorini e basilico
2. Fuso sopra mini focaccine e insaporito da maggiorana fresca
3. Mantecato nel risotto alle fragole, per dare più carattere
4. Sciolto nelle verdure ripiene mescolato a pane raffermo (o carne) e timo
5. Nella frittata, con le zucchine
6. A listerelle sottili nella pasta con le verdure
7. Nella parmigiana di melanzane
8. Nel ripieno dell'erbazzone di spinaci e nella piadina
9. Dentro a cestini di pasta sfoglia con rucola e gamberetti
10. A cubetti con alici marinate, guacamole e limone (trovate la ricetta in fondo)

Per conservarlo e portarlo in tavola nel modo giusto

Il TALEGGIO D.O.P. è un formaggio **naturale** e **vivo**, che continua a stagionare fino al momento in cui viene consumato e per questo ha bisogno di "respirare". Per mantenerne intatti il gusto, l'aroma e la consistenza, è bene conservarlo in **frigorifero** a una temperatura fra i 4 °C e i 6 °C, nel suo involucre originale oppure avvolto in un canovaccio umido che permette il passaggio d'aria evitando pellicole di plastica.

Se viene gustato al naturale è anche importante portarlo in tavola a **temperatura ambiente** e in ogni caso toglierlo dal frigorifero almeno una mezzora prima, per poter godere a pieno del suo aroma.

Energia sì, pesantezza no

Quando si mangia il TALEGGIO D.O.P. si fa un pieno di **proteine, sali minerali e vitamine A e B2**: la vitamina A è utile per lo sviluppo delle ossa, mentre la B2 è capace di rilasciare energia al corpo durante l'intera giornata. Inoltre è anche molto digeribile, grazie alla sua stagionatura che favorisce la scissione, da parte della microflora, di grassi e proteine. Ha una composizione di grassi equilibrata e il suo rapporto tra la quantità di calcio e quella di fosforo è tale da consentire un ottimo assorbimento di calcio nell'intestino e la fissazione dei sali nelle ossa.

D.O.P. significa legame con il territorio

La **Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)** viene attribuita a quei prodotti cui tutte le fasi di realizzazione devono avvenire all'interno di una delimitata area geografica seguendo il processo di produzione definito dal Disciplinare di riferimento.

Il TALEGGIO D.O.P. ha ottenuto questo riconoscimento circa 25 anni fa e la sua zona d'origine comprende le seguenti province: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza e Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola e Treviso.

Insalata di TALEGGIO D.O.P., alici marinate, guacamole e limone

Un incontro speciale tra ingredienti molto diversi fra di loro, sapientemente uniti in una ricetta fresca, leggera, innovativa e facile da replicare. Perché in cucina è bene anche osare, cambiando il modo di interpretare gli ingredienti e cercando nuove combinazioni di sapori. In questo piatto, che di fatto richiede solo quattro ingredienti principali, c'è dentro tutto: la confortevole morbidezza del Taleggio, la freschezza delle alici marinate, la dolcezza del limone sciroppato e l'avvolgente cremosità dell'avocado maturo.

Ingredienti per 4 persone

250 g aceto di mele

230 g zucchero semolato

160 g TALEGGIO D.O.P.

24 alici intere (oppure filetti già puliti e abbattuti)

3 limoni non trattati

1 cetriolo

1 avocado maturo

½ lime

erbe aromatiche: menta – timo – maggiorana – basilico

pepe rosa in grani

insalata

olio extravergine di oliva – sale

Procedimento

Pulite le alici eliminando la testa e le interiora, poi risciacquatele sotto l'acqua fredda, quindi apritele a libro e rimuovete con delicatezza la lisca centrale. Riponete i filetti di alici in freezer e lasciateli congelare per almeno 96 ore (4 giorni): con questo passaggio si neutralizzano eventuali parassiti pericolosi.

Trascorse 96 ore, fate scongelare i filetti di alici in frigorifero, infine sistemateli ben distesi e con la pelle rivolta verso il basso in un piatto di portata dai bordi alti.

Portate a bollore in una casseruola l'aceto di mele con 30 g di zucchero, 10 g di sale, qualche foglia di menta e 4/5 grani di pepe rosa, ottenendo una marinata; fatela raffreddare, versatela sopra le alici e lasciatele marinare così per 2-3 ore.

Nel frattempo tagliate a spicchi i limoni, eliminandone i semi, e fateli bollire per circa 40 minuti con 200 g di zucchero e abbastanza acqua da coprire tutto (controllate spesso che l'acqua non sia evaporata completamente); frullate i limoni con un po' del loro sciroppo fino a ottenere una salsa.

Pulite l'avocado, schiacciatelo con la forchetta e conditelo con un pizzico di sale, un filo di olio extravergine e qualche goccia di succo di lime, ricavando una crema tipo guacamole. Affettate il cetriolo per il lungo, poi ricavatene dei piccoli dadini.

Tagliate il Taleggio a cubetti (non è necessario eliminare la crosta) e distribuiteli nei piatti insieme con l'insalata, i dadini di cetriolo, le alici marinate (6 a porzione) ed erbe aromatiche a piacere, infine condite tutto con gocce di salsa al limone, la guacamole e portate in tavola.