

## Quartirolo Lombardo e Taleggio, specialità casearie irresistibili

Pubblicato il 02 Giugno 2021 | 13:30

**Ottimi se degustati come secondo piatto o a fine pasto in abbinamento a frutta o miele, questi due formaggi Dop possono diventare protagonisti in piatti golosi come frittate, primi, insalate, ma anche dessert**

**C**os'è il formaggio? Questa domanda innesca risposte sapienti alle quali attingiamo tra un attimo. Ma prima di tutto, nel darci risposta, vorremmo affermare che **il formaggio è... la conserva del latte!** Come il pane è la conserva del grano, come l'olio è la conserva dell'oliva e come il vino è la conserva dell'uva. Senza queste quattro "consERVE" il cammino dell'uomo si sarebbe fermato al nomadismo e non vivremmo nella stanzialità alla quale siamo adusi da millenni.

### **Classificazione in base all'origine del latte o alla consistenza della pasta**

La **classificazione** dei formaggi ha prevalente criterio nella specie dell'animale dalla mungitura del quale si ricava il latte. Ne conseguono **formaggi bufalini, caprini, ovini e vaccini**. Poi, stante la manipolazione casara, abbiamo anche i cosiddetti **formaggi misti**.

Classificazione altra, invece, è funzione della consistenza della pasta. In tal caso parliamo di **formaggi a pasta molle, a pasta semidura e a pasta dura**. I formaggi a pasta molle sono formaggi la cui cagliata, al momento della lavorazione, non è stata soggetta a riscaldamento o pressione mantenendo il formaggio morbido e liscio anche a piena stagionatura e quindi con un contenuto di acqua relativamente alto, tra il 45 e il 70%. Di norma il periodo di stagionatura dei formaggi a pasta molle è relativamente breve in quanto il prodotto matura naturalmente in pochi giorni. Raccontiamo qui due formaggi Dop a pasta molle: il **Quartirolo Lombardo Dop** e il **Taleggio Dop**.

## Taleggio Dop

Il **Taleggio Dop** è un formaggio prodotto con latte vaccino intero, crudo oppure pastorizzato. La zona di produzione comprende le province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano e Pavia, l'intero territorio della provincia di Treviso, e l'intero territorio della provincia di Novara. Da sola, la **provincia di Bergamo concorre al 49% circa della produzione di Taleggio Dop**. Il territorio di produzione del Taleggio Dop è caratterizzato da condizioni climatiche peculiari che favoriscono l'abbondanza e la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle vacche, contribuendo a definire le specifiche caratteristiche qualitative del latte utilizzato e le proprietà organolettiche del formaggio.



*Taleggio Dop*

Le origini del Taleggio Dop sono molto antiche, risalenti probabilmente a **prima del X secolo**. Originario della **Val Taleggio**, da cui prende il nome, questo formaggio era oggetto di scambi commerciali già nel XIII secolo, come provano diversi documenti dell'epoca. La sua produzione, inizialmente scaturita dall'esigenza di conservare il latte che superava il fabbisogno di autoconsumo, avveniva con il latte delle mucche di ritorno dai pascoli estivi, chiamate per questo motivo stracche, vale a dire stanche per il lungo tragitto percorso. Da questa caratteristica deriva il suo nome originario, ovvero "**stracchino quadrato di Milano**", utilizzato fino agli inizi del XX secolo.

Il Consorzio Tutela Taleggio è stato costituito nel 1979, nove anni prima del formale riconoscimento della denominazione d'origine. Oggi la base associativa è composta da caseifici, stagionatori e produttori latte, oltre a circa 80 aziende che aderiscono in qualità di utilizzatori del marchio riportato sugli incarti del Taleggio (aderenti).

Il Taleggio Dop deve essere servito a temperatura ambiente senza doverne necessariamente asportare la crosta poiché è sufficiente raschiarla. **È un tipico formaggio da pasto che si può consumare come secondo piatto, oppure a fine pasto con la frutta**. Poiché fonde molto facilmente, è un ottimo ingrediente nella preparazione di primi e secondi piatti e nella realizzazione di alcuni tipi di pizza e di crêpes. La versatilità del Taleggio Dop in cucina è ben nota. In stagione propizia, ovvero in estate, una vera delizia è la frittata di zucchine con fiori di zucca e Taleggio Dop. Tra i migliori vini in abbinamento con questa squisita pietanza è a mio giudizio un vino rosso fermo, profumato, piuttosto fresco e di buona struttura: il **Botticino Doc**, che con la sua elegante aromaticità supporta i sapori tipici del Taleggio Dop. Il Botticino Doc da disciplinare è prodotto con uve Barbera (minimo 30%), Sangiovese (minimo 10%), Marzemino (minimo 20%) e Schiava Gentile (minimo 10%).

## I numeri del Taleggio Dop

- Nel 2020 la produzione di Taleggio si è attestata sulle **84mila quintali**.
- Con 100 litri di latte si ottengono circa **12 kg** di Taleggio Dop.
- Le aziende agricole che conferiscono latte sono **542**.
- I soci del Consorzio sono **46**, di cui 25 caseifici, 21 stagionatori.
- I confezionatori sono **81**.
- Sono state prodotte nell'anno 2020 circa **4,2 milioni di forme**, ciascuna con un peso medio intorno ai 2 kg.

► 02/06/2021

- Il giro d'affari della produzione è di circa **47 milioni di euro** (prezzo alla vendita circa 5,60 € al kg, sulla base delle quotazioni borsa mercato di Milano).
- Il fatturato è di circa **95 milioni di euro** (prezzo al consumo intorno a 11,33 € al kg, sulla base delle rilevazioni presso i punti vendita).
- Il volume delle **esportazioni** nel 2020 è stato di circa il **24%** della produzione (mercati Ue 65% ed extra Ue 35%).



*Taleggio Dop*