

Taleggio dop: storia, produzione e usi in cucina del formaggio a crosta lavata lombardo

Prodotto con latte vaccino intero, crudo oppure pastorizzato, il Taleggio dop è un formaggio molle da tavola, a pasta cruda, dalle origini molto antiche.

La sua produzione inizia intorno al 1200 ma solo nel secolo scorso prende il nome di **taleggio**, dall'omonima valle in cui viene realizzato e, nel 1996 arriva la [Dop](#). La sua caratteristica principale è la stratificazione dei sapori, dovuto anche alle tecniche di produzione impiegate: il taleggio è infatti un formaggio a pasta cruda di latte vaccino [a crosta lavata](#). Andiamo alla scoperta del **Taleggio dop, uno dei formaggi più consumati e apprezzati** in Italia, perfetto per essere portato in tavola dall'antipasto al dolce.

Taleggio: origini e produzione

Il nome fa riferimento a una specifica area geografica lombarda, compresa tra la **Valsassina** e la **Val Taleggio**, con l'omonimo paese. Il formaggio ha **origini antichissime, precedenti il X secolo**, periodo in cui era già oggetto di scambi commerciali. La sua produzione, infatti, nasceva dalla necessità di conservare il latte eccedente all'autoconsumo e si preparava con il latte delle **vacche stracche**, ossia stanche per il percorso di ritorno dai pascoli estivi. Il formaggio, una volta stagionato in "grotte" o casere di vallata, poteva essere scambiato con altri prodotti o commercializzato. Successivamente, ossia ai primi del Novecento, i casari decisero di distinguerlo da altri tipi di formaggi simili e prese il nome di Taleggio che poi, [ha preso la Denominazione di origine protetta](#).

Il Taleggio, quindi, deve essere **prodotto e stagionato** unicamente in **Lombardia**, nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia, Monza della Brianza; in **Piemonte** nella provincia di Novara e Verbano-Cusio-Ossola; in **Veneto**, nella provincia di Treviso.



Il metodo di produzione

Una volta raccolto, il latte viene arricchito di latte-innesti e fatto coagulare a 32-35 °C con caglio di vitello o vitellone. Non è ammesso l'uso di caglio ottenuto da microrganismi geneticamente modificati.

La rottura della cagliata si realizza in **due fasi**. La **prima**, più grossolana, prevede una pausa di 10-15 minuti, in modo che il coagulo, dando inizio alla fase di spurgo, acquisti maggiore consistenza. Con la **seconda rottura** si sminuzza la massa solida fino a raggiungere la grandezza di una nocciola. Il prodotto viene poi immesso in stampi quadrati, girato più volte per evitare la formazione di muffe.

Durante la fase di formatura avviene la marchiatura di origine, su una faccia piana. La stufatura può durare da un minimo di otto ore a un massimo di sedici. La temperatura è mantenuta tra 20 e 28 °C circa e l'umidità oltre l'80%. La salatura può avvenire a secco o in salamoia.



La **stagionatura**, che dura **almeno 35 giorni**, può avvenire su assi di legno e ogni sette giorni circa viene effettuata la spugnatura delle forme con acqua e sale per evitare la formazione di muffe anomale e la successiva spazzolatura tipica delle **croste lavate**. In questa fase gli ambienti devono avere un'umidità naturale o controllata oltre l'80% e temperatura tra 1 e 6 °C.

Naturalmente, oltre a tutte le indicazioni riportate nel disciplinare, a fare la differenza è anche **l'esperienza del casaro**, che viene tramandata da secoli.



Caratteristiche organolettiche del taleggio

La **forma** quadrata e la crosta sottile e morbida, di colore rosato sono le prime cose che si notano. La **pasta**, il cui colore che va dal bianco al giallo paglierino, è **uniforme e compatta**, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, più friabile al centro della forma. È possibile la presenza di **muffe caratteristiche** color grigio-verde e salvia chiaro **tipiche dei formaggi a crosta lavata**. Il sapore è dolce e leggermente aromatico, a volte con retrogusto tartufato.

La caratteristica forma a parallelepipedo quadrangolare ha un peso variabile da 1.5 kg a 2.5 kg, con lati di 18-20 cm e un'altezza variabile dai 4 ai 7 cm. La crosta, lavorata esclusivamente con acqua e sale, ha uno spessore sottile, una consistenza morbida, colore rosato.

Cosa sapere quando lo acquisti

Il prodotto viene commercializzato in forme intere, a tranci, porzionato e preconfezionato. Deve presentare il **logo della Dop "Taleggio"** impresso su una faccia piana. Inoltre su una delle facce della forma deve essere ben visibile il logo del prodotto e il numero del caseificio produttore. Il prodotto non può essere immesso al consumo qualora congelato o precedentemente congelato. Una volta a casa deve essere conservato a una temperatura fra i 2 e i 6 °C. Ricorda di non avvolgerlo in pellicole di plastica, che impedirebbero l'aerazione innescando un processo di fermentazione che altererebbe le qualità organolettiche, ma in un telo umido per mantenerne la morbidezza della crosta.

Come usarlo in cucina

Il Taleggio Dop è un tipico formaggio da pasto che si può consumare **in purezza**, ma anche **a fine pasto con la frutta**. Poiché **fonde molto facilmente**, è un ottimo ingrediente nella preparazione di **risotti** dai più classici, come [taleggio e speck](#) o con il [radicchio e taleggio](#), ad altri più particolari e primaverili come [il risotto con mirtilli e taleggio](#).



Puoi anche provare a realizzare dei [crostoni di polenta](#) e degli [gnocchi](#) ma se vuoi stupire i tuoi ospiti ti suggeriamo di provare delle [tagliatelle al cacao condite con taleggio e pinoli](#). Il taleggio, grazie alla sua versatilità, si presta bene anche per ricette più creative come panini con **hamburger** (è perfetto con le carni rosse), **pizza e focacce** di vario tipo.

Prima dell'uso è bene tenerlo a temperatura ambiente per almeno mezz'ora, non è necessario asportare la crosta, ma è sufficiente raschiarla.