

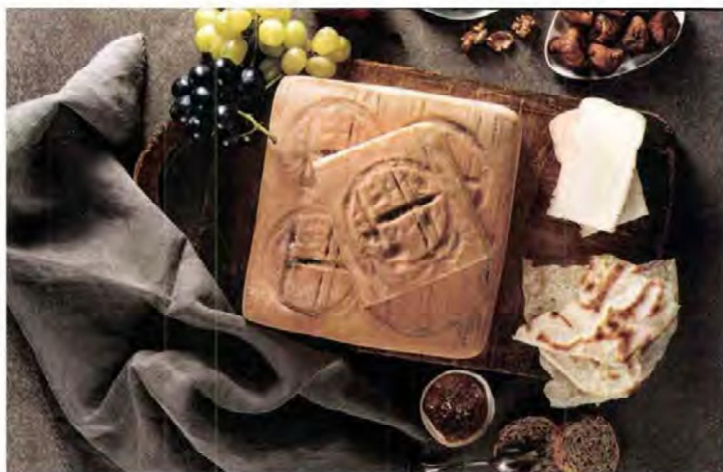


TALEGGIO DOP UN SUCCESSO INARRESTABILE

AMATO IN ITALIA E NEL MONDO,
È UN FORMAGGIO GUSTOSO
E PROTEICO, CHE PUÒ ESSERE
CONSUMATO DA SOLO O IMPIEGATO
NELLA PREPARAZIONE DI TANTE
RICETTE, DAI PRIMI FINO
ALLE INSALATE

**SONO PASSATI 23 ANNI DAL
RICONOSCIMENTO DELLA DOP E IL
TALEGGIO È SEMPRE PIÙ APPREZZATO,
NON SOLO IN ITALIA MA ANCHE IN
EUROPA E NEL RESTO DEL MONDO.**

Parliamo di un formaggio che ha origini antichissime, anteriori al X secolo. Documenti risalenti al 1200, infatti, fanno riferimento ai commerci e agli scambi di cui era oggetto, insieme ad altri formaggi. La zona d'origine è quella della Val Taleggio e della Valsassina. I valligiani, avendo l'esigenza di conservare il latte eccedente il consumo diretto, iniziarono a produrre del formaggio che, una volta stagionato in "grotte" o casere di vallata, poteva essere scambiato con altri prodotti o commercializzato. Crescendo sempre più il consumo di Taleggio, la produzione si è progressivamente estesa nella Pianura Padana. Qui hanno cominciato a operare molti caseifici di piccole e medie dimensioni, che sono riusciti a equilibrare la tecnologia produttiva tradizionale con le innovazioni tecnologiche susseguitesesi in



Taleggio DOP

85

IL TALEGGIO IN NUMERI

Nel 2018 la produzione di Taleggio si è attestata sulle 8.800 tonnellate. Vediamo insieme i numeri di questa eccellenza italiana:

- Litri di latte per la produzione di 1 kg di Taleggio: con 100 l di latte si ottengono circa 12 kg di Taleggio. Per cui servono circa 8 l di latte per fare 1 kg di Taleggio.
- Stagionatura minima: 35 giorni, tuttavia il prodotto migliora con il protrarsi della stagionatura.
- Numero delle aziende agricole che conferiscono latte: 638.
- Numero di soci: 45, di cui 25 caseifici, 20 stagionatori.
- Numero confezionatori: 82.
- Numero di forme di Taleggio prodotte: 4.400.000 forme, con un peso medio intorno ai 2 kg per forma.
- Volume delle esportazioni nel 2018: circa il 25% della produzione (di cui: presso mercati UE 71% ed extra UE 29%).

Tutto questo è stato reso possibile grazie all'importante lavoro del Consorzio Tutela Taleggio, costituito nel 1979, nove anni prima del formale riconoscimento della DOP. Al Consorzio oggi aderiscono 80 aziende. Esso ha tra gli obiettivi principali promuovere il prodotto, tutelarlo, supportare i produttori di latte, i caseifici e gli stagionatori ed educare a una buona alimentazione. Per le proprie attività, il Consorzio lavora in stretta collaborazione con Istituti di ricerca, Università, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e tutti gli organismi di controllo e vigilanza. Attualmente, il Presidente del Consorzio è Lorenzo Sangiovanni.

quasi mille anni di storia. La produzione di Taleggio, inizialmente stagionale, avviene oggi nell'intero arco dell'anno e non solo in montagna, dove questo formaggio è nato, ma anche in numerose strutture artigianali o in grandi caseifici di pianura.

In quanto formaggio DOP, può essere prodotto solo in alcune zone specificate, impiegando il latte che deve provenire esclusivamente da stalle ubicate nelle medesime zone e inserite in un apposito sistema di controllo. Il Taleggio 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.

LE CARATTERISTICHE

Ogni forma di Taleggio pesa da 1,7 a 2,2 kg, secondo le condizioni tecniche di produzione, e si presenta in parallelepipedi quadrangolari, con lati di 18-20 cm e altezza variabile dai

“ IL CONSORZIO HA TRA GLI OBIETTIVI PRINCIPALI PROMUOVERE IL PRODOTTO, TUTELARLO, SUPPORTARE I PRODUTTORI DI LATTE, I CASEIFICI E GLI STAGIONATORI ”

4 a 7 cm. La crosta è sottile, di consistenza morbida e di colore rosato, con presenza di muffe caratteristiche color grigio-verde, salvia chiaro. Il colore è segno sia di maturazione avvenuta correttamente sia di assenza di trattamento sulla superficie, a esclusione delle normali spugnature con acqua e sale legate al corretto processo di stagionatura. La pasta è uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, poiché la maturazione avviene dall'esterno verso l'interno (maturazione centripeta). Quello che può quindi sembrare uno strato di formaggio molto grasso sotto la crosta è in realtà un formaggio più maturo.

Il colore della pasta varia da bianco a

paglierino, con qualche piccolissima occhiatura. Il sapore è dolce, con una lievissima vena acidula, alle volte con retrogusto tartufato. L'odore è leggermente aromatico e caratteristico. La composizione dei grassi presenti nel Taleggio è equilibrata. Il formaggio è inoltre caratterizzato da buona digeribilità, dovuta anche all'azione sulle proteine della pasta da parte delle muffe della crosta. La digeribilità del Taleggio aumenta con l'aumentare della stagionatura; si tratta di un alimento naturale, nessun additivo può essere impiegato sia durante la produzione sia, soprattutto, durante la stagionatura.

Quando lo acquistate, notate che la superficie

Taleggio DOP

96

MILLEFOGLIE DI VERDURE AL TALEGGIO DOP FILANTE

INGREDIENTI PER 4

2 zucchine
 2 peperoni rossi
 1 melanzana
 1 patata lessa grande
 2 pomodori ramati
 200 g di Taleggio DOP
 1 mazzetto di basilico
 Olio extravergine d'oliva
 2 cucchiaini di pangrattato
 Sale e pepe

PROCEDIMENTO

UNO: Per prima cosa, accendete il forno a 180°. Pulite i peperoni, tagliateli a metà

e metteteli in una teglia. Infornate senza condimenti per 15-20 minuti. Trascorso questo tempo, sfornateli, sistemateli in un sacchetto resistente al calore e lasciateli raffreddare per qualche minuto. Spellateli e metteteli da parte.

DUE: Tagliate a fette di mezzo centimetro sia le zucchine sia la melanzana e successivamente grigliate tutto. Mettete le verdure da parte.

TRE: Tagliate a fette anche la patata e i pomodori. Ricordate, prima di comporre il piatto, di salare e pepare ogni verdura.

QUATTRO: Ora non resta che comporre il piatto: in uno stampino monouso in alluminio, mettete 1 fetta di zuccina, 1 fetta di melanzana, 1 fetta di peperone, 2 pezzetti di Taleggio DOP, 1 fetta di patata e ripetete di nuovo. Per finire, posizionate una fetta di pomodoro e spolverate con poco pangrattato. Ripetete lo stesso procedimento per gli altri 3 stampini.

CINQUE: Infornate a 190° per 15 minuti. Quando si sarà formata una leggera crosticina, sfornate le millefoglie e ribaltatele sul piatto. Guarnite con qualche foglia di basilico e una spolverata di pepe.



dell'intera forma di Taleggio riporta il marchio a quattro cerchi che deve risultare ben visibile anche qualora il formaggio sia venduto porzionato in quarti di forma o in altre pezzature. Questo marchio è la garanzia che la forma è stata prodotta in piena conformità con gli standard tecnici e igienici previsti. Il marchio riporta 3 "T" e un numero, che permette di risalire al caseificio di produzione. Il Consorzio assegna a ciascun caseificio o stagionatore un numero che lo identifica univocamente.

COME GUSTARLO

Il Taleggio è un alimento energetico, ricco di proteine, sali minerali e vitamine A e B2. È un formaggio naturale e vivo, la sua maturazione prosegue fino a quando non viene consumato. Deve essere conservato con cura per mantenerne gradevoli il gusto, l'aroma e la consistenza. L'ideale è consumarlo entro 5-7 giorni dall'acquisto. È opportuno avvolgerlo in un telo umido per mantenerne la morbidezza della

crosta. Il Taleggio è un tipico formaggio da tavola: si può gustare come secondo piatto oppure a fine pasto; in questo caso è ottimo anche accompagnato a frutta, come mele e pere. Deve essere servito a temperatura ambiente, per esaltarne appieno sapore e aroma. Il Taleggio è anche un prezioso ingrediente nella preparazione di primi piatti (pasta, risotti, zuppe), di secondi piatti (frittate), di insalate e anche di alcuni tipi di pizza e di crêpes.