

► 17/05/2019

Taleggio Dop, 2018 in crescita Prodotte 4 milioni di forme

I Consorzio Tutela Taleggio e Gennaro Esposito si sono incontrati all'assemblea annuale dei soci che si è svolta a Milano il 15 maggio nell'area dedicata del Modadori Megastore

Marghera. Un colpo di fulmine gastronomico che il cuoco due stelle Michelin della Torre del Saracino di Vico Equense (Na) ha suggellato con l'elaborazione in diretta di una Fonduta con uovo, tartufo, cipolla e Taleggio. «È un prodotto che ha una storia ed esprime un sapore inconfondibile. In cucina si comporta molto bene; è versatile. Un ingrediente a tutto pasto in grado da conferire identità a numerose ricette. Da tenere sempre in frigorifero, a portata di mano», ha commentato Esposito.



► 17/05/2019

Il Taleggio, come ha sottolineato il cuoco campano, ha alle spalle una storia secolare. È un formaggio di origini antichissime, anteriori al X secolo. Documenti risalenti al 1200 fanno riferimento ai commerci e agli scambi di cui era oggetto insieme ad altri formaggi. Zona d'origine, Val Taleggio (Bg) e Valsassina (Lc). 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.



Dal 1996 è un formaggio a Denominazione di origine protetta. «A 23 anni dalla Dop - ha ricordato il presidente del **Consorzio Lorenzo Sangiovanni** - il Taleggio è riconosciuto in tutto il mondo. La denominazione l'ha divulgato. Nel 2018 ne sono state prodotte 8.800 tonnellate, pari a 4 milioni di forme. L'export rappresenta il 25% e i mercati di riferimento sono Germania, Francia, Usa».

► 17/05/2019



Gennaro Esposito

Il Taleggio è un formaggio naturale e vivo: la maturazione prosegue fino a quando viene consumato. Un alimento naturale. Nessun additivo può essere infatti impiegato sia durante la produzione sia, soprattutto, in fase di stagionatura.

A livello nutrizionale la composizione dei grassi presenti è equilibrata. Il rapporto tra la quantità di calcio e quella di fosforo è pari a 1,32; ciò consente un eccellente assorbimento di calcio a livello intestinale e la fissazione dei sali nelle ossa. Ricco di proteine, sali minerali e vitamine A e B2, è privo di lattosio e caratterizzato da buona digeribilità, dovuta anche all'azione sulle proteine della pasta da parte delle muffe della crosta. La digeribilità è direttamente proporzionale all'aumentare della stagionatura.

Per informazioni: www.taleggio.it