

Focus sul Formaggio Taleggio Dop: il prodotto, il consorzio, il mercato

17/02/2022 - 384 LETTURE



Il Taleggio D.O.P.: un prodotto d'eccellenza

La Storia

Il Taleggio 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. La zona d'origine è nata dalla Val Taleggio e dalla 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, dove hanno cominciato ad operare molti caseifici di piccole e medie dimensioni, che sono riusciti ad equilibrare la tecnologia produttiva tradizionale con le innovazioni tecnologiche susseguitesesi in quasi mille anni di storia.

La produzione di Taleggio, che inizialmente era di tipo stagionale, avviene oggi nell'intero arco dell'anno, e non solo in montagna ove questo formaggio e' nato, ma anche in numerose strutture artigianali o in grandi caseifici di pianura.

La D.O.P.

A riprova di tradizionalità il Taleggio è stato riconosciuto formaggio a Denominazione di Origine (D.O.) con D.P.R. 15.9.1988 e formaggio a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) con Regolamento CE 1107/96.

In quanto formaggio D.O.P. può essere prodotto solo in alcune zone specificate, impiegando il latte che deve provenire esclusivamente da stalle ubicate nelle medesime zone ed inserite in apposito sistema di controllo.

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 Verbanò Cusio Ossola; in Veneto, nella provincia di Treviso.

> 17/02/2022

Forme e pesi

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 4 ai 7 cm.

La crosta è sottile, di consistenza morbida e di colore rosato naturale con presenza di microflora superficiale caratteristica che permette una corretta maturazione, grazie anche alle spugnature con acqua e sale, unico trattamento ammesso.

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 e caratteristico, l'odore leggermente aromatico.

Su una faccia piana della forma di Taleggio è riportato il marchio a quattro cerchi, che deve risultare ben visibile anche qualora il Taleggio 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 previsti. Il marchio riporta 3 T ed un numero, che permette di risalire al caseificio di produzione. Il Consorzio assegna infatti a ciascun caseificio o stagionatore un numero che lo identifica univocamente.

Il Taleggio è uno dei formaggi italiani le cui caratteristiche peculiari sono tutelate dall'Unione Europea (Regolamento CE 1107/96).



Caratteristiche distintive

Il Taleggio è un formaggio naturale e vivo, la sua maturazione prosegue infatti fino a quando viene consumato. Deve perciò essere conservato con cura per mantenerne gradevoli il gusto, l'aroma e la consistenza. 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 ed aroma.

Il Taleggio è anche un prezioso ingrediente nella preparazione di primi piatti (paste, risotti, zuppe), di secondi piatti (frittate), di insalate e anche di alcuni tipi di pizza e di crêpes.

Le sue proprietà sono molteplici e tutte legate alle qualità intrinseche del prodotto.

La composizione dei grassi presenti nel Taleggio è equilibrata. Il rapporto tra la quantità di calcio e quella di fosforo contenuta nel Taleggio è pari a 1,32; ciò consente un eccellente assorbimento di calcio a livello intestinale e la fissazione dei sali nelle ossa. Tale rapporto, infatti, deve essere compreso fra 0,5 e 2. Il formaggio è inoltre caratterizzato da buona digeribilità che aumenta con l'aumentare della stagionatura.

Si tratta infine di un alimento naturale: nessun additivo può essere impiegato sia durante la sua produzione che durante la sua stagionatura.

Valori nutrizionali

Il Taleggio è un alimento energetico, ricco di proteine, sali minerali e vitamine A e B2.

| ELABORAZIONE SU DATI MEDI ASSOCIATI CONSORZIO | |
|--|-------------------------------------|
| TABELLA NUTRIZIONALE TALEGGIO DOP | |
| Valori riferiti a g/100g di prodotto | |
| VALORE ENERGETICO | Kcal 311,6 Kjoule 1291,8 |
| GRASSI TOTALI | 26 |
| ACIDI GRASSI SATURI | 18 |
| CARBOIDRATI | < 0,5 |
| ZUCCHERI | < 0,5 |
| PROTEINE | 19 |
| SALE | 2,1 |

I numeri del Taleggio: dati sulla produzione (al 31.12.2021)

Nel 2021 la produzione di Taleggio si è attestata sulle 8.679 tonnellate.

- **Litri di latte per la produzione di 1 kg di Taleggio:** con 100 litri di latte si ottengono circa 12 kg di Taleggio. Quando si parla di resa percentuale, per il Taleggio circa 12,5%, si intende questo dato. Per cui servono circa 8 litri 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:** 539
- **Numero di soci:** 46, di cui 25 caseifici, 21 stagionatori.
- **Numero confezionatori:** 84
- **Numero di forme di Taleggio prodotte:** 4.340.000 forme, con un peso medio intorno ai 2 kg per forma.
- **Giro d'affari della produzione:** oltre 48.865.000 Euro (prezzo alla vendita circa Euro 5.63 al kg, sulla base delle quotazioni borsa mercato di Milano).
- **Fatturato:** circa Euro 97.730.200 (prezzo al dettaglio circa 11.26 Euro al kg, sulla base delle rilevazioni presso i punti vendita).
- **Volume delle esportazioni nel 2021:** circa il 26% della produzione (di cui: presso mercati UE 64% e extra UE 36%)

Il mercato del Taleggio (dati al 31.12.2021)

Destinazione:

- GDO: 50 %
- Dettaglio tradizionale e mercati locali: 20 %
- Discount: 30 %

Media prezzi rilevati al dettaglio

- Libero Servizio: € 9.89
- Banco servito: € 12.24
- Take away: € 11.65

Quotazioni Borsa – Mercato di Milano (media anno 2021)

- Taleggio fresco fuori sale: € 4.78
- Taleggio Maturo: € 5.63

Produzione per area geografica in chilogrammi – Anno 2021

| Provincia | Tot Produzione (Kg) | % sul totale |
|---------------|---------------------|--------------|
| Bergamo | 4.364.055 | 50% |
| Cremona | 2.736.120 | 32% |
| Brescia | 765.911 | 9% |
| Pavia | 739.653 | 8,1% |
| Lodi | 35.106 | 0.4% |
| Novara | 25.030 | 0.3% |
| Milano | 13.541 | 0.2% |
| Como | 0 | |
| Lecco | 0 | |
| Treviso | 0 | |
| TOTALE | 8.679.414 | |

Produzione mensile in chilogrammi – Anno 2021

| Mese | Produzione |
|--------------------|------------------|
| Gennaio | 712.456 |
| Febbraio | 667.414 |
| Marzo | 742.073 |
| Aprile | 656.160 |
| Maggio | 580.730 |
| Giugno | 606.116 |
| Luglio | 689.183 |
| Agosto | 720.493 |
| Settembre | 793.175 |
| Ottobre | 850.890 |
| Novembre | 835.137 |
| Dicembre | 825.587 |
| Totale Anno | 8.679.414 |

Andamento della produzione negli ultimi anni in quintali

| | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
|------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1° Trimestre | 22.444 | 22.692 | 22.560 | 23.854 | 22.558 | 23.110 | 22.654 | 21.989 | 20.920 | 21.219 |
| 2° Trimestre | 17.036 | 18.084 | 19.264 | 18.693 | 18.417 | 18.805 | 18.167 | 18.945 | 17.281 | 18.430 |
| 3° Trimestre | 19.881 | 20.080 | 22.568 | 22.220 | 22.490 | 21.897 | 21.806 | 21.855 | 22.646 | 22.029 |
| 4° Trimestre | 23.908 | 25.880 | 25.168 | 25.005 | 25.450 | 24.883 | 25.378 | 25.262 | 22.839 | 25.116 |
| | | | | | | | | | | |
| Tot. Anno | 83.269 | 86.736 | 89.560 | 89.772 | 88.915 | 88.695 | 88.005 | 88.051 | 83.687 | 86794 |

Il Consorzio Tutela Taleggio

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).

Le attività del Consorzio sono volte alla tutela, al miglioramento qualitativo ed alla promozione della produzione e del commercio del prodotto.

I principali obiettivi:

- Azioni promozionali a livello nazionale ed internazionale;
- Attività di verifica del corretto uso della denominazione “Taleggio”, e della conformità del prodotto;
- Attività di ricerca in collaborazione con istituti universitari , di ricerca ecc..;
- Assistenza tecnica ai caseifici e agli stagionatori;
- Educazione alimentare.

Per le proprie attività, il Consorzio lavora in stretta collaborazione con Istituti di ricerca, Istituti universitari, con l’Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agro-alimentari (ICQRF) del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e tutti gli organismi di controllo e vigilanza.

+info: www.taleggio.it

info@taleggio.it