



Irresistibile Taleggio Dop

Ideale per dare
sapore e carattere
a ogni portata,
dal primo piatto
al **DESSERT**

Se c'è un formaggio che non può mancare sulla tavola degli italiani questo è senza dubbio il Taleggio Dop. Dalla pasta uniforme e compatta, con un colore chiaro che varia dal bianco al paglierino, questo formaggio ha un sapore dolce, leggermente aromatico, talvolta con retrogusto tartufato. Anche il suo odore è caratteristico. Ogni forma di Taleggio è un parallelepipedo quadrangolare, con lati di 18-20 centimetri, uno scalzo dritto di 4-7 centimetri e un peso da 1,7 a 2,2 chilogrammi. La crosta è sottile, morbida e di un rosato naturale, dato dalla microflora caratteristica. Per tutelare al meglio questa prelibatezza è stato istituito il Consorzio Tutela Taleggio, nato a Crema nel 1979 dall'intesa tra alcuni produttori del territorio per difendere questo formaggio dalle imitazioni. Grazie a questo accordo il Taleggio si è conquistato un buon apprezzamento, tanto che nel 1996 ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione d'Origine Protetta (Dop) da parte dell'Unione Europea. Per promuovere e valorizzare questo prodotto tanto amato il consorzio si impegna a verificare il corretto uso della denominazione e della conformità del formaggio e a incoraggiare azioni promozionali a livello nazionale e internazionale. Questo ente mette in primo piano anche l'educazione alimentare e l'assistenza tecnica ai caseifici e agli stagionatori.

Grazie all'attività svolta dal consorzio oggi è possibile gu-



stare un prodotto eccellente, ottimo, ad esempio, per insaporire una frittata di zucchine con fiori di zucca e una deliziosa pizza con mele e noci pecan.

