



Taleggio DOP

Una storia millenaria tutelata dal Consorzio

Il Taleggio DOP vanta una storia antica, originario della Val Taleggio e della Valsassina ha conquistato ben presto tutto lo stivale con il suo gusto morbido e fresco. Nasce nel 1979 il Consorzio di Tutela del Taleggio DOP

Il Taleggio DOP è una vera e propria gemma nel mondo dei formaggi italiani, un prodotto di eccellenza con radici storiche antichissime. La sua storia risale a prima del X secolo, e documenti risalenti al 1200 testimoniano l'importanza di questo formaggio nei commerci e negli scambi della regione Lombardia.

Originario della Val Taleggio e della Valsassina, fu inizialmente creato come soluzione per conservare il latte eccedente il consumo diretto. Il formaggio veniva prodotto e poi stagionato nelle "grotte" o casere di

vallata, dove poteva essere scambiato con altri prodotti o commercializzato.

Dalla tradizione padana alla produzione tutto l'anno

Con l'aumento costante della sua popolarità, la produzione si è espansa nella pianura Padana. Molti piccoli e medi caseifici hanno operato in questa zona, combinando con maestria la tecnologia produttiva tradizionale e le innovazioni tecnologiche che si sono susseguite in quasi mille anni di storia. Oggi, la produzione di Ta-

leggio DOP avviene durante tutto l'anno, non solo nelle montagne d'origine, ma anche in numerose strutture artigianali e grandi caseifici in pianura.

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) è un riconoscimento che sottolinea la tradizionalità e la qualità del Taleggio DOP. Con il Decreto del Presidente della Repubblica del 15 settembre 1988 e il Regolamento CE 1107/96, il Taleggio è stato ufficialmente riconosciuto come formaggio DOP. Ciò significa che può essere prodotto solo in specifiche zone e utilizzando latte provenien-

te da stalle situate in queste stesse zone, soggette a un rigoroso sistema di controllo.

Il Taleggio DOP deve essere prodotto e stagionato esclusivamente in Lombardia (nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia, Monza e Brianza), in Piemonte (nella provincia di Novara e Verbano-Cusio-Ossola) e in Veneto (nella provincia di Treviso).

A dimostrazione della sua importanza, il Taleggio DOP è anche soggetto a restrizioni geografiche per garantirne la qualità. Nel 2022, le province sopra menzionate hanno prodotto una notevole quantità di Taleggio DOP, confermando la sua rilevanza nel settore caseario.

Dal 1979 l'azione del Consorzio di Tutela per difendere la DOP

Il Consorzio Tutela Taleggio DOP, costituito nel 1979, è il custode e promotore di questa eccellenza casearia. L'associazione è composta da caseifici, stagionatori e produttori di latte, oltre a circa 80 aziende che utilizzano il marchio Taleggio sui loro prodotti.

Il Consorzio si dedica a tutelare, migliorare la qualità e promuovere la produzione e il commercio del Taleggio DOP. Tra i suoi principali obiettivi, spiccano le azioni promozionali a livello nazionale e internazionale, la verifica del corretto uso della denominazione "Taleggio DOP" e la conformità del prodotto, gli studi in collaborazione con istituti universitari e di ricerca, l'assistenza tecnica ai produttori e un'educazione alimentare mirata.

Per svolgere con successo le sue attività, il Consorzio collabora strettamente con istituti di ricerca, univer-



sità e organi di controllo, garantendo la preservazione e la promozione di questo formaggio straordinario. Il Taleggio DOP è una testimonianza vivente della ricca tradizione casearia italiana, un formaggio dal gusto unico che affonda le sue radici nella

storia millenaria delle valli lombarde.
👉 cod 100726

Consorzio Tutela Taleggio
☎ 0363 30 41 64
🌐 www.taleggio.it

