

TALEGGIO

Decisamente gustoso, molto apprezzato per la sua morbidezza e caratterizzato da un odore tipico, il Taleggio, DOP dal 1996, viene **prodotto e stagionato** solo in un'ampia zona della Lombardia (Bergamo, Monza e Brianza, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano e Pavia), in una piccola area confinante in Piemonte (Novara e provincia del Verbano) e in Veneto, nella provincia di Treviso.

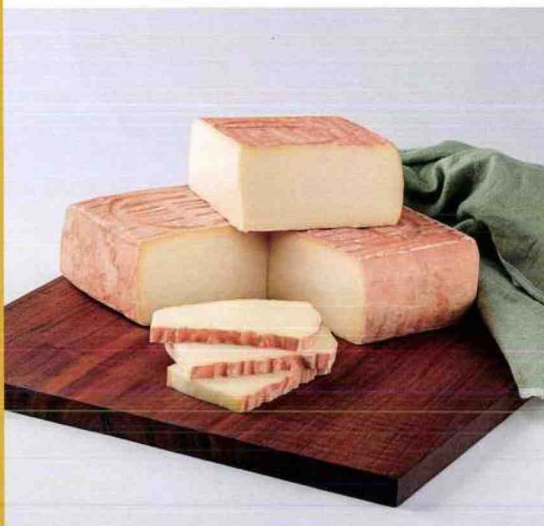
Si parte dal latte vaccino intero crudo o pastorizzato, proveniente dal territorio d'origine, sottoponendolo a un procedimento che prevede coagulazione, rottura ed estrazione della cagliata, stufatura, rivoltamenti e salatura.

Il tutto si conclude con la **stagionatura**, che deve essere di almeno 35 giorni. Le forme vengono posizionate su assi o in cassette in celle che mantengono una temperatura di 2-6 gradi con un'umidità dell'85-90% ricreando le condizioni ambientali tipiche della tradizionale maturazione in grotta.

La forma è un parallelepipedo quadrangolare con crosta sottile, di **consistenza** morbida, di colore rosato naturale, con presenza sulla crosta, per la quale non è ammesso alcun trattamento, di una microflora caratteristica. Nel Taleggio, come in tutti i formaggi a crosta lavata, la maturazione è centripeta: la crosta viene sottoposta a lavaggi e le forme vengono frequentemente rivoltate in modo che le muffe si sviluppino dall'esterno verso l'interno.

Il Taleggio è un formaggio grasso, a pasta cruda, fresco e molle. Si presenta con una pasta uniforme e compatta, con qualche piccolissima occhiatura distribuita irregolarmente, di colore chiaro che varia dal bianco al paglierino, più morbida sotto la crosta e, a fine stagionatura, più friabile al centro della forma.

È un ottimo formaggio da tavola, prodotto e stagionato senza conservanti.



Consiglio: non è necessario togliere la crosta, ma è sufficiente raschiarla per ripulirne la superficie

Profilo gusto-olfattivo Taleggio fresco: sapore dolce, leggermente aromatico, con una lievissima vena acidula a inizio stagionatura

In concordanza: Lager Spezial, Oktoberfest

In contrasto: Pils, Saison, Porter, Sweet Stout, Dry Stout

Da provare: American Pale Ale

Profilo gusto-olfattivo Taleggio maturo: dolce e leggermente aromatico in bocca con leggera nota amara nelle stagionature più avanzate e possibile retrogusto tartufato

In concordanza: Weizenbock, Maibock

In contrasto: Porter, Sweet Stout, Oatmeal Stout, Saison

Da provare: Gueuze, Rauchbier

