



UNC
CONSUMATORI.IT

Taleggio DOP

24 Marzo 2012



Latte: mucca

Pasta: molle

Stagionatura: minimo

35 giorni

Carta d'identità

Il taleggio rappresenta uno dei numerosi e tipici esempi in cui la denominazione di un prodotto deriva dalla zona di origine. Proprio in Val Taleggio, nell'Alta Bergamasca, sembra sia iniziata intorno al X-XI secolo la produzione di questo formaggio, altresì noto in altri tempi col generico nome di stracchino o stracchino quadro di Milano. Infatti questa parola lombarda non definisce un solo formaggio, ma indica tutti quei formaggi a pasta molle e del peso di circa un chilo, che in passato venivano prodotti durante il periodo in cui le vacche a fine estate scendevano dall'alpe al piano ed erano quindi stanche, in dialetto "stracch" da cui appunto stracchino. Dalla vallata di origine, la produzione del taleggio si è estesa a tutte le Prealpi lombarde e quindi alle zone pianeggianti della Lombardia. Oggi la sua fabbricazione, che si è evoluta seguendo lo sviluppo della tecnologia casearia, con costante attenzione alla qualità e alla tradizione, si attua sia in moderni stabilimenti sia in piccoli caseifici artigianali, espressione di specifiche realtà ambientali. Si può certamente affermare che il taleggio è uno dei formaggi più tipici della Lombardia e fino a pochi decenni fa era appunto questa regione, e soprattutto Milano, il maggior centro di consumo. Da allora, sfruttando i nuovi sistemi di distribuzione, la caratteristica forma quadrata e il gusto inconfondibile, il taleggio si è diffuso in tutte le regioni italiane e anche all'estero, raccogliendo sempre maggiori consensi grazie anche al suo alto valore nutritivo e alla sua versatilità in cucina. Il taleggio già da molti anni riconosciuto formaggio tipico ha recentemente ottenuto il riconoscimento più ambito della Denominazione di Origine Controllata.

Con apposito decreto oltre ai metodi di lavorazione e alle caratteristiche merceologiche, viene individuata una precisa zona di produzione che in Lombardia comprende le province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano e Pavia alle quali si aggiungono quelle di Novara e Treviso.

Dal 1979 inoltre il Consorzio per la Tutela del Taleggio svolge attività di tutela della produzione e del

commercio, di difesa della denominazione mediante l'uso del marchio registrato, favorisce il miglioramento della qualità del prodotto, lo divulga e ne promuove il consumo, in Italia e all'estero.

E' fabbricato con latte di vacca intero. E' un formaggio grasso a pasta molle e crosta lavata. Ha una caratteristica forma quadrata con lati di 18-20 cm, lo scalzo è di 5-7 cm, il peso è intorno ai 2 kg. Per la coagulazione il latte viene riscaldato a 32°-35°C e poi addizionato di idonei fermenti e di caglio. La coagulazione si verifica in 15 minuti circa; la rottura si effettua in due momenti. Con la prima rottura si ricavano cubetti di 2-3 cm di lato: dopo un riposo di 10 minuti, con la seconda rottura, la cagliata è ridotta a grani della grossezza di una noce. Dopo un ulteriore riposo di circa 5 minuti, si passa all'estrazione della cagliata e la si inserisce negli stampi di forma quadrata. E' il momento della stufatura, che nel ciclo di produzione rappresenta uno dei passaggi più importanti e delicati. La temperatura di stufatura si aggira intorno ai 24°C e la durata varia da 8-10 a 24 ore. Durante questa fase vengono eseguiti numerosi rivoltamenti delle forme, seguendo precise cadenze. In questo periodo si realizza un'acidificazione della pasta e si completa l'espulsione del siero. Alla stufatura fa seguito la salatura, che nel sistema artigianale avviene a secco e richiede circa 4 trattamenti, mentre quello industriale utilizza la salamoia, dove le forme stanno immerse per 8-10 ore. La stagionatura è l'ultima fase del ciclo di produzione. Avviene a temperatura di frigorifero e ha una durata di 30-40 giorni. Ogni sette giorni le forme vengono rivoltate e sulla loro superficie vengono applicate delle spugnature con salamoia allo scopo di impedire la crescita di muffe anomale e di far apparire la classica colorazione rosata. Il taleggio pronto per il consumo ha una crosta rugosa di colore rosato, con morchia morbida e sottile. Nelle zone vicino alla crosta, la pasta è fondente e di colore paglierino, mentre risulta più consistente, friabile e bianca nel centro. Non è presente occhiatura. Il sapore è dolce e delicato con sfumature aromatiche. A maturazione avanzata, il gusto si fa invece decisamente piccante.

D.P.R. 15.9.88

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio "Taleggio"

Art. 1 – Denominazione d'origine

A modifica di quanto stabilito dall'art. 2 del D.P.R. 30.10.55, n. 1269, la denominazione del formaggio "taleggio" è riconosciuta come denominazione di origine e, pertanto, non è più da considerare come "tipica".

Art. 2 – Zona di produzione

La zona di produzione del formaggio a denominazione di origine "taleggio" comprende:

regione Lombardia l'intero territorio della provincia di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia;

regione Veneto l'intero territorio della provincia di Treviso;

regione Piemonte l'intero territorio della provincia di Novara.

Formaggio molle, grasso a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.

La salatura è effettuata a secco.

La maturazione avviene in 40 giorni circa.

Il formaggio maturo è usata da tavola e presenta le seguenti caratteristiche

forma parallelepipedo quadrangolare;

scalzo diritto con facce piane;

peso medio di ogni forma da kg 1,7 a kg 2,2 con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

crosta sottile e morbida, rosata;

pasta unita;

colore da bianco a paglierino;

sapore caratteristico, leggermente aromatico;

grasso sulla sostanza secca minimo 48%.

