

TALEGGIO DOP

Descrizione del prodotto

Il Taleggio DOP è un formaggio molle da tavola, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero.

La storia

Questo formaggio è di origini antichissime, testimoniata da documenti risalenti al 1200, che fanno riferimento ai commerci e agli scambi di cui era oggetto fin da quel tempo. La zona di origine è la Val Taleggio, da cui prende il nome, in provincia di Bergamo. 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. Col crescere della richiesta, la produzione di Taleggio si è progressivamente estesa nella pianura padana.

Aspetto e sapore

Il Taleggio DOP si presenta a forma di parallelepipedo quadrangolare, a scalzo diritto con facce piane; il peso medio di ogni forma è variabile tra 1,7 e 2,2 kg. La crosta è sottile, morbida e di colore rosato naturale, con presenza di muffe caratteristiche color grigio-verde e salvia chiaro; tutto ciò indica che la maturazione è avvenuta esclusivamente con l'ausilio delle normali spugnature di acqua e sale. La pasta è uniforme e compatta, con un colore da bianco a paglierino, con qualche piccola occhiatura; poiché la maturazione è centripeta, in quanto avviene dall'esterno verso l'interno, il formaggio sotto la crosta è più maturo. Il sapore è dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico, a volte con retrogusto tartufato. Il grasso sulla sostanza secca è minimo il 48%.



Territorio di origine

La zona di produzione include in Veneto l'intera provincia di Treviso. La zona si estende anche nelle provincie lombarde di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano e Pavia, in quella piemontese di Novara.

Uno degli elementi ambientali imprescindibili del Taleggio DOP è rappresentato dalle muffe, che tanta parte hanno nello sviluppo del formaggio, del suo aroma e della colorazione della sua crosta. I casari, inoltre, hanno saputo inserire nella tecnologia produttiva tradizionale le innovazioni tecnologiche susseguitesesi nel tempo. È proprio il prezioso equilibrio tra ambiente, tradizione e tecnologia, a rendere il Taleggio DOP un formaggio di così elevata qualità.



FORMAGGI

Produzione

Solo il bestiame delle aziende agricole situate nella zona di produzione può fornire il latte per la trasformazione in Taleggio DOP, latte che può essere pastorizzato. Il caglio liquido per la coagulazione, che si svolge a 32-35 °C, è esclusivamente ottenuto da vitello o vitellone, anche in parti non proporzionali. Il lattoinnesto deve essere costituito da *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* in associazione; può essere utilizzato un lattoinnesto naturale, ottenuto in azienda, oppure ottenuto da colture selezionate. Si effettuano due rotture della cagliata. La prima grossolana è seguita da una sosta di 10-15 minuti in modo che il coagulo, iniziando la fase di spurgo, acquisti maggiore consistenza; con la seconda rottura si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una nocciola.

La stufatura può durare 8-16 ore ad una temperatura di 22 e 25 °C circa e umidità del 90%.

La marchiatura di origine viene impressa su una

faccia piana del formaggio, durante la stufatura, nel corso di uno dei rivoltamenti dopo la messa in forma della cagliata e prima della salatura, affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo.

Le operazioni di salatura si effettuano a secco o in salamoia. Segue la stagionatura in appositi locali; in tale periodo, che si protrae non meno di 35 giorni, la forma deve essere frequentemente rivoltata e trattata con un panno imbevuto di salamoia al fine di mantenere umida e morbida la crosta ed asportare le muffe che naturalmente si formano, facendole assumere nel contempo la colorazione caratteristica, che contraddistingue il formaggio Taleggio DOP.

Etichettatura

Il formaggio Taleggio DOP è immesso al consumo con apposito incarto, riportante tutte le diciture previste dalla normativa vigente in materia di DOP.

**Stoccaggio e commercializzazione**

Il Taleggio DOP è immesso in commercio tutto l'anno, in forme intere, a tranci, porzionato e preconfezionato. Il contrassegno della denominazione di origine, presente anche sull'incarto sono riservati al prodotto conforme ai requisiti del disciplinare di produzione.

In cucina e a tavola

Il Taleggio DOP deve essere conservato a una temperatura compresa fra i 2 e i 6 °C, nel proprio incarto d'acquisto per preservarne le qualità organolettiche e la morbidezza della crosta. Va servito e gustato a temperatura ambiente senza asportare la crosta che può essere, in presenza di muffe, raschiata. Tipico formaggio da pasto, si può consumare come secondo piatto, oppure a fine pranzo accompagnato con frutta fresca. È un ottimo ingrediente nella preparazione di primi e secondi piatti in quanto fonde con facilità, amalgamandosi agli altri componenti della ricetta.