

PRODOTTI

Formaggi: Taleggio DOP

- 01/10/2014



6



11



Tra i formaggi italiani che rappresentano l'eccellenza della produzione casearia nazionale, il Taleggio è stato riconosciuto formaggio a **Denominazione di Origine Protetta dalla Comunità Europea** con il regolamento 1107/96. Un marchio che ne garantisce e tutela l'origine e la qualità. Infatti, in conformità a quanto stabilito dalla legislazione in materia, la produzione del latte vaccino intero utilizzato per il Taleggio D.O.P., così come la stagionatura di questo, avviene esclusivamente in Piemonte e Veneto nelle province di Novara e Treviso e della Lombardia, prime tra tutte Bergamo, con la sua Val Taleggio, in cui originariamente questo formaggio veniva prodotto e da cui prende il nome.

Caratteristiche del Taleggio D.O.P.

Il Taleggio D.O.P. ha una forma parallelepipedo quadrata con un peso che varia da 1,7 a 2,2 kg. La crosta, fine e tenera, ha un colore rosa chiaro, **con alcuni tratti grigio-verdi dovuti alla particolare microflora batterica** che caratterizza le condizioni di umidità e temperatura dei locali in cui avviene il processo di maturazione, e che determina il sapore dolce, nonché il caratteristico odore lievemente aromatico di questo formaggio dalla pasta morbida, liscia e uniforme.

Le fasi di lavorazione del formaggio Taleggio

Il latte vaccino, crudo o pastorizzato, una volta portato in caseificio, viene fatto coagulare insieme a dei fermenti lattici responsabili del **retrogusto leggermente acidulo del Taleggio D.O.P.** La coagulazione avviene attraverso l'utilizzo di caglio di vitello. Dopo una fase di sosta, che dura dai 10 ai 25 minuti, la cagliata viene rotta in pezzi, disposti, poi, in forme quadrate per favorire il veloce allontanamento del siero dal composto, e che si completa con la successiva stufatura. E' tra le 8 e le 16 ore di durata di questa fase, che avviene la strutturazione del formaggio, in seguito salato.



Nella fase di salatura, il formaggio acquista sapore e inizia a formare la crosta, perdendo, inoltre, ulteriormente siero. Con la stagionatura si conclude il **ciclo produttivo del formaggio Taleggio**. Le forme di formaggio vengono lasciate maturare per oltre 35 giorni su assi di legno all'interno di celle nelle quali vengono continuamente rivoltate e spugate con acqua e sale per consentire lo **sviluppo di determinate muffe**, responsabili sia della colorazione che dell'umidità della crosta. Si tratta di celle nelle quali vengono ricreate le condizioni tipiche in termini di microflora, grado di umidità e temperatura delle grotte naturali in cui il Taleggio originariamente stagionava.



Una delizia chiama l'altra

Il sapore autentico del Taleggio, formaggio da tavola da gustare a temperatura ambiente, si esalta se accompagnato da rossi e bianchi, giovani o corposi, anche fruttati o frizzanti. Tra i più consigliati: **Oltrepò Pavese Bonarda o Pinot Nero, Franciacorta Rosso, Moscato d'Asti**. Un connubio enogastronomico perfetto che celebra, non solo la qualità dei vini e dei formaggi italiani, ma anche, e soprattutto, i territori dai quali essi provengono. Tali territori sono divenuti nel tempo il teatro di interessanti itinerari.

Un esempio sono le **Vie del Gusto e della Salute della Valsassina**, che lungo le Vie della Buona Tradizione, uno dei sei percorsi proposti dal progetto della Comunità Montana Valsassina, Valvarrone, Val d'Esino e Riviera propongono una conoscenza ravvicinata del Taleggio e delle lanche nelle quali veniva stagionato. E', infatti, in Valsassina che si concentrano molte casere artigianali e industrie casearie, come Cademartori che produce dal 1882 proprio nelle grotte naturali di Introbio tra i formaggi italiani più famosi: il quartirolo D.O.P., il caprino e, primo tra tutti, il Taleggio D.O.P. vero.

Tags: formaggio