

IL FORMAGGIO DELLA TRANSUMANZA

Taleggio, che storia

di Andrea Capelletti e Grazia Mercalli

La pratica della monticazione nelle vallate lombarde è da sempre praticata dagli allevatori di queste terre, che portano in estate le proprie mandrie bovine a pascolare sugli alpeggi, dove c'è abbondanza di erba da brucare e un clima fresco. Il Taleggio appartiene alla famiglia degli stracchini, formaggi a pasta molle di forma parallelepipedica a base quadrata, caratterizzati da una tecnologia produttiva che prevede uno spurgo della cagliata lento e spontaneo, da una maturazione media (periodo di stagionatura minimo di 35 giorni) ed un contenuto in acqua superiore al 45%, che conferisce alla pasta la tipica umidità.

Il vocabolo "stracchino" deriva dall'antica parola dialettale "stracch" che vuol dire stanco, perché stanchi erano i bergamini nel loro viaggio dalla montagna alla pianura, che a fine giornata producevano nelle stazioni di riposo "all'infretta" questo formaggio e stanche erano anche le vacche da cui si prendeva il latte che si adoperava. Questo nomadismo dalla Valtaleggio, Valsassina, Val Varrone e Val Imagna alla pianura ha incentivato l'economia delle campagne di questo lembo della Lombardia dove i commerci tra i vari mercati erano diventati molto intensi, grazie anche, nel 1438 all'inaugurazione del tratto navigabile Pavia-Milano e a Leonardo da Vinci, Magistrato delle Acque del Ducato di Milano, che incentivò la bonifica della zona del Ticino, del Lambro, fino al Po, recuperando così terreno agricolo e favorì la richiesta di casari provenienti dalle valli

da parte dei monaci dei conventi, che iniziarono a dedicarsi alla caseificazione.

È un formaggio antico, ma il nome Taleggio con cui lo conosciamo oggi e che dal 1996 è protetto dalla denominazione di origine protetta compare solo nel 1872 nello scritto "Della fabbricazione dei formaggi" di Gemello Gorini. Comunque già nella seconda metà del Cinquecento il filosofo francese Michel Eyquem de Montaigne nel suo "Journal de voyage en Italie par la Suisse et l'Allemagne" lo descrive come "formaggio saporito, di forma quadrata, fatto con latte fresco di vacca, e messo in forme di legno su un letto di paglia e segala. Poi salato, viene posto in grotte a maturare, voltando le forme e ripulendo con lino imbevuto di acqua salata".

QUALCHE NUMERO

Con 8 litri di latte si produce circa un chilogrammo di formaggio e le sue quotazioni mercuriali sono di 5.35€/Kg per il Taleggio maturo e di 4.5€/Kg per il Taleggio fresco primo sale (dati del 15/6/15 della Camera di Commercio di Milano fonte Assolatte). Il Consorzio Tutela Taleggio riunisce 50 soci (29 caseifici e 21 stagionatori) a cui si aggiungono 704 aziende conferenti il latte e 84 confezionatori.

Nel 2014 si sono prodotte 4.478.000 forme, produzione che ha subito un notevole incremento rispetto al 2012 (4.163.423 forme) e al 2013 (4.330.000 forme) e di cui circa un quinto sono state esportate all'estero.

duplice marchio: quello impresso su una faccia del formaggio raffigurante quattro cerchi contenenti tre T (Tutela, Taleggio, Territorio) e il numero consortile che identifica il caseificio di produzione ed il marchio sull'incarto, un quadrifoglio contenente le lettere Ctt (Consorzio Tutela Taleggio).

Negli ultimi decenni la produzione del Taleggio Dop si è trasferita perlopiù in pianura in caseifici industriali, ma termina la sua stagionatura ancora in montagna, anche se non si sfruttano quasi più i soffioni di aria fresca ed umida delle grotte naturali della Valsassina e della Val Taleggio, simili alle fleurines francesi dove si stagionava il Roquefort, ma nelle frigorifere, dove è comunque richiesta per la sua cura molta manodopera.

Il consumatore può riconoscere il Taleggio da un



• Rivoltatura delle forme



• Forma di taleggio con crosta tipica rosata



• Taleggio sui tavoli spersori



• Spugnatura delle forme

Nonostante un unico marchio consortile non tutti i formaggi sono uguali, ognuno possiede peculiarità che rispecchiano il latte utilizzato, i parametri tecnologici applicati e l'esperienza del casaro. Questa variabilità permette di accontentare le varie esigenze dei consumatori, che possono richiedere formaggi con struttura della pasta più cremosa o ges-

sata con un' aureola attorno, con sapore più o meno dolce o acido, con aroma di burro o tartufo e con diverso grado di piccantezza. Il latte utilizzato per lo più di razza Frisone deve provenire da stalle

ubicata esclusivamente in Lombardia, nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia; in Piemonte nella provincia di Novara e in Veneto nella provincia di Treviso. Latte intero e generalmente pastorizzato viene posto in caldaie polivalenti e riscaldato alla temperatura di 32-35°C, gli viene poi aggiunto un lattoinnesto, costituito da *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* con azione acidificante e del caglio liquido di vitello onde ottenere la coagulazione in 15-20 minuti.

A questo punto si passa alla rottura della cagliata suddivisa in due fasi: la prima più grossolana, è seguita da una sosta di 10-15 minuti, che permette al coagulo di acquisire maggior consistenza, mentre con la seconda rottura la cagliata è ridotta a grani della grandezza di una nocciola. Si procede poi all'estrazione della cagliata, che viene distribuita in stampi di metallo forati di forma cubica, appoggiati su tavoli spersori inclinati per favorire l'eliminazione del siero. Segue la fase di stufatura, in cui la cagliata mista a siero si struttura in formaggio, in cui si realizza un'acidificazione della pasta e si favorisce un'ulteriore espulsione del siero. All'inizio della stufatura il formaggio ha uno scalzo di circa 15cm, mentre dopo la stagionatura non supera i 7cm. La stufatura può durare dalle 8 alle 16 ore in locali con umidità relativa del 90% ed una temperatura compresa tra 22-25°C, in cui vengono effettuati 3-4 rivoltamenti delle forme seguendo precise cadenze.

Si procede poi alla salatura che nel sistema artigia-

nale si effettua a secco, strofinando a mano la superficie delle forme, mentre in quello industriale le forme vengono immerse in salamoia per circa 8-12 ore, dove vengono rivoltate più volte. Estratte sosterranno qualche giorno in celle di raffreddamento, prima di essere inviate alla fase di stagionatura in locali condizionati o in cantine interrate con umidità

relativa dell'85-90% e temperatura tra 2 e 6°C e dove è presente la microflora autoctona fondamentale per la maturazione e per conferire alla crosta il caratteristico e naturale colore rosato.

Come accadeva oltre 1000 anni fa nei locali di stagionatura le forme sono poste in casse di legno e vi rimangono da un minimo di 35giorni, come indicato nel disciplinare di produzione, fino a 3 mesi ed oltre. Alcuni stagionatori ritengono che il tempo ideale di stagionatura sia attorno ai 45-50 giorni. Le casse, aventi sul fondo una tela spessa di cotone, vengono sovrapposte in modo da formare delle colonne, permettendo così di far ristagnare l'umidità fuoriuscita dal Taleggio ed evitare l'essiccamento della superficie. All'incirca ogni 7 giorni le forme vengono rivoltate e sottoposte a spugnatura o spazzolatura con acqua e sale. Anche questo trattamento contribuisce a mantenere umida, morbida, rosata la crosta e ad asportare le ife delle muffe. La diffusione del sale e lo sviluppo della microflora di superficie, costituita da Micrococccacee, Eumiceti e lieviti, caratterizzano quindi il Taleggio e favoriscono la maturazione centripeda, cioè dall'esterno verso l'interno della forma. Questa microflora della crosta proviene dall'ambiente: caseificio, grotte o cella e svolge un'attività cromogenica (micrococchi), lipoli-

tica e soprattutto proteolitica, quest'ultima si evidenzia nella differenza della pasta in due strati. La pasta subito sotto la crosta si presenta più matura, molle e di colore paglierino, mentre la pasta nella parte centrale meno proteolizzata è più compatta e di colore bianco. La disomogeneità della pasta si nota anche dal differente pH, più elevato nella parte esterna (pH 6,2) rispetto alla parte centrale (pH 5,0-5,3). Completata la stagionatura, il Taleggio è confezionato ed è pronto per il consumo. Onde evitare che le forme intere si asciughino rapidamente, perdendo le loro caratteristiche organolettiche, vengono avvolte in carta politenata, che garantisce la migliore performance di conservazione e la possibilità di farle giungere anche in mercati lontani. Il consumatore oggi preferisce i piccoli formati e quindi acquista il formaggio già porzionato, che può essere consumato rapidamente. Va comunque conservato in frigorifero e anche se la fetta è di dimensione modeste va mantenuta nel suo incarto o in un telo umido per conservare la morbidezza della crosta. La crosta è edibile, si può effettuare una leggera spazzolata prima di consumarla e starà al gusto del commensale la sua eventuale eliminazione.

È un formaggio molto versatile, adatto come ingrediente nella preparazione di antipasti, primi (come zuppa di cipolle alla birra scura con crostini di Taleggio), secondi piatti, dessert o abbinato semplicemente a un vino rosso non troppo invecchiato, come il Valcalepio.

A Vedeseta, in Valtaleggio, presso la Cooperativa S. Antonio potrete gustare l'unico Taleggio prodotto oggi nella terra d'origine e fatto con latte crudo. Si segnalano sempre in Valtaleggio a Peghera due stagionatori: CasArrigoni ed Arnoldi.

Le forme vengono marchiate nella fase di rivoltamento

