

Generalità	Strachitunt DOP	
Presentazione	<p>Strachitunt DOP</p> <p>Lo "Strachitunt" è un formaggio erborinato a pasta cruda, da latte vaccino intero, crudo, di vacca, a stagionatura medio lunga (almeno 75 giorni).</p> <p>Il nome Strachitunt non è altro che la forma dialettale di "Stracchino rotondo". E' una varietà artigianale del Gorgonzola. Se la sua particolare produzione, che implica un notevole lavoro ed un'enorme attenzione, non si è persa, lo si deve alla tenacia ed alla volontà di alcuni imprenditori che hanno voluto mantenere vive le più antiche tradizioni della terra bergamasca. Oggi è balzato prepotentemente agli onori della cronaca ed è sempre più apprezzato dai buongustai per il suo caratteristico sapore e gusto. Da esperti del settore è stato definito "figlio del Taleggio e papà del Gorgonzola".</p> <p>Ha crosta rugosa, di colore giallognolo, tendente al grigio nel prodotto stagionato; la pasta è compatta con striature cremose, fondente nel sottocrosta e caratterizzata da diffuse venature di colore verde-bluastro più o meno pronunciate. Il sapore varia dal dolce al piccante secondo la stagionatura. Inconfondibile l'aroma di sottobosco autunnale con retrogusto tartufato..</p> <p>Per gustarlo tal quale, con il suo sapore particolarmente intenso, piccante e sapido, viene spesso accompagnato a confetture di frutta o di verdura.</p> <p>In cucina viene utilizzato spesso nella preparazione di fondute per condire piatti di pasta o verdure cotte (crauti, verze, cavoli, broccoli, erbe, ...).</p> <p>Un Fine Old Tawny Port riesce bene a controbilanciare la sua intensità e persistenza aromatica.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 244/2014	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Zona	<p>Parte della zona di produzione dello "Strachitunt" è oggi ricompresa nel perimetro del Parco Regionale delle Orobie Bergamasche e l'intero bacino vallivo della Valtaleggio, fa oggi parte dell'Ecomuseo "Valtaleggio – Citta del Taleggio, dello Strachitunt e delle baite tipiche", riconosciuto con decreto della Regione Lombardia n. VIII//(\E, 20 luglio 2008.</p> <p>Provincia di Bergamo: i comuni di Bello, Gerosa, Taleggio, Vedeseta, ad un'altitudine minima di 700 m. s.l.m., i cui territori, in parte o totalmente, formano la Valtaleggio.</p>
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Alpeggio.
	Alimentazione	<p>Il latte per la produzione di Strachitunt proviene da allevamenti nei quali la razione alimentare del bestiame è costituita da erba e/o fieno di prato polifita in percentuale almeno pari al 65% della sostanza secca totale.</p> <p>Almeno il 90% di tali foraggi, che corrisponde a circa il 60% della razione, devono provenire dal territorio identificato.</p> <p>Nella razione alimentare sono previsti inoltre concentrati di cereali (mais, orzo, frumento), leguminose (soia) e sottoprodotti della lavorazione dei medesimi in percentuale inferiore a 35% della sostanza secca, sale pastorizio e complessi minerali e vitaminici quali integratori.</p> <p>È vietato l'uso di insilati di mais.</p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio Tutela Strachitunt Valtaleggio</p> <p>c/o Municipio Piazza Don Arrigoni ,7 24010 Vedeseta (BG)</p> <p>web www.strachitunt.it</p>	
Storia	<p>Secondo lo scrittore romano Strabone le popolazioni della Val Taleggio, povere e dedite esclusivamente allo sfruttamento dei boschi, per procurarsi quanto necessario per vivere scendevano verso i centri abitati portando in cambio i prodotti della montagna e in particolare il formaggio di cui erano già abili produttori.</p> <p>Alla fine del 1700 uno dei formaggi più prodotti era lo "<i>strachi quader</i>" (il Taleggio di oggi), ma c'era anche un altro stracchino, fatto con una tecnica simile a quella del Gorgonzola (ma da questo significativamente diverso) che, per essere riconosciuto, veniva prodotto rotondo: lo "<i>strachi tunt</i>" ("stracchino tondo", da cui il nome attuale) e che, per un certo periodo, era prodotto in quantità più che doppia rispetto allo "strachi quader" perché economicamente più remunerativo.</p> <p>L'inurbamento, l'industrializzazione e la mancata realizzazione di opere a sostegno della montagna seguite alla 2° guerra mondiale hanno portato alla quasi scomparsa dello "strachi tunt", mantenuto vivo solo dalla caparbietà di pochi casari che oggi possono fregiarsi del riconoscimento comunitario.</p>	

Descrizione		Strachitunt DOP
Classificazione	Tipo latte	Vaccino
	Trattamento latte	Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Erborinato "a due paste".
	Stagionatura	Semistagionato.
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica.
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 25 ÷ 28
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, o leggermente convesso. 15 ÷ 18
Peso	Kg	4,0 ÷ 6,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale.
	Aspetto	Rugosa, a volte fiorita.
	Colore	Giallognolo tendente al grigio con il prolungare della stagionatura;
	Spessore	Sottile;
	Consistenza	Di media consistenza;
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco paglierino;
	Struttura	Compatta, marmorizzata, fondente sotto la crosta, con presenza di striature cremose.
	Erborinatura Colore Distribuzione	Può essere presente; Striature cremose e venature verdi-bluastre accompagnate da fenomeni di proteolisi. Irregolare. La produzione di "Strachitunt" non prevede l'impiego di innesti fungini nel latte, pertanto il grado di erborinatura della pasta è variabile in funzione alla quantità di muffe naturalmente presenti nel latte e alla loro capacità di svilupparsi. Per questo motivo è possibile avere un prodotto con un'erborinatura molto limitata, ma nonostante questo il gusto e il sapore rispettano le tipiche peculiarità del formaggio erborinato.
Odore / Aroma	Intensità	Intenso
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Aromatico.
	Retrogusto	
Sapore	Dolce Salato Acido Amaro	Variabile da dolce a saporito con il trascorrere della stagionatura.
Sensazioni Trigeminale		Può essere piccante con il procedere della stagionatura.
Struttura (in bocca)		Cedevole, poco elastica, abbastanza adesiva al palato, abbastanza solubile.
Caratteristiche chimiche principali	Grasso (% s.s.)	≥ 48%
	Grasso (% s.t.q.)	26 ÷ 28%

	Umidità %	50 ÷ 51%
Nota	<p>Lo Strachitunt presenta una microflora lattica caratterizzata da micrococcacee, enterococchi e lattobacilli mesofili e termofili.</p> <p>I batteri lattici eterofermentanti rivestono grande importanza in quanto, con la produzione di gas, favoriscono la formazione di "sacche d'aria" nel formaggio, che sono indispensabili per lo sviluppo di lieviti e muffe caratteristiche di questo prodotto e responsabili del tipico sapore.</p>	

Utilizzo		Strachitunt DOP
Utilizzo	In tavola	<p>Per il suo sapore particolarmente intenso, piccante e sapido, non adatto a chi è abituato ai formaggi "blu" di produzione industriale.</p> <p>Una confettura di pomodori verdi, per esempio, costituisce un ottimo abbinamento per poterlo gustare tal quale.</p>
	In cucina	In cucina viene utilizzato spesso nella preparazione di una fonduta per condire piatti di pasta o verdure cotte (crauti, verze, cavoli, broccoli, erbe, ...).
Abbinamenti	Vino	Un Fine Old Tawny Port riesce a controbilanciare l'intensità e la persistenza aromatica del formaggio.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Strachitunt DOP				
Periodo produzione		Tutto l'anno				
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	100				
	Provenienza	Stalla, Alpeggio				
	Munte	<p>Due mungiture, lavorato separatamente da altro latte.</p> <p>Da vacche di razza Bruna per almeno il 90% del totale, allevate in aziende ubicate nella zona d'origine.</p>				
	Trattamenti Fisici	<p>È assolutamente vietata la parziale o totale scrematura.</p> <p>Il latte crudo viene lavorato in caldaia d'acciaio; è ammesso l'utilizzo di caldaie in rame.</p>				
	Trattamenti Termici	Il latte non deve essere portato a temperature inferiori ai 10°C.				
	Aggiunte	<p>È ammessa l'aggiunta di un innesto naturale o selezionato proveniente e ottenuto da ceppi autoctoni prodotti nell'area di produzione.</p> <p>Non vengono inoculate spore fungine.</p>				
Coagulazione	Temperatura	<p>33 ÷ 38°C.</p> <p>Se al momento di introdurre il caglio la temperatura del latte è troppo bassa, si procede al suo innalzamento fino a 36÷37 °C.</p> <p>Lo "Strachitunt" è un formaggio a due paste, quindi richiede due coagulazioni distanziate di circa 12 ore l'una dall'altra.</p>				
	Tempo	20 ÷ 30 minuti.				
	Tipo di caglio	Caglio bovino.				
Rottura coagulo	Dimensione	<p>Il coagulo ottenuto nel corso della prima lavorazione non viene rotto in caldaia.</p> <p>Il coagulo ottenuto nel corso della seconda lavorazione, invece, viene rotto direttamente in caldaia.</p>				

		La rottura della seconda cagliata si articola in 2 o 3 momenti intervallati da periodi di sosta, fino ad ottenere grani grossi come una noce o una nocciola.
Trattamento cagliata		Il coagulo ottenuto nel corso della prima lavorazione viene raccolto in un fagotto di tela in fibra naturale o sintetica e posto a sgocciolare in un ambiente con umidità dell'80-90% e temperatura superiore a 10°C per un periodo minimo di 12 ore.
Formatura		I due coaguli, ottenuti a distanza di minimo 12 ore, vengono posti, a strati alternati, in uno stampo precedentemente foderato con una apposita tela in fibra naturale o sintetica. Dopo la sosta di 30-45 minuti si procede ad eliminare la tela filtrante e si esegue il primo rivoltamento della cagliata nello stampo. Dopo 24 ore dalla formatura, al momento di rivoltare la forma, nello stampo vengono posti i marchi con impresso il simbolo STV e la data di produzione.
Trattamento forma	Salatura	Per aspersione manuale di sale secco sulle facce e sullo scalzo. Si protrae per massimo 6 giorni in funzione della temperatura ambientale e delle dimensioni della forma.
Stagionatura	Tempo minimo	> 75 gg.
	°C – UR %	In locali con temperatura di 4 ÷ 10 °C. Forme eventualmente poste su assi di legno. La maturazione del prodotto è inizialmente centripeta ed avviene grazie all'intervento della microflora di superficie. Successivamente è favorita dalla foratura che permette lo sviluppo, all'interno della pasta, della microflora presente nell'ambiente.
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme possono essere trattate saltuariamente con acqua e sale. Dopo circa 30 giorni dall'inizio della stagionatura, utilizzando aghi metallici, le forme vengono forate sulle facce e sullo scalzo. Tale operazione, prima del termine della stagionatura, può essere ripetuta in funzione dell'andamento della maturazione del prodotto.
Commercializzazione	<p>Il formaggio D.O.P. "Strachitunt" è commercializzato in forma intera e/o porzionata.</p> <p>L'attività di porzionatura e confezionamento del formaggio D.O.P. "Strachitunt" è consentita anche in aree esterne alla zona geografica. Le aziende porzionatrici e confezionatrici sono tenute a comunicare preventivamente tale attività al Consorzio di Tutela dello Strachitunt.</p> <p>Il formaggio D.O.P. "Strachitunt" è immesso al consumo munito di simbolo grafico rappresentato dall'acronimo "STV" e il numero di riconoscimento dell'impianto di produzione impressi su una faccia della forma nello stampo.</p> <p>Le forme intere commercializzate devono inoltre riportare sulla faccia superiore una velina identificativa riportante il logo ed il simbolo grafico del prodotto. La velina apposta sulla faccia superiore di ogni forma, in carta alimentare, ha forma circolare; è costituita da una fustella esterna nella quale è riportato il logo "Strachitunt" abbinato al simbolo "STV", posto a raggiera.</p> <p>Devono inoltre essere riportati: gli ingredienti e le modalità di conservazione del prodotto, il territorio di produzione, il territorio di provenienza del latte, la tipologia di vacche e loro alimentazione, la tipologia del latte e del formaggio, il tempo minimo di stagionatura, gli ingredienti e le modalità di conservazione.</p> <p>E' possibile indicare inoltre il nome del produttore.</p> <p>Il simbolo grafico identificante il formaggio D.O.P. "Strachitunt" è costituito dalle lettere "STV"</p>	