

Generalità		Taleggio DOP	
Presentazione	<p>Taleggio DOP</p> <p>Formaggio vaccino prodotto da latte intero pastorizzato e con pasta cruda, ottenuto per inoculo di starter biologici. La tipica stagionatura (poco più di un mese) è tuttavia dovuta alla colonizzazione di ceppi batterici e funghi autoctoni dei luoghi di maturazione.</p> <p>Si presenta a forma di parallelepipedo appiattito, con crosta sottile, di consistenza morbida e di colore rosato naturale, con presenza di muffe caratteristiche color grigio-verde salvia, chiaro.</p> <p>La pasta ha qualche piccolissima occhiatura, è di colore da bianco a paglierino, uniforme, compatta e a fine stagionatura è più morbida sotto la crosta e più friabile al centro della forma (presenza di "mandorla gessata").</p> <p>Ha sapore dolce con lievissima vena acidula e una leggera nota amara nelle stagionature più avanzate.</p> <p>L'odore e l'aroma sono caratteristici: leggermente aromatico, a volte con note di tartufo, e con un possibile leggero sentore ammoniacale.</p> <p>Oltre al consumo finalizzato a se stesso, il Taleggio è frequentemente impiegato fuso sulla polenta, nei primi piatti in genere e sulle verdure grigliate.</p> <p>L'accostamento enologico ideale per il taleggio è con un bianco tipo Verdicchio dei Castelli di Jesi o con un rosso Oltrepò Pavese Pinot Nero.</p>		
	<p>Riconoscimenti Denominazione d'Origine</p> <p>DO 10-1955 DOP Reg. CE 1107/96</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia, Piemonte, Veneto	
	Zona	<p>Regione Lombardia: l'intero territorio delle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia;</p> <p>Regione Piemonte: l'intero territorio della provincia di Novara;</p> <p>Regione Veneto: l'intero territorio della provincia di Treviso.</p>	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento.	
	Alimentazione		
Organismi di tutela	<p>Consorzio Tutela Taleggio</p> <p>Via Roggia Vignola, 9 24047 Treviglio (BG)</p> <p>Tel: +39 0363 304164 Fax: +39 0363 304387</p> <p>e-mail: info@taleggio.it</p> <p>web: www.taleggio.it</p>		
Storia	<p>L'origine del Taleggio risale al X – XI sec. Quando, con altri formaggi era utilizzato ed apprezzato come merce di scambio.</p> <p>Nelle grotte delle Prealpi bergamasche, proprio in Val Taleggio, nell'Alta Bergamasca, il formaggio noto col generico nome di "stracchino" o "stracchino quadro di Milano" affina le proprie qualità grazie alle fresche e profumate correnti d'aria provenienti dalle fenditure della roccia, acquisendo con la maturazione un inconfondibile e pregevole aroma.</p> <p>Il termine "Stracchino" non definiva un solo formaggio, ma 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 "<i>stracch</i>" - da cui appunto stracchino.</p> <p>Gia' nel 1300 lo Stracchino di Val Taleggio ebbe modo di distinguersi per i suoi particolari pregi, ma solamente dal secolo scorso fu commercializzato con il solo nome di Taleggio, riportato nel 1918 anche nel Dizionario Moderno di Alfredo Panzini.</p> <p>Dalla vallata di origine, la produzione del Taleggio si è estesa prima a tutte le Prealpi lombarde e successivamente anche alle zone pianeggianti della Lombardia e dei vicini Piemonte e Veneto.</p>		

Descrizione		Taleggio DOP	
Classificazione	Tipo latte	Vaccino	
	Trattamento latte	Crudo o Pastorizzato	

	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	A crosta lavata
	Stagionatura	Fresco
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo quadrangolare ribassato
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 18 ÷ 20 (lato)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 5 ÷ 7
Peso	Kg	1,7 ÷ 2,2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Crosta lavata
	Aspetto	Rugosa per i segni delle stuoie su cui viene fatto sgrondare, a volte fiorita con presenza di microflora caratteristica, con morchia morbida e sottile.
	Colore	Da bianco grigiastro a rosato con chiazze verde salvia chiaro a seconda della stagionatura.
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, poco elastica, tende a seccarsi con facilità e diventa abbastanza rigida e fragile.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco che tende al paglierino con l'aumentare della stagionatura.
	Struttura	Unita, con fenomeni di proteolisi nel sottocrosta per effetto della maturazione prettamente centripeta; A media stagionatura può presentare una "mandorla gessata" dovuta ad un'elevata acidità di partenza della pasta. Proseguendo la stagionatura la parte "gessata" tende a scomparire per effetto dell'aumento dell'attività proteolitica.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada. Irregolare Non uniforme Spesso concentrata verso una faccia, poco sotto la crosta.
Odore / Aroma	Intensità	Da abbastanza intenso ad intenso al progredire della stagionatura.
	Persistenza	Abbastanza persistente.
	Riconoscimenti	Da leggermente aromatico (il prodotto giovane), ad aromatico (il prodotto stagionato) con sentori di lattico cotto, intensi riconoscimenti animali (stalla), vegetali (fieno) e un frequente odore ammoniacale (in prossimità della crosta).
	Retrogusto	
Sapore	Dolce Salato Acido Amaro	Acidulo nel prodotto giovane, diventa più equilibrato nel prodotto stagionato in cui è più evidente il salato e, soprattutto vicino alla crosta, si avverte un leggero amaro.
Sensazioni Trigeminale		A stagionatura avanzata può presentare una leggera piccantezza.
Struttura (in bocca)		Molle, abbastanza cremoso, poco solubile e leggermente adesivo. Nelle zone vicino alla crosta, la pasta è fondente mentre risulta più consistente e friabile nel centro specialmente se presenta la "mandorla gessata".
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 48%

Utilizzo		Taleggio DOP
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola, prodotto e stagionato senza conservanti; Ottimo con la polenta.
	In cucina	Fuso per condire risotti, verdure e pietanze particolari.
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi tipo Verdicchio dei Castelli di Jesi, oppure Vini rossi abbastanza giovani, abbastanza strutturati, caldi (es. Franciacorta Rosso, Oltrepò Pavese Pinot Nero, Piave Merlot, Rosso Piceno, ...).
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Taleggio DOP			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento			
	Munte				
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, o pastorizzato.			
	Aggiunte	Si utilizza un innesto naturale o selezionato proveniente e ottenuto da ceppi autoctoni prodotti nell'areale di produzione.			
Coagulazione	Temperatura	32 ÷ 35 °C			
	Tempo	15 minuti circa.			
	Tipo di caglio	Caglio bovino liquido.			
Rottura coagulo	Dimensione	La rottura del coagulo si effettua in due tempi. Prima rottura: a cubetti di 2÷3 cm di lato, seguita un riposo di 10 minuti,; Seconda rottura: a grani della grossezza di una noce, seguita da un riposo di 5 minuti.			
Formatura		L'estrazione della cagliata avviene per trasferimento dalla caldaia negli stampi di forma quadrata, appoggiati su stuoie per favorire lo sgrondo del siero.			
Trattamenti forma	Stufatura	In camera calda a 24°C, per un tempo variabile da 8÷10 fino a 24 ore. Questa operazione rappresenta uno dei passaggi più importanti e delicati del processo di produzione perché si realizza l'acidificazione della pasta e si completa l'espulsione del siero. Durante questa fase vengono eseguiti numerosi rivoltamenti delle forme, seguendo precise cadenze. La marchiatura identificativa del prodotto, avviene durante la stufatura, nel corso di uno dei rivoltamenti, dopo la messa in forma della cagliata, prima della salatura, affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo. La matrice è di materiale plastico ad uso alimentare e viene impressa solo su una faccia piana e reca il numero di identificazione del Caseificio, che si rileva mediante l'applicazione delle matrici distribuite dalla Struttura di Controllo o dal Consorzio di Tutela.			
	Salatura	A secco (nel sistema artigianale), con sale fine, e richiede circa 4 trattamenti; In salamoia (nel sistema industriale), dove le forme stanno immerse per 8÷10 ore.			

Stagionatura	Tempo minimo	40 gg circa.
	°C – UR %	In ambienti con temperatura di 3 ÷ 8 °C e UR 85 ÷ 90 %.
	Cura forma	Ogni sette giorni le forme vengono rivoltate e sulla loro superficie vengono applicate spugnature con salamoia allo scopo di favorire la proliferazione batterica desiderata di superficie (Staphylococcus, Microbacterium ecc.) responsabile della classica colorazione rosata e in grado di impedire la crescita di muffe anomale (soprattutto Penicillium) e di alcuni patogeni (tra i quali la Listeria).
Commercializzazione	<p>Il formaggio a denominazione di origine "Taleggio" è immesso al consumo in forma intera, con l'apposito contrassegno e con l'incarto recante il nome "Taleggio".</p> <p>Il contrassegno della denominazione di origine del formaggio "Taleggio" e il logo sull'incarto sono riservati al prodotto conforme ai requisiti del disciplinare di produzione.</p> <p>Una apposita numerazione figura nel contrassegno medesimo allo scopo di individuare il produttore interessato.</p> <p>Rispettando le prescrizioni del Consorzio la forma può essere suddivisa in porzioni con dimensioni pari a "mezza forma" (circa 1,1 kg) e 1 decimo di forma (circa 200 g).</p> <p>Gli incarti di Taleggio D.O.P. devono riportare i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione di vendita Taleggio seguita dall'acronimo D.O.P. o dalla dicitura per esteso "Denominazione di origine protetta"; • la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf"; • il logo della D.O.P. Taleggio (quadrifoglio), come previsto dall'art. 11 del Regolamento Interno, seguito dagli estremi del decreto di riconoscimento "TALEGGIO D.O.P. Regolamento CE 1107/96"; • Il bollo sanitario (codifica aggiornata); <p>Sulle confezioni del prodotto porzionato deve essere presente la dicitura: "Licenza Consorzio Tutela Taleggio n..." - come previsto dall'apposita Convenzione.</p> <p>N.B.: Quanto sopra riportato è valido per pelure, etichette, film plastici e scatole per vendita singola.</p>	