

Generalità	Strachitunt	
Presentazione	<p>Strachitunt</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>Nasce per non sprecare gli scarti della lavorazione dello stracchino: quando la cagliata era troppo poca per farne un'intera forma la si lasciava appesa in un telo di tessuto, aspettando la cagliata successiva. Veniva poi composta una forma a cinque strati, alternando la cagliata fresca a quella del giorno prima, sapientemente sbriciolata e poi messa in fascere tonde, in modo da tenere la produzione "a due paste", distinta e riconoscibile da quelle degli stracchini quadrati a pasta unica. Il nome Strachitunt non è altro che la forma dialettale di "Stracchino rotondo". 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.</p> <p>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>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 244/2014	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	<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> <p>Parte della zona di produzione dello "Strachitunt" è oggi compresa nel perimetro del Parco Regionale delle Orobie Bergamasche e l'intero bacino vallivo della Valtaleggio, fa parte dell'Ecomuseo "Valtaleggio – Città del Taleggio, dello Strachitunt e delle baite tipiche".</p>
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	<p>Stalla, Alpeggio.</p> <p>Da vacche di razza Bruna per almeno il 90% del totale, allevate in aziende ubicate nella zona d'origine.</p>
	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: resina, miele e, in particolare, formaggio di cui erano già abili produttori.</p> <p>Sicuramente quell'industria si è notevolmente sviluppata nel corso del Medioevo perché (come testimoniato da una pergamena del 1380 vista in copia da Francesco Biava Salvioni, dopo la metà del 1300), la Valle, come segno di sudditanza, è obbligata a mandare al duca di Milano "<i>ducentum pensa casei boni pulchri ac bene axaxonati</i>" (Duecento pesi - un peso valeva oltre 7 kg - di "formaggio bello e buono e ben stagionato).</p> <p>Anche in alcune relazioni del 1500 viene ricordata l'industria del formaggio presente in Valle Taleggio. Stando a un celebre rapporto, nella sola Taleggio (escluso quindi il territorio milanese di Vedeseta) erano presenti "<i>n. 500 animali vachini</i>", anche se le famiglie più ricche potevano al più "<i>avere 25 vacche le quali s'invernano al piano del Milanese</i>".</p> <p>Nel corso del '600 e più ancora del '700 si ha un ulteriore sviluppo dell'allevamento che, oltre ai <i>bergami</i> residenti stabilmente, coinvolge sempre più massicciamente i transumanti, cioè coloro che pur originari della</p>	

Valle l'hanno abbandonata per scendere in pianura con il loro bestiame e che ora ritornano regolarmente per la stagione estiva sui pascoli alti dove, ce lo dice chiaramente Giuseppe Locatelli, facevano una consistente e diversificata produzione di latticini fra cui gli stracchini, le formaggelle, i burri, le mascherpe e, soprattutto, i formaggi di monte. In particolare gli stracchini era produzione ai quali i malgari si dedicavano nel breve periodo intermedio tra la discesa dall'alpeggio e la partenza per la pianura ed erano anche produzione invernale di coloro che restavano permanentemente con le loro bestie in paese e che, prima di essere venduta, riceveva una giusta stagionatura per prendere più gusto.

Già dalla fine del '700 si registra un cambiamento notevole nella produzione casearia, a partire dall'abbandono della produzione estiva di formaggio di monte, probabilmente problematica e ingombrante da gestire sia nella fase di stagionatura sia in quella della commercializzazione e forse non più remunerativa, a favore di una maggiore produzione di stracchini quadri che, nelle fiere gastronomiche nazionali e internazionali, raccolgono consensi e riconoscimenti e incontrano il favore dei consumatori che cominciarono a chiedere sempre più lo "stracchino di Taleggio" determinando un cambiamento del nome che in città diventa nel giro di breve tempo semplicemente "taleggio".

Ma accanto a un incremento della produzione degli "stracchini" ricompare, in quantitativi consistenti, una produzione che la tradizione orale locale, sul calco dello "*strachi quader*" (stracchino quadro) chiama "*Strachi Tun*" (stracchino tondo), incremento testimoniato da una serie di documenti.

Gli Strachitunt sono in questo periodo molto rinomati a Milano, a Lodi e vengono persino spediti in Inghilterra e ad Alessandria d'Egitto, così come gli "stracchini di Taleggio" vengono proposti nei migliori ristoranti di Parigi e di Londra.

Una relazione della Camera di Commercio del 1889 sottolinea il dato che, nelle migliori località della Valle Taleggio, si è quasi abbandonato il tradizionale stracchino quadro, per preferire la produzione di *strachitunt*, che trova un più facile collocamento sui mercati estivi, specialmente su quello di Londra.

La produzione di Strachitunt, sicuramente rigogliosa nel periodo a cavallo tra il XIX e il XX secolo e ancora consistente alla vigilia della grande guerra, subisce un calo notevole nel corso del conflitto, senza tuttavia sparire. La più probabile causa del ridimensionamento della produzione può essere stata la variazione nella richiesta del mercato, tornato a richiedere il vecchio "*Strachi quader*", ormai universalmente conosciuto come "taleggio", oltretutto relativamente facile da produrre e veloce da smerciare.

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 tun*" che, con la forza del suo carattere unico, derivante dall'aria e dall'acqua, dal bouquet dei prati e dei pascoli della Valle e dall'antica tecnica di lavorazione cui si è rimasti fedeli, prodotto prima da pochi contadini affiancati poi dalla Cooperativa agricola Sant'Antonio di Reggetto che ne ha affinato la produzione, ha riguadagnato i favori dei consumatori più raffinati e l'attenzione della stampa e dei mass media, costituendo per i soci conferitori una delle voci più positive e una speranza per il futuro loro, delle loro famiglie e della Valle.

Bibliografia: Stralci tratti da

– "*Bergamini, ventun racconti di vita contadina dalla Valle Taleggio*"; Bergamo, Grafica Monti, 2004.

Descrizione		Strachitunt
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Erborinato ("a due paste").
	Stagionatura	Semistagionato.
	Conten. 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	Pulita.
	Aspetto	Rugosa, a volte fiorita, o con residui di muffa.
	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	<p>Non è sempre presente in tutte le forme. Può essere considerata una scelta facoltativa del produttore.</p> <p>Se presente si manifesta con sottili venature di colore verde-bluastro, molto simili a quelle del Gorgonzola, irregolarmente distribuite, accompagnate da fenomeni di proteolisi.</p> <p>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.</p>
Odore / Aroma	Intensità	Intenso
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Odore tipico del sottobosco, che richiama i sentori del tartufo, lattico cotto, erbe fresche di montagna. Nelle forme più mature è possibile percepire una leggera nota ammoniacale.
	Retrogusto	
Sapore	Dolce Salato Acido Amaro	Variabile da dolce a saporito con il trascorrere della stagionatura.
Sensazioni Trigeminali		Presenta una nota piccante ad intensità crescente man mano che aumenta il periodo di 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
Utilizzo	In tavola	Ottimo come formaggio da tavola, soprattutto spalmato su una fetta di pane nella variante più giovane e cremosa. Ottimi anche gli abbinamenti con i salumi più saporiti, come lo Speck Alto Adige e la pancetta croccante, ma anche con le verdure più intense ed amarognole, per esempio gli asparagi cotti al vapore.
	In cucina	La cucina lombarda è ricca di ottimi spunti culinari per realizzare gustose ricette a base di Strachitunt: i tipici risotti, che acquisiscono ancora più gusto e cremosità se mantecati con questo grande formaggio, oppure un risotto a base di pere e vino passito, un vero tocco di classe per una cena elegante, senza dimenticare la polenta condita aggiungendo lo Strachitunt.
Abbinamenti	Vino	Può essere accompagnato da Pinot Bianco nella variante più giovane, mentre il formaggio più stagionato richiede un vino più corposo, come il Barbera d'Asti DOCG piemontese. Un abbinamento molto particolare è quello con i vini passiti o moscati, come l'ottimo Moscato di Scanzo DOCG, prodotto nel territorio di Bergamo, che si

		presta soprattutto per la realizzazione di gustosi risotti.
	Miele/Confetture	Confettura di pomodori verdi, marmellate e composte di frutta, miele di alta qualità (es. il Miele delle Dolomiti Bellunesi, da scegliere nelle versioni più caratteristiche, come quello di tarassaco o castagno).
	Frutta	Frutta secca (noci)
	Verdure	Verdure lesse, anche amarognole (es. asparagi cotti al vapore, crauti, verze, cavoli, broccoli, erbe, ...).
	Pane	Casereccio

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

		<p>Forme eventualmente poste su assi di legno.</p> <p>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.</p>
	<p>Cura forma</p>	<p>Durante la stagionatura le forme possono essere trattate saltuariamente con acqua e sale.</p> <p>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.</p>
<p>Commercializzazione</p>	<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>	

