

| Generalità | | Taleggio | |
|---------------------|--|--|--|
| Presentazione | <p>Taleggio</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 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 ("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 vino rosso abboccato, profumato, leggermente frizzante e giovane, acidulo ma non acerbo (es. Bonarda, Lambrusco abbastanza secco, Gutturmo, ...).</p> | | |
| | <p>Riconoscimenti Denominazione d'Origine</p> <p>DO 10-1955 DOP Reg. CE 1107/1996</p> | | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Lombardia, Piemonte, Veneto | |
| | Province-Zona | <p>Regione Lombardia Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia: l'intero territorio.</p> <p>Regione Piemonte Provincia di Novara: l'intero territorio.</p> <p>Regione Veneto Provincia di Treviso: l'intero territorio.</p> | |
| | Tipologie | | |
| Allevamento | Tipo | Stalla, Allevamento. | |
| | Alimentazione | | |
| Organismi di tutela | <p>Consorzio Tutela Taleggio</p> <p>Via Roggia Vignola, 9 24047 Treviglio (BG) Tel: +39 0363 304164 Fax: +39 0363 304387 e-mail: info@taleggio.it 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>Già 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 | |
|-----------------|--------------------------|------------------------------|--|
| Classificazione | Categoria | DOP | |
| | Prodotto | Formaggio | |
| | Materia prima | Latte | |
| | Lattifera | Vacca | |
| | Trattamento latte | Intero, Crudo o Pastorizzato | |

| | | |
|---|--|--|
| | Temperatura Cagliata | Crudo |
| | Umidità pasta | Molle |
| | Tecnologia | Pasta lavata |
| | Stagionatura | Fresco |
| | Conten. 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, Fiorita |
| | 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.) Acqua (% s.t.q.) | ≥ 48% ≤ 54% |

| Utilizzo | | Taleggio |
|-------------|--------------------|---|
| Utilizzo | In tavola | <p>Ottimo formaggio da tavola, prodotto e stagionato senza conservanti.</p> <p>Non è necessario togliere la crosta, ma è sufficiente raschiarla per ripulirne la superficie.</p> <p>Una polenta calda e fumante rappresenta un letto ideale sul quale adagiare il Taleggio che con il calore crea una morbidezza avvolgente sulla polenta dando origine ad uno sposalizio perfetto. Inoltre il gusto delicato della polenta cede il posto al sapore e all'aroma del Taleggio.</p> |
| | In cucina | Per realizzare risotti morbidi e cremosi, torte salate, quiche, tarte tatin, stuzzichini, pizze, o fuso per condire risotti, verdure e pietanze particolari. |
| Abbinamenti | Vino | Per contrastare la grassezza, meglio optare per le bollicine, mentre per asciugare la succulenza si consiglia un vino che abbia una leggera nota di tannino: la scelta migliore è quindi un rosso abboccato, profumato, leggermente frizzante e giovane, acidulo ma non acerbo. Per esempio sono molto indicati un Bonarda, un Lambrusco non dolce, un Gutturino, un Pinot Nero, vinificato in modo che abbia un minimo di animosità, oppure un Cabernet. |
| | Miele / Confetture | <p>Per le stagionature più brevi si possono abbinare bene il miele millefiori oppure una marmellata di arance o mandarini che hanno un sapore leggermente aspro tipico degli agrumi, accompagnato dalla dolcezza dello zucchero che creano insieme un contrasto in bocca equilibrato, che esalta le caratteristiche del formaggio senza prevaricare.</p> <p>Per una stagionatura più lunga, che presenta un sapore più forte, e talvolta quasi pungente rispetto ad un Taleggio più giovane, si abbina felicemente il miele di castagno che ha un sapore amarognolo e un aroma intenso e penetrante, oppure la mostarda di frutta con un piacevole contrasto tra la morbidezza e la cremosità del Taleggio e il gusto dolce/piccante della frutta della Mostarda.</p> |
| | Frutta | <p>Frutta fresca: in particolare uva e pere, in quanto la succosità di tali frutti esalta la morbidezza e il gusto deciso e aromatico del Taleggio, che ricambia accentuando i profumi della frutta fresca.</p> <p>Frutta secca: abbinamento classico con noci, nocciole e mandorle che contrastano con la loro croccantezza e rotondità di sapore la morbidezza e le note aromatiche del Taleggio.</p> |
| | Verdure | <p>In particolare cotte: radicchio, funghi, zucca, patate, zucchine.</p> <p>Se si vuole abbinare il Taleggio a verdure crude si consigliano soprattutto pomodori conditi con basilico, in quanto il sapore leggermente acido dei pomodori e il fresco del basilico contrastano con la dolcezza e la cremosità avvolgente del Taleggio.</p> |
| | Pane | Preferibilmente casereccio |

| Produzione | | Taleggio | | | |
|--|---------------------|---|--------|-------|--------|
| Periodo produzione | | Tutto l'anno | | | |
| Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale | 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, 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 (<i>Staphylococcus</i> , <i>Microbacterium</i> , ecc.) responsabile della classica colorazione rosata e in grado di impedire la crescita di muffe anomale (soprattutto <i>Penicillium</i>) e di alcuni patogeni (tra i quali la <i>Listeria</i>). |
| 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. N.B.: Quanto sopra riportato è valido per pelure, etichette, film plastici e scatole per vendita singola.</p> | |