

Generalità	Strachitunt	
Presentazione	<p>Strachitunt Formaggio grasso, a base di latte intero crudo di vacca, a stagionatura medio lunga, può presentare erborinatura nella pasta. 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. La stagionatura minima è di 75 giorni. È definito come "formaggio a due paste" perché sono necessarie due distinte coagulazioni in giorni diversi. 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 parti di cagliata fresca (ancora calda) a parti di quella del giorno prima (fredda) e sapientemente sbriciolata, formamessa in fascere tonde in modo da tenere la produzione "a due paste", distinta e riconoscibile da quelle degli <i>stracchini quadrati</i> a pasta unica. Il nome Strachitunt non è altro che la forma dialettale di "Stracchino rotondo". La sua produzione particolare, che implica un notevole lavoro ed un'enorme attenzione, non si è persa grazie alla tenacia ed alla volontà di alcuni imprenditori che hanno voluto mantenere vive le più antiche tradizioni della terra bergamasca. Oggi lo Strachitunt 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 forma cilindrica con facce piane di diametro di 25÷28 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 15÷18cm, peso di 4÷7 Kg. La crosta è sottile, pulita o fiorita, rugosa, di media consistenza, di colore giallognolo, tendente al grigio nel prodotto stagionato; la pasta è compatta, di colore bianco paglierino, fondente sotto la crosta, con presenza di striature cremose. L'erborinatura non è sempre presente in tutte le forme perché può essere considerata una scelta facoltativa del produttore: se presente si manifesta con sottili venature di colore verde-bluastro, molto simili a quelle del Gorgonzola, irregolarmente distribuite e accompagnate da fenomeni di proteolisi. Poiché la produzione di "Strachitunt" non prevede l'impiego di innesti fungini nel latte, il grado di erborinatura della pasta è variabile in funzione della quantità di muffe naturalmente presenti nel latte e alla loro capacità di svilupparsi. È quindi possibile avere un prodotto con un'erborinatura molto limitata o assente, ma con il gusto e il sapore che rispettano le tipiche peculiarità del formaggio erborinato. Il panorama olfatto-gustativo è di intensità e persistenza medio-alte: il sapore varia dal dolce al saporigo secondo la stagionatura, anche con note piccanti; inconfondibile l'aroma predominante 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. In cucina viene utilizzato nella preparazione di fondute per condire piatti di pasta o verdure cotte (crauti, verze, cavoli, broccoli, erbe, ...).</p> <p>Può essere accompagnato da <i>Pinot Bianco</i> nella variante più giovane, mentre il formaggio più stagionato richiede un vino più corposo e abbastanza aromatico, come il <i>Barbera d'Asti DOCG piemontese</i>. Un abbinamento molto particolare è quello con i vini passiti, o <i>moscati</i>, come l'ottimo <i>Moscato di Scanzo DOCG</i>, prodotto nel territorio di Bergamo, con cui si realizzano anche gustosi risotti.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 244/2014	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di Bergamo : i territori di Bilello, Gerosa, Taleggio, Vedeseta (ad un'altitudine minima di 700 m s.l.m. che, in parte o totalmente, formano la Val Taleggio Parte della zona di produzione dello "Strachitunt" è oggi compresa nel perimetro del <i>Parco Regionale delle Orobie Bergamasche</i> e l'intero bacino vallivo della Val Taleggio e fa parte dell'Ecomuseo "Val Taleggio – Città del Taleggio, dello Strachitunt e delle baite tipiche"
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Stalla, Alpeggio Da vacche di razza <i>Bruna</i> per almeno il 90% del totale, allevate in aziende ubicate nella zona d'origine
	Alimentazione	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. Almeno l'80% di tali foraggi, che corrisponde a circa il 55% della razione, devono provenire dal territorio identificato Nella razione alimentare sono previsti inoltre: – cereali e loro derivati in granella, sfarinati, laminati e fioccati; – semi oleaginosi (lino, soia, girasole) e loro derivati (sfarinati, integrali, estrusi, decorticati ed espeller) - come fonte proteica -; – derivati dell'industria dello zucchero in percentuale inferiore a 3,5 % della sostanza secca; – minerali - come macroelementi e additivi - È vietato l'uso di insilati di mais
Organismi di tutela	CONSORZIO PER LA TUTELA DELLO STRACHITUNT VALTALEGGIO c/o Municipio Piazza Don Arrigoni ,7 24010 Vedeseta (BG) web www.strachitunt.it	

<p style="text-align: center;">Storia</p>	<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 in 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 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 Val 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 residenti stabilmente</i>, coinvolge sempre più massicciamente quelli <i>transumanti</i>, cioè coloro che pur originari della 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 <i>mascherpe</i> (ricotte) e, soprattutto, i formaggi di monte. Quella degli <i>stracchini</i> era una produzione a cui i malgari si dedicavano nel breve periodo intermedio tra la discesa dall'alpeggio e la partenza per la pianura e costituiva anche la produzione invernale di coloro che restavano permanentemente in paese con le loro bestie e che, prima di essere venduta, riceveva una giusta stagionatura per prendere più gusto.</p> <p>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 che in quella della commercializzazione e forse non più remunerativa, a favore di una maggiore produzione di <i>stracchini quadri</i> che, nelle fiere gastronomiche nazionali e internazionali, raccolgono consensi e riconoscimenti e incontrano il favore dei consumatori che cominciarono a chiedere sempre più lo "<i>stracchino di Taleggio</i>" determinando un cambiamento del nome che in città diventa nel giro di breve tempo semplicemente "<i>taleggio</i>".</p> <p>Accanto a un incremento della produzione dello "<i>stracchino quadro</i>" (stracchino quadro) compare, in quantitativi consistenti e testimoniato da una serie di documenti, una produzione che la tradizione orale locale chiama "<i>Strachi Tunf</i>" (stracchino tondo), sul calco di quello "<i>quadro</i>".</p> <p>In questo periodo gli <i>Strachitunt</i> oltre ad essere molto rinomati a Milano e a Lodi, vengono persino spediti in Inghilterra e ad Alessandria d'Egitto, così come gli "<i>stracchini di Taleggio</i>" vengono proposti nei migliori ristoranti di Parigi e di Londra.</p> <p>Una relazione della Camera di Commercio del 1889 sottolinea il fatto che, nelle migliori località della Valle Taleggio, si è quasi abbandonato il tradizionale <i>stracchino quadro</i>, per preferire la produzione di <i>strachitunt</i>, che trova un più facile collocamento sui mercati estivi, specialmente anche su quello di Londra.</p> <p>La produzione di <i>Strachitunt</i>, sicuramente rigogliosa nel periodo a cavallo tra il XIX e il XX secolo e ancora consistente alla vigilia della <i>Grande guerra</i>, subisce un calo notevole nel corso del conflitto, senza tuttavia sparire. La più probabile causa del ridimensionamento della produzione può essere imputata alla variazione della richiesta del mercato, tornato a richiedere il vecchio "<i>Stracchi quader</i>", ormai universalmente conosciuto come "<i>Taleggio</i>", oltretutto relativamente facile da produrre e veloce da smerciare.</p> <p>L'urbanamento, l'industrializzazione e la mancata realizzazione di opere a sostegno della montagna, seguite alla <i>Seconda Guerra mondiale</i>, hanno portato alla quasi scomparsa dello "<i>stracchi tunf</i>" 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 a cui si è rimasti fedeli, prodotto prima da pochi contadini affiancati poi dalla <i>Cooperativa agricola Sant'Antonio di Reggetto</i> che ne ha affinato la produzione, ha riguadagnato i favori dei consumatori più raffinati oltre all'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.</p> <p>Bibliografia: Stralci tratti da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "<i>Bergamini, ventun racconti di vita contadina dalla Valle Taleggio</i>", a cura di Antonio Carminati - Costantino Locatelli, Centro studi Valle Imagna, Bergamo, Grafica Monti, 2004.
--	---

Descrizione	Strachitunt	
<p style="text-align: center;">Classificazione</p>	<p>Categoria</p>	DOP
	<p>Prodotto</p>	Formaggio
	<p>Materia prima</p>	Latte
	<p>Lattifera</p>	Vacca
	<p>Trattamento latte</p>	Intero, Crudo
	<p>Temperatura Cagliata</p>	Crudo
	<p>Umidità pasta</p>	Molle
	<p>Tecnologia</p>	Erborinato ("a due paste")
	<p>Stagionatura</p>	Semistagionato

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 25 ÷ 28
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto, o leggermente convesso 15 ÷ 18
Peso	Kg	4,0 ÷ 7,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, o Fiorita
	Aspetto	Rugosa, a volte fiorita, o con residui di muffa
	Colore	Giallognolo tendente al grigio con il prolungarsi della stagionatura
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Di media consistenza
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco paglierino, "marmorizzato" dall'erborinatura
	Struttura	Compatta, fondente sotto la crosta, con presenza di striature cremose
	Erborinatura	Non è sempre presente in tutte le forme. Può essere considerata una scelta facoltativa del produttore Se presente, si manifesta con sottili venature di colore verde-bluastro, molto simili a quelle del Gorgonzola, irregolarmente distribuite, accompagnate da fenomeni di proteolisi La produzione di "Strachitunt" non prevede l'impiego di innesti fungini nel latte, quindi 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, o assente, ma nonostante questo il gusto e il sapore rispettano le tipiche peculiarità del formaggio erborinato
Odore / Aroma	Intensità	Intenso
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Odore tipico del sottobosco, che richiama i sentori del tartufo, lattico cotto, erbaceo (erba e fieno di montagna) Nelle forme più mature è possibile percepire una leggera nota ammoniacale
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce Salato Acido Amaro	Variabile, da dolce a saporito con l'avanzare della stagionatura
Sensazioni Trigeminale		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 %	44÷53 %
	Proteine (% t.q.)	17,0÷23,0
	Carboidrati (% t.q.)	< 2,5
	Nota: Lo Strachitunt presenta una microflora lattica caratterizzata da micrococcacee, enterococchi e lattobacilli mesofili e termofili (i batteri lattici eterofermentanti rivestono grande importanza perché, producendo gas, favoriscono la formazione di "sacche d'aria" nel formaggio, indispensabili per lo sviluppo dei lieviti e delle muffe che in questo prodotto sono responsabili del tipico odore-aroma)	

Utilizzo		Strachitunt
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, soprattutto spalmato su una fetta di pane nella variante più giovane e cremosa. Ottimi gli abbinamenti con i salumi più saporiti, come lo <i>Speck Alto Adige</i> e la pancetta croccante, ma anche con le verdure con caratteristiche gusto-olfattive più intense ed amarognole (es. 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 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 con lo Strachitunt
Abbinamenti	Vino	Può essere accompagnato da <i>Pinot Bianco</i> nella variante più giovane, mentre il formaggio più stagionato richiede un vino più corposo, come il <i>Barbera d'Asti DOCG</i> piemontese. Un abbinamento molto particolare è quello con i vini passiti, o moscati, come l'ottimo <i>Moscato di Scanzo DOCG</i> , prodotto nel territorio di Bergamo, prodotto nel territorio di Bergamo, con cui si realizzano anche gustosi risotti
	Miele/Confetture	Confettura di pomodori verdi, composte di frutta, marmellate, miele di alta qualità (es. il <i>Miele delle Dolomiti Bellunesi</i> , da scegliere nelle versioni più caratteristiche 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 scrematura sia parziale che totale Il latte crudo viene lavorato in caldaia d'acciaio; è ammesso l'utilizzo di caldaie in rame				
	Trattamenti Termici	Il latte non deve essere tenuto a temperature inferiori ai 10 °C				
	Aggiunte	È ammessa l'aggiunta di un innesto naturale, o selezionato, ottenuto da ceppi autoctoni prodotti nell'area di produzione Non vengono inoculate spore fungine				
Coagulazione	Tipologia	Presamica				
	Temperatura	33 ÷ 38°C. Se al momento di introdurre il caglio la temperatura del latte è troppobassa, 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				
Trattamento cagliata	La produzione dello Strachitunt richiede due distinte coagulazioni, in giorni diversi: <ul style="list-style-type: none"> Il coagulo ottenuto nel corso della prima lavorazione viene raccolto in una tela in fibra naturale o sintetica e posto a sgocciolare, per un periodo minimo di 12 ore, in un ambiente con umidità dell'80-90 %UR e temperatura superiore a 10 °C. Il coagulo ottenuto nel corso della seconda lavorazione viene rotto direttamente in 					

		caldaia in 2 o 3 momenti, intervallati da periodi di sosta, fino ad ottenere granuli delle dimensioni di una <i>noce/nocciola</i> .
Formatura e Marchiatura		<p>I due coaguli (ottenuti a distanza di minimo 12 ore) vengono posti a 5 strati alternati ("caldo-freddo-caldo-freddo-caldo) in uno stampo che può essere 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 eventualmente presente e si esegue il primo dei vari rivoltamenti della cagliata nello stampo.</p> <p>Durante l'ultimo rivoltamento, sul fondo dello stampo vengono poste le piastre marchianti che devono essere mantenute per almeno 12 ore per rendere più visibile la marchiatura stessa e per mantenerla nel tempo.</p> <p>I dati impressi sulla faccia della forma sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il simbolo STV, - il numero di riconoscimento consortile dell'impianto di produzione, - la data di produzione (per consentire facilmente la verifica dei tempi di stagionatura di ogni forma). <p>NOTA: <i>Circa l'utilizzo della tela nello stampo di formatura, si ritiene che questa non sia particolarmente influente sul processo di trasformazione e quindi il suo uso è opzionale. Adirittura, alcuni trasformatori, pur mantenendo la tradizionale tecnica di produzione, sono passati all'impiego di stampi chiusi che consentono di non utilizzare le tele. Tale cambiamento garantisce una più efficiente gestione dell'attrezzatura e una maggiore igiene del processo mantenendo comunque inalterate le caratteristiche del prodotto.</i></p>
Trattamento forma	Salatura	<p>Per asperione manuale di sale secco sulle facce e sullo scalzo</p> <p>Si protrae per massimo 6 giorni in funzione della temperatura ambientale e delle dimensioni della forma</p>
	Foratura	<p>Dopo un periodo minimo di 30 giorni dall'inizio della stagionatura, le forme vengono forate sulle facce e sullo scalzo utilizzando aghi metallici. Questa operazione può essere ripetuta più volte, prima del termine della stagionatura, in funzione dell'andamento della maturazione del prodotto.</p> <p>La specifica del periodo minimo di 30 giorni di stagionatura garantisce una maggiore omogeneità del prodotto e permette di preservare meglio nel tempo le sue caratteristiche.</p>
Stagionatura	Tempo minimo	<p>> 75 gg</p> <p>Per esigenze di programmazione della produzione legate ad esempio alle richieste del mercato, potrebbe verificarsi la necessità di prolungare i tempi di stagionatura oltre i 75 giorni, con la conseguente necessità di posticipare la prima foratura oltre i 30 giorni. Questa situazione condiziona il momento di foratura delle forme e il numero dei successivi rivoltamenti da eseguire sulla singola forma.</p>
	°C – UR %	<p>In locali con temperatura di 4 ± 10 °C</p> <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>
	Cura forma	<p>Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rivoltate e possono essere trattate saltuariamente con acqua e sale</p>
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 <i>Consorzio di Tutela dello Strachitunt</i></p> <p>Forma intera Impressi con un'apposita matrice su una faccia durante la formatura, devono comparire: il simbolo grafico rappresentato dall'acronimo "STV", il numero di riconoscimento consortile dell'impianto di produzione e la relativa data di produzione.</p> <p>Sull'altra faccia, quella superiore, viene apposta una velina in carta alimentare, di forma circolare che riporta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - una fascia esterna circolare, di colore marrone, nella quale compare il logo "Strachitunt" abbinato al simbolo "STV", entrambi ripetuti "a raggiera" per tutta la circonferenza - una parte interna in cui devono comparire: <ul style="list-style-type: none"> - il marchio comunitario "DOP" - il nome del prodotto ed ancora il logo "Strachitunt", abbinato al simbolo "STV"; - gli ingredienti e le modalità di conservazione del prodotto - al centro della velina, l'azienda può riportare una propria linea grafica, con il logo dell'azienda che non può essere più grande del logo "Strachitunt". - L'incarto esterno del formaggio riporta, in ripetizione, il logo "Strachitunt" abbinato al simbolo "STV". 	

- Al centro dell'incarto è presente un cerchio dal bordo marrone all'interno del quale devono essere riportate le stesse indicazioni presenti nell'area interna dell'etichetta.
- In alto, al centro, vengono invece riportate alcune caratteristiche del formaggio: territorio di produzione, territorio di provenienza del latte, tipologia di vacche e loro alimentazione, tipologia del latte e del formaggio, tempo minimo di stagionatura. In carattere più piccolo devono essere indicati gli ingredienti e le modalità di conservazione.
- È possibile indicare anche il nome del produttore.

Forma porzionata

Le forme porzionate commercializzate devono riportare, con le stesse modalità adottate per l'incarto, le seguenti indicazioni:

- il logo «*Strachitunt*» abbinato al simbolo «*STV*» così come precedentemente definito
- la dicitura «*Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf*».
- la dicitura «*Licenza Consorzio Tutela Strachitunt n.* » completata dal numero dell'autorizzazione alla porzionatura assegnato all'azienda.
- il Logo D.O.P., che deve risultare conforme a quanto definito nel Regolamento 628/2008 e SMI (leggi "Successive Modificazioni e Integrazioni")
- in un paragrafo specifico vengono raccolte le diciture da riportare nell'etichetta del prodotto porzionato, ai fini di una maggior facilità di utilizzo da parte dei confezionatori e per migliorare l'informazione per il consumatore