

ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

www.origineonline.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

Prodotto
Prodotto

LOMBARDIA - TALEGGIO DOP, FORMAGGIO DALL'ORIGINE REMOTA

Il quadrato che odora di tradizione

Stagionato come in passato nelle cantine naturali, ma anche in magazzini moderni e adatti a far assumere alla pasta, in oltre 35 giorni di maturazione, le migliori caratteristiche, il Taleggio dop è da un trentennio protetto dal Consorzio Tutela Taleggio

EUGENIA MAZZALI

Il Taleggio è un formaggio dall'origine remota, nato in Lombardia nelle Valli prealpine tra Bergamo, Milano e Lecco. Risale alla notte dei tempi anche la sua forma quadrata, più precisamente di parallelepipedo quadrangolare. Esternamente il Taleggio è rosato, un rosa inconfondibile per la sfumatura salmone che assume la crosta quando è stagionato. La pasta è morbida, quasi cremosa, con la caratteristica di essere un po' più matura sotto la crosta rispetto al centro. Sì perché il Taleggio è un formaggio i cui caratteri si affinano durante la stagionatura, e durante questa fase la maturazione procede proprio dalla crosta esterna fino al cuore della forma, con «andamento centripeto», come tengono a dire gli esperti. Da qui viene la lieve differenza che presenta la pasta sotto la crosta rispetto a quella più interna, che è una delle peculiarità di questo formaggio, dovuta all'operato di laboriosissimi microrganismi caratteristici dei luoghi in cui il Taleggio si produ-

DOVE VIENE PRODOTTO

Il cuore della zona di produzione del Taleggio è Bergamo, ma l'area in cui si situano caseifici e magazzini di stagionatura comprende anche i territori delle province di Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia, Novara in Piemonte e Treviso in Veneto. Solo da quest'area può provenire il latte utilizzato per produrre il Taleggio ed esclusivamente entro i suoi confini il formaggio può essere prodotto e stagionato. Lo stabilisce il disciplinare di produzione del Taleggio, documento depositato all'Unione Europea e che è obbligatorio osservare in tutti i suoi punti perché il Taleggio possa essere certificato a denominazione di origine protetta (dop).



ce e si stagiona. Questo processo microbiologico è uno dei punti chiave che fanno del Taleggio un formaggio unico, inconfondibile e inimitabile e, come tale, a denominazione di origine protetta (dop). Il Consorzio Tutela Taleggio è l'ente che raggruppa i produttori e che dal 1979 protegge e difende la produzione e il nome del Taleggio, vigilando affinché ogni forma risponda ai requisiti della dop. Proprio quest'anno il Consorzio festeggia i suoi primi trent'anni.

ILLUSTRE E IMITATO

«Il Taleggio ricopre un posizione di prestigio nell'universo multiforme dei formaggi italiani e rientra tra i prodotti che l'Unione Europea riconosce come eccelsi e fedeli a un preciso protocollo produttivo, ovvero le dop» afferma Vittorio Emanuele Pisani, direttore del Consorzio di tutela. «Grazie ai suoi trascorsi storici, al modello produttivo e in quanto frutto di un ben preciso territorio, il Taleggio è in grado di raccontare molto di sé, dell'ambiente anche naturale da cui proviene, delle persone e della storia dei luoghi in cui è nato e si è affermato».

Parlare di Taleggio significa, infatti, ricordare innanzitutto le origini lombarde, non dimenticando che tuttora, come vedremo, per lo più in Lombardia ricade l'area di produzione. Ma attraverso il Taleggio è possibile anche ripercorrere le vicende sociali ed economiche di buona parte della Pianura Padana e delle valli a cavallo tra le province di Bergamo e Lecco, come la Valsassina, dove ancora operano significativi produttori, e la Valtaleggio, da cui il formaggio ha preso il nome.

Non da ultimo il Taleggio sa evocare le persone che con tenacia, tante volte letteralmente da padre in figlio, hanno trasmesso la tecnica e i segreti per fare un buon formaggio e i consigli per non perderli per strada. «Abbiamo un prodotto che tanti hanno tentato di imitare» ricordano i produttori. «Ma proprio costituendo il Consorzio di tutela e grazie al riconoscimento della denominazione di

origine protetta, che impongono severi sistemi di controllo, oggi il Taleggio dispone dei mezzi necessari per difendersi da imitazioni o frodi e ha la possibilità di presentarsi ancora, dopo secoli, con orgoglio ai consumatori».

INVENZIONE DEI CELTI

Secondo la *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio, quello che oggi chiamiamo Taleggio – nome che come vedremo è molto più recente – è un'«invenzione» degli Orobii, una tribù celtica che nel IV secolo a.C., provenendo dall'Europa centrale, attraversò le Alpi dando luogo nelle valli dell'Arco alpino a una pacifica e sparsa invasione. Queste popolazioni conoscevano l'allevamento bovino e sapevano lavorare il latte e, una volta stabilitesi tra i monti lombardi, gettarono le basi della produzione del futuro Taleggio. L'impiego del latte vaccino, la forma stessa del formaggio (come oggi, un parallelepipedo quadrangolare), la tecnica di rivoltare gli stampi di legno a intervalli regolari, la salatura una volta asciutte le forme sono tutte operazioni che elenca Plinio attorno al 77 d.C. e che ricalcano in pieno quelle utilizzate oggi.

Anche durante l'Alto Medioevo, periodo di grande decadenza, risulta che attorno alle Valli bergamasche si custodisse saldamente l'usanza di produrre questo formaggio «fatto di latte fresco di vacca», come lo descrive un documento del VI secolo d.C., «raccolto in stampi foderati di lino». E l'estensore, Venanzio Fortunato, prosegue:





«Poggiati su stuoini gli stampi, si attende che il formaggio sia asciutto per poi strofinarlo con sale e lasciare maturare tutto per trenta giorni. Il cacio è di colore avorio paglierino, con sfumature di un lieve colore rosato». Insomma, il Taleggio di oggi. Se ai tempi di Plinio si parlava ancora di *caseus* e nel Medioevo in modo generico di «cacio», dal Rinascimento in poi si comincia a parlare di «formaggio saporito di forma quadra», di «formaggio lombardo maturato in grotta», di «stracchino di Milano», fino all'appellativo che più si avvicina a noi di «stracchino fatto come in Val Taleggio». La valle citata è infatti uno dei primi e significativi luoghi di produzione. Quanto al termine «stracchino», che oggi identifica tutta una famiglia di formaggi freschi e molli, sembra che vada collegato alla voce dialettale lombarda *stracch*, che significa stanco, affaticato. E così erano in effetti le vacche giunte in pianura dopo il periodo di permanenza estiva in alpeggio, le quali, pur stremate, fornivano ugualmente latte per un buon formaggio. Infatti, nel frattempo, la produzione del Taleggio si era estesa anche a quote più basse. Il nome «Taleggio» da solo compare per la prima volta in un libro pubblicato nel 1872, intitolato «Della fabbricazione dei formaggi». Il battesimo definitivo e ufficiale arriva invece nel 1944, con un decreto ministeriale in cui si indica la percentuale minima di grasso che i formaggi dovevano contenere: qui, per la prima volta, la legislazione italiana cita il nome «Taleggio» e tale resterà.

LATTE, LEGNO E STAGIONATURA

Con il passare dei secoli la produzione di Taleggio, dalle valli di montagna, si era dunque spostata pian piano anche in pianura, dove le terre sono più fertili, il clima più mite e

IL CONSORZIO TUTELA TALEGGIO COMPIE TRENT'ANNI

Il 14 marzo 1979 a Crema (Cremona) alcuni produttori di Taleggio costituirono l'allora Consorzio per la tutela del formaggio Taleggio, inizialmente con l'obiettivo di difenderlo dalla concorrenza di «prodotti simili» provenienti in grande quantità dall'estero, soprattutto da Francia e Germania, e spacciati come Taleggio.

Presidente nel primo decennio fu Emilio Merlo, seguito da Gianbattista Arrigoni, al vertice del Consorzio fino al 2000. Oggi presidente del Consorzio Tutela Taleggio è Lorenzo Sangiovanni; direttore è Vittorio Emanuele Pisani.

Quest'anno si celebrano i trent'anni di attività del Consorzio. L'anniversario è stato ricordato con un convegno in cui sono state ripercorse le tappe fondamentali, fino al riconoscimento da parte dell'Unione Europea della denominazione di origine protetta (dop) nel 1996 e poi arrivando alle vicende dei giorni nostri. Queste notizie si possono leggere, assieme alla storia del Taleggio, nella monografia del Consorzio «Inconfondibile è la forma del Taleggio» fresca di stampa.

Il rispetto delle regole, la vigilanza sulla qualità del prodotto e il controllo degli aspetti igienici e sanitari, dalla produzione del latte alla vendita, sono i pilastri del Consorzio di Tutela, che attualmente conta 61 associati, pari a una produzione di circa 88.000 quintali di Taleggio.



Per informazioni:

Consorzio Tutela Taleggio - Via Roggia Vignola, 9
24047 Treviglio (BG) - Tel. 0363.304164
Fax 0363.304387 - info@taleggio.it - www.taleggio.it

Realizzato con il contributo Mipaaf dm 7285 del 15-10-2008.



il foraggio abbondante. Oggi l'intero territorio delle province lombarde di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia, più Novara in Piemonte e Treviso in Veneto costituisce la zona di produzione del Taleggio, dalla quale deve obbligatoriamente provenire il latte bovino destinato a produrlo, ed è l'unica area entro la quale può essere ottenuto e stagionato. Lo stabilisce il disciplinare di produzione, il documento che i produttori si sono impegnati a seguire in tutti i suoi capitoli e passaggi per ottenere il Taleggio dop. Secondo lo stesso disciplinare il latte utilizzato, definito «vaccino e intero», può essere pastorizzato, cioè portato per una ventina di secondi a 70 °C circa, perché raggiunga una maggiore stabilità microbiologica, ma può anche essere utilizzato crudo senza alcun trattamento

termico, secondo l'antico sistema usato per fare il Taleggio. Una volta in caseificio il latte che diventerà Taleggio subisce tutta una serie di passaggi che si discostano di pochissimo dalle tecniche del passato e anche il legno, predominante nell'antichità, continua a essere presente tra caldaie e moderni macchinari e con una funzione rilevante. Oggi infatti si utilizzano ancora casse di legno per contenere le forme, perché il materiale, vivo e dotato della giusta porosità e di una certa ru-



Alcune fasi della lavorazione del Taleggio dop



videzza, permette al formaggio di «respirare», di rilasciare più facilmente l'eccesso di siero durante le prime fasi della maturazione e di mantenere vitale la microflora che è l'artefice della bontà e dell'unicità del Taleggio.

Il primo abbozzo di Taleggio è una massa caseosa che, estratta dalle caldaie, viene passata negli stampi a forma di parallelepipedi quadrati. Segue la «stufatura», in stanzoni scaldati e dall'umidità molto alta, in cui le forme stanno alcune ore. Qui la forma viene ripetutamente rivoltata e prendono il via gli importanti fenomeni di fermentazione che porteranno alla formazione della tipica consistenza della pasta. È in questo stadio che viene impresso il marchio, che è composto da quattro cerchi e tre T maiu-

ni ideali per la stagionatura anche in locali condizionati. Permane, però, l'usanza presso molti produttori di pianura di portare a stagionare le forme in Valsassina e Valtaleggio, anche se in stabilimenti moderni, dato che le grotte praticabili sono ormai rare. Ma l'habitat della valle è unico e ritenuto da molti tuttora insostituibile.



ALTI FORMAGGI

Quattro prodotti, un sito e un blog

Non solo il Taleggio, ma anche Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco sono riuniti sotto un unico cappello, il marchio Alti Formaggi. Possono essere perciò «visitati», oltre che nei rispettivi siti Internet, anche al comune indirizzo www.altiformaggi.it. Il portale inserisce i quattro formaggi lombardi in un'unica atmosfera che evoca il territorio di origine, il patrimonio produttivo, geografico e culturale, per molti versi comuni a tutti e quattro, e presenta protagonisti e luoghi.

Non manca la possibilità di partecipare al sito in modo interattivo, grazie a un blog e a una caccia al tesoro dedicata ai piaceri del palato.



BUONO DA SOLO, ABBINATO E COME INGREDIENTE

«Lo svolgimento di tutto questo percorso viene attentamente controllato dagli organi preposti, cioè l'Ispettorato centrale controllo qualità del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e il Nucleo antisofisticazioni dei Carabinieri – tiene a precisare Lorenzo Sangiovanni, presidente del Consorzio Tutela Taleggio – e lo stesso Consorzio svolge attività di protezione e di vigilanza a difesa del nome e a suggello di un'identità certa». Il formaggio che ne risulta è apprezza-

sciole, più il numero che identifica il caseificio. Il giorno dopo la produzione, quando la forma si è asciugata, è il momento della «salatura», realizzata a secco sfregando a mano la superficie delle forme con il sale, o immergendo il formaggio in acqua e sale (salamoia). Comincia qui la stagionatura, il percorso del Taleggio verso la bontà. Il sale è protagonista anche della «salinatura», pratica suggestiva, attuata più volte nei

35 giorni e oltre previsti per questa fondamentale fase, che consiste nello sfregamento del futuro Taleggio con l'aiuto di spazzole che tolgono dalla crosta le muffe e i lieviti di troppo che si sono depositati in superficie, distribuendo contemporaneamente una soluzione di acqua e sale. Piano piano, dall'esterno al cuore, procede lenta e spontanea la salatura di tutta la pasta e contemporaneamente il sale seleziona i microrganismi a cui si devono la bontà e l'unicità del Taleggio. Per secoli per la stagionatura si sono sfruttate le grotte naturali della Valsassina, ideali in passato sia per nascondere il formaggio e farlo sfuggire a dazi e gabelle imposti dai signorotti del luogo, sia per conservare il prodotto quando era abbondante, dato che si era notato che in questi anfratti diventava molto più buono. Il motivo fu chiaro molti anni dopo: le cavità naturali scelte dai casari di un tempo sono attraversate dai cosiddetti «soffioni», cioè da correnti di aria boschiva fredda e umida, che provengono da spaccature naturali della roccia collegate con la cima della montagna e che garantiscono temperatura e umidità costanti e perfette tutto l'anno. Si crea così un ambiente che permette alle muffe e ai lieviti di posarsi e moltiplicarsi sulla crosta e di assicurare il lento affinamento naturale del Taleggio. Oggi, grazie alle moderne tecniche, il Taleggio trova le condizio-



tissimo. Piace molto mangiato da solo o abbinato alla frutta, purché servito a temperatura ambiente, per esaltarne l'aroma e il sapore. Va detto che non è necessario eliminare la crosta, ma è sufficiente raschiarla: la maturazione avviene dalla superficie verso il centro ed è proprio la parte più esterna a essere la più saporita. Chi ha l'abitudine di consumare il Taleggio sa anche che diventa speciale sulla polenta, il cui calore lo trasforma in una crema invitante. E proprio perché fonde facilmente ed è amalgamabile, il Taleggio si adatta a molte ricette che prevedono la presenza di formaggio e anche ai piatti gratinati. Quanto all'accoppiamento con i vini, la prima alternativa prevede una scelta tra i numerosi rossi lombardi, purché non troppo invecchiati. Infatti anche il Taleggio più maturo è un formaggio giovane e fresco, che va consumato presto, entro 5-7 giorni dall'acquisto.

Eugenia Mazzali