

Generalità	Taleggio	
Presentazione	<p><b>Taleggio</b> Formaggio grasso, da latte vaccino intero, crudo o pastorizzato, a pasta cruda, fresco, molle, ottenuto per inoculo di starter biologici. La tipica stagionatura (poco più di un mese) è dovuta alla colonizzazione di ceppi batterici e fungini autoctoni dei luoghi di maturazione.</p> <p>Si presenta a <b>forma</b> di parallelepipedo quadrangolare, a facce piane con lati di 18-20 cm, scalzo diritto di 4-7 cm (con tolleranza <math>\pm 10\%</math> sui valori massimo e minimo), peso medio di 1,5-2,5 Kg (rilevabile alla fine del tempo minimo di stagionatura di 35 giorni); <b>crosta</b>: sottile, morbida, colore rosato naturale (<math>L \leq 77</math> a/b <math>\geq 0,2</math> al <i>colorimetro tristimolo</i>), con presenza di microflora caratteristica di color grigio-verde o salvia chiaro, non è ammesso alcun trattamento della crosta oltre a quello con acqua e sale; <b>pasta</b>: di colore da bianco a giallo paglierino, con struttura unita, consistenza tendenzialmente compatta, più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta (dopo maturazione), talvolta friabile al centro della forma ("<i>mandorla gessata</i>"), occhiatura assente o con qualche piccolissimo occhio distribuito irregolarmente; <b>sapore</b>: dolce, con una lievissima vena acidula a inizio stagionatura e una leggera nota amara nelle stagionature più avanzate; <b>odore e aroma</b>: definito "<i>caratteristico</i>", il prodotto è abbastanza aromatico, a volte con note di tartufo e con un possibile leggero sentore ammoniacale.</p> <p>Ottimo formaggio da tavola, prodotto e stagionato senza conservanti. Non è necessario togliere la crosta, ma è sufficiente raschiarla per ripulirne la superficie. 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 un accostamento perfetto in cui il gusto delicato della polenta cede il posto al sapore e all'aroma del formaggio. In cucina consente di realizzare risotti morbidi e cremosi, torte salate, quiche, stuzzichini, pizze oppure, una volta fuso, per condire verdure o pietanze particolari.</p> <p>Per contrastare la sua grassezza è meglio optare per un vino "con le bollicine", mentre per asciugarne la succulenza si consiglia un vino che abbia una leggera nota tannica; la scelta migliore è quindi un rosso giovane, abboccato, profumato, leggermente frizzante, acidulo ma non acerbo (es. <i>Bonarda, Lambrusco secco, Gutturnio, Cabernet, Pinot Nero</i> (vinificato in modo che abbia una leggera effervescenza).</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO 10/1955</b> <b>DOP Reg. CE 1107/1996</b></p>	
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Lombardia, Piemonte, Veneto
	<b>Province-Zona</b>	<p><b>Regione Lombardia</b> Province di: <b>Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia</b>: l'intero territorio</p> <p><b>Regione Piemonte</b> Province di: <b>Novara, Verbano-Cusio-Ossola</b>: l'intero territorio</p> <p><b>Regione Veneto</b> Provincia di <b>Treviso</b>: l'intero territorio</p>
	<b>Tipologie</b>	n.a.
Allevamento	<b>Tipo</b>	<p>Stalla, Allevamento</p> <p>Vacche di razze varie, allevate in aziende ubicate nella zona d'origine</p> <p>Solo il bestiame delle aziende agricole situate nella zona indicata è abilitato a fornire il latte per la trasformazione in TALEGGIO. In particolare, vengono raccolti tutti i dati dei conferenti latte, la cui individuazione avviene attraverso elenchi depositati e vidimati che sono compilati mensilmente. In questo modo si può agevolmente risalire al bestiame che ha prodotto il latte ed alla stalla ove è situato</p> <p>Gli operatori sono iscritti in appositi elenchi gestiti dall'<b>Organismo di controllo</b> ed assicurano mediante registrazioni documentali in autocontrollo e soggette alla verifica dell'<b>organismo di controllo</b>, la prova dell'origine per quanto riguarda gli alimenti, le materie prime e il prodotto che provengono dalla zona di origine, documentando per ogni fase le partite in entrata, le partite in uscita e la correlazione tra le stesse.</p>
	<b>Alimentazione</b>	<p>Il latte per la produzione di Taleggio proviene da allevamenti nei quali la razione alimentare delle bovine è costituita da: cereali, foraggi secchi e verdi, insilati</p> <p>Si preferisce garantire in modo del tutto precauzionale e nel rispetto dei regolamenti, che almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per le bovine debba provenire dalla zona di origine. Questa percentuale garantisce comunque il mantenimento del legame tra alimentazione e caratteristiche del latte, che lo rendono adatto alla trasformazione in "Taleggio" senza influire, per esempio, sul tenore di grasso e proteine. Tale apporto consente, inoltre, di preservare la microflora ruminale di bestiame dalle elevate caratteristiche genetiche, con conseguente ricaduta sulla qualità della materia prima</p> <p>La razione alimentare giornaliera delle bovine può essere integrata da mangimi concentrati e/o nuclei proteici. È consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.</p>
Organismi di tutela	<p><b>Consorzio Tutela Taleggio</b> Via Roggia Vignola, 9      24047 Treviglio (BG)</p>	

	Tel: +39 0363 304164 Fax: +39 0363 304387 e-mail: <a href="mailto:info@taleggio.it">info@taleggio.it</a> web: <a href="http://www.taleggio.it">www.taleggio.it</a>
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 "stracch" - da cui appunto <i>stracchino</i>.</p> <p>Già nel 1300 lo <i>Stracchino di Val Taleggio</i> 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>Grazie alla transumanza degli animali e degli allevatori (bergamini), che dalla montagna scendevano verso la pianura nei mesi invernali, la produzione del Taleggio si è prima estesa dalla vallata di origine a tutte le Prealpi lombarde e, successivamente, alle zone pianeggianti della Lombardia e dei vicini Piemonte e Veneto.</p> <p>Le qualità del "Taleggio", che lo rendono unico e inimitabile, sono dovute essenzialmente agli elementi che comprovano il suo legame al "territorio": fattori umani (sensibilità e cultura casearia degli operatori), fattori geografici (il clima, la coltura foraggera ed il sistema irriguo dominante), fattori tecnologici tipici della zona di produzione, trasformazione e stagionatura (es. particolari condizioni di salatura e tecnica di maturazione adottate).</p> <p>Il formaggio ancora oggi viene prodotto solo ed esclusivamente con latte, caglio e sale e non sono in alcun modo consentiti trattamenti di crosta, oppure aggiunte di additivi o coadiuvanti di alcun genere, e ciò in quanto si rispettano le tecnologie tradizionali di lavorazione. L'intervento della tecnologia più avanzata si riduce esclusivamente all'impiego di macchinari moderni per la conservazione del latte e caldaie in acciaio per la lavorazione (una volta si usavano quelle in rame). Si utilizza ancora largamente il legno sia per il trasporto del formaggio (<i>casse</i>) che per la sua stagionatura (<i>assi di legno</i>). Questo materiale come accadeva oltre mille anni fa, consente al formaggio di respirare e di rilasciare l'eccesso di siero consentendogli una regolare maturazione, senza che ne derivino aspetti negativi per quanto attiene alle caratteristiche igienico sanitarie che vengono rispettate in pieno.</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	Crosta lavata
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo quadrangolare ribassato
	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	18 ÷ 20 (lato)
Peso	Scalzo	Dritto
	Dimensioni (cm)	4 ÷ 7
Aspetto esterno (Crosta)	Kg	1,5 ÷ 2,5
	Tipo	Lavata
	Aspetto	Rugosa (per i segni delle stuoie su cui viene fatto sgrondare), Fiorita (presenza di microflora caratteristica, con morchia morbida e sottile) Sulla superficie delle forme si ritrova una microflora naturale mista, costituita da una

		<p>associazione costante di :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>batteri</b> (<i>Schizomiceti</i>, appartenenti alla famiglia delle <i>Micrococcaceae</i>, e di <i>Eumiceti</i>, tra i quali il <i>Geotrichum candidum</i>, <i>Mucor racemosus</i>, <i>Penicillium frequentans</i>)</li> <li>- <b>lieviti</b> (appartenente al genere <i>Torulaspota</i> e <i>Saccharomyces</i>).</li> </ul> <p>È questa microflora che proviene principalmente dall'ambiente - sia durante la produzione (caseificio), che durante la maturazione (grotta o cella) -, che conferisce al <i>Taleggio</i> le tipiche caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche</p>
	<b>Colore</b>	Bianco grigiastro-Rosato, con chiazze verde-salvia chiaro (più frequenti con la stagionatura)
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, poco elastica, tende a seccarsi con facilità diventando abbastanza rigida e fragile
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco che tende al paglierino con l'aumentare della stagionatura
	<b>Struttura</b>	<p>Compatta, con fenomeni di proteolisi nel sottocrosta per effetto della maturazione prettamente <i>centripeta</i></p> <p>A media stagionatura può presentare una "<i>mandorla gessata</i>" dovuta ad un'elevata acidità di partenza della pasta. Proseguendo la stagionatura la parte "<i>gessata</i>" tende a scomparire per effetto dell'aumento dell'attività proteolitica</p>
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Rada Irregolare Non uniforme Spesso concentrata verso una faccia, poco sotto la crosta
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Abbastanza intenso ÷ Intenso (al progredire della stagionatura)
	<b>Persistenza</b>	Abbastanza persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	Da leggermente aromatico (il prodotto giovane), ad aromatico (il prodotto stagionato), con sentori di lattico cotto, intensi riconoscimenti animali (stalla), vegetali (fieno) e un odore ammoniacale (in prossimità della crosta) frequente a stagionatura avanzata
	<b>Retrogusto</b>	n.a.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce Salato</b> <b>Acido Amaro</b>	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
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		A stagionatura avanzata può presentare una leggera piccantezza
<b>Struttura (in bocca)</b>		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 " <i>mandorla gessata</i> ")
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	≥ 48%
	<b>Acqua (% s.t.q.)</b>	≤ 54%
	<b>Furosina</b>	max 14 mg/100g proteina

<b>Utilizzo</b>		<b>Taleggio</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	<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 un accostamento perfetto in cui il gusto delicato della polenta cede il posto al sapore e all'aroma del Taleggio</p>
	<b>In cucina</b>	Per realizzare risotti morbidi e cremosi, torte salate, quiche, tarte tatin, stuzzichini, pizze, o fuso per condire risotti, verdure e pietanze particolari
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Per contrastare la sua grassezza è meglio optare per un vino "con le bollicine", mentre per asciugarne la succulenza si consiglia un vino che abbia una leggera nota tannica; la

		scelta migliore è quindi un rosso giovane, abboccato, profumato, leggermente frizzante, acidulo ma non acerbo (es. <i>Bonarda, Lambrusco secco, Gutturnio, Cabernet, Pino Nero</i> (vinificato in modo che abbia una leggera effervescenza).
	<b>Miele / Confetture</b>	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 Per una stagionatura più lunga, che presenta un sapore più forte, e talvolta quasi pungente, 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
	<b>Frutta</b>	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 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
	<b>Verdure</b>	In particolare, cotte: radicchio, funghi, zucca, patate, zucchine 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
	<b>Pane</b>	Preferibilmente casereccio

Produzione		Taleggio			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, o Pastorizzato Nella versione attuale del disciplinare la pastorizzazione del latte è indicata come una possibilità. Resta sottointeso che, se non si procede alla pastorizzazione, il latte può essere utilizzato tal quale (si preferisce esplicitare questa ultima possibilità, cioè di utilizzare latte crudo)			
	Aggiunte	Il lattoinnesto deve essere costituito da <i>Lactobacillus delbrueckii bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> in associazione. Può essere utilizzato un lattoinnesto naturale, ottenuto in azienda, oppure ottenuto da colture selezionate			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Presamica			
	Temperatura	32 ÷ 35 °C			
	Tempo	15 minuti circa.			
	Tipo di caglio	Caglio bovino liquido (vitello o vitellone, anche in parti non proporzionali) Non è ammesso l'uso di caglio ottenuto da microrganismi geneticamente modificati			
Rottura coagulo	Dimensione	Si effettuano due tagli della cagliata: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il primo è grossolano ed è seguito da una sosta di 10-15 minuti in modo che, iniziando la fase di spurgo del siero, il coagulo acquisti maggiore consistenza</li> <li>- Il secondo porta alla formazione dei glomeruli caseosi della grandezza di una <i>nocciola</i></li> </ul>			
Formatura		L'estrazione della cagliata avviene trasferendola dalla caldaia agli stampi di forma quadrata, appoggiati su stuoie per favorire lo sgrondo del siero, stampi che sul fondo			

		<p>contengono la matrice che imprime il LOGO del Taleggio (nel corso delle lavorazioni si è notato che il marchio all'origine, se impresso al momento della formatura, è più stabile e visibile al momento del controllo)</p> <p>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</p>
Trattamenti forma	Stufatura	<p>In camera calda a 20÷28 °C, umidità di circa il 80 %UR, per un tempo variabile di 8÷16 ore</p> <p>Questa operazione rappresenta uno dei passaggi più importanti e delicati del processo di produzione perché in questa fase si realizza l'acidificazione della pasta e si completa l'espulsione del siero</p> <p>Durante questa fase vengono eseguiti numerosi rivoltamenti delle forme, seguendo precise cadenze</p>
	Salatura	<p>Può avvenire <b>a secco</b> o <b>in salamoia</b></p> <p>È un'operazione critica dalla quale dipende fortemente la buona riuscita del Taleggio perché è un formaggio <b>a maturazione tipicamente centripeta</b> (che procede dall'esterno verso l'interno, fino al centro della forma).</p> <p>Negli strati più esterni si ha una concomitanza di una elevata concentrazione salina (notoriamente batteriostatica), necessaria per salare tutta la pasta, ed uno sviluppo di microrganismi, anche di superficie, agenti della maturazione</p>
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 35 gg
	°C – UR %	Gli ambienti devono avere una umidità naturale, o controllata, di oltre l'80 %UR e una temperatura di 1÷6° C
	Cura forma	<p>Durante il periodo di stagionatura, ogni sette giorni, le forme devono essere rivoltate e pulite con spazzole acqua e sale (che, più efficacemente degli stracci, consentono la pulizia della crosta), per mantenere umida e morbida la crosta, impedire la crescita di muffe anomale (soprattutto <i>Penicillium</i>), di alcuni patogeni (tra i quali la <i>Listeria</i>) e favorire la proliferazione batterica di superficie (<i>Staphylococcus</i>, <i>Microbacterium</i>, ecc.) responsabile della classica colorazione rosata che contraddistingue il formaggio. L'attività viene sempre svolta a mano da personale esperto, nel rispetto del tradizionale processo produttivo</p>
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 LOGO del formaggio, in armonia con quanto disposto dall'articolo n. 5 del Decreto Presidente della Repubblica n. 667 del 5 agosto 1955, è composto da <b>quattro cerchi disposti in forma quadrata</b>, in ognuno dei quali sono iscritte le seguenti lettere e numeri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nel 1° cerchio in alto a sinistra la lettera <b>T</b></li> <li>- nel 2° cerchio in alto a destra la lettera <b>T</b></li> <li>- nel 3° cerchio in basso a destra la lettera <b>T</b></li> <li>- nel 4° cerchio in basso a sinistra il numero del caseificio produttore</li> </ul> <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). Le operazioni di porzionatura e successivo confezionamento devono avvenire nella zona geografica delimitata.</p> <p>Ogni confezione deve essere incartata e riportare il marchio anche sull'involucro esterno. Questo marchio ha il <b>bordo interno di colore rosso</b>, quello <b>intermedio "bianco"</b> e quello <b>esterno verde</b>. Al centro vi è il logo del Consorzio composto dalle lettere in nero stilizzate <b>"CTT"</b> sotto il quale può essere inserito il numero dell'azienda che provvede al confezionamento (il Consorzio identifica con una numerazione da <b>1 al 299 i soci produttori</b>, e dal <b>301 al 499 i soci stagionatori</b>)</p> <p>Gli incarti di Taleggio D.O.P. devono riportare i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la denominazione di vendita "Taleggio" seguita dall'acronimo D.O.P. o dalla dicitura per esteso "Denominazione di origine protetta"</li> <li>- la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf"</li> <li>- il logo della D.O.P. Taleggio (quadrifoglio)</li> <li>- Il bollo sanitario (codifica aggiornata)</li> </ul> <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>	