

IL TALEGGIO

Sinceramente è passato molto tempo da quando ho raccolto queste annotazioni per cui, purtroppo, non ne ricordo più la fonte. Spero che l'autore non me ne voglia, ma tramite queste note sto semplicemente cercando di fornire una visuale, per quanto possibile ampia su questa valle che in fin dei conti poco conosciuta.

Quando e dove nasce: tra storia e leggenda

Il taleggio rappresenta uno dei numerosi e tipici esempi in cui la denominazione di un prodotto deriva dalla zona di origine, la Val Taleggio, situata nell'Alta Bergamasca. Il taleggio è un formaggio di origini antichissime: i primi documenti in cui se ne ha testimonianza risalgono al X, XI secolo, quando i contadini della Val Taleggio lo utilizzavano per i loro scambi commerciali

Questo formaggio nasce come espediente per utilizzare il latte eccedente il consumo diretto: una volta stagionato nelle umide e fresche grotte naturali della valle veniva scambiato con altri prodotti o commercializzato, tanto da costituire un'importante risorsa per l'economia delle valli.

Numerosi sono gli aneddoti legati alla sua storia: inizialmente il taleggio era chiamato "stracchino quadro", in quanto era prodotto al termine dell'estate, quando le vacche scendevano dai pascoli di montagna ed erano quindi stanche, "stracch" in dialetto. Inoltre, si racconta che gli abitanti della Val Taleggio, non trovando uno sbocco commerciale più vicino, trasportassero i loro formaggi in Valsassina, a dorso di mulo.

I valsassinesi, vedendoli arrivare, dicevano: "Arrivano quelli della Val Taleggio", poi, più semplicemente: "Arriva il Taleggio", da cui il nome del formaggio. Il taleggio, grazie al suo gusto particolare e alla sua versatilità in cucina, ha ottenuto un notevole successo, tanto da essere molto apprezzato prima in Lombardia, poi in tutta Italia e da comparire sulle tavole più illustri: appare nei menu per la festa dell'incoronazione di Papa Clemente VI nel 1344 e per il matrimonio di Francesco Sforza con Bianca Maria Visconti nel 1441. Nel 1812 compare ufficialmente il nome "taleggio" nel "Dizionario Moderno" di Alfredo Panzini, poi, finalmente, nel 1988 i valori di tradizione e tipicità del taleggio sono stati riconosciuti legalmente in Italia e, nel 1996, in ambito europeo, con il conferimento della DOP (denominazione di origine protetta).

Nel 1979 è stato fondato il Consorzio per la Tutela del Taleggio che si occupa di vigilare sulla produzione e sul commercio e di promuoverne il consumo in Italia e all'estero.

Come si presenta

Il taleggio è un formaggio grasso a pasta molle, fabbricato con latte vaccino intero, generalmente pastorizzato. Ogni forma, a parallelepipedo quadrangolare, pesa da 1,7 a 2,2 kg, ha lati di 18-20 cm e scalzo (è l'altezza di un formaggio) diritto alto 4-7 cm. La crosta è sottile, di consistenza morbida e di colore rosato naturale, con presenza di muffe caratteristiche color grigio e verde salvia chiaro. La pasta è uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, più friabile al centro della forma. Il colore varia da bianco a paglierino, con qualche piccolissima occhiatura.

Il sapore è dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico, a volte con retrogusto tartufato, a maturazione avanzata si fa decisamente piccante. Il profumo è assolutamente tipico, aromatico o pungente. Ogni forma di taleggio deve essere marchiata alla produzione, a garanzia della rispondenza alle specifiche normative, con individuazione del produttore mediante un numero figurante nel contrassegno.

Come si produce

La zona di produzione e di stagionatura del taleggio è la Lombardia (nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia), il Piemonte (provincia di Novara) e il Veneto (provincia di Treviso). Il taleggio è uno dei formaggi italiani le cui caratteristiche peculiari sono tutelate dall'Unione Europea, dunque l'approvvigionamento del latte, la produzione e la stagionatura devono avvenire esclusivamente nella zona indicata dalla legislazione italiana e comunitaria

Il latte viene coagulato a 32°-35° C e poi addizionato di idonei fermenti e di caglio, dopo circa 15 minuti si sminuzza la massa solida in grani della grandezza di una nocciola che vengono immessi in stampi di metallo. Qui il formaggio viene girato varie volte e le forme vengono marchiate per rendere riconoscibile l'origine del taleggio; la salatura avviene a mano o in salamoia, poi il formaggio viene riposto su assi di legno, secondo l'antica tradizione all'interno di grotte naturali, oppure in celle che riproducono perfettamente le condizioni ambientali (temperatura, microflora, umidità) di queste grotte

Durante la stagionatura, ogni 7 giorni circa, si effettua la spugnatura delle forme con acqua e sale per impedire la crescita di muffe anomale, e far apparire così la tipica colorazione rosata naturale; dopo 35-40 giorni di stagionatura il taleggio è pronto.

Come si gusta al meglio

Il taleggio è un tipico e ottimo formaggio da tavola: dà il meglio di sé gustato come secondo piatto, o a fine pasto, accompagnato da patate lesse o da frutti come mele e pere. Risulta ottimo con pane alle noci, pane di semola di grano duro o pane integrale. Deve essere servito a temperatura ambiente, per esaltarne sapore ed aroma. Dal momento che è un formaggio a pasta morbida, il coltello deve essere a lama lunga con la doppia punta curvata a 90° per sollevare con facilità le singole porzioni.

Gli esperti consigliano di non togliere la crosta perché è la parte più saporita, tutt'al più è sufficiente raschiarla. Il taleggio è particolarmente versatile in cucina perché fonde con facilità: è indicato per la preparazione di ripieni e adatto per i gratin, visto che "imbrunisce" facilmente. Come tutti i formaggi si abbina perfettamente con i vini: meglio scegliere un rosso abbastanza giovane, anche frizzante, che abbia un gusto morbido e armonico capace di stemperare la sensazione di grassezza del formaggio. Ideale un vino fruttato e speziato che ne esalti i tipici profumi di sottobosco. Alcuni buoni abbinamenti: Barbera dell'Oltrepò Pavese, Montepulciano d'Abruzzo, Pinot Nero, Franciacorta Rosso, Piave Merlot o Rosso Piceno.

Come si conserva

Il taleggio deve essere conservato con cura per mantenere gradevoli il gusto, l'aroma e la consistenza. L'ideale sarebbe consumarlo entro 5-7 giorni dall'acquisto, anche se può essere conservato in frigorifero per settimane, avendo l'accortezza di avvolgerlo in un telo umido perché mantenga la morbidezza della crosta. Il taleggio va mantenuto nell'incarto in cui è venduto, non in pellicole di plastica che impediscono il passaggio dell'aria causando fermentazione.

Il taleggio ha un contenuto di grassi medio rispetto ad altri formaggi, inoltre il rapporto calcio/fosforo di 1,21 è ottimale per l'assorbimento del calcio a livello intestinale e per la fissazione dei sali nelle ossa. Il taleggio è caratterizzato da buona digeribilità, dovuta anche all'azione sulle proteine della pasta da parte delle muffe della crosta.