



CONSORZIO TUTELA TALEGGIO

Rassegna stampa 2019



Taleggio DOP

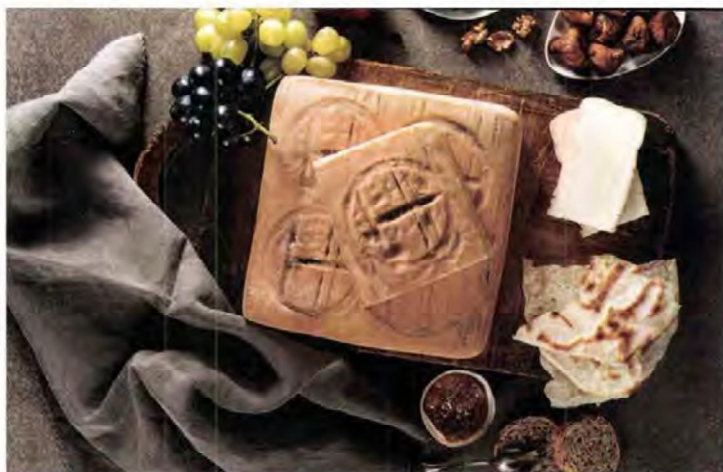


TALEGGIO DOP UN SUCCESSO INARRESTABILE

AMATO IN ITALIA E NEL MONDO,
 È UN FORMAGGIO GUSTOSO
 E PROTEICO, CHE PUÒ ESSERE
 CONSUMATO DA SOLO O IMPIEGATO
 NELLA PREPARAZIONE DI TANTE
 RICETTE, DAI PRIMI FINO
 ALLE INSALATE

**SONO PASSATI 23 ANNI DAL
 RICONOSCIMENTO DELLA DOP E IL
 TALEGGIO È SEMPRE PIÙ APPREZZATO,
 NON SOLO IN ITALIA MA ANCHE IN
 EUROPA E NEL RESTO DEL MONDO.**

Parliamo di un formaggio che ha origini antichissime, anteriori al X secolo. Documenti risalenti al 1200, infatti, fanno riferimento ai commerci e agli scambi di cui era oggetto, insieme ad altri formaggi. La zona d'origine è quella della Val Taleggio e della Valsassina. I valligiani, avendo l'esigenza di conservare il latte eccedente il consumo diretto, iniziarono a produrre del formaggio che, una volta stagionato in "grotte" o casere di vallata, poteva essere scambiato con altri prodotti o commercializzato. Crescendo sempre più il consumo di Taleggio, la produzione si è progressivamente estesa nella Pianura Padana. Qui hanno cominciato a operare molti caseifici di piccole e medie dimensioni, che sono riusciti a equilibrare la tecnologia produttiva tradizionale con le innovazioni tecnologiche susseguitesesi in



Taleggio DOP

85

IL TALEGGIO IN NUMERI

Nel 2018 la produzione di Taleggio si è attestata sulle 8.800 tonnellate. Vediamo insieme i numeri di questa eccellenza italiana:

- Litri di latte per la produzione di 1 kg di Taleggio: con 100 l di latte si ottengono circa 12 kg di Taleggio. Per cui servono circa 8 l di latte per fare 1 kg di Taleggio.
- Stagionatura minima: 35 giorni, tuttavia il prodotto migliora con il protrarsi della stagionatura.
- Numero delle aziende agricole che conferiscono latte: 638.
- Numero di soci: 45, di cui 25 caseifici, 20 stagionatori.
- Numero confezionatori: 82.
- Numero di forme di Taleggio prodotte: 4.400.000 forme, con un peso medio intorno ai 2 kg per forma.
- Volume delle esportazioni nel 2018: circa il 25% della produzione (di cui: presso mercati UE 71% ed extra UE 29%).

Tutto questo è stato reso possibile grazie all'importante lavoro del Consorzio Tutela Taleggio, costituito nel 1979, nove anni prima del formale riconoscimento della DOP. Al Consorzio oggi aderiscono 80 aziende. Esso ha tra gli obiettivi principali promuovere il prodotto, tutelarlo, supportare i produttori di latte, i caseifici e gli stagionatori ed educare a una buona alimentazione. Per le proprie attività, il Consorzio lavora in stretta collaborazione con Istituti di ricerca, Università, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e tutti gli organismi di controllo e vigilanza. Attualmente, il Presidente del Consorzio è Lorenzo Sangiovanni.



quasi mille anni di storia. La produzione di Taleggio, inizialmente stagionale, avviene oggi nell'intero arco dell'anno e non solo in montagna, dove questo formaggio è nato, ma anche in numerose strutture artigianali o in grandi caseifici di pianura.

In quanto formaggio DOP, può essere prodotto solo in alcune zone specificate, impiegando il latte che deve provenire esclusivamente da stalle ubicate nelle medesime zone e inserite in un apposito sistema di controllo. Il Taleggio deve essere prodotto e stagionato unicamente in Lombardia, nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia, Monza della Brianza; in Piemonte nella provincia di Novara e Verbano Cusio Ossola; in Veneto nella provincia di Treviso.

LE CARATTERISTICHE

Ogni forma di Taleggio pesa da 1,7 a 2,2 kg, secondo le condizioni tecniche di produzione, e si presenta in parallelepipedi quadrangolari, con lati di 18-20 cm e altezza variabile dai

“ IL CONSORZIO HA TRA GLI OBIETTIVI PRINCIPALI PROMUOVERE IL PRODOTTO, TUTELARLO, SUPPORTARE I PRODUTTORI DI LATTE, I CASEIFICI E GLI STAGIONATORI ”

4 ai 7 cm. La crosta è sottile, di consistenza morbida e di colore rosato, con presenza di muffe caratteristiche color grigio-verde, salvia chiaro. Il colore è segno sia di maturazione avvenuta correttamente sia di assenza di trattamento sulla superficie, a esclusione delle normali spugnature con acqua e sale legate al corretto processo di stagionatura. La pasta è uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, poiché la maturazione avviene dall'esterno verso l'interno (maturazione centripeta). Quello che può quindi sembrare uno strato di formaggio molto grasso sotto la crosta è in realtà un formaggio più maturo.

Il colore della pasta varia da bianco a

paglierino, con qualche piccolissima occhiatura. Il sapore è dolce, con una lievissima vena acidula, alle volte con retrogusto tartufato. L'odore è leggermente aromatico e caratteristico. La composizione dei grassi presenti nel Taleggio è equilibrata. Il formaggio è inoltre caratterizzato da buona digeribilità, dovuta anche all'azione sulle proteine della pasta da parte delle muffe della crosta. La digeribilità del Taleggio aumenta con l'aumentare della stagionatura; si tratta di un alimento naturale, nessun additivo può essere impiegato sia durante la produzione sia, soprattutto, durante la stagionatura.

Quando lo acquistate, notate che la superficie



Taleggio DOP

96

MILLEFOGLIE DI VERDURE AL TALEGGIO DOP FILANTE

INGREDIENTI PER 4

2 zucchine
 2 peperoni rossi
 1 melanzana
 1 patata lessa grande
 2 pomodori ramati
 200 g di Taleggio DOP
 1 mazzetto di basilico
 Olio extravergine d'oliva
 2 cucchiaini di pangrattato
 Sale e pepe

PROCEDIMENTO

UNO: Per prima cosa, accendete il forno a 180°. Pulite i peperoni, tagliateli a metà

e metteteli in una teglia. Infornate senza condimenti per 15-20 minuti. Trascorso questo tempo, sfornateli, sistemateli in un sacchetto resistente al calore e lasciateli raffreddare per qualche minuto. Spellateli e metteteli da parte.

DUE: Tagliate a fette di mezzo centimetro sia le zucchine sia la melanzana e successivamente grigliate tutto. Mettete le verdure da parte.

TRE: Tagliate a fette anche la patata e i pomodori. Ricordate, prima di comporre il piatto, di salare e pepare ogni verdura.

QUATTRO: Ora non resta che comporre il piatto: in uno stampino monouso in alluminio, mettete 1 fetta di zuccina, 1 fetta di melanzana, 1 fetta di peperone, 2 pezzetti di Taleggio DOP, 1 fetta di patata e ripetete di nuovo. Per finire, posizionate una fetta di pomodoro e spolverate con poco pangrattato. Ripetete lo stesso procedimento per gli altri 3 stampini.

CINQUE: Infornate a 190° per 15 minuti. Quando si sarà formata una leggera crosticina, sfornate le millefoglie e ribaltatele sul piatto. Guarnite con qualche foglia di basilico e una spolverata di pepe.



dell'intera forma di Taleggio riporta il marchio a quattro cerchi che deve risultare ben visibile anche qualora il formaggio sia venduto porzionato in quarti di forma o in altre pezzature. Questo marchio è la garanzia che la forma è stata prodotta in piena conformità con gli standard tecnici e igienici previsti. Il marchio riporta 3 "T" e un numero, che permette di risalire al caseificio di produzione. Il Consorzio assegna a ciascun caseificio o stagionatore un numero che lo identifica univocamente.

COME GUSTARLO

Il Taleggio è un alimento energetico, ricco di proteine, sali minerali e vitamine A e B2. È un formaggio naturale e vivo, la sua maturazione prosegue fino a quando non viene consumato. Deve essere conservato con cura per mantenerne gradevoli il gusto, l'aroma e la consistenza. L'ideale è consumarlo entro 5-7 giorni dall'acquisto. È opportuno avvolgerlo in un telo umido per mantenerne la morbidezza della

crosta. Il Taleggio è un tipico formaggio da tavola: si può gustare come secondo piatto oppure a fine pasto; in questo caso è ottimo anche accompagnato a frutta, come mele e pere. Deve essere servito a temperatura ambiente, per esaltarne appieno sapore e aroma. Il Taleggio è anche un prezioso ingrediente nella preparazione di primi piatti (pasta, risotti, zuppe), di secondi piatti (frittate), di insalate e anche di alcuni tipi di pizza e di crêpes.



► 28 maggio 2019



Il taleggio è il formaggio protagonista delle tavole da nord a sud, esportato anche in America



Natasha Stefanenko con lo chef Gennaro Esposito e la nutrizionista Evelina Falchi

FIRENZO RIGONI CONFERMATO PRESIDENTE DEL CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO ASIAGO

Il consiglio d'amministrazione del Consorzio di Tutela del Formaggio Asiago ha confermato all'unanimità Fiorenzo Rigoni (nella foto) come presidente, che rimarrà in carica per un altro mandato. È stato confermato anche il vicepresidente Fabio Finco, dell'azienda Casearia Monti Trentini, mentre per la prima volta nella storia del consorzio entra nel consiglio d'amministrazione una malghese: Lorella Frigo. Le nomine concludono il percorso di rinnovo delle cariche avviato con l'assemblea dei soci lo scorso 4 maggio.

Il nuovo consiglio è composto da: Fiorenzo Rigoni, presidente (Caseificio Pennar Asiago), Fabio Finco, vicepresidente (Casearia Monti Trentini), Gilberto Bertinazzo (Caseificio San Vito Povolaro), Sebastiano Bolzon (Caseificio San Rocco Tezze sul Brenta), Alessandro Mocellin (Latterie Vicentine), Mariano Panozzo (Panozzo



Giovanni), Marco Rossetto (Lattebusche), Domenico Sartore (Latterie Venete), Mauro Toniolo (Toniolo Casearia), Antonio Zaupa (Brazzale), Lorella Frigo (Malga Larici-Azienda Agricola Frigo).

IL CONSORZIO TUTELA TALEGGIO INVESTE IN COMUNICAZIONE

Lo scorso 15 maggio, presso il megastore Mondadori di Milano si è tenuta l'assemblea annuale dei soci del Consorzio Tutela Taleggio. Il presidente Lorenzo Sangiovanni ha ricordato i numeri del formaggio lombardo. A 23 anni dal riconoscimento della Dop, il Taleggio è sempre più apprezzato in Italia e nei Paesi Ue ed extra Ue. Negli ultimi anni la produzione si è assestata intorno alle 8.800 tonnellate, pari a circa 4 milioni di forme prodotte. In Italia cresce il consumo al Sud e nelle Isole. Il 75% della

produzione (3 milioni di forme) viene commercializzato su tutto il territorio nazionale e il principale canale di vendita è rappresentato dalla Gdo. Grazie al lavoro svolto dal Consorzio e da tutti i soci, l'export incide per il 25% sul totale della produzione (circa 1 milione di forme). I Paesi Ue più importanti sono la Germania e la Francia, per il mercato extra Ue l'America. Il mercato estero per il Taleggio rappresenta una delle leve principali per accompagnare l'incremento della produzione nei prossimi

anni e l'obiettivo è di dare continuità a questa crescita.

Riguardo alle azioni che il Consorzio intraprenderà per guidare la crescita del Taleggio nel prossimo biennio, Sangiovanni ha annunciato la collaborazione con l'agenzia Ideal e ha sottolineato la necessità di investire in comunicazione per raccontare al meglio ai consumatori i plus di prodotto, affinché la filiera si posizioni su una traiettoria di crescita forte e di lungo periodo. In un mercato globale sempre più aperto, è necessario comunicare in modo efficace, sia attraverso i canali tradizionali, sia attraverso i nuovi canali digitali. In questo senso, si è svolto un talk show condotto da Natasha Stefanenko con la nutrizionista Evelina Flachi e lo chef Gennaro Esposito, che ha intrattenuto il pubblico con uno show cooking che ha mostrato la grande duttilità del Taleggio Dop.



► 17/05/2019

Taleggio Dop, 2018 in crescita Prodotte 4 milioni di forme

I Consorzio Tutela Taleggio e Gennaro Esposito si sono incontrati all'assemblea annuale dei soci che si è svolta a Milano il 15 maggio nell'area dedicata del Modadori Megastore

Marghera. Un colpo di fulmine gastronomico che il cuoco due stelle Michelin della Torre del Saracino di Vico Equense (Na) ha suggellato con l'elaborazione in diretta di una Fonduta con uovo, tartufo, cipolla e Taleggio. «È un prodotto che ha una storia ed esprime un sapore inconfondibile. In cucina si comporta molto bene; è versatile. Un ingrediente a tutto pasto in grado da conferire identità a numerose ricette. Da tenere sempre in frigorifero, a portata di mano», ha commentato Esposito.



► 17/05/2019

Il Taleggio, come ha sottolineato il cuoco campano, ha alle spalle una storia secolare. È un formaggio di origini antichissime, anteriori al X secolo. Documenti risalenti al 1200 fanno riferimento ai commerci e agli scambi di cui era oggetto insieme ad altri formaggi. Zona d'origine, Val Taleggio (Bg) e Valsassina (Lc). I valligiani, avendo l'esigenza di conservare il latte eccedente il consumo diretto, iniziarono a produrre del formaggio che, una volta stagionato in "grotte" o "casere" di vallata, poteva essere scambiato con altri prodotti o commercializzato.



Dal 1996 è un formaggio a Denominazione di origine protetta. «A 23 anni dalla Dop - ha ricordato il presidente del **Consorzio Lorenzo Sangiovanni** - il Taleggio è riconosciuto in tutto il mondo. La denominazione l'ha divulgato. Nel 2018 ne sono state prodotte 8.800 tonnellate, pari a 4 milioni di forme. L'export rappresenta il 25% e i mercati di riferimento sono Germania, Francia, Usa».

► 17/05/2019



Gennaro Esposito

Il Taleggio è un formaggio naturale e vivo: la maturazione prosegue fino a quando viene consumato. Un alimento naturale. Nessun additivo può essere infatti impiegato sia durante la produzione sia, soprattutto, in fase di stagionatura.

A livello nutrizionale la composizione dei grassi presenti è equilibrata. Il rapporto tra la quantità di calcio e quella di fosforo è pari a 1,32; ciò consente un eccellente assorbimento di calcio a livello intestinale e la fissazione dei sali nelle ossa. Ricco di proteine, sali minerali e vitamine A e B2, è privo di lattosio e caratterizzato da buona digeribilità, dovuta anche all'azione sulle proteine della pasta da parte delle muffe della crosta. La digeribilità è direttamente proporzionale all'aumentare della stagionatura.

Per informazioni: www.taleggio.it

**AGROALIMENTARE****Produttori taleggio,
Lodi tra i "partner"**

Si alza il sipario sull'assemblea annuale dei Consorziati Del Taleggio, eccellenza lombarda che vede Lodi tra le province produttrici. Madrina dell'evento Natasha Stefanenko che ha introdotto l'intervento della nutrizionista Evelina Flachi e lo show cooking a base di Taleggio dello chef due stelle Michelin Gennaro Esposito, ospite speciale ed esperto ambasciatore della versatilità in cucina di questo formaggio. A 23 anni dal riconoscimento della Dop il Taleggio è sempre più apprezzato. Negli ultimi anni la produzione si è assestata intorno alle 8.800 tonnellate.

Consorzio Tutela Taleggio cresce all'estero



A 23 anni dal riconoscimento della D.O.P il Taleggio è sempre più apprezzato, non solo in Italia ma anche a livello internazionale. Grazie all'importante lavoro svolto dal Consorzio Tutela Taleggio e da tutti i soci, la voce export incide oggi per il 25% sul totale della produzione. I paesi UE più importanti sono la Germania e la Francia, l'America per il mercato extra UE.

Proprio la Germania, sede della Fiera Anuga a cui il Consorzio parteciperà con AFIDOP dal 5 al 9 ottobre a Colonia, nel 2018 è stato il primo paese importatore di Taleggio con il 15% sul totale esportato. Nel

1° semestre 2019 mantiene la leadership, facendo registrare, rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, un + 5%.

«Il mercato estero rappresenta una delle leve principali per accompagnare l'incremento della produzione del Taleggio DOP anche nei prossimi anni. – Dichiarò Lorenzo Sangiovanni, presidente di CTT - Siamo orgogliosi di constatare come questa nostra eccellenza gastronomica made in Italy sia recepita positivamente dal mercato estero e trovi continui riscontri presso i consumatori stranieri. L'obiettivo che il Consorzio si prefigge è quello di dare una continuità a questo trend. Anuga rappresenta a questo scopo una vetrina internazionale molto importante per promuovere e far conoscere le caratteristiche e le peculiarità del nostro formaggio Taleggio DOP».

In occasione della fiera tedesca lo stand di AFIDOP, Associazione Formaggi Italiani DOP, ospiterà show cooking con preparazione di assaggi che avranno come protagonisti i 6 formaggi DOP promossi dall'associazione: oltre a Taleggio DOP anche Asiago DOP, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pecorino Toscano DOP.



Lorenzo Sangiovanni, presidente di Consorzio Tutela Taleggio

Taleggio Dop, crescono il consumo nazionale e l'export



Durante l'assemblea dei soci il presidente del Consorzio, Lorenzo Sangiovanni, fa il punto sulla filiera del Taleggio

► 21/05/2019

A 23 anni dal riconoscimento della Dop il **Taleggio** è sempre più apprezzato, non solo in Italia ma anche nei paesi Ue ed extra Ue. Negli ultimi anni la produzione si è assestata intorno alle **8.800 tonnellate**, pari a circa 4.000.000 di forme di Taleggio prodotte. **In Italia cresce il consumo di Taleggio al Sud e nelle Isole**. Il 75% della produzione (3.000.000 di forme) viene commercializzato su tutto il territorio nazionale ed il principale canale di vendita è rappresentato dalla gdo.

Grazie all'importante lavoro svolto dal Consorzio e da tutti i soci, **l'export incide per il 25%** sul totale della produzione (circa 1.000.000 di forme). I paesi Ue più importanti sono la Germania e la Francia, l'America per il mercato extra Ue.

Il mercato estero rappresenta una delle leve principali per accompagnare l'incremento della produzione anche nei prossimi anni. L'obiettivo a medio termine è di dare una continuità alla crescita anche per gli anni a venire.



Riguardo alle azioni che il Consorzio intraprenderà per guidare la crescita del Taleggio nel prossimo biennio, il Presidente annuncia la collaborazione con l'agenzia Ideal e sottolinea come, affinché la filiera si posizioni su una traiettoria di crescita forte e di lungo periodo, sia necessario **investire in comunicazione** per raccontare al meglio a tutti i consumatori i plus di prodotto.

TAG Export filiera Lorenzo Sangiovanni Taleggio Dop



A COLONIA C'è anche il goronzola Formaggi italiani Dop ad Anuga

Afidop, Associazione Formaggi Italiani Dop, sarà ad Anuga per presentare al pubblico tedesco e internazionale 6 delle sue punte di diamante: Asiago Dop, Gorgonzola Dop, Grana Padano Dop, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Pecorino Toscano Dop e Taleggio Dop. Lo stand di Afidop (hall 10.1 - stand H020 G021) ospiterà cooking show con preparazione di deliziosi assaggi

che avranno come protagonisti indiscussi i 6 formaggi Dop, stelle del panorama gastronomico italiano. Il presidente del Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola Dop, Renato Invernizzi, ha dichiarato: «Siamo molto contenti di confermare anche nell'anno del centenario della fiera, la presenza del Consorzio Gorgonzola ad Anuga, una delle più importanti fiere agro-alimentari che si svolge a Colonia. La Germania ama molto il Gorgonzola; è, infatti, il primo Paese importatore. Nel 2018 ha assorbito ben oltre 4000 tonnellate di Gorgonzola».



BERGAMO

**Il Taleggio Dop
presente a "Forme"**

Bergamo si prepara ad ospitare "Forme", evento di internazionale dell'arte casearia giunto alla 31esima edizione. Presente uno dei formaggi bergamaschi per eccellenza: il Taleggio Dop. Previste creazioni culinarie di uno chef.

► 16/10/2019

Il Taleggio piace agli italiani E il 25% finisce all'estero

Publicato il 16 Ottobre 2019 | 10:35

Bergamo si prepara ad ospitare **Forme**, evento internazionale dedicato all'arte casearia. Il Consorzio di Tutela di una delle 9 Dop orobiche sarà protagonista forte del suo milione di forme prodotte ogni anno.

A **Forme** il Consorzio Tutela Taleggio gioca in casa. Nell'evento bergamasco dedicato ai formaggi la Dop sarà tra le grandi protagoniste anche perché in grado ormai di affermarsi fuori dai confini provinciali.



► 16/10/2019

Dal 18 al 20 ottobre, Consorzio Tutela Taleggio sarà in fiera nella città che vanta il primato europeo di Dop casearie (ben 9 delle 50 Dop italiane), con uno stand collettivo insieme ai Consorzi Gorgonzola Dop, Salva Cremasco Dop, Quartirolo Lombardo Dop e Montasio Dop.

Durante la manifestazione il cuoco Gianpiero Cravero utilizzerà i 5 formaggi Dop per creare le degustazioni che saranno offerte al pubblico.

«A 23 anni dal riconoscimento della Dop il Taleggio festeggia in casa un successo che è sempre più nazionale e internazionale - dichiara **Lorenzo Sangiovanni**, presidente del Consorzio - oggi il nostro formaggio è sempre più conosciuto al Sud e nelle Isole. Il 75% della produzione viene commercializzato su tutto il territorio nazionale ed il principale canale di vendita è rappresentato dalla Gdo. Grazie all'importante lavoro svolto dal Consorzio e da tutti i soci, l'export incide per il 25% sul totale della produzione (circa un milione di forme). Considerando i primi 8 mesi dell'anno 2019 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, la produzione totale ha fatto registrare un piccolo aumento. Tale variazione ci fa ben sperare che il trend positivo possa mantenersi anche nei mesi a seguire».

Per informazioni: www.taleggio.it

► 07/10/2019

Il Consorzio Tutela Taleggio DOP a Forme (BG)



CONSORZIO TUTELA TALEGGIO A FORME (BG)

17 - 20 ottobre 2019

Ore 10.00 -18.00

Fiera di Bergamo - Pad. B, Stand 49-52

Bergamo si prepara ad ospitare **FORME**, evento di rilevanza internazionale dell'arte casearia che da 31 anni richiama in Italia i migliori formaggi del mondo, e il **Taleggio DOP** non poteva non essere presente a casa sua!

Dal 17 al 20 ottobre, **Consorzio Tutela Taleggio** sarà in fiera nella città che vanta il primato europeo di DOP casearie (ben 9 delle 50 DOP italiane), con uno stand collettivo insieme ai Consorzi Gorgonzola DOP, Salva Cremasco DOP, Quartirolò Lombardo DOP e Montasio DOP.

Durante la manifestazione lo chef Gianpiero Cravero utilizzerà i 5 formaggi DOP per creare le degustazioni che saranno offerte al pubblico.



*"A 23 anni dal riconoscimento della D.O.P il Taleggio festeggia in casa un successo che è sempre più nazionale e internazionale. - **Dichiara Lorenzo Sangiovanni, Presidente di CTT** - Oggi il nostro formaggio è sempre più conosciuto al Sud e nelle Isole. Il 75% della produzione viene commercializzato su tutto il territorio nazionale ed il principale canale di vendita è rappresentato dalla GDO. Grazie all'importante lavoro svolto dal Consorzio e da tutti i soci, l'export incide per il 25% sul totale della produzione (circa 1.000.000 di forme). Considerando i primi 8 mesi dell'anno 2019 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, la produzione totale ha fatto registrare un piccolo aumento. Tale variazione ci fa ben sperare che il trend positivo possa mantenersi anche nei mesi a seguire."*



Bergamo si prepara ad ospitare FORME, evento di rilevanza internazionale dell'arte casearia

La manifestazione da 31 anni richiama in Italia i migliori formaggi del mondo, e il Taleggio DOP non poteva non essere presente a casa sua!

Dal 17 al 20 ottobre, Consorzio Tutela Taleggio sarà in fiera nella città che vanta il primato europeo di DOP casearie (ben 9 delle 50 DOP italiane), con uno stand collettivo insieme ai Consorzi Gorgonzola DOP, Salva Cremasco DOP, Quartirolo Lombardo DOP e Montasio DOP.

Durante la manifestazione lo chef Gianpiero Cravero utilizzerà i 5 formaggi DOP per creare le degustazioni che saranno offerte al pubblico.

“A 23 anni dal riconoscimento della D.O.P il Taleggio festeggia in casa un successo che è sempre più nazionale e internazionale. – Dichiara Lorenzo Sangiovanni, Presidente di CTT - Oggi il nostro formaggio è sempre più conosciuto al Sud e nelle Isole. Il 75% della produzione viene commercializzato su tutto il territorio nazionale ed il principale canale di vendita è rappresentato dalla GDO. Grazie all'importante lavoro svolto dal Consorzio e da tutti i soci, l'export incide per il 25% sul totale della produzione (circa 1.000.000 di forme). Considerando i primi 8 mesi dell'anno 2019 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, la produzione totale ha fatto registrare un piccolo aumento. Tale variazione ci fa ben sperare che il trend positivo possa mantenersi anche nei mesi a seguire.”





Campagne Con la firma di Ideal, il Taleggio DOP si fa POP in tv, stampa, radio e digital

Ideal, Agenzia ufficiale del Consorzio per la tutela del Taleggio DOP, firma la nuova campagna integrata multisoggetto che coinvolge tv, stampa e radio e si sviluppa anche in un sito web ufficiale. La campagna nasce

dalla volontà di promuovere e raccontare tutte le qualità del celebre e amato formaggio Taleggio. Il concept della campagna, "Tutto quadra", che naturalmente gioca con la forma quadrata del Taleggio, punta a

raccontare con diversi soggetti le molte caratteristiche del Taleggio DOP. Con un linguaggio tutto nuovo e sorprendentemente POP si mostra quanto il Taleggio sia adatto non solo a essere usato in cucina ma anche al consumo tal quale, anche per i più piccoli. Insospettabile, poi, è che sia capace di salvare in corner una cena improvvisata. Il format inedito che lancia come un tormentone quattro soggetti tv da 10" è on air nei canali Rai, Mediaset e Sky dal 21 ottobre fino al 3 novembre, mentre tra ottobre e dicembre sono previsti diversi formati digital e 6 uscite stampa su riviste di cucina Mediamond, come Giallo Zafferano, Sale e Pepe, Cucina Moderna. Uno spot radio in quattro soggetti di 15" ruoterà su due emittenti nazionali per 28 giorni. Il sito web, sempre concepito da Ideal, arricchisce la campagna con contenuti unici sul Taleggio DOP, sulla sua storia, le sue caratteristiche e i suoi usi, sempre attraverso un racconto fresco, vivace, colorato.

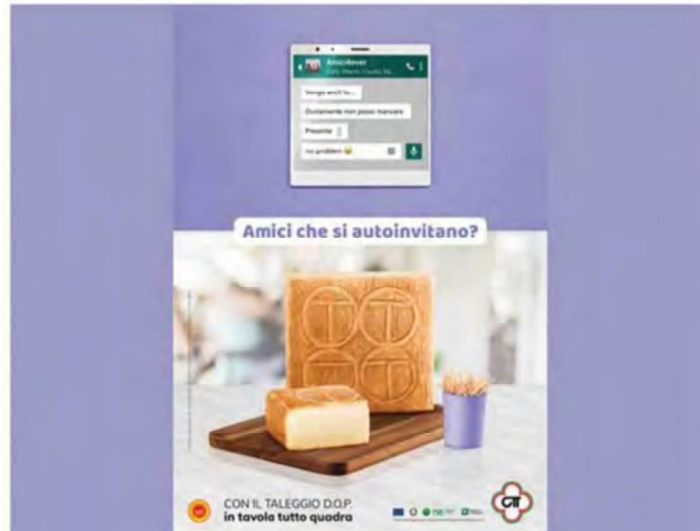


CAMPAGNE

Una campagna multisoggetto e crossmediale per raccontare il Taleggio Dop

Ideal firma la nuova campagna integrata multisoggetto del Consorzio per la tutela del Taleggio Dop, on air in tv, stampa e radio e online nel sito web ufficiale. La campagna nasce dalla volontà di promuovere e raccontare tutte le qualità del formaggio Taleggio. Il concept "Tutto quadra" gioca con la forma quadrata del Taleggio e punta a raccontare con diversi soggetti le molte caratteristiche del prodotto adatto non solo a essere impiegato in cucina,

ma anche nel consumo "tal quale", anche per i più piccoli. Il format prevede quattro soggetti tv da 10" in onda su Rai, Mediaset e Sky dal 21 ottobre fino al 3 novembre, mentre tra ottobre e dicembre sono previsti diversi formati digital e 6 uscite stampa su riviste di cucina Mediamond. Uno spot radio in quattro soggetti di 15" ruoterà su due emittenti nazionali per 28 giorni. Il sito web arricchisce la campagna con contenuti unici sul Taleggio DOP, sulla sua storia, le sue caratteristiche e i suoi usi, sempre attraverso un racconto fresco, vivace, colorato. Casa di produzione Sala Giochi.



ALIMENTARI

Il Taleggio Dop si rilancia con Ideal che firma il nuovo format adv 'Tutto quadra'

A pag. 7

ITALIA

TV, DIGITAL, STAMPA, RADIO

'Tutto quadra', Ideal rilancia il Taleggio DOP con un linguaggio pop. Al via tv, stampa, radio e web

Ideal, agenzia del Consorzio per la tutela del Taleggio DOP dallo scorso aprile ([vedi notizia](#)), firma la nuova campagna integrata multisoggetto che coinvolgerà tv, stampa e radio e si svilupperà anche in un sito web ufficiale.

La campagna nasce dalla volontà di promuovere e raccontare tutte le qualità del formaggio Taleggio. Il concept della campagna, "Tutto quadra", che gioca con la forma quadrata del Taleggio, punta a raccontare con diversi soggetti le molte caratteri-

stiche del Taleggio DOP e quanto il Taleggio sia adatto non solo a essere usato in cucina ma anche al consumo tal quale, anche per i più piccoli.

Il format inedito che lancerà come un tormentone quattro soggetti tv da 10" è on air sui canali Rai, Mediaset e Sky dal 21 ottobre fino al 3 novembre, mentre tra ottobre e dicembre sono previsti diversi formati digital e 6 uscite stampa su riviste di cucina Mediamond, come Giallo Zafferano, Sale e Pepe, Cucina Moderna. Uno spot radio in quattro

soggetti di 15" ruoterà su due emittenti nazionali per 28 giorni. Il sito web, sempre concepito da Ideal, arricchisce la campagna con contenuti unici sul Taleggio DOP, sulla sua storia, le sue caratteristiche e i suoi usi, sempre attraverso un racconto fresco, vivace, colorato.

Credits:

Managing director: Riccardo Giacobini
 Creative director: Pietro Verri, Michele Jean Comuzzi
 Senior art director: Fiorella Forneris, Paolo Fenoglio
 Senior copywriter: Francesca Valente
 Account manager: Valeria Tunzi
 Casa di produzione: Sala Giochi



La Toscana (con la finocchiona) sfida il Piemonte nel castello



Piemonte ha ospitato la prima tappa del "Grand Tour della Finocchiona IGP" nel Castello di Novara. In questa occasione il Consorzio si è avvalso della collaborazione della Fondazione Castello Visconteo Sforzesco di Novara e del Comune di Novara, di cui ha il patrocinio, e dell'appoggio del Consorzio Gorgonzola DOP.

Il format studiato per questo *tour* è accattivante: una sfida a colpi di ricette tra due chef quotati, uno toscano, l'altro della regione ospitante, che competono avendo a disposizione le stesse materie prime, mettendo a confronto sensibilità diverse e avendo a disposizione circa 30 minuti di tempo per la preparazione e l'impattamento di ogni portata.

Per tutto il Gran Tour sarà Chef Shady, di Arezzo, a difendere i colori della Toscana e questa volta lo ha fatto misurandosi con il collega piemontese, Chef Gianpiero Cravero di Novara.

La Finocchiona IGP è il filo conduttore di tutti gli incontri a cui si affiancheranno le DOP e IGP della regione ospitante. Al Castello di Novara Shady e Cravero avranno a disposizione anche Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Nocciola Piemonte IGP, Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP, Olio Toscano IGP, Pane Toscano DOP e Vernaccia di San Gimignano DOCG, ed un pubblico precedentemente accreditato potrà vederli all'opera e assaggiare i piatti creati al momento.

Alessandro Iacomoni, presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP: *"Con Shady, uno degli chef di riferimento di RaiUno da "La prova del cuoco" e "Uno mattina", la collaborazione è nata da tempo e siamo felici per questa nuova avventura insieme, così come siamo soddisfatti della presenza dello Chef Gianpiero Cravero che ringraziamo di cuore per aver sposato da subito il nostro evento."*

Renato Invernizzi, presidente Consorzio Gorgonzola: *"Il Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola Dop sostiene da sempre, con convinzione ed entusiasmo, le collaborazioni con altri Consorzi e gli abbinamenti tra il Gorgonzola e i prodotti DOP e IGP. Del resto in Italia contiamo su un patrimonio enogastronomico di altissima qualità e varietà che è giusto mostrare"*.

Lorenzo Sangiovanni, presidente CTT: *"A 23 anni dal riconoscimento della DOP, il Taleggio è sempre più apprezzato, non solo in tutta Italia e nelle isole ma anche all'estero. Siamo grati al Consorzio Finocchiona IGP per averci dato l'occasione di vedere la nostra eccellenza gastronomica accostata ad altre grandi DOP e IGP italiane all'interno di un evento di livello che omaggia e valorizza il Made in Italy"*.

Proteine, grassi buoni e digeribilità: le virtù del taleggio



Grassi buoni, capacità di far assorbire il calcio, digeribilità. Ecco tutte le virtù del taleggio: le proprietà benefiche di uno dei formaggi italiani più amati

Il **taleggio**, oltre a essere buonissimo, è un formaggio dai notevoli benefici e dalle ottime proprietà nutrizionali. **Energetico, ricco di proteine, adatto a chi digerisce difficilmente il latte**, perfino efficace contro il diabete: sono davvero tante le virtù del taleggio e quindi i benefici legati al consumo di questo formaggio prodotto nelle valli lombarde.

Contro il diabete

Il taleggio è innanzitutto un alimento altamente energetico, con un apporto di **312 kcal ogni 100 g**. Più dei formaggi freschi (con le 248 kcal dello stracchino, le 280 kcal della mozzarella o le 174 kcal della ricotta), ma assai meno dei formaggi stagionati come il grana (381 kcal) e il pecorino (414 kcal). Solitamente il taleggio viene classificato tra i formaggi “grassi”, ma i suoi 26 g (18 dei quali saturi) sono in realtà in media con quelli degli altri “collegli”, così come il bilanciamento tra saturi e insaturi. E non è detto che la quantità di grassi sia un problema: uno studio del **Diabetes center della Lund university di Malmö** (Svezia) nel 2014 ha infatti dimostrato che i grassi alimentari derivanti da formaggi come il taleggio e il mascarpone, controllando i processi di trasformazione del glucosio e la sensibilità insulinica, determinerebbero una **riduzione del 23% del rischio di contrarre diabete di tipo 2**.

Assorbimento del calcio ottimale

Il taleggio è anche un alimento **ricco di proteine (19 g per 100 g di prodotto), sali minerali e vitamine A e B2**. Il rapporto calcio/fosforo di 1,32 è ottimale per l'assorbimento del calcio a livello intestinale e per la fissazione dei sali nelle ossa. Il rapporto calcio/fosforo ideale, infatti, deve essere compreso fra 0,5 e 2. E non si tratta di un fattore di poco conto: è infatti fondamentale non solo per la salute delle ossa di grandi e piccini, ma anche per la funzione tiroidea e per il sistema nervoso.

Lattosio e digeribilità

E per le persone che hanno difficoltà nella digestione del lattosio? C'è da dire innanzitutto che il taleggio è caratterizzato da una **buona digeribilità, che aumenta con il progredire della stagionatura**. La presenza di piccole quantità di lattosio (0,05 g ogni 100 g di prodotto, pari quindi al 5%) non lo rende adatto alle persone intolleranti a questa sostanza. Tuttavia percentuali così basse lo rendono perfettamente appetibile, in quantità moderate, a coloro che presentano delle difficoltà nella digestione del lattosio. Il merito, più che della stagionatura, è della presenza di alcuni **batteri lattici che hanno la capacità di scomporre il lattosio** e di renderlo più digeribile.

Cosabolle ^{OMAGGIO} in **Pentola**

GIUGNO 2019



www.facebook.com/cosabolleinpentola.net

www.Cosabolleinpentola.net

Guida **GRATUITA** di CUCINA: Facile - Rapida - Economica

Il taleggio in cucina



BCAssicura Presenta:

l'Happy Hour Assicurativo!

TUTTI I MERCOLEDÌ DALLE 17,00 ALLE 20,00

APERTURA STRAORDINARIA!

**RC AUTO - RC PROFESSIONALI - POLIZZE CASA,
INFORTUNI - PIANI DI RISPARMIO PERSONALIZZATI**

Vi aspettiamo nella nostra sede di Torino in Via Fidia, 16

Per Info: 366 2905683 - torino@bcassicura.it

Cosabolle in **Pentola**

Periodico a distribuzione gratuita

Mensile Giugno 2019

Suppl. al sett. reg. presso Trib. di Milano

n. 481 del 21/12/2012

Edizioni: **Giove S.r.l.**

Via Barletta, 74 (To)

Tel. 011.3272888

**Il taleggio
in cucina**

Mensile
Giugno 2019



Il taleggio in cucina

Con una serie di nomi (stracchino quartiolo, stracchino quadro, stracchino di Milano), è stato da sempre denominato il formaggio Taleggio, tipico della Lombardia. Il nome di questo formaggio, proviene dal fatto che esso veniva fabbricato principalmente in autunno - specie in settembre e ottobre - mesi in cui cresce l'erba quartirola nella Val Taleggio, valle che nel passato, con la Valsassina, aveva quasi il privilegio di fabbricare i più rinomati quartioli. Un ringraziamento per le ricette di questo numero al Consorzio Tutela Taleggio costituito nel 1979, massima rappresentatività della filiera. www.taleggio.it



Sommario

Oroscopo

a pag. 06

Ricette

da pag. 09

09 Barchette di indivia belga e taleggio

11 Millefoglie di verdure al taleggio

Guida programmi TV **da pag. 13**

23 Pasta fredda allo zafferano, taleggio...

24 Involtini di vitello con taleggio...

Provati per voi **a pag. 25**

27 Quiche lorraine con taleggio e patate

29 Cheesecake al taleggio e frutti di bosco

Provati per voi **a pag. 30**

**Ti interessa la Cucina della Mamma?
Hai aspirazioni da Cuoco?**

Visita il nostro sito effettua la registrazione gratuita e pubblica le ricette sul nostro sito, entra a far parte della nostra comunità facebook...Ti aspettiamo!



www.cosabolleinpentola.net

www.facebook.com/cosabolleinpentola.net

Il Taleggio in cucina



Con una serie di nomi (stracchino quartirolo, stracchino quadro, stracchino di Milano), è stato da sempre denominato il formaggio Taleggio, tipico della Lombardia. Il nome di questo formaggio, proviene dal fatto che esso veniva fabbricato principalmente in autunno - specie in settembre e ottobre - mesi in cui cresce l'erba quartirolo nella Val Taleggio, valle che nel passato, con la Valsassina, aveva quasi il privilegio di fabbricare i più rinomati quartiroli. Un ringraziamento per le ricette di questo numero al Consorzio Tutela Taleggio costituito nel 1979, massima rappresentatività della filiera. www.taleggio.it



BARCLETTE DI INDIVIA

BELGA E TALEGGIO D.O.P.

www.taleggio.it

PORTATA: ANTIPASTO

- ✓ TEMPO DI ESECUZIONE: 25 MIN.
- ✓ RICETTA PER PERSONE: 4
- ✓ DIFFICOLTÀ: FACILE

INGREDIENTI:

- 2 cespi di indivia belga
- 300 gr di Taleggio D.O.P.
- 150 gr di ricotta
- 50 gr di rucola
- 1 pizzico di paprika dolce
- 2 cucchiaini colmi di miele
- 70 gr di noci tritate

Tagliamo i fondi dell'indivia con molta attenzione e sfogliamo la senza romperla ricavando 16 foglie. Laviamole con attenzione, asciugiamole tamponando con un canovaccio e livelliamo il fondo della barchetta in modo che stia dritta nel piatto. In una boule mettiamo metà del Taleggio D.O.P., metà della ricotta, la rucola tagliata finemente, un pizzico di paprika e mescoliamo fino ad amalgamare bene il tutto. In un'altra boule mettiamo il restante Taleggio D.O.P., la ricotta rimanente, 1 cucchiaino di miele, le noci tritate e mescoliamo bene. A questo punto riempiamo 8 foglie di indivia con il composto di Taleggio D.O.P., ricotta, rucola e paprika e le restanti 8 con quello di Taleggio D.O.P., ricotta, miele e noci. Mettiamo su ogni piatto 4 barchette, due per tipo e decoriamo con miele, noci, paprika e rucola..



www.taleggio.it

PORTATA: **ANTIPASTO**

- ✓ TEMPO DI ESECUZIONE: **45 MIN.**
- ✓ RICETTA PER PERSONE: **4**
- ✓ DIFFICOLTÀ: **FACILE**

INGREDIENTI:

- 2 zucchine
- 2 peperoni rossi
- 1 melanzana
- 1 patata lessa grande
- 2 pomodori ramati
- 200 gr di Taleggio DOP
- 1 mazzetto di basilico
- olio evo q.b.
- 2 cucchiaini di pan grattato
- 4 stampini monouso
- sale e pepe q.b.

MILLEFOGLIE DI VERDURE AL TALEGGIO D.O.P. FILANTE

Per prima cosa accendiamo il forno a 180°, puliamo i peperoni e mettiamoli tagliati a metà dentro una teglia. Inforniamo senza condimenti per 15/20 minuti. Appena il tempo sarà trascorso tiriamoli fuori e mettiamoli dentro un sacchetto resistente al calore e lasciamoli raffreddare per qualche minuto. Dopo li spelleremo con facilità. Nel frattempo tagliamo a fette di 1/2 centimetro sia le zucchine che la melanzana e successivamente grigliamole e mettiamole da parte. Tagliamo a fette anche la patata ed i pomodori. Ricordiamoci prima di comporre il piatto di salare e pepare ogni verdura. Adesso non ci resta che comporre il piatto, in uno stampino monouso mettiamo 1 fetta di zuccina, 1 fetta di melanzana, 1 fetta di peperone, 2 pezzetti di Taleggio DOP, 1 fetta di patata e ripetiamo ancora una volta. Alla fine mettiamo una fetta di pomodoro e spolveriamo con poco pan grattato e inforniamo a 190° per 15 minuti. Quando si sarà formata una leggera crosticina, sforniamo le millefoglie e ribaltiamole sul piatto. Guarniamo con foglie di basilico e una spolverata di pepe.



www.taleggio.it

PORTATA: PRIMO

- ✓ TEMPO DI ESECUZIONE: 30 MIN.
- ✓ RICETTA PER PERSONE: 4
- ✓ DIFFICOLTÀ: FACILE

INGREDIENTI:

- 360 gr di sedani (pasta)
- 200 gr di Taleggio D.O.P.
- 150 gr di pomodorini
- 100 gr di olive nere
- basilico q.b.
- 2 bustine di zafferano
- olio sale, pepe q.b.

PASTA FREDDA ALLO ZAFFERANO, TALEGGIO, POMODORINI, OLIVE NERE, BASILICO

Facciamo bollire dell'acqua in una pentola e appena raggiunge l'ebollizione saliamo, uniamo le bustine di zafferano e caliamo la pasta. Lasciamola cuocere per il tempo indicato, scoliamola e lasciamola raffreddare sotto acqua corrente fredda. A parte tagliamo il Taleggio D.O.P. a cubetti, dividiamo in 4 i pomodorini ed uniamo il tutto insieme alle olive nere ed alcune foglie di basilico. Condiamo la pasta con un filo d'olio e una macinata di pepe fresco.



INVOLTINI DI VITELLO CON TALEGGIO,

TIMO, INSALATA DI ARANCE E OLIVE NERE



www.taleggio.it

PORTATA: **SECONDO**

- ✓ TEMPO DI ESECUZIONE: **40 MIN.**
- ✓ RICETTA PER PERSONE: **4**
- ✓ DIFFICOLTÀ: **MEDIA**

INGREDIENTI:

- 4 fettine di vitello
- 150 gr di Taleggio D.O.P.
- 1 scalogno piccolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 rametti di timo
- 20 gr di burro
- farina q.b.
- olio evo, sale e pepe q.b.
- 4 arance mature
- 100 gr di olive nere denocciolate

Prendiamo le fettine di vitello, battiamole con un batticarne, tagliamole in due parti e mettiamole da parte. Nel frattempo mettiamo il Taleggio D.O.P. a pezzi in una boule insieme ad una spolverata di pepe e del timo sfoigliato e mescoliamo bene. Riempiamo ogni fetta di vitello con un po' di composto di Taleggio D.O.P. e passiamo gli involtini nella farina premendo bene su ogni lato. Adesso prendiamo una padella antiaderente, mettiamo un filo di olio evo, il burro e lo scalogno tritato finemente. Appena inizierà a dorarsi uniamo gli involtini di vitello che avremo legato prima con spago da cucina o stuzzicadenti. Facciamo cuocere gli involtini circa un minuto e mezzo per lato, in modo che si formi una crosticina dorata. Sfumiamo con il vino, copriamo con un coperchio e lasciamo cuocere altri 3/4 minuti. Togliamoli dalla padella e lasciamoli riposare un minuto prima di servirli. Togliamo lo spago da cucina e decoriamo con qualche rametto di timo fresco. Per l'insalata, peliamo le arance e tagliamole a spicchi, mettiamole in una boule, uniamo le olive nere denocciolate, condiamo con un filo d'olio e del pepe nero macinato e mettiamole nel piatto alternando uno spicchio ad un'oliva. Concludiamo con una macinata di pepe fresco.



QUICHE LORRAINE

CON TALEGGIO D.O.P. E PATATE

Ricetta di Doriana Tucci
www.lasignoradeifornelli.it

PORTATA: **UNICO**

- ✓ TEMPO DI ESECUZIONE: **47 MIN.**
- ✓ RICETTA PER PERSONE: **4**
- ✓ DIFFICOLTÀ: **MEDIA**

INGREDIENTI:

- 200 gr di pasta brisé
- 150 gr di prosciutto cotto tagliato a cubetti
- 80 gr di Taleggio D.O.P. tagliato a cubetti
- 1 patata
- crema royale preparata con 2 uova e 100 ml di panna fresca
- sale
- pepe nero in grani
- noce moscata qb

Si stende la pasta brisé (se preparata al momento deve prima riposare in frigo per mezz'ora) fra due fogli di carta forno, uno dei quali inumidito e strizzato, ad uno spessore di 2 mm. Stendere nella teglia dalla parte della carta inumidita per farla ben aderire alla tortiera e forare con l'apposito attrezzo o con i rebbi di una forchetta, poi cospargere con i cubetti di prosciutto, alternandoli a quelli di Taleggio D.O.P.. Si prepara la crema royale battendo appena le uova con la crema di latte, sale, noce moscata e una macinata di pepe. Coprire con le fettine di patate lessate e ricoprire con la crema. Infornare a 180° e cuocere per 35 minuti; servire tiepida accompagnata da un'insalatina fresca a piacere.



www.taleggio.it

PORTATA: **DOLCE**

- ✓ TEMPO DI ESECUZIONE: **20 MIN.**
- ✓ RICETTA PER PERSONE: **4**
- ✓ DIFFICOLTÀ: **MEDIA**

INGREDIENTI PER LA BASE:

- 150 gr di biscotti
- 80 gr di burro salato

PER LA CREMA:

- 200 gr di Taleggio D.O.P.
- 200 gr di formaggio fresco cremoso
- 200 ml di panna fresca liquida
- 400 ml di latte condensato zuccherato
- 50 ml di acquavite
- 10 gr di colla di pesce

PER LA DECORAZIONE:

- 200 gr di frutti di bosco a scelta
- zucchero a velo per decorare
- burro per lo stampo qb

CHEESECAKE AL TALEGGIO

CON FRUTTI DI BOSCO

Per la base della torta: imburrate bene uno stampo a cerniera e foderatene il fondo con carta da forno. Tritate finemente i biscotti, amalgamateli al burro fuso precedentemente e foderate con questo composto il fondo, premendo bene con le mani in modo da renderlo compatto. Mettete in frigo per circa mezz'ora.

Per la crema: ammolate la colla di pesce in acqua fredda. Privatate il Taleggio D.O.P. della crosta e tagliatelo a dadini. Scaldate 50 ml di panna in una casseruola, unitevi i dadini di Taleggio D.O.P. e fateli sciogliere, a fuoco basso, mescolando con un cucchiaino di legno. Aggiungete poi la colla di pesce ben strizzata e fate sciogliere anch'essa. Lasciate intiepidire, mescolando frequentemente per evitare che la crema si rapprenda. In una terrina capiente, versate il latte condensato, il formaggio fresco cremoso, il resto della panna e l'acquavite e amalgamate bene, con le fruste elettriche a bassa velocità. Unite poi la crema di Taleggio D.O.P., incorporatela al resto e versate tutto sulla base di biscotti. Lasciate in frigo per una notte. Al momento di servire, decorate la superficie con i frutti di bosco, spolverate con zucchero a velo e servite.

Buona Italia Valsassina

La ricetta

Lasagne saracene al Taleggio e spinaci

Semplice e gustoso, un piatto basato sul formaggio più noto della valle e la classica farina di grano saraceno

Il Taleggio è il formaggio principe della vallata. Si presenta nella classica forma quadrata con crosta leggera arancione. Un tempo veniva affinato in grotta, ma questa tecnica non è più in uso. Il suo nome proviene dalla contigua valle bergamasca, la val Taleggio. In questa ricetta, preparata all'Hotel Ristorante Vittoria, la fa da padrone, e viene unito agli spinaci, che qui tutti o quasi hanno nel loro orto, e al timo, rintracciabile nelle radure. Compare anche la farina di grano saraceno, quella che serve per fare la polenta taragna e i pizzoccheri, una farina dal colore un po' bigio e ricca di elementi nutrizionali importanti.



Le lasagne saracene al Taleggio e spinaci dell'Hotel Ristorante Vittoria e gli ingredienti della ricetta.

Procedimento

Ingredienti

Per 6 persone:

- 200 g di farina bianca 00
- 100 g di farina di grano saraceno
- 500 g di spinaci possibilmente novelli
- 300 g di Taleggio ben maturo
- 1 chilo di besciamella medio-fluida
- 1 manciata di foglioline di timo di montagna
- 150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 noce di burro
- 1 spicchio d'aglio
- sale
- pepe

Vino consigliato:
 un Sassella o uno Sfurats della Valtellina



1 Mescolare bene insieme le due farine e impastarle con un po' di acqua calda, ottenendo un composto sodo e omogeneo. Metterlo da parte coperto per farlo riposare.



4 Tirare la sfoglia con la pasta, ottenendo uno spessore di 2 millimetri e mezzo. Tagliarla a quadrotti e cuocerla per 6 minuti in acqua bollente salata. Estrarre i quadrotti di pasta e stenderli su canovacci ad asciugare.



2 Pulire e lavare gli spinaci, salarli e cuocerli in una padella con il burro e lo spicchio d'aglio, mescolando per non più di 5 minuti. A cottura ultimata, tritarli bene.



5 Prendere una teglia e imburrarla. Procedere a strati: sistemare un primo strato di besciamella, poi la pasta, il Taleggio e così via. Terminare con uno strato di besciamella, quindi spolverare con il Parmigiano e aggiungere qualche fiocco di burro.



3 Tagliare il Taleggio a cubetti. Preparare la besciamella, alla quale vanno aggiunti il timo in foglie, gli spinaci tritati e il Parmigiano Reggiano grattugiato, mescolando bene.



6 Infornare a 165 gradi per almeno 25 minuti, suddividere a quadrotti e servire ben caldo.

piatto
forte



insalata per secondo

Un menu originale con ortaggi "rinforzati" che diventano la portata protagonista, con eleganti accompagnamenti di riso

A CURA DI SILVIA BOMBELLI, FOTO DI MAURIZIO LODI, RICETTE DI EMANUELE PATRINI



Radicchio con patate e taleggio

Facile ▶ Prep. 20 min. ▶ Cottura 25 min. ▶ Calorie 360

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
 2 cespi di **radicchio trevisano** • 4 **patate** medie • 120 g di **taleggio**
 • 1 **scalogn**o • 2 cucchiaini di **olio extravergine d'oliva** • 1 bicchiere di **birra**
 • **sale** • **pepe**

- 1 Lavate, sbucciate e tagliate a cubetti le patate. Pulite lo scalogn
- 2 Tagliate a cubetti il taleggio con un coltellino affilato. In una padella larga fate rosolare lo scalogn
- 3 Fate sfumare la preparazione per circa 10 minuti con il coperchio. Negli ultimi 5 minuti di cottura incorporate il taleggio e lasciatelo sciogliere, sempre a pentola coperta, per far amalgamare il tutto.

Pilaf con mandorle e pinoli

PER 4 PERSONE



Fate soffriggere 1 cipolla in una casseruola da forno con 2 cucchiaini d'olio e 1 spicchio d'aglio. Unite 50 g di mandorle e 50 g di pinoli tritati. Aggiungete 320 g di riso patna, tostatelo mescolando, unite 650 ml di brodo bollente e, quando riprende l'ebollizione, coprite la casseruola con il suo coperchio. Trasferite il riso in forno e cuocete 180° per 18 minuti. Quando ha assorbito tutto il brodo incorporate 30 g di burro a fiocchetti, un po' di prezzemolo tritato, sale e pepe.

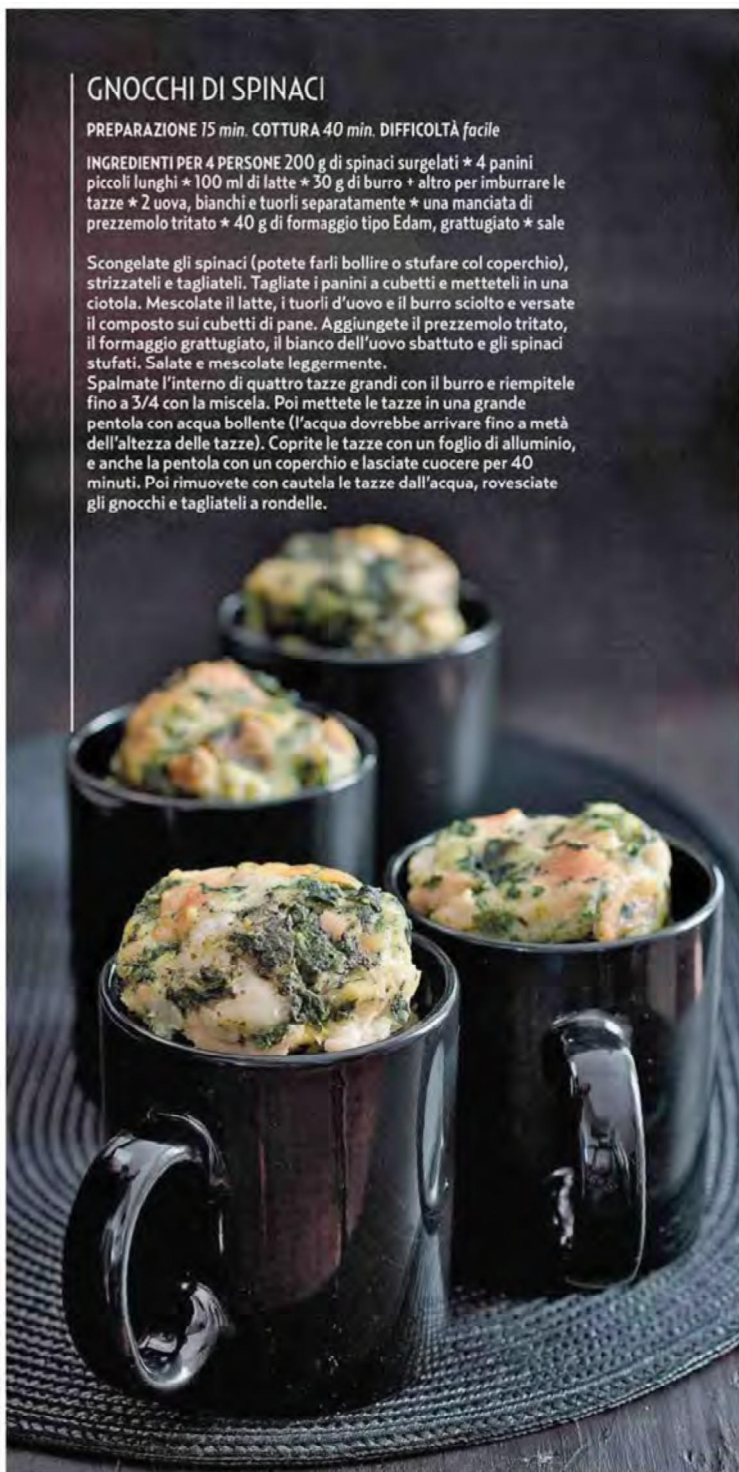
GNOCCHI DI SPINACI

PREPARAZIONE 15 min. COTTURA 40 min. DIFFICOLTÀ facile

INGREDIENTI PER 4 PERSONE 200 g di spinaci surgelati * 4 panini piccoli lunghi * 100 ml di latte * 30 g di burro + altro per imbrattare le tazze * 2 uova, bianchi e tuorli separatamente * una manciata di prezzemolo tritato * 40 g di formaggio tipo Edam, grattugiato * sale

Scongelate gli spinaci (potete farli bollire o stufare col coperchio), strizzateli e tagliateli. Tagliate i panini a cubetti e metteteli in una ciotola. Mescolate il latte, i tuorli d'uovo e il burro sciolto e versate il composto sui cubetti di pane. Aggiungete il prezzemolo tritato, il formaggio grattugiato, il bianco dell'uovo sbattuto e gli spinaci stufati. Salate e mescolate leggermente.

Spalmate l'interno di quattro tazze grandi con il burro e riempitele fino a 3/4 con la miscela. Poi metteste le tazze in una grande pentola con acqua bollente (l'acqua dovrebbe arrivare fino a metà dell'altezza delle tazze). Coprite le tazze con un foglio di alluminio, e anche la pentola con un coperchio e lasciate cuocere per 40 minuti. Poi rimuovete con cautela le tazze dall'acqua, rovesciate gli gnocchi e tagliateli a rondelle.



GNOCCHI DI SEMOLINO CON TALEGGIO

PREPARAZIONE 30 min.
+ raffreddamento
COTTURA AL FORNO 4 min.
DIFFICOLTÀ facile

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 ml di latte * 200 g di semolino * 3 tuorli d'uovo * 100 g di taleggio senza crosta e tagliato a dadini * sale marino e pepe macinato fresco * 4 rametti di maggiorana o origano * 50 g di mozzarella, tagliata grossolanamente * 50 g di parmigiano grattugiato * olio per la teglia
PER LA GREMOLADA 2 manciate di prezzemolo tritato * 1 cucchiaino di foglie tritate di maggiorana o origano * 60 ml di olio d'oliva extravergine * 1 cucchiaino di succo di limone * 1 cucchiaino di buccia di un limone bio, a fettine * 1 spicchio d'aglio, schiacciato

Mescolate tutti gli ingredienti per la gremolada e mettetela da parte. Portate ad ebollizione il latte a fuoco medio e versate il semolino a pioggia mescolando continuamente con una frusta. Proseguite la cottura per 3 minuti circa continuando a girare. Togliete dal fuoco, aggiungete i tuorli e il taleggio, salate, pepate e mescolate finché il composto diventerà omogeneo. Versate il composto su una teglia imbrattata di 20 x 30 cm e lasciate raffreddare in frigo per 2-3 ore. Quando il composto si sarà solidificato ritagliate delle forme rotonde regolari e ridistribuitele sulla teglia. Cospargete gli gnocchi con la maggiorana, la mozzarella e il parmigiano, infornate sotto il grill e lasciate grigliare per 2-3 minuti fino a doratura. Servite gli gnocchi ricoprendoli con la gremolada.



PERCHÉ SI DICEVA
"GIOVEDÌ GNOCCHI"?
IL VENERDÌ ERA "DI
MAGRO" E DUNQUE SI
FACEVA IL PIENO DI
CALORIE A BASSO COSTO

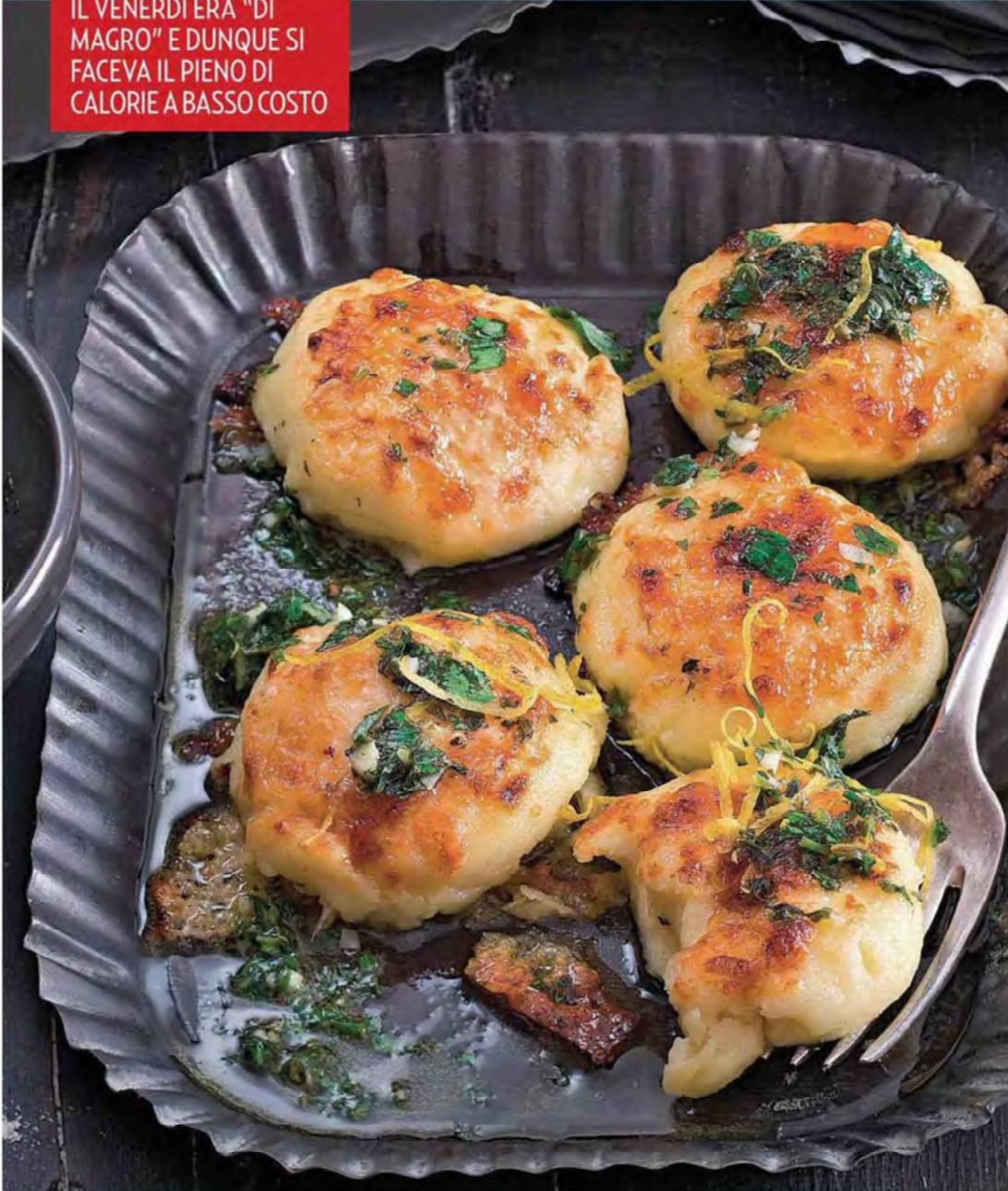


Foto Sunny Photo

Autunnale con taleggio

Preparazione
10 minuti
Tempo di cottura
25 minuti



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g di riso Carnaroli * 150 g di taleggio a dadini * 2 mele Pink Lady * 1 scalogno * ½ bicchiere di vino bianco * 1,2 l di brodo vegetale * 50 g di gherigli di noci sguosciate * 1 mazzetto di erba cipollina * Burro * Sale e pepe

Portate a bollore il brodo. In una casseruola, fate fondere 30 g di burro,

unitevi lo scalogno sbucciato e tritato e lasciatelo appassire a fiamma dolce. Versate il riso e fatelo tostare 1-2 minuti, mescolando. Sfumate con il vino e, quando è evaporato, iniziate a unire il brodo, un mestolo alla volta. Dopo 15 minuti, aggiungete le mele, mondate a tagliate a

cubetti, e proseguite la cottura. Nel frattempo, tritate grossolanamente le noci. Togliete la casseruola dal fuoco, mantecate il risotto con il taleggio a pezzetti, regolate di sale, pepate e mescolate. Servite il risotto completato con le noci tritate e l'erba cipollina, tagliuzzata con le forbici.