

## ECCELLENZA

# Taleggio DOP: un formaggio dalle origini antiche versatile in cucina

Il Taleggio DOP è un formaggio dalle radici antiche, nato nelle valli lombarde della Val Taleggio e della Valsassina. I primi produttori di questo formaggio furono i valligiani che, per conservare il latte in eccesso rispetto al consumo quotidiano, iniziarono a trasformarlo in formaggio. Dopo la stagionatura, effettuata nelle caratteristiche "grotte" o casere di vallata, il Taleggio diventava un bene prezioso da scambiare con altri prodotti o da commercializzare nelle aree vicine.



*Nel 1996, il Taleggio ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP)*

Con l'aumento della domanda, la produzione di Taleggio ha superato i confini della montagna, diffondendosi nelle aree della pianura Padana. Qui, numerosi piccoli e medi caseifici hanno trovato il giusto equilibrio tra la tradizionale tecnica produttiva e le innovazioni tecnologiche che si sono susseguite nel corso dei secoli, dando vita a una produzione che oggi può contare su quasi mille anni di storia.

## Taleggio DOP: produzione e certificazione

Inizialmente prodotto solo in alcuni periodi dell'anno e principalmente in montagna, il Taleggio oggi viene realizzato durante tutto l'anno sia nei caseifici artigianali delle valli sia nelle strutture di pianura. Nel 1996, il Taleggio ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP), un marchio che garantisce la qualità e la tipicità del prodotto.

Per rispettare questa denominazione, la produzione e la stagionatura del Taleggio possono avvenire solo in specifiche zone: in **Lombardia** (province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia, Monza e della Brianza), in **Piemonte** (province di Novara e Verbano-Cusio Ossola) e in **Veneto** (provincia di Treviso). Questo conferma l'importanza di un territorio unico che contribuisce a conferire al Taleggio il suo caratteristico sapore.

## Taleggio DOP: la conservazione ottimale

Essendo un formaggio vivo e naturale, il Taleggio continua la sua **maturazione** fino al momento del consumo. Per preservarne il gusto, l'aroma e la consistenza, è fondamentale conservarlo con attenzione. Si consiglia di **avvolgerlo in un telo umido** per mantenerne la morbidezza della crosta, evitando così che si secchi troppo.

## Taleggio DOP: l'utilizzo in cucina

Il Taleggio è un formaggio versatile che si presta a diversi utilizzi. È spesso consumato come **formaggio da tavola** e può essere servito come secondo piatto o alla fine del pasto, magari accompagnato da **frutta** come mele e pere, che ne esaltano il sapore. Per apprezzare appieno il suo gusto e il suo aroma, è consigliato servirlo a **temperatura ambiente**.

Grazie alle sue caratteristiche organolettiche, il Taleggio è anche un ingrediente apprezzato in molte **preparazioni culinarie**: dai primi piatti come paste, risotti e zuppe, ai secondi piatti, alle insalate. Viene utilizzato anche in alcune ricette di **pizza** e **crêpes**, dove la sua morbidezza e il sapore leggermente pungente arricchiscono il piatto. Le proprietà del Taleggio sono strettamente legate alla sua **qualità intrinseca**, che deriva da una produzione attenta e rispettosa della tradizione, senza rinunciare all'innovazione.