



TALEGGIO DOP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.3. FORMAGGI

DATA DI REGISTRAZIONE: 21 / 06 / 1996

DESCRIPTION

Il Taleggio DOP è un formaggio prodotto con latte vaccino intero, crudo oppure pastorizzato.

METODO DI PRODUZIONE

Il latte, dopo l'aggiunta di lattoinnesti, viene fatto coagulare a 32-35°C con caglio di vitello o vitellone. La rottura della cagliata si realizza in due fasi. La prima, grossolana, è seguita da una sosta di 10-15 minuti, in modo che il coagulo, dando inizio alla fase di spurgo, acquisti maggiore consistenza. Con la seconda rottura si sminuzza la massa solida in grani della grandezza di una nocciola, che vengono successivamente immessi in stampi quadrati. Negli stampi, il formaggio viene girato varie volte e poi salato a mano o in salamoia. La stagionatura, che dura almeno 35 giorni, può avvenire su assi di legno e ogni sette giorni circa viene effettuata la spugnatura delle forme con acqua e sale per evitare la formazione di muffe anomale.

ASPETTO E SAPORE

Il Taleggio DOP presenta una forma quadrata, crosta sottile, morbida e di colore rosato naturale, con presenza di muffe caratteristiche color grigio-verde e 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 della pasta varia da bianco a paglierino, con qualche piccola occhiatura. Il sapore è dolce, con lievissima vena acidula e leggermente aromatico, a volte con retrogusto tartufato.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Taleggio DOP comprende le province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano e Pavia nella regione Lombardia; l'intero territorio della provincia di Treviso, nella regione Veneto e l'intero territorio della provincia di Novara, nella regione Piemonte.

STORIA

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



Le origini del Taleggio DOP sono molto antiche, risalenti probabilmente a prima del X secolo. Originario della Val Taleggio, da cui prende il nome, questo formaggio era oggetto di scambi commerciali già nel XIII secolo, come provano diversi documenti dell'epoca. La sua produzione, inizialmente scaturita dall'esigenza di conservare il latte che superava il fabbisogno di autoconsumo, avveniva con il latte delle mucche di ritorno dai pascoli estivi, chiamate per questo motivo stracche, vale a dire stanche per il lungo tragitto percorso. Da questa caratteristica deriva il suo nome originario, ovvero "stracchino quadrato di Milano", utilizzato fino agli inizi del XX secolo.

GASTRONOMIA

Il Taleggio DOP deve essere conservato nel proprio incarto d'acquisto o fasciato in un panno inumidito che ne preservi la morbidezza della crosta, si mantiene a una temperatura compresa fra i 2 e i 6°C. È importante non utilizzare pellicole di plastica per la conservazione, in quanto impediscono l'aerazione innescando un processo di fermentazione che altererebbe le qualità organolettiche. Deve essere servito a temperatura ambiente senza doverne necessariamente asportare la crosta poiché è sufficiente raschiarla. Il Taleggio DOP è un tipico formaggio da pasto che si può consumare come secondo piatto, oppure a fine pasto con la frutta. Poiché fonde molto facilmente, è un ottimo ingrediente nella preparazione di primi e secondi piatti e nella realizzazione di alcuni tipi di pizza e di crêpes.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio tutto l'anno nella tipologia Taleggio DOP. È commercializzato in forme intere, a tranci, porzionato e preconfezionato. Deve recare su una delle facce della forma il logo del prodotto e il numero del caseificio produttore. Sull'incarto esterno deve essere presente il logo del Consorzio di tutela e il logo comunitario della DOP.

NOTA DISTINTIVA

Il territorio di produzione del Taleggio DOP è caratterizzato da condizioni climatiche peculiari che favoriscono l'abbondanza e la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle vacche, contribuendo a definire le specifiche caratteristiche qualitative del latte utilizzato e le proprietà organolettiche del formaggio.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO TUTELA TALEGGIO

VIA ROGGIA VIGNOLA, 9

24047 TREVIGLIO (BG)

TEL: +39 0363304164

INFO@TALEGGIO.IT

WWW.TALEGGIO.IT;

WWW.ALTIFORMAGGI.COM

ORGANISMO DI CONTROLLO



CERTIPRODOP S.R.L.

VIA DEL MACELLO, 26

TEL: + 39 0373 229628

INFO@CERTIPRODOP.IT

WWW.CERTIPRODOP.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI

682



PRODUZIONE (KG)

8,930,069



FATTURATO (MLN €)

44.00



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)

14,655


DATA PRODUCTION - TIME SERIES


Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	8,930,069	44	28
2015	8,977,000	43	25
2014	8,956,000	43	24
2013	8,673,594	40	19
2012	8,320,381	38	18
2011	8,552,391	39	16
2010	8,699,393	38	17
2009	8,497,589	40	10
2008	8,804,816	43	10
2007	8,815,673	39	9.7
2006	8,766,064	39	9.6

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



 PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA

 Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.