

Le Ricette di Max

La valle Taleggio una valle laterale della val Brembana, in Provincia di Bergamo, attraversata dal torrente Enna, dimenticata ed isolata per secoli deve al suo formaggio il riconoscimento da parte delle Corti del Ducato di Milano e della Repubblica Veneta.

Questo formaggio a tutti gli effetti uno "stracchino" deve la sua particolarità alle erbe che crescono in Valle Taleggio, ricche di caroteni e vitamine che attraverso il latte delle Bruno Alpine passa nel formaggio e ne sviluppa tutta la fragranza e il tipico colore giallo.

Il Taleggio, da qualche anno è tutelato da un consorzio il "CTT" (Consorzio Tutela Taleggio), che ne garantisce il metodo di lavorazione su tutto il territorio nazionale. Così i piccoli produttori della Valle Taleggio che non hanno aderito al consorzio, sono stati costretti a commercializzarlo con un altro nome ed hanno scelto il "Bergamino".

È incredibile ma il Taleggio prodotto con il latte frutto dei pascoli Taleggini, non si può più chiamare così.

Il Taleggio o meglio "Il Bergamino" si trova in forme quadrate di cm.20 per lato, alte circa cm.4 del peso di circa Kg.2.

Con la stagionatura, l'altezza ed il peso tendono a diminuire.

Fresco si presenta compatto, con una crosta bianca giallognola. Al taglio, con una pasta bianca compatta leggermente friabile, dal sapore intenso ma delicato. Può sostituire la panna in alcuni piatti, grazie alla sua proprietà di sciogliersi completamente in forma liquida e di inserirsi con la sua delicatezza, bene in molti piatti della tradizione.

Pronto, con una stagionatura di alcuni mesi, si presenta con una crosta tendente al nocciola con possibili sfumature rossastre. Al taglio mantiene al centro una struttura compatta bianco - giallognola, sotto la crosta per circa 5 millimetri

risulta più lucido e cremoso. Dal gusto più deciso e saporito mantiene la caratteristica di sciogliersi completamente in forma liquida se scaldato.

In ogni caso, avanzando la stagionatura, non consigliato, tenderà a indurirsi, ad asciugarsi e non a sciogliersi ed assumere il classico odore si ammoniacca, tipico della decomposizione della caseina.

Sì, state pensando che molti "Taleggi" che avete mangiato forse non erano proprio **Vero Taleggio della Valle Taleggio**.

