

Le Ricette di Max

Lo **strachitunt** è un formaggio appartenente alla famiglia degli stracchini, a latte crudo, a pasta cruda erborinato, prodotto con latte vaccino intero con la tecnica delle due cagliate.

Prodotto in Val Taleggio dalla fine del 1800. Formaggio storico che ben incarna, insieme al Taleggio, la tradizione casearia della Val Taleggio. Lo Strachitunt dal 04/04/2014 rappresenta il secondo formaggio Dop della Valle. Secondo il disciplinare redatto dal Consorzio di Tutela deve essere prodotto unicamente nei comuni della valle e nei limitrofi di Gerosa, Blello e Vedeseta.

Ritenuto l'antenato del gorgonzola e il discendente del taleggio, viene prodotto ancora con le tecniche tramandate nei secoli. Partendo dal latte, che è lavorato crudo, quindi senza nessuna pastorizzazione così come avveniva un tempo. Il disciplinare prescrive altresì che il latte venga munto da vacche di sola razza Bruna Alpina, che pascolino e vivano stabilmente durante tutto l'anno nel territorio della Val Taleggio (e limitrofi) e che vengano alimentate con razioni che siano composte per almeno il 70% da erbe o fieno e non abbiano all'interno insilati di mais.

Tra la versione invernale e quella estiva, come tutti i formaggi a latte crudo, vi sono delle differenze organolettiche le quali diventano sostanziali tra la versione di alpeggio (baite in montagna) e quella di caseificio, sempre collocato in montagna, nel comune di Vedeseta.

Si presta a innumerevoli ricette, dal sapore un po' amarognolo si lega ai sapori della montagna.

Personalmente apprezzo la versione fresca, non stagionata. Quando il colore bianco, non è ancora striato con le caratteristiche striature verdi.

