

BUONO A SAPERSI
piaceri da gustare

piaceri da gustare

Alberto Marcomini · Alessandro Ricci

TALEGGIO DOP

BUONO A SAPERSI
piaceri da gustare

Alberto Marcomini si occupa di formaggi da sempre. È presidente onorario dell'**Istituto Nazionale Arti Casearie** e coordinatore dell'**Associazione Selezionatori Stagionatori Affinatori Italiani**. Partecipa come ospite esperto affinatore a diverse trasmissioni televisive **Uno Mattina, Linea Verde, Tg2, TG5 Gusto**.

Alessandro Ricci si occupa di cibo, vino e cultura gastronomica. Scrive sui periodici «Papillon» e «La Madia Travelfood» e sul sito internet **ilgolosario.it** e sul blog **papilleclandestine.it**.



TALEGGIO DOP

TRADIZIONE IN UN FORMAGGIO ITALIANO
TRADITION IN AN ITALIAN CHEESE



Conoscere per apprezzare un formaggio come il **Taleggio DOP** significa compiere un viaggio nella sua storia, nei luoghi di produzione e tra le persone che lo hanno reso così speciale e unico in tutto il mondo.

*Getting to know and appreciate a cheese like **PDO Taleggio** means embarking on a journey through its history, its places of production, and among the people who have made it so special and unique all over the world.*

Nella stessa collana:

- 1 · Le ventiquattro bellezze della torta pasqualina
- 2 · Il pane nero
- 3 · Pandolce Genovese
- 4 · Pesto
- 5 · Canestrelli di Montebruno
- 6 · Scampi e Gamberi
- 7 · Focaccia Genovese
- 8 · Sciroppo di rose
- 9 · Vini e Storie di Liguria
- 10 · Taleggio DOP
- 11 · Taleggio DOP – Ricette · Recipes

ISBN 978-88-6373-323-5



9 788863 733235

euro 7,90 (i.i.)

SAGEP
EDIZIONE

SAGEP
EDIZIONE

TALEGGIO DOP

• BUONO A SAPERSI •
piaceri da gustare

collana
Piaceri da gustare

Si ringrazia la *Biblioteca gastronomica Accademia Barilla* (in particolar modo il suo curatore Giancarlo Gonizzi) e Francesca Valassi per il supporto bibliografico fornito.

Direzione editoriale e redazione

Fabrizio Fazzari

Account

Paola Ciocca Bianchi

Impaginazione

Sagep Editori

Traduzione

Langue&Parole – Milano

Fotografie

Alessandro Ricci (pp. 90-91)

Archivio Consorzio del Taleggio DOP (pp. 10-11, 50-51, 94)

Archivio Sagep Editori (pp. 7, 9, 12, 17, 31, 38-39, 40, 64, 72)

Fabrizio Fazzari (pp. 4, 6, 18, 21, 22, 24-25, 26, 30, 33, 37, 44-45, 48-49, 54, 56, 58, 59,

60, 61, 62, 63, 68-69, 73, 74, 79, 80, 84, 86-87)

Sergio Salvetti (pp. 32, 34-35)

© 2014 Sagep Editori, Genova

www.sagep.it

ISBN 978-88-6373-323-5

Alberto Marcomini e Alessandro Ricci

TALEGGIO DOP

Tradizione in un formaggio italiano
Tradition in an Italian cheese



SAGEP
editori



INTRODUZIONE

Alberto Marcomini

Nella mia lunga carriera di formaggiaro, di caci ne ho visti e assaggiati tanti e forse di più...
Mi ricordo però, più di 25 anni fa, in una degustazione ne assaggiài uno che mi colpì molto: era il *Taleggio DOP!!!*
Fui subito folgorato, era cremoso, profumava di latte, burro, nocciole, con note tartufate. Corsi subito nella Bergamasca, nel caseificio dove si produce questa perla casearia. Da allora non mi staccai mai da questo formaggio: lo amavo!
In occasione del G7 di Napoli, era il 1994, venni invitato a villa Taverna, residenza romana dell'ambasciatore americano in Italia. Al pranzo erano invitate le *first lady* dei "grandi della terra". Con me avevo un *Taleggio DOP a "cucchiaio"* straordinario. La signora Ilary Clinton assaggiandolo emise un *wuuuhoooooh* di gioia. Da quel momento diventai l'uomo del *Taleggio*...

Throughout my long career as a cheese-maker, I have seen and tasted many, many types of cheese...
However, I remember well the one I tried at a tasting more than 25 years ago which bowled me over: it was *PDO Taleggio!!!*
I was immediately swept off my feet. It was creamy and tasted of milk, butter, and hazelnut, with hints of truffles. I immediately took off to the Bergamo countryside to find the cheese factory where this dairy pearl was produced. Since then I have never left that cheese: I love it!
When the G7 was being held in Naples in 1994, I was invited to Villa Taverna, the Roman residence of the US ambassador to Italy. All the first ladies of the world's "important" countries were invited to dinner. I had an extraordinary soft *PDO Taleggio* with me. When Lady Hillary Clinton tasted it, she let out a *wuuuhoooooh* of joy. From that moment on, I became the *Taleggio* man...

DAL CASEUS AL TALEGGIO

From Caseus to Taleggio

Il *Taleggio* ha una storia millenaria e una profonda identità territoriale. Nasce dal rapporto tra le vallate lombarde – la Val Taleggio di cui porta il nome e la Valsassina su tutte – e la Pianura Padana. Quella pianura che, per geografia, clima e vie di comunicazione – su cui viaggiano non solo prodotti e persone, ma anche saperi – è intrinsecamente vocata all'allevamento bovino, e dunque alla caseificazione.

T*aleggio* has a history dating back thousands of years and boasts a deep-set territorial identity. Its origins lie in the relationship between the Lombard vales – most of all, Val Taleggio, from which it gets its name, and Valsassina – and the Po Valley. That valley whose geography, climate, and connecting roads – where flavours travel, not only products and people – is intrinsically suited to cattle farming, and therefore cheese making.



Il *Taleggio* è anche una vicenda umana, un'avventura di uomini e donne che, nei secoli, questo formaggio lo hanno prodotto, barattato, consumato, commercializzato; tramandandosi conoscenze e tecniche; percorrendo – con esso – confini geografici sempre più estesi: dapprima provinciali, poi regionali, nazionali, europei, ed oggi mondiali; attraversando i mutamenti sociali: le repentine rivoluzioni e le lente trasformazioni, le invasioni e le bonifiche, i tempi dell'abbondanza e quelli della carestia.

Il Taleggio: un formaggio antico dal nome recente

Ha una storia millenaria, ma il nome con cui lo conosciamo oggi – e che dal 1996 è protetto dalla DOP, la denominazione di origine protetta assegnata a livello comunitario – è molto più recente, e compare solo a cavallo tra XIX e XX secolo, attestato nel volume di Gemello Gorini *Della fabbricazione dei formaggi* (1872) e nel successivo *La fabbricazione del burro e del formaggio* (1908) di Luigi Manetti (due testimonianze riportate fedelmente nella relazione storica consegnata all'Unione Europea per l'ottenimento della DOP). Ma ancora nel 1931, nella *Guida gastronomica d'Italia* edita dal Touring Club, viene citato come stracchino di *Taleggio grasso, profumato*,

Taleggio is also a human affair, a venture of the men and women, who, over the centuries, have produced, bartered, consumed, and marketed this cheese. Handing down knowledge and techniques throughout the centuries; crossing more and more geographical borders with the cheese (first provincial, then regional, national, European, and now international); passing through social changes: the sudden revolutions and slow transformations, the invasions and reclamations, the times of abundance and periods of famine.

Taleggio: an ancient cheese with a recent name

It has a history spanning thousands of years, but the name we know today – and which has been protected by the *DOP* (PDO, protected designation of origin) assigned at EU level – is much more recent, and only appeared between the 19th and 20th centuries. This is testified in the book by Gemello Gorini, *Della fabbricazione dei formaggi* (1872), and the subsequent volume, *La fabbricazione del burro e del formaggio* (1908), by Luigi Manetti (two testimonies faithfully written in the historical report issued to the European Union to obtain the *DOP* classification). Again in 1931, in the *Gastronomic Guide to Italy* published by Touring Club, the cheese is cited as *stracchino di Taleggio: fat, fragrant, special to*

Il latte permette di avere un *Taleggio DOP* di grande qualità.







che è speciale di quella plaga alpestre ricca di prati e di pascoli della miglior flora. Solo il 14 gennaio 1944 arriveranno i crismi ufficiali, quando la denominazione Taleggio è contenuta in una disposizione di legge, emanata a Milano, relativa al quantitativo minimo di grasso che il formaggio doveva contenere.

Se il nome è piuttosto recente, la storia di questo formaggio si perde nei secoli. Quanto indietro? Difficile definirlo con precisione. Perché se è vero che già Plinio il Vecchio scrive di un *caseum gallicum* dal potere medicinale (*Naturalis Historia* – libro XI, 241), così come Columella (*De Rustica*, XII libro), e ancor prima Catone, che lo cita come ingrediente (*casei recentis*, formaggio fresco) della *pultem punica* (*De Agricoltura*, capitolo 85); e pure Ateneo di Naucrati – scrittore e grammatico greco del II secolo d.C. – nel suo *Deipnosopistai*, scrive di un cacio morbido della pianura presso Mediolanum, è perlomeno azzardato sostenere che si trattasse di un formaggio con le caratteristiche peculiari del *Taleggio*.

Certo è che nella storia la bontà del *formaggio lombardo* è testimoniata in più di un'occasione: dai documenti risalenti al 1200 che fanno riferimento ai commerci e agli scambi di cui era oggetto, fino alla presenza alle tavole dei grandi eventi.

that mountainous region rich in meadows and pasturage with the best flora. It was only on 14th January 1944 that the official rules arrived, when the *Taleggio* name was mentioned in a legal regulation issued in Milan, in relation to the minimum quantity of fat that cheese could contain.

While the name is fairly recent, the history of this cheese is lost through the centuries. How far back does it go? It is difficult to pin it down. While even Pliny the Elder wrote of a *caseum gallicum* with medicinal powers (*Naturalis Historia* – book XI, 241), as did Columella (*De Rustica*, book XII), and even earlier Cato the Elder, who mentions it as an ingredient (*casei recentis*, fresh cheese) of *pultem punica* (*De Agricoltura*, chapter 85), and also Athenaeus of Naucratis – a Greek writer and grammarian from the 2nd century AD – in his *Deipnosopistai* wrote about a soft cheese from the valley near Mediolanum, it is very rash to claim that these were cheeses with the particular characteristics of *Taleggio*.

It is certain though that the greatness of *Lombard cheese* is cited on more than one occasion throughout history. Documents dating to 1200 refer to its trading and exchange up to its presence on the tables of big events. Such as the coronation banquet of Pope

La rottura della cagliata.

Come nel banchetto di incoronazione di Papa Clemente VI, tenutosi ad Avignone il 19 maggio 1342. Tra i 118 buoi grassi, i 300 lucci, i 7428 polletti, i 68 quintali di lardo e pancetta e il trimalcionesco *grandissimo cervo nel quale venne introdotto un cinghiale, all'interno del quale vi erano caprioli ripieni con oche, polli, lepri e conigli* spiccavano anche 10 quintali di formaggio lombardo proveniente dal Milanese, portato personalmente da 13 casari lombardi ingaggiati tra i più esperti. Ugualmente il cacio lombardo è inserito nel menù di nozze di Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti (Cremona, 24 ottobre 1441). Più avanti, ammalierà anche Giacomo Casanova, trovatosi nel 1762 a Sant'Angelo Lodigiano per redigere un volume sui formaggi (mai terminato).

Il Taleggio e la bontà degli stracchini lombardi

È facile ipotizzare che molte testimonianze di questi antichi formaggi siano riconducibili alla grande famiglia degli stracchini, molto diffusa in tutto il territorio lombardo. Quello stracchino che venne offerto a Renzo, nel XVI capitolo dei Promessi Sposi, in un sperduto paesello (sperduto non solo il paesello, ma anche il povero Renzo) del Bergamasco, durante la fuga da Milano a Bergamo. Alla grande famiglia

Clement VI, held at Avignon on 19th May 1342. Among the 118 fat oxen, 300 pikes, 7428 pullets, 68 quintals of lard and bacon, and the trimalchian *huge venison containing a boar, inside which goats were placed filled with geese, chickens, hares, and rabbits*, there was the notable presence of 10 quintals of Lombard cheese from the Milan area, personally brought there by 13 Lombard dairymen chosen from among the most expert. In the same way, Lombard cheese was included in the menu at the wedding of Francesco Sforza and Bianca Maria Visconti (Cremona, 24th October 1441). Later on, it also bewitched Giacomo Casanova, who was in Sant'Angelo Lodigiano in 1762 to write a book on cheese (which was never completed).

Taleggio and the goodness of Lombard stracchini

It is logical to hypothesize that many testimonies of these ancient cheeses are related to the great family of *stracchini*, very widespread all over Lombardy. The *stracchino* that was offered to Renzo, in chapter XVI of “The Betrothed”, while he was lost in an isolated village in the Bergamo area during his escape from Milan to Bergamo. The large *stracchini* family includes *Taleggio* and *Quartiolo*, nowadays very distinct

degli stracchini appartengono *Taleggio* e *Quartirolo*, oggi denominazioni ben distinte, ma a lungo quasi sinonimi, come riporta la già citata *Guida Gastronomica d'Italia* del 1931:

Quartirolo o Stracchino di Milano o Stracchino Quadro – formaggio di forma quadrata, dal peso da 1 a 2 chili e mezzo, di pasta grassa e uniforme, morbida e fusibile in bocca, di sapore mite e di colore bianco o leggermente giallognolo; è fatto con latte intero di vacca, appena munto e caldo. Lo si produce, durante i mesi freschi e freddi, principalmente nelle province di Milano, Bergamo, Brescia, Como e Pavia ed è formaggio di grande consumo. Di particolare e antica rinomanza è lo stracchino di Taleggio. La parola stracchino deriva da stracco, cioè stanco, perché anticamente si credeva che il migliore prodotto fosse dato dal latte delle vacche “stracche” per il viaggio. La parola Quartirolo deriva da “erba quartirolo” cioè di quarto taglio, che vien segata nei mesi di settembre e ottobre, durante i quali esso principalmente si fabbrica.

Contenitori per la raccolta del latte.

names, but in the past almost synonymous, as reported in the previously mentioned *Gastronomic Guide to Italy* in 1931:

Quartirolo or Stracchino di Milano or Stracchino Quadro – cheese made in a square shape, weighing from one to two and a half kilos, made of a fat and even substance, a soft cheese that melts in the mouth, with a mild flavour, and white or slightly yellow in colour. It is made with whole cow’s milk, freshly milked and warm. It is made during fresh and cold months, mainly in the provinces of Milan, Bergamo, Brescia, Como, and Pavia, and it is a widely-consumed cheese. Particularly well-known throughout history is stracchino di Taleggio. The word stracchino derives from stracco, i.e. tired, because in ancient times it was believed that the best product was obtained from cows that were “tired” from travelling. The word Quartirolo derives from “erba quartirolo”, i.e. grass cut for the fourth time, the grass that was cropped in the months of September and October when the cheese was mainly made.



Il Taleggio nella storia: non c'è il nome, ma si descrive il procedimento

Se fino alla fine del XIX secolo non si trova un riferimento certo alla dicitura *Taleggio*, testi antichi invece descrivono con minuziosa precisione le caratteristiche di formaggi molto simili per aspetto e lavorazione al *Taleggio DOP* attuale. È il caso, nell'Alto Medioevo, dello scritto di Venanzio Fortunato, nato a Duplavenis (l'attuale Valdobbiadene) nel 530, vescovo di Poitiers, viaggiatore e biografo di santi: *Fatto di latte fresco di vacca, è raccolto in stampi foderati di lino. Poggiati su stuoini gli stampi, si attende che il formaggio sia asciutto per poi strofinarlo con sale e lasciar maturare tutto per trenta giorni. Il cacio è di colore avorio paglierino, con sfumature di un lieve colore rosato.* Quel *lieve colore rosato* è un richiamo troppo forte a quella che è la peculiarità principale – assieme alla forma quadrata – del *Taleggio DOP*. Ma anche la lavorazione – dalla salatura ai tempi di maturazione – coincide. Molto precisa è anche la descrizione che Raffaele Bagnoli riporta nella *Storia dell'Abbazia di Chiaravalle* (1935): [...] *dalle vecchie carte dei Monaci di Chiaravalle si rileva che il loro formaggio era già prodotto*

Taleggio throughout history: no trace of the name, but the process is described

While up to the end of the 19th century there is no known certain reference to the word *Taleggio*, ancient texts describe in meticulous detail the characteristics of cheeses very similar to modern *PDO Taleggio* in their appearance and processing. This is seen in the late medieval writings of Venanzio Fortunato, born in Duplavenis (modern-day Valdobbiadene) in 530, a bishop of Poitiers, traveller, and biographer of saints: *Made of fresh cow's milk, it is placed in moulds lined with flax. The blocks are placed on mats. Then they wait until the cheese is dry before rubbing it with salt and leaving it to mature for thirty days. The cheese is a yellowish ivory colour, with slightly pink tones.* That *slightly pink tone* is an extremely strong reference to the main special feature – along with the square format – of *PDO Taleggio*. The processing – from the salting to the maturation times – also coincides. We find another precise description by Raffaele Bagnoli in *Storia dell'Abbazia di Chiaravalle* (1935): [...] *from the old papers*

Il *Taleggio DOP* trova la sua massima espressione degustato in purezza, a temperatura ambiente.

verso la fine del XV secolo, giacché un certo Francesco Muralto, giureconsulto comasco, lasciò scritto che i Pavesi, nel 1449, fra i doni che offrirono a Ludovico XII, gli presentarono questo formaggio... cacio lombardo color avorio paglierino, rosato in maturazione dopo la salatura, di forma quadra. Tale formaggio i monaci producevano in una cascina di loro proprietà, la più grande della zona, alle porte di Milano, chiamata “Tetton” o “Tetto Grosso”.

A fugare ogni dubbio, per descrizione del prodotto e sua lavorazione, giunge lo scritto, della seconda metà del Cinquecento, del filosofo e politico francese Michel Eyquem de Montaigne. Nel suo *Journal de voyage en Italie par la Suisse et l'Allemagne*, a proposito del formaggio che allietava le tavole del Milanese e del Lodigiano, scrisse: *tale formaggio saporito, di forma quadrata, viene fatto con latte fresco di vacca, e messo in forme di legno su un letto di paglia e segala. Poi salato, viene posto in grotte a maturare, voltando le forme e ripulendo con lino imbevuto di acqua salata. Eccolo, il Taleggio, in tutte le sue caratteristiche: il latte di vacca, la forma quadra, gli stampi di legno, la stagionatura in grotta, il processo di spugnatura.*

In passato, per la produzione del Taleggio si utilizzava un grosso contenitore di rame stagnato, posto direttamente sulla fiamma viva della legna. La cagliata veniva rotta con l'utilizzo della lira.

of the Monks of Chiaravalle we learn that their cheese was already being produced towards the end of the 15th century, since a certain Francesco Muralto, a jurist from Como, wrote that among the gifts that the people of Pavia offered to Ludovico XII in 1449 was this cheese... a yellowish ivory Lombard cheese, slightly pink when matured after the salting, and square in shape. That cheese was produced by the monks in their own dairy farm, the largest in the area at the gates of Milan, called “Tetton” or “Tetto Grosso”.

To quash any doubts on the description of the product and its processing, we have the writings of the French philosopher and politician Michel Eyquem de Montaigne dating to the second half of the 16th century. Writing about the cheese that animated tables in the Milan and Lodi areas in his *Journal de voyage en Italie par la Suisse et l'Allemagne*, he said: *that tasty cheese, square in shape, is made with fresh cow's milk, and placed in wooden moulds on a bed of straw and rye. Then salted, it is placed in caves to mature, turning over the block and cleaning them with flax drenched in salted water.*

There it is, *Taleggio*, in all its characteristics: the cow's milk, square shape, wooden moulds, maturation in caves, and sponging process.





Tra montagna e pianura

Il formaggio dalle valli scende in pianura, nella vasta Pianura Padana. Qui trova le vie del commercio, qui gli orizzonti del consumo. Nell'VIII secolo, superati i secoli cupi seguiti alla decadenza dell'Impero Romano e segnati dalle invasioni barbariche, la pianura riprende lentamente la sua laboriosa quotidianità. Motore e fulcro di questa ripresa, furono in primo luogo i grandi monasteri: non solo istituzioni religiose, ma centri economici, di commercio e agricoltura. I monaci avviarono un'importante opera di bonifica delle zone paludose, seguita dalla creazione di una rete agricola strutturata e imponente. Coi campi, e la ricchezza del foraggio, rinacque l'attività zootecnica. E quando si ha abbondanza di latte, il formaggio torna a essere l'unico espediente per non vederne sprecata la produzione. Nei secoli successivi, i monasteri furono un importante fattore della vita sociale, richiamando dalle valli montane contadini, pastori, vaccari, casari, attirati dalla protezione assicurata dai monaci e dall'evidente facilitazione nel commercio dei prodotti.

E quando, nel 1438, venne inaugurato il braccio navigabile Pavia-Milano per il trasporto delle derrate alimentari in città, il commercio venne ulteriormente facilitato. Fu il periodo di Leonardo da Vinci a capo del Magistrato delle Acque del Ducato di Milano: un'epoca di

Among the mountains and the valleys

The cheese of the vales descends to the plains, the vast Po Valley. Here it found the trading roads and new horizons of consumption.

Once the dark ages following the fall of the Roman empire marred by barbaric invasions had passed, the valley slowly regained its laborious daily life in the 8th century. The engine and lynchpin of this revival, were the large monasteries first and foremost. They were not only religious institutions, but economic, commercial, and agricultural centres. The monks launched a significant project of reclaiming the marshlands, followed by the creation of a structured and imposing agricultural network. With the fields and the richness of the fodder, livestock activities were renewed. As always, when there is an abundance of milk, cheese returns to being the only device to avoid seeing production wasted. Over the centuries that followed, the monasteries were an important factor in social life, calling farmers, shepherds, cattlemen, and dairymen down from the mountainous vales. These were attracted by the guaranteed protection of the monks and the clear support offered in trading their produce.

Trading was facilitated even further when the navigable tract of the Pavia to Milan waterway was inaugurated in 1438 for the transportation of food produce to the city. This was the era of Leonardo da Vinci as head of the Magistrate of the Waterways of the Duchy of Milan; a period of further reclamation,

In caseifici moderni si utilizza una strumentazione adatta a registrare le variabili che entrano in gioco nei processi di trasformazione del latte.





ulteriore bonifica, che portò al risanamento della zona di tutto il Ticino e del Lambro, fino al Po. Con tanto terreno agricolo recuperato, il richiamo dalle valli fu ancora più forte: e ancora una volta i primi a ingaggiare casari provenienti dalle valli furono proprio i conventi. I pastori scendevano con le loro vacche dalle valli fino al piano, dove il clima era più mite, il foraggio abbondante e i commerci floridi. Il formaggio prodotto non finì per soddisfare solo il consumo personale e locale, ma arrivò – grazie alle vie di comunicazione – sulle tavole delle grandi città del Nord Italia, ma anche a Roma, e all'estero. In Francia, ad esempio, come testimonia Maître Aldobrandin de Florence, medico di corte dell'imperatore Filippo IV (1268 – 1314), detto *il Bello*, che definiva il formaggio lombardo come “salubre e dietetico”.

Tra Ottocento e Novecento: cattedre e caseifici di famiglia

Il Seicento, per la Pianura Padana, è un secolo buio, tra l'invasione spagnola, rivolte ed epidemie. Basta rileggere *I Promessi Sposi*, per respirarne l'aria cupa. Nel secolo successivo, la campagna in parte abbandonata torna a essere lavorata, e si gettano le basi – anche spinti dal rigore scientifico dell'Illuminismo – per studi oggettivi sui processi della caseificazione,

which led to the redevelopment of the area all along the Ticino and Lambro rivers up to the River Po. With so much agricultural land recovered, the call of the vales was even stronger. And once again, the first ones to engage these dairymen were the monasteries. The shepherds would bring their cows down from the vales to the Po Valley where the climate was milder, forage was abundant, and trading was thriving. The cheese produced ended up not only satisfying personal and local use, but – thanks to the roadways – it even arrived on the tables of the large cities of Northern Italy, and also Rome and abroad, including France, for example. This was testified by Maître Aldobrandin de Florence, the court doctor of King Philip IV (1268 – 1314), known as *the Fair*, who defined Lombard cheese as “wholesome and low-calorie”.

The 19th and 20th centuries: training and family-run cheese factories

The 17th century was a dark era for the Po Valley, between the Spanish invasion, revolts, and epidemics. Just read “*The Betrothed*” to breathe in the gloomy air. In the following century, most of the countryside was being farmed once more, and the foundations were set – also driven by the scientific rigour of Illuminism – for objective studies on cheese-making processes,

Il Taleggio DOP è uno dei formaggi più famosi al mondo e viene servito in molte tavole importanti, in occasione di grandi eventi mondiali.

perlopiù ancora sconosciuti e lasciati al fato. È tra la seconda metà dell'Ottocento e i primi del Novecento, che si registrano due fattori fondamentali per l'agricoltura e la caseificazione lombarda, e del *Taleggio* in particolare. Il primo, è la nascita delle cattedre ambulanti di agricoltura, ovvero *scuole pratiche istituite nelle province e gestite da agronomi agrari, finalizzate a istruire le popolazioni rurali nei loro luoghi di lavoro, trasmettere le nuove tecniche di coltivazione, di allevamento del bestiame e per la lavorazione del latte, e superare la storica separazione tra scienza e pratica* (Eugenia Mazzali, *Dall'estetica del gusto alla nascita del buon gusto*).

Nel 1896 viene istituita la Cattedra Ambulante di Bergamo, seguita da quella di Clusone (1905), in Val Seriana e Treviglio (1906), in pianura. Queste istituzioni ebbero un ruolo fondamentale nel miglioramento del patrimonio zootecnico e nell'incrementare la quantità e qualità dei prodotti caseari.

E certo non è un caso che, in quegli anni, in Val Taleggio come in Valsassina, in Val Brembana fino alla pianura, cominciarono a svilupparsi i primi caseifici.

Portavano il nome di famiglie divenute poi "storiche", e che hanno avviato la produzione – più che industriale, imprenditoriale – del *Taleggio DOP*.

generally still unknown and left to destiny. Between the second half of the 19th century and the early 20th century, there were two fundamental events for agriculture and Lombard cheese production, and *Taleggio* in particular. The first was the birth of itinerant farming training institutes, i.e., *practical schools set up in the provinces and managed by agricultural experts, aimed at training the rural populations in their places of work, teaching them new cultivation, cattle-breeding, and milk-processing techniques, and at overcoming the historical separation between science and practice* (Eugenia Mazzali, *Dall'estetica del gusto alla nascita del buon gusto*).

The Bergamo Itinerant Institute was set up in 1896. This was followed by Clusone (1905), in Val Seriana and Treviglio (1906), in the Po Valley. These institutions played a vital role in improving the livestock heritage and increasing the quantity and quality of dairy products.

It was certainly no coincidence that the first dairy farms also began to develop in Val Taleggio, Valsassina, and Val Brembana as far as the Po Valley, during those years.

They bore the names of families which then became "historical", and who launched the production – more entrepreneurial than industrial – of *PDO Taleggio*.



TALEGGIO DOP: TERRITORIALITÀ E TRADIZIONE

PDO Taleggio: roots in territory and tradition

La produzione del *Taleggio DOP*, negli ultimi decenni, si è spostata perlopiù in pianura, in quel lembo di Pianura Padana raccolto nelle province lombarde. Ma l'aspetto "nomade" di questo formaggio continua a mantenersi, perché se un tempo veniva prodotto in montagna, in Val Taleggio e in Valsassina (dove è arrivato dai "bergamini" della Val Taleggio, passando per la Culmina di San Pietro), per poi giungere in pianura, a Milano e dintorni, oggi percorre un viaggio in senso inverso.

In the last few decades the production of *PDO Taleggio* has mostly moved to the strip of the Po Valley in the Lombard provinces. However, the "nomadic" feature of this cheese continues. While in the past it was produced in the mountains, in Val Taleggio and Valsassina (where it was brought by the "bergamini" of Val Taleggio, passing through Culmina di San Pietro), and then moved to the Po Valley, in Milan and the surrounding areas, it now journeys in the other direction.



TALEGGIO DOP

Una veduta di Taleggio (paese) sotto la neve.

Il *Taleggio DOP*, infatti, nasce in pianura, ma termina il suo percorso di produzione ancora in montagna, nei centri di stagionatura. È questo un filo che lega passato e presente, e che ha rivestito particolare importanza nel processo di attribuzione della DOP, e ne riveste ancora. Perché non è solo l'uomo a fare il *Taleggio DOP*, ma anche il suo territorio d'origine. A partire, ovviamente, dal latte utilizzato, proveniente obbligatoriamente da aziende agricole locali.

Se per la stagionatura non si utilizzano (quasi) più le grotte naturali della Valsassina e della Val Taleggio, che per secoli – quando non



TERRITORIALITÀ E TRADIZIONE

Prati nella porzione di Pianura Padana intorno alla provincia di Bergamo: è in queste zone che viene raccolto il fieno migliore da destinare all'alimentazione dei bovini.

Indeed, *PDO Taleggio* now starts its life in the plains, but ends its production cycle back in the mountains, in the maturing centres. This is the thread that connects the past to the present, and which played a particularly important role in the process for attributing the DOP certification. Still today it plays this vital role. This is because it is not only man that makes *PDO Taleggio* what it is, but also its place of origin. Starting, naturally, from the milk used, which always comes from local farms.

While the maturing stage now very rarely takes place in the natural caves of Valsassina and Val Taleggio, which for centuries – when there were





Nelle pagine precedenti

Una visuale di Taleggio (paese) durante il periodo estivo.

c'erano sistemi di raffreddamento – hanno permesso la corretta stagionatura a temperatura, umidità e ventilazione ideali, è ancora in quelle valli che parte delle forme di *Taleggio DOP* giungono a perfetta maturazione.

In quella Valsassina descritta così da Leonardo da Vinci: *in Val Sasina infra Vimogne e Introbio, a mano destra, entrando per la via di Lecco si trova la Trosa, fiume che cade da un sasso altissimo e cadendo entra sottoterra, e lì finisce il fiume. Tre miglia più in là si trova gli edifizii della vena del rame, e dello arzeno, presso a una terra detta Pra Sancto Pero, e vene di ferro, e cose fantastiche. La Grignia è più alta montagna ch'abbin questi paesi ed è pelata.*

E in quella Val Taleggio che Francesco Arrigoni, compianto giornalista bergamasco, così tratteggiava: *c'è una valle laterale della Valle Brembana, in Provincia di Bergamo, che si chiama Valle Taleggio. La parte alta è segnata da un fiume che si chiama Latte (il che è tutto dire). Da secoli i pascoli sono bellissimi, l'area incontaminata, l'acqua purissima, l'erba eccellente: le vacche ci sguazzano, producono ottimo latte con il quale si fanno altrettanto ottimi formaggi. Da secoli quassù si produce lo stracchino di Taleggio (stracchino, perché prodotto da vacche stracche, cioè stanche, come recita una delle leggende), che poi per brevità è divenuto il Taleggio.*

Nelle pagine seguenti

Tipico paesaggio autunnale della Pianura Padana.

no cooling systems – allowed the correct maturing at the perfect temperature, humidity, and ventilation, the *PDO Taleggio* still reaches its perfect maturation in those vales.

In that Valsassina which Leonardo da Vinci described as: *in Val Sasina between Vimogne and Introbio, to the right, entering by the road for Lecco, we find the Trosa river which falls from an extremely high rock and enters underground, and there the river ends. Three miles further on, we find the buildings of the copper and silver mines in a land called Pra Sancto Pero, and iron mines, and fantastic things. The Grignia is the highest mountain in these lands and it is bare.*

And in that Val Taleggio which Francesco Arrigoni, a lamented journalist from Bergamo, sketched as follows: *there is a vale to the side of Valle Brembana in the Province of Bergamo, that is called Valle Taleggio. The high part is marked by a river called Latte (meaning milk, which says it all). For centuries the pastures have been beautiful, the area unpolluted, the water truly pure, and the grass exceptional. The cows are in their element, they product excellent milk which is used to make equally excellent cheese. For centuries stracchino di Taleggio has been produced here (stracchino, because it comes from stracche, or tired, cows, as legend would have it), which was then shortened to Taleggio.*







FARE IL TALEGGIO: LATTE, CAGLIO, SALE

Making Taleggio: milk, rennet and salt

Con 100 litri di latte si producono circa 12 chilogrammi di *Taleggio DOP*. Quindi, per avere un chilogrammo di formaggio finito, occorrono poco più di 8 litri di latte, e un insieme di passaggi codificati dal disciplinare di produzione DOP, ma, soprattutto, in mano all'uomo, al casaro, allo stagionatore.

One hundred litres of milk makes approximately 12 kilograms of *PDO Taleggio*. So, in order to get a kilogram of finished cheese, you need just a little over 8 litres of milk and a series of steps sanctioned by the regulations of *DOP* production, but, above all, carried out by the hands of man: the dairyman and the man in charge of maturing the cheese.

Nella produzione artigianale del *Taleggio DOP* sta all'abilità del produttore capire quando rompere la cagliata.

Preparazione del latte

In principio, è il latte, conferito dalle aziende agricole disseminate nella zona d'origine.

Latte vaccino, perlopiù di razza Frisona, la vacca da latte regina della Pianura Padana, riconoscibile per il suo mantello pezzato nero. Giunto in caseificio, il latte viene conservato nelle cisterne refrigerate, fino al momento della lavorazione, che può avvenire con prodotto crudo (più raramente) o pastorizzato, purché intero. Per cominciare il processo, al latte viene addizionato un lattoinnesto – costituito da *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* – la cui azione è acidificante (favorendo la fermentazione del lattosio ad acido lattico) e aromatizzante.

Coagulazione

Il latte viene posto in caldaie riscaldate a 32-35°C. È in questa fase che si aggiunge un ingrediente fondamentale: il caglio liquido, estratto dallo stomaco dei vitelli. Permette la coagulazione del latte, separandolo in due parti: la cagliata, più consistente, e il siero, liquido.

È questa una fase estremamente delicata, e che richiede particolare attenzione ai tempi – tra l'inizio della coagulazione e la rottura della cagliata – e alle vibrazioni. Ancor più una volta, quando le caldaie erano di dimensioni più contenute, le vibrazioni erano assolutamente da evitare. Bastava un leggero tramestio della caldaia, proprio nel momento della

Preparing the milk

First of all comes the milk, obtained from the farms spread out through the zone of origin. Cow's milk, generally from the Frisona breed, the queen of the Po Valley that is recognisable by its black piebald hide. Once it gets to the cheese factory, the milk is conserved in refrigerating cisterns until it is processed. The processing may use the raw product (more rarely) or pasteurised milk, provided that it is whole. To start the process, a culture – made up of *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* – is added to the milk to acidify (favouring the fermentation of the lactose to lactic acid) and flavour.

Coagulation

The milk is placed in boilers heated to 32-35°C. A vital ingredient is added during this phase: liquid rennet, extracted from calves' stomachs. This allows the coagulation of the milk, separating it into two parts: the more solid curdle and the liquid buttermilk. This is an extremely delicate stage that requires particular attention to the time – between the start of the coagulation and the breaking of the curdle – and vibrations. In the past when the boilers were smaller, vibrations were to be avoided at all costs. Just a slight movement of the boiler during the moment of

Nella produzione industriale del *Taleggio DOP* la giusta consistenza della cagliata è ottenuta con il controllo visivo costante dell'operatore.

presa di coagulazione, a bloccarne irrimediabilmente il processo: il latte andava perduto.

Rottura della cagliata

La rottura della cagliata – operata con strumenti meccanici o manuali – può avvenire in apposite vasche ma, più spesso, i caseifici moderni sono dotati di caldaie polivalenti, in cui si svolgono sia la fase di coagulazione che quella di cagliata.

Per il *Taleggio DOP* la rottura avviene in due fasi: la prima, più grossolana, è seguita da una sosta di 10-15 minuti, durante la quale il coagulo comincia a separarsi dal siero, acquistando maggiore consistenza. Con la seconda rottura si

coagulation was enough to irreparably block the process: the milk was lost.

Breaking the curdle

Carried out with mechanical or manual tools, breaking the curdle can be done in special tanks. However, modern cheese factories are more often equipped with multi-purpose boilers, where both the coagulation and the curdling stages take place. For *PDO Taleggio*, the breaking has two stages: the first, rougher phase is followed by a pause of 10-15 minutes, during which the coagulate starts to separate from the liquid, becoming more solid. With the second breaking, the solid



sminuzza la massa solida in grani della grandezza di una nocciola.

Si procede così all'estrazione della cagliata, che viene distribuita uniformemente in appositi stampi forati quadrati, di lato 18-20 centimetri, appoggiati su tavoli spersori leggermente inclinati. Ha inizio la fase di spurgo del siero, che viene raccolto, e poi utilizzato per la produzione della ricotta.

Stufatura

Dotati di rotelle, i tavoli spersori, su cui sono appoggiate le forme, vengono portati in appositi locali, per una sosta prolungata tra le 8 e le 16 ore. Qui l'umidità è molto alta – circa il 90% – e la temperatura compresa tra i 22-25°C. È la fase della *stufatura*, quando la cagliata mista a siero si struttura in formaggio, si realizza un'acidificazione della pasta e si completa l'espulsione del siero. Le forme vengono innanzitutto pareggiate, con l'utilizzo di un utensile chiamato *spannarola*, e poi si procede ai rivoltamenti, generalmente tre o quattro – che permettono il corretto, e totale, spurgo del siero. È proprio durante uno dei rivoltamenti che il marchio di origine del formaggio, realizzato in materiale plastico alimentare, viene apposto su una faccia piana di ciascuna forma. All'inizio della *stufatura* il *Taleggio DOP* ha uno scalzo di circa 15 cm; alla fine della lavorazione, non supera i 7 cm.

mass breaks down into lumps the size of a hazelnut.

Then the curdle is extracted and uniformly distributed in special square moulds with holes pierced through them. The moulds are 18-20 centimetres long and are placed on slightly sloped dripping tables. The liquid is then flushed out and used to make *ricotta* cheese.

Simmering

Fit with wheels, the dripping tables holding the blocks of cheese are brought to special rooms where they stay for between 8 and 16 hours. The humidity is very high here – roughly 90% – and the temperature is between 22-25°C. This is the simmering stage, when the curdle mixed with buttermilk turns into cheese. The mixture acidifies and the remaining liquid is flushed out. First of all, the moulds are levelled using a tool called *spannarola*. Then they are turned around – generally three or four times – to enable the right and total expulsion of the buttermilk. It is during one of these turnings that the stamp of origin of the cheese, made in food-grade plastic, is placed on the flat side of each piece. At the beginning of the simmering stage, the side of the *PDO Taleggio* measures roughly 15 cm; at the end of the processing, it is no higher than 7 cm.

Salatura

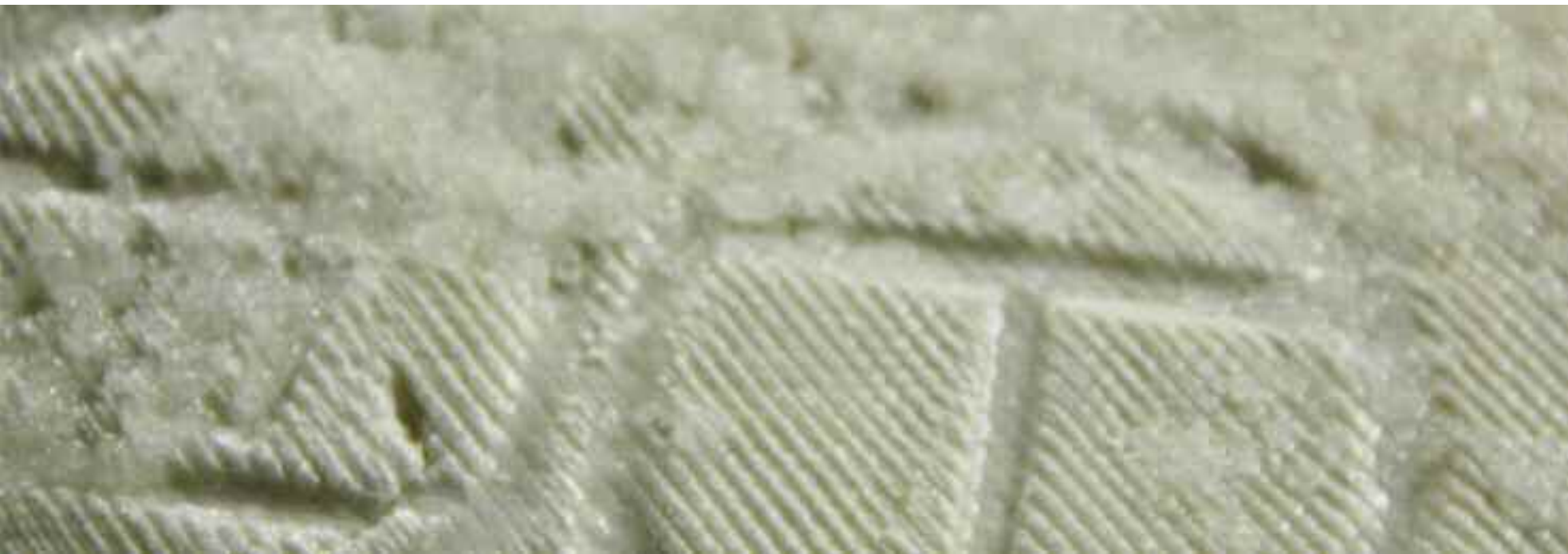
Dopo aver ottenuto l'acidificazione voluta, si procede alla salatura, che può essere realizzata a secco, sfregando a mano la superficie delle forme, o in salamoia, immergendo le forme in una soluzione salina per circa 8-12 ore, durante le quali vengono rivoltate più volte. La salatura è un'operazione molto importante: il sale favorisce l'ulteriore spurgo del siero e la formazione della crosta superficiale, dà sapore al formaggio e protegge la superficie esterna della forma dai microrganismi dannosi, selezionando quelli utili.

Salting

The cheese is salted when the right degree of acidifying has been obtained. This can be carried out using the dry method, by rubbing the surfaces by hand, or in brine, by immersing the forms into a salty solution for approximately 8-12 hours. During this time they are turned over many times. The salting is a very important process; the salt helps flush out more liquid and also form the surface crust. It gives flavour to the cheese and protects the block's external surface from detrimental microorganisms, selecting only the useful ones.

Nelle pagine seguenti

*Le diverse fasi della stagionatura del
Taleggio DOP.*





Il formaggio così è quasi pronto per la fase di stagionatura. Sosterà ancora qualche giorno – tre o quattro – in celle di raffreddamento, per poi cominciare la fase di maturazione, che può avvenire nel caseificio (in apposite celle), nelle vallate che storicamente hanno assolto al compito della stagionatura.

La stagionatura

Se un tempo il *Taleggio DOP* era prodotto nelle vallate alpine, ormai da molti anni la produzione si è spostata principalmente in pianura. Ma la stagionatura, in buona parte, continua a essere fatta nelle vallate di un tempo. Non più nelle grotte naturali e nelle casere, che garantivano temperature costanti attorno ai 10-11°C, alta umidità e ventilazione naturale, ma in celle frigorifere idonee, a temperatura e umidità controllata e alla presenza di quella microflora autoctona fondamentale per lo sviluppo delle muffe della crosta, quelle che – in maniera del tutto naturale – comportano il caratteristico colore rosato.

Le forme di *Taleggio DOP* vengono poste, tradizionalmente, in casse, collocate nelle celle frigo ad una temperatura di 2-6°C e umidità dell'85-90%. Il formaggio sosterà qui almeno 35 giorni, il tempo minimo indicato dal disciplinare, ma la stagionatura può protrarsi

Now the cheese is nearly ready for the maturing phase. It remains in the refrigerating cells for a few more days (three or four), and then starts the maturing stage. This may take place in the cheese factory (in special cells), in the vales which historically fulfilled the maturing function.

Maturing

While in the past *PDO Taleggio* was produced in Alpine vales, for many years now production has mainly moved to the plains. However, the maturity mostly continues to be performed in the vales of times gone by. No longer in the natural caves and storage rooms, which ensured constant temperatures at around 10-11°C, high humidity, and natural ventilation, but in suitable refrigerator cells, at controlled temperatures and humidity and in the presence of the indigenous micro-flora that is fundamental for the growth of mould on the crust. This mould creates the cheese's characteristic pink colour in a completely natural manner.

The blocks of *PDO Taleggio* are traditionally put into crates and placed in the refrigerator cells at a temperature of 2-6°C and humidity of 85-90%. The cheese remains here at least 35 days, the minimum period of time set out in the regulations, but the maturing can also last



anche 45 – 50 giorni (per alcuni, è il tempo ideale), fino ad arrivare a 3 mesi e oltre. Durante questo periodo, all'incirca ogni 7 giorni, le forme sono sottoposte a rivoltamenti e spugnature, esclusivamente con acqua e sale. È un processo che da una parte mantiene umida la crosta, dall'altra elimina eventuali formazioni di muffe anomale, favorendo invece lo sviluppo di quelle specifiche muffe e lieviti responsabili della classica colorazione rosata. Le spugnature avvengono in un locale diverso da quello di stagionatura e possono essere fatte con una spazzola, una spugna o un panno. Come per la produzione, anche durante la stagionatura piccoli particolari – che a prima vista possono sembrare insignificanti – influenzano notevolmente il prodotto finale. Ogni cassa può contenere otto *Taleggi*, in due file da quattro, senza toccarsi fra loro. Fra le forme del formaggio e il fondo, si pone una tela spessa di cotone: anch'essa concorre alla regolazione dell'umidità. Completata la maturazione, le forme vengono confezionate, pronte per il consumo. Ogni forma di *Taleggio DOP* pesa da 1,7 a 2,2 chilogrammi, ha forma di parallelepipedo quadrangolare con lati da 18 a 20 cm, scalzo diritto da 4 a 7 cm, tenore di acqua compreso tra il 45 e il 54% e percentuale di grasso minimo del 48%.

45 to 50 days (the ideal time according to some), or up to 3 months and more. During this period, the blocks are turned around and sponged with water and salt around every 7 days. This process keeps the crust humid, on the one hand, and, on the other, gets rid of any formation of unusual mould, favouring instead the growth of the specific types of mould and yeast that are behind the cheese's classic pink colour. The sponging is carried out in a different room to the maturing area and can be carried out with a brush, sponge, or cloth.

As in the production stage, once again during the maturing phase small details, which at first may seem insignificant, notably influence the end product.

Each crate can contain eight *Taleggi*, in two rows of four, without them touching one another. A thick cotton canvas is placed between the bottom of the crate and the blocks of cheese. This is also needed to regulate the humidity. The blocks are packaged once the maturing stage has been completed. They are now ready for consumption.

Each block of *PDO Taleggio* weighs from 1.7 to 2.2 kilograms and is quadrangular parallelepiped in shape with sides of 18-20 cm and a straight width of 4-7 cm. It has a water content of between 45% and 54% and a minimum fat content of 48%.

Il *Taleggio DOP* nel giusto momento di stagionatura per la degustazione in purezza.



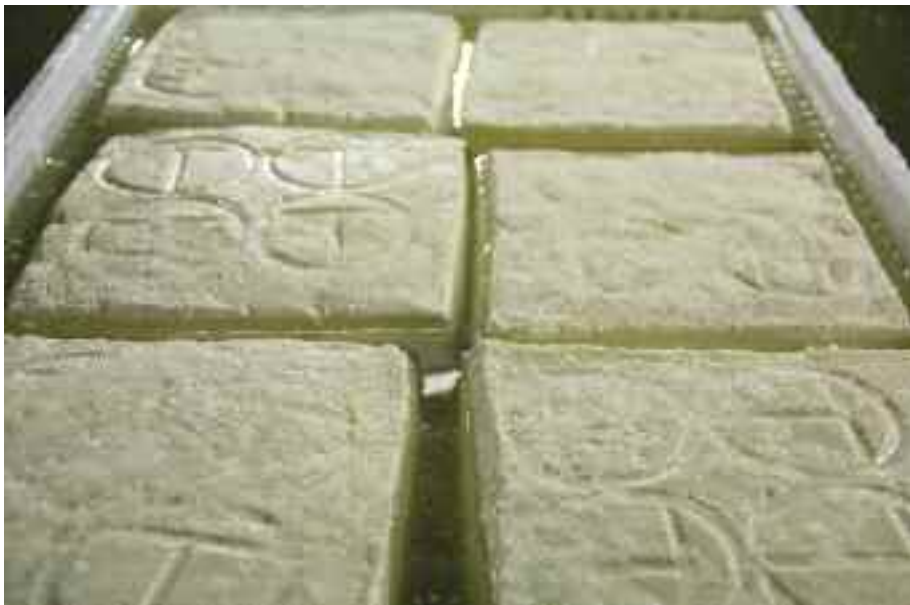
TALEGGIO DOP BACKSTAGE

Quello che è difficile spiegare con poche parole, talvolta appare chiaro e comprensibile attraverso le immagini. Proprio per questo abbiamo ritenuto utile inserire alcune sequenze fotografiche per descrivere il procedimento di preparazione del *Taleggio DOP*.

That which is difficult to explain in words can sometimes be made clear and comprehensible through images. For this reason we decided to add some pictures to illustrate how the *POD Taleggio* is made.









IL TALEGGIO E L'UOMO

Taleggio and man

Produrre un formaggio DOP significa dover rispettare un rigido disciplinare, che indica per ogni passaggio della lavorazione elementi pratici molto precisi e restrittivi. Eppure, il risultato – da produttore a produttore, di stagione in stagione, da *Taleggio* a *Taleggio* – è molto diverso.

Making a *PDO* cheese means having to respect a strict discipline, which sets out very precise and restrictive practical elements for each step of the process. And yet, the result is very different from producer to producer, from season to season, and from *Taleggio* to *Taleggio*.



Perché in gioco non c'è soltanto un processo lavorativo, ma anche un elemento altrettanto importante: il genio umano. O più esattamente, il genio umano – che è conoscenza, storia, sensibilità, trasmissione del sapere – in stretta interazione con il proprio territorio. È il genio umano a far sì che da tre ingredienti – latte, caglio, sale – possano scaturire centinaia e centinaia di formaggi differenti. È la conoscenza del prodotto, e la perfetta gestione delle sue reazioni, a permettere di adattare la lavorazione alla variazione delle condizioni di temperatura e umidità. Basta una cagliata un poco più umida o più secca, a determinare un rivoltamento in meno. Basta una muffa un poco più tenace, a far modificare l'intensità dello spazzolamento. È un grado in più – o meno – e una piccola variazione nei tempi della stufatura, a regalare un *Taleggio DOP* un poco più cremoso o compatto. È una spugnatura in meno verso la fine della stagionatura a concedere una crosta più secca, e il profumo di una forma di *Taleggio DOP* intera risulterà meno pungente.

È questo insieme di fattori – conoscenza, storia, sensibilità – a far sì che la produzione del *Taleggio DOP*, oggi in mano a caseifici piccoli, medi, grandi – mantenga uno stretto legame con il passato, con le tecniche tradizionali. Perché, pur in un processo di industrializzazione e meccanizzazione, molte delle azioni sono ancora manuali, o comunque controllate in gran

The reasons for this is that the working process is not the only factor in play. There is also another equally important element: human genius.

Or, more precisely, human genius – meaning expertise, history, sensibility, inherited knowledge – in close interaction with its own land.

It is human genius that makes it so the three ingredients – milk, rennet, salt – can give rise to hundreds and hundreds of different cheeses.

It is knowledge of the product and the perfect management of its reactions that enable the processing to be adapted to variations in temperatures and humidity. It is enough for the curd to be slightly more humid or dry for one less turn of the cheese to be required. If the mould is a bit firmer, then the intensity of the brushing has to be modified. It is one degree more (or less) and a small variation in the simmering time that make a block of *PDO Taleggio* a little more creamy or solid. It is one less round of sponging towards the end of the maturation stage that gives the cheese a drier crust, and the aroma of an entire block of *PDO Taleggio* will be less pungent.

It is this group of factors – knowledge, history, sensibility – that makes sure that the production of *PDO Taleggio*, nowadays in the hands of small, medium-sized, and large cheese factories, keeps a close connection with the past and with traditional techniques. Even in an industrialisation and automation process much of the work is still manual, or in any case mainly controlled by man.

Nelle pagine seguenti

Fasi di preparazione del *Taleggio DOP*. Una volta posta la cagliata nei contenitori è necessario rivoltare le forme di *Taleggio DOP* varie volte, fino a raggiungere la completa eliminazione del siero e la giusta consistenza della pasta.



parte dall'uomo. E dove la macchina ha provato – in certe situazioni, ce l'ha fatta – a soppiantare il lavoro dell'uomo, molto spesso si è giunti alla conclusione che fosse meglio tornare indietro, a mani umane. Perché la macchina, fortunatamente presente in molti lavori massacranti, così precisa e insostituibile nelle sue misurazioni oggettive, è comunque priva di quella sensibilità umana, empirica e immediata, arricchita e intrisa dai saperi tramandati.

Non è una macchina a fare i rivoltamenti nella sala di stufatura. *Perché solo l'uomo comprende l'umidità delle forme* – spiega il casaro – *e sa adattare il lavoro alle differenze quotidiane.*

E non è una macchina a spazzolare le forme nei centri di stagionatura. *E sì che ci arrivano 5000-6000 forme la settimana* racconta lo stagionatore. *Ma l'uomo conosce il ciclo delle muffe, che non sono sempre uguali, ma cambiano di settimana in settimana: dapprima sono sul grigio chiare, poi poi virare sul verde, e finire quasi sul bianco, a maturazione completata.* Ogni forma, poi, non è mai uguale all'altra: quella dura non va trattata con la stessa delicatezza di quella più molle.

È un equilibrio, di forma in forma, di passaggio in passaggio. Di uomo in uomo.

Infine, c'è una sorta di orgoglio. Lo si legge negli occhi di chi lavora nel caseificio, e che monta al mattino, presto, molto presto, quando

And where machines have tried – and, in certain situations, succeeded – to replace the work of man, often the final conclusion is that it is better to go back to human hands. Even though we are lucky to have machinery in many back-breaking jobs and despite the fact that it is so precise and irreplaceable in its objective measurements, it lacks human sensibility. It does not have the immediate awareness based on experience that is enriched and imbued with expertise handed down through the generations.

It is not a machine that turns the cheese in the simmering room. *Because only man understands the humidity of the blocks* – explains the cheese maker – *and knows how to adapt the job to daily differences.* And it is not a machine that brushes the blocks in the maturing centres. *Yes, we do receive 5000-6000 blocks a week,* the man in charge of maturing says. *But man knows the cycle of the mould. It is not always the same, but instead changes from week to week. At first it is light grey in colour, then it turns into green and ends up almost white, when the maturing stage has been completed.* In addition, each block is never the same as the next. The hard ones are not treated with the same delicacy as the softer blocks.

It is an equilibrium, from block to block, stage to stage. From man to man.

In the end, there is a kind of pride. You can see it in the eyes of those working at the cheese factory, who get up early, very early, in the morning, when

TALEGGIO DOP

La spannarola è lo strumento antico, ancora oggi utilizzato, per la livellazione della cagliata.

l'alba è ancora lontana, e che si è abituato all'odore così dolce del latte che si spande nello stabilimento. Quegli occhi che fissano l'orologio, in attesa che la sosta della cagliata duri il tempo necessario. Non un minuto di più, non uno di meno.

Lo si scorge infine, nel titolare che fa assaggiare il *Taleggio DOP*, dopo averlo affettato con cura, invitando l'interlocutore a non scartare la crosta. Quel *Taleggio DOP* cremoso al palato, persistente nel gusto, che sa di burro e tartufo, e che scompare dalla tavola molto in fretta...



IL TALEGGIO E L'UOMO

dawn is still far off, and who are used to the sweet smell of milk that circulates around the factory. Those eyes that stare at the clock, waiting for the pause in the curdle to last the right time. Not one minute more or one minute less.

You can also glimpse it in the eyes of the owners as they let you taste the *PDO Taleggio*, after slicing it carefully, inviting you not to reject the crust. That *PDO Taleggio* that is so creamy in your mouth, with a persistent flavour that tastes of butter and truffle, and that disappears from the table very quickly...

Le fascere per il *Taleggio DOP* hanno forma quadrata e contengono la giusta quantità di cagliata per ottenere una forma regolare di *Taleggio DOP*.





DEGUSTARE IL TALEGGIO DOP

Tasting PDO Taleggio

Il *Taleggio DOP* ha completato la sua maturazione, ed è pronto per la tavola. Il rosa antico della sua crosta, marchiata dai quattro cerchi contenenti le tre T – *Tutela, Taleggio, Territorio* ma anche *Tradizione e Testimonianza storica* – e dal numero consortile che permette di risalire al caseificio di produzione, può essere arricchito dalla presenza di muffe caratteristiche di colore tra il grigio e il salvia chiaro.

P*DO Taleggio* has now completed its maturation and is ready for the table. The old-rose colour of its crust, marked with four circles containing the three Ts – *Tutela, Taleggio, Territorio* (Protection, Taleggio, Territory), but also *Tradizione* and *Testimonianza storica* (Tradition and Historical evidence) – and the consortium number that traces the cheese back to the cheese factory where it was produced, can be enriched by the presence of characteristic moulds that are between grey and light sage green.



È una caratteristica della crosta lavata, che dimostra come la maturazione sia avvenuta correttamente, e non vi sia stato alcun trattamento sulla superficie, a esclusione delle tradizionali spugnature con acqua e sale. Causa della colorazione sono dei particolari enzimi, che non riducono solo a questo la loro azione: penetrando all'interno del formaggio, nel sotto-crosta, ne cambiano la struttura, dando vita al fenomeno di proteolisi – tecnicamente, l'idrolisi parziale della caseina, la parziale decomposizione dei peptidi e la demolizione e rielaborazione degli amminoacidi – che è il “motore” della maturazione. Nel caso del *Taleggio DOP*, avviene una maturazione centripeta, ovvero, dall'esterno verso l'interno. È un fenomeno ben chiaro, quando si taglia la fetta: il sotto-crosta, infatti, più maturo, si presenta maggiormente cremoso e grasso, mentre al centro la pasta è uniforme e compatta, quasi gessosa nelle forme più mature, di colore tra il bianco e il giallo paglierino, con occhiatura assente o estremamente minuta e distribuita in modo irregolare. Dal profumo intenso, il *Taleggio DOP* ha crosta sottile, sapore dolce, leggermente aromatico, con note burrose nelle forme più fresche, e una lievissima e piacevole vena acida. Stagionature prolungate fanno risaltare un peculiare retrogusto tartufato, tendente al piccante nelle forme molto mature.

It is a characteristic of the washed crust which shows whether the cheese has matured correctly and that there has been no treatment of the surface, except for traditional sponging with salt and water. The cause of the colouring is the presence of particular enzymes whose activity does not stop there. They penetrate into the cheese, into the layer under the crust, changing its structure, giving life to the phenomenon of proteolysis which is the “engine” of the maturation. Technically, this is the partial hydrolysis of the casein, the partial decomposition of the peptides, and the demolition and redevelopment of the amino acids. In the case of *PDO Taleggio*, there is a centripetal maturation, i.e. from the exterior towards the interior. This phenomenon is very clear when you cut off a slice. Indeed, the layer under the crust, which is more mature, is creamier and contains more fat. At the centre, on the other hand, the consistency of the cheese is uniform and compact, almost chalky in the more mature blocks, between white and straw in colour, with either no holes or extremely small ones spread out in an irregular pattern. With an intense fragrance, *PDO Taleggio* has a thin crust and a sweet, slightly aromatic flavour, with buttery tones in fresher blocks and a very light and pleasant acidic hint. Long maturing periods enhance a particular aftertaste of truffle, tending towards spicy in very mature blocks.

Conservazione

Il *Taleggio DOP* va conservato in frigorifero, per un periodo non troppo lungo – massimo due settimane – soprattutto se la fetta è di dimensioni ridotte. Va mantenuto nel suo incarto, o in un telo umido, per conservarne la morbidezza della crosta. L'importante è che l'incarto permetta il passaggio dell'aria, per evitare processi fermentativi: non va avvolto, quindi, in pellicole di plastica. I formaggi vanno sempre conservati da soli, poiché tendono ad assorbire gli odori: mai conservare due formaggi nella stessa carta.

Come degustarlo

L'errore più frequente, quando si tratta di assaggiare un formaggio, è quello di estrarlo dal frigo appena prima di essere consumato. Le basse temperature, infatti, limitano l'espressione dei profumi e degli aromi. Per apprezzare appieno il *Taleggio DOP*, occorre levarlo dal frigorifero un paio d'ore prima dell'assaggio.

Il taglio e la porzionatura del formaggio sono aspetti importanti nella presentazione a tavola di questo alimento. Idealmente, ogni porzione deve rappresentare compiutamente la forma originale. Ogni fetta deve quindi avere un'equa porzione di pasta interna e crosta. Col *Taleggio DOP*, la porzionatura risulta piuttosto semplice.

Ogni singola forma di *Taleggio DOP* è riconoscibile perché reca stampato il marchio del Consorzio di Tutela del *Taleggio DOP*. Insieme alle 3 T del marchio c'è anche un numero che contraddistingue il produttore.





Conservation

P*DO Taleggio* needs to be kept in the refrigerator. It should not be kept for too long - maximum two weeks - especially if it is a small slice. It must be kept in its wrapping, or in a humid cloth, to keep the crust soft. It is vital that the wrapping allows the passage of air, in order to avoid fermenting processes. Therefore, it should not be wrapped in plastic films. Cheeses must always be conserved by themselves, as they tend to absorb odours. Never keep two cheeses in the same paper.

How to eat PDO Taleggio

The most common error made in eating cheese is to take it out of the fridge just beforehand. In fact, low temperatures limit the expression of fragrances and aromas. To fully appreciate *PDO Taleggio*, you need to take it out of the refrigerator a couple of hours before eating it.

The cut and size of the cheese are very important aspects in how it is presented on the table. Ideally, each portion should fully represent the original form. Thus, every slice should have an equal portion of internal cheese and crust. With *PDO Taleggio*, the portioning is rather simple. Indeed, its square shape helps the slicing process.

Il *Taleggio DOP* si degusta tagliato a fette: presa la forma, si divide a metà e poi ancora a metà. Da ogni quarto così ottenuto si possono ricavare fette di *Taleggio DOP*, che a temperatura ambiente, raggiungono il massimo dell'espressione gustativa.

La caratteristica muffa presente sulla crosta del *Taleggio DOP* è una naturale conseguenza del processo di stagionatura e dimostra come la maturazione sia avvenuta correttamente, senza alcun trattamento della superficie, a esclusione delle tradizionali spugnature con acqua e sale. La crosta del *Taleggio DOP* è assolutamente edibile (al massimo, dopo una leggera spazzolata): starà al gusto del consumatore la sua eventuale eliminazione.

La forma quadrata, infatti, facilita il taglio. Se il *Taleggio DOP* è in forma intera, va prima tagliato a metà, e poi in quarti. Si procede allora con tagli regolari perpendicolari per poi essere servito. Il galateo prevede che il formaggio giunga in tavola, anche se già disposto nel piatto, con la sua crosta. Nel caso del *Taleggio DOP*, la crosta non solo non deve essere eliminata, ma è edibile (al massimo, dopo una leggera spazzolata), e starà al gusto del consumatore la sua eventuale eliminazione. Per la sua spiccata scioglievolezza, il *Taleggio DOP* si presta all'uso in molte ricette. È anche formaggio eccellente da gustarsi da solo, come secondo piatto o a fine pasto. Il consiglio è di non abbinarlo a mostarde, confetture o miele, per apprezzarne il sapore nella sua purezza. Può essere invece affiancato da un buon bicchiere di vino: tra i rossi, rimanendo in ambito territoriale, un *Valcalepio* non troppo invecchiato, ma non è un azzardo accostarci un buon *Franciacorta*, per sperimentare la reciproca danza tra la grassezza languida del formaggio e la pulizia e freschezza del fine perlage di un metodo classico.

If the *PDO Taleggio* is in its entire form, it should be cut in half and then into quarters. Then you perpendicularly cut even-sized slices and serve them.

Etiquette rules that cheese be placed on the table with its crust, even if it is being served directly on a plate.

In the case of *PDO Taleggio*, not only should you keep the crust on, but it is edible (at most it can be lightly brushed).

It is then up to the person eating it whether to cut it off or not.

As *PDO Taleggio* melts very easily, it is perfect for many recipes. It is also an excellent cheese to be tasted on its own, as a second course or after a meal. It is advised not to eat it with pickled fruit, jam or honey, in order to appreciate the flavour in its purity. Instead, it can be accompanied by a glass of good wine.

With regard to red wine, staying within the same region, a good choice would be a *Valcalepio* that is not too old, while you can also match it with a good *Franciacorta*, to experience the reciprocal dance between the languid fat quality of the cheese and the clean, fresh elegant perlage of a *metodo classico* wine.

The characteristic mould found on the crust of *PDO Taleggio* is a natural consequence of the maturing stage and shows whether the cheese has matured correctly, without any treatment of the surface, except for the traditional sponging with salt and water.

The crust of *PDO Taleggio* is absolutely edible (at most it can be lightly brushed). It is up to the person eating it whether to cut it off or not.



LA RICONOSCIBILITÀ DEL TALEGGIO

Il consorzio, il marchio, la DOP

Nel giugno del 1996 il *Taleggio* ottiene la DOP, la Denominazione di Origine Protetta, marchio europeo concesso ai prodotti *la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata*. È il risultato di un lungo percorso, cominciato nel 1955 con l’inserimento tra le “Denominazioni tipiche” e continuato nel 1988 con l’ottenimento della Denominazione d’Origine.

In June 1996, *Taleggio* obtained the DOP, *Denominazione di Origine Protetta* (PDO, Protected designation of origin), the European Brand given to products *whose quality or characteristics are essentially or exclusively due to a particular geographical environment with its inherent natural and human factors; and the production steps of which all take place in the defined geographical area*. This was the result of a long process, began in 1955 with its inclusion among the *Denominazioni tipiche* (Typical denominations) and continued in 1988 with the obtainment of the *Denominazione d’Origine* (Designation of origin).





Un importante contributo a questo importante riconoscimento, è arrivato dal *Consorzio per la tutela del formaggio Taleggio*, nato a Crema, per volontà di una ventina di produttori, il 14 marzo 1979, e che il 1 aprile 1981 cominciò la marchiatura del formaggio.

Una delle primissime fasi di preparazione del *Taleggio DOP* dopo la rottura della cagliata.

Scrive Eugenia Mazzali, nella monografia *Dall'estetica del gusto alla nascita del buon gusto*, ripercorrendo la nascita del Consorzio:

An important contribution to this vital recognition came from the *Consorzio per la tutela del formaggio Taleggio* (Consortium for the protection of Taleggio cheese), set up in Crema by around twenty producers on 14th March 1979. The Consortium began branding the cheese on 1st April 1981.

In the monograph *Dall'estetica del gusto alla nascita del buon gusto*, Eugenia Mazzali traces the foundation of the Consortium as follows: *it was*

furono alcuni giovani, tra i venti e i trent'anni, a ereditare l'attività lattiero-casearia che la generazione precedente aveva fatto progredire nel Secondo Dopoguerra, nelle campagne tra Bergamo e dintorni. Emilio Merlo, Pietro Felappi, Carlo e Luigi Defendi, gli Invernizzi, Mario Marchioni, Pietro Ruggeri, Gianbattista Arrigoni e una decina di altri compagni. Nel periodo del boom economico, con il contesto sociale ben diverso dai decenni precedenti, questi nuovi imprenditori che producevano Taleggio incominciarono a ritrovarsi alla Borsa Merci di Milano. Il problema che preoccupava in quegli anni i produttori di Taleggio era la grande concorrenza da parte di "prodotti simili", provenienti dall'estero e spacciati come se fossero il formaggio di queste zone. Da Francia e Germania in particolare, arrivavano ogni settimana Tir per scaricare forme che venivano fatte stagionare, con gravi scompensi per il mercato del prodotto originale. «Dovreste fare un Consorzio per difendere il vostro formaggio», propose Pagani ai produttori di Taleggio di questa nuova generazione. Fu ascoltato e l'avventura cominciò.

Il Consorzio nacque con un duplice obiettivo, ancora oggi al centro della sua attività. Da una parte c'è la tutela del prodotto, attraverso la vigilanza sulla commercializzazione, con particolare attenzione alla rintracciabilità

some young people, aged between twenty and thirty, who inherited the dairy and cheese-making activity which the previous generation had advanced in the period following the Second World War, in the countryside between Bergamo and the surrounding areas. Emilio Merlo, Pietro Felappi, Carlo and Luigi Defendi, the Invernizzi family, Mario Marchioni, Pietro Ruggeri, Gianbattista Arrigoni, and a dozen other companions. In the period of the economic boom, with the social context differing enormously from previous decades, these new entrepreneurs who made PDO Taleggio began meeting up at the Goods Exchange in Milan. The problem that worried the PDO Taleggio producers in those years was the huge competition from "similar products" from abroad that were passed off as cheese from these areas. From France and Germany, in particular, trucks would arrive every week to unload blocks of cheese that were matured, causing serious damage to the market of the original product. "You should set up a Consortium to defend your cheese," Pagani proposed to this new generation of PDO Taleggio producers. They heeded his words and the adventure began.

The Consortium was founded with a dual objective, still today at the centre of its activity. On the one hand, there is the protection of the product, through supervision of its commercialisation, with particular attention to



Nelle pagine precedenti

Preparazione del foraggio per i bovini che produrranno il latte destinato alla produzione del *Taleggio DOP*.

– verificata in tutto il percorso produttivo, dalla stalla al punto vendita – e al contrasto delle frodi; dall'altra un'importante attività di promozione e comunicazione.

Oggi il Consorzio, che ha modificato nel frattempo il nome in *Consorzio Tutela Taleggio*, riunisce 50 soci – 29 caseifici e 21 stagionatori – a cui si aggiungono 704 aziende agricole che conferiscono il latte e 81 confezionatori. La produzione si attesta sulle 4.330.000 forme (dato 2013): una su cinque è esportata all'estero.

Tutta la filiera del *Taleggio DOP*, dalla produzione alla stagionatura, si svolge nell'area stabilita dalla DOP. Sono dieci province del Nord Italia: otto in Lombardia (Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano e Pavia) a cui si aggiungono Novara in Piemonte e Treviso in Veneto. Anche il latte impiegato deve provenire esclusivamente da stalle ubicate in zona di origine e inserite in apposito sistema di controllo.

Il consumatore può riconoscere il *Taleggio DOP* da un duplice marchio: quello impresso sul formaggio (i quattro cerchi contenenti tre T e il numero consortile che identifica il caseificio di produzione) e il marchio sull'incarto: un quadrifoglio contenente le lettere CTT, scritte in maiuscolo.

traceability – checked throughout its entire production cycle, from the cattle shed to the retail point – and fighting fraud. On the other hand, there is the important activity of promotion and communication.

Today the Consortium, which in the meantime changed its name to *Consorzio Tutela Taleggio* (Consortium for the protection of Taleggio), counts 50 members – 29 cheese factories and 21 maturing stations – which are joined by 704 agricultural enterprises who supply the milk and 81 packaging companies. Production reaches 4,330,000 blocks (2013 figures): one in five is exported abroad. The entire *PDO Taleggio* production chain, from production to maturing, is carried out in the area set by the *DOP*. There are ten provinces in Northern Italy: eight in Lombardy (Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milan, and Pavia) together with Novara in Piedmont and Treviso in Veneto. The milk used must also come exclusively from the cattle sheds located in the zone of origin and included in the specific control system.

Consumers can recognise *PDO Taleggio* by its double brand: the mark stamped on the cheese (the four circles containing three Ts and the consortium number which identifies the cheese factory where it was made) and the brand on the wrapper: a four-leaved shamrock containing the letters CTT, written in capitals.



BIBLIOGRAFIA

Bibliography

Libri Books

- Insor *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* RAI-Eri, 2001
- Mazzali E. (a cura di), *Dall'estetica del gusto alla nascita del buongusto*
- Accademia Italiana della Cucina *Il Taleggio e la Valsassina* Lecco, 1997

Documenti Documents

- Relazione storica per la Dop sul Taleggio
- Unioncamere *Viaggio tra le Dop e le Igp italiane*, Roma, 2012

Stampato su carta ecologica Symbol Freelifé.

Finito di stampare nel mese di novembre 2014 da Grafiche G7 Sas - Savignone (GE),
azienda certificata ISO14001 per ridurre al minimo l'impatto ambientale
e non interrompere la filiera iniziata con l'uso di carta ecologica.