Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

Slow Food Italia

Stracchino all'antica delle Valli Orobiche

Presidio Slow Food®

Il nome stracchino pare derivare dalla voce dialettale *stracch*, stanco, ed è riferito a quel cacio che si produceva un tempo nei momenti di sosta lungo i percorsi di transumanza dalla pianura agli alpeggi e viceversa, con il poco latte di animali "stracchi" per il viaggio. Doveva essere un prodotto veloce da preparare, senza dover scaldare il latte e senza tempi lunghi di coagulazione e di spurgo. Un nome, documentato sin dal 1200, di questo formaggio era stracchino quartirolo, ma questa non è che una delle numerose varianti: anche il gorgonzola nasce da quella base casearia. Uno di questi stracchini, quello prodotto o affinato in Val Taleggio, godeva di un prestigio particolare e così, a partire dai primi anni del '900, si cominciò a chiamare Taleggio tutti i formaggi di quella tipologia. Oggi anche il Taleggio è di fatto un formaggio "industriale", prodotto in grandi caseifici, protetto da una Dop. Per identificare una produzione artigianale, di montagna, di formaggi simili, che fortunatamente ancora esiste, si deve tornare ad utilizzare l'antico termine stracchino. Ecco allora nascere il Presidio dello stracchino all'antica delle Valli Orobiche, che si propone di valorizzare questa eccellente tipologia di formaggi grassi, gustosi, leggermente piccanti che in qualche modo rappresentano gli antenati del Taleggio. Si producono nelle Valli Brembana, Taleggio, Serina e Imagna con latte vaccino crudo intero appena munto, per questo sono detti anche "a munta calda". Il latte viene inoculato di caglio di vitello e in alcuni casi di lattoinnesto autoprodotto. Dopo la coagulazione, che dura dai 20 ai 40 minuti, si rompe la cagliata in due fasi successive, sino ad ottenere un coagulo abbastanza soffice e grosso per mantenere tenero il formaggio. Dopo aver versato la pasta nelle fascere inizia la stufatura per un giorno e mezzo a circa 20 gradi con un 90% di umidità, sino a che le forme si ricoprono di una leggera muffa bianca. Grande cura è riservata nel non lasciarli raffreddare, evitando così il fenomeno degli stracchini che "scappano", cioè che perdono la forma quadrangolare, sformandosi. A questo punto si salano le forme e si collocano in stagionatura, dove acquistano, dopo almeno una ventina di giorni, grazie all'umidità e alla manipolazione, il tipico inconfondibile sapore: un gusto che vira dal suadente cremoso del sottocrosta al pungente del cuore, più compatto e friabile. Mentre al naso freschi sentori balsamici richiamano il verde dei pascoli o le fragranze del fieno.

Lo *strachì* a munta calda

Il Presidio

La differenza tra lo stracchino artigianale a latte crudo e quello industriale conosciuto dalla maggior parte dei consumatori - panetti teneri, umidi, di colore bianco traslucido, da consumarsi in fretta, onnipresenti nei menu ospedalieri o nelle case di riposo - è enorme. Questi ultimi godono, non sempre a proposito, dello status di formaggio digeribile, dolce, poco grasso: uno status che ne ha fatto un bene di larghissimo consumo, ma che ha travisato il significato storico del termine. Le valli del Presidio conservano ancora una tradizione artigianale di tutti rispetto ma poco nota, eppure qui gli allevatori conservano pascoli ricchi di straordinarie essenze foraggere. Per chi vive in questi piccoli paesi è importante poter contare su un'occupazione lavorativa alternativa alla fabbrica o all'ufficio nei centri di fondovalle: per questo è nato il Presidio, che riunisce i piccoli allevatori e casari determinati ad affermare la tradizione del vero stracchino delle valli Orobiche.

Area di produzione
Production area

Valle Brembana e valli confluenti Serina, Taleggio e Imagna (provincia di Bergamo)

Con il patrocinio di
With the patronage of

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Il progetto dei Presìdi italiani è sostenuto da
The Slow Food project of Italian Presidia is supported by

Mercure · 10 Amo · verallia · I Vini dei Feudi di San Gregorio · Marcopolo · Novamont · Annatisa

www.presidislowfood.it

Produttori
Producers

Fiorentino Belotti
Camerata Cornello (Bg)
Frazione Cespedosio, 4
tel. +39 0345 41598

Celina Carminati
Corna Imagna (Bg)
Via Finilgarello, 3
tel. +39 035 856363

Rosa Carminati
Corna Imagna (Bg)
Via Marche, 18
tel. +39 035 856364
orietta.locatelli@alice.it

Marco Fustinoni
Agriturismo Prati Parini
Sedrina Cacosio (Bg)
Via Cassettone, 1
tel. +39 0345 60245
+39 368 578546

Michele Galizzi
San Giovanni (Bg)
Località Prademanzi, 1
tel. +39 0345 41622
cell. +39 338 9240343

Agnese Giupponi
San Giovanni (Bg)
Località Capatelli, 5
tel. +39 0345 43317
cell. +39 340 6941077

Guglielmo Locatelli
Vedeseta (Bg)
Località Reggetto, 8
tel. +39 0345 47166

Martino Rota
Brumano (Bg)
Via Ca' Belardo, 5
tel. +39 035 868413

Pasquina Rota
Brumano (Bg)
Località Resegone, 7
tel. +39 035 868522

Melchiorre Salvi
Corna Imagna (Bg)
Via Siva, 7
tel. +39 035 856267

Ivan Trionfini
Dossena (Bg)
Località Lavaggio
tel. +39 0345 49194
cell. +39 339 7297693

Latteria Sociale Valtorta
Valtorta (Bg)
Via Roma, 10
tel. +39 0345 87770

Responsabile Slow Food del Presidio
Slow Food Presidium Coordinator
Lorenzo Berlendis
tel. +39 380 3512321
lorber@iol.it

Referente dei produttori del Presidio
Producers Coordinator
Marco Fustinoni
tel. +39 0345 60245
+39 368 578546

Presidio sostenuto da
Presidium supported by

Comunità Montana Valle Imagna

L'associazione internazionale Slow Food, che coinvolge più di 100.000 persone in 150 Paesi di cinque continenti, promuove l'educazione del gusto, si batte per preservare la biodiversità agroalimentare, organizza manifestazioni, pubblica libri e riviste.

I Presidi sono progetti di Slow Food nati per tutelare i piccoli produttori e per salvare i prodotti tradizionali di qualità. Il loro obiettivo è garantire un futuro alle comunità locali: organizzando i produttori, cercando nuovi sbocchi di mercato, promuovendo e valorizzando sapori e territori.

La Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus promuove e coordina oltre 330 Presidi in tutto il mondo.

I Presìdi sono Comunità del cibo di Terra Madre. Terra Madre riunisce tutti coloro che fanno parte della filiera alimentare per difendere insieme agricoltura, pesca e allevamento sostenibili e per preservare il gusto e la biodiversità del cibo.

The Slow Food international organization involving more than 100,000 people from 150 countries on five continents promotes taste education, fights for the preservation of agricultural biodiversity, organizes events and publishes books and magazines.

Slow Food Presidia are local projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality traditional products. Their objective is to guarantee a viable future for local communities by organizing producers, searching out new economic outlets and raising the profiles of tastes and regions.

The Slow Food Foundation for Biodiversity promotes and coordinates over 330 Presidia in the world.

The Presidia are part of the network of Terra Madre Food Communities. Terra Madre unites all those who are part of the food chain to defend together sustainable agriculture, fishing, and breeding and to preserve the taste and biodiversity of food.

Orobiche Valleys Traditional Stracchino

Stracchino is a traditional soft whole cow's milk cheese of ancient origin, possibly dating back to before the 10th century. The origin of the name is found in an account written by Count Stefano Jacini in 1882: "The word stracchino (...) derives from the small soft cheeses made by alpine herders using the milk of cows that are stracche (tired) by their long journey from the mountains to the plain and back."

It is a precursor of cheeses such as strachì tunt and taleggio, but while the latter are produced in medium and large factories, stracchino is produced by small family businesses in the Orobiche valleys. It is made using fresh warm milk, ensuring that the milk does not cool too much, which can cause the cheese to "escape" and lose its rectangular shape. When it has solidified, the mass is kept warm for a day and a half, then salted and kept at cooler temperatures for twenty days, after which it is ready for eating.

Stampato su carta riciclata e ecologica/Printed on recycled and ecological paper - © Alberto Peroli 2010