

LA STORIA Enrica Belotti, di Zogno, ed Emiliano Pesenti, di Osio Sotto, hanno studiato a fondo la tradizione casearia della Val Taleggio

Strachì Tunt, due lauree sul formaggio dei primati

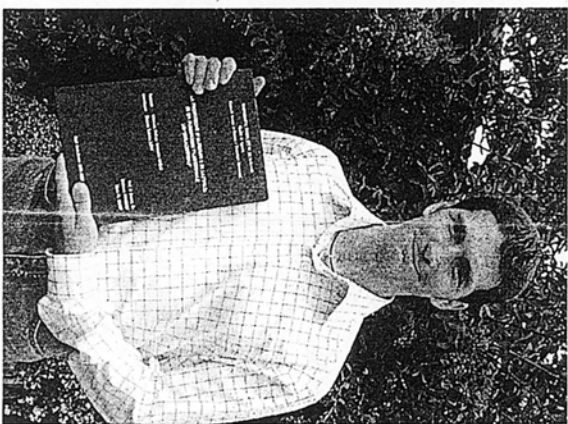
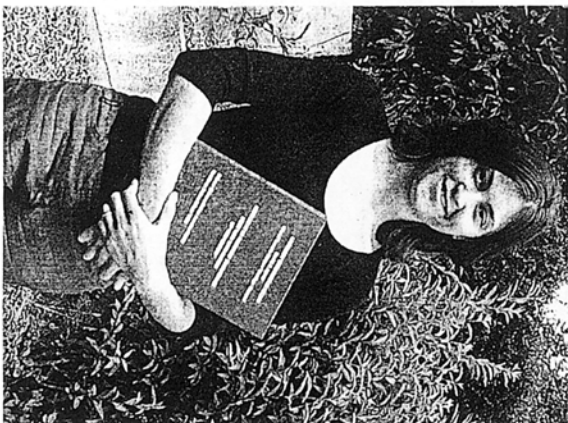
Assaggi e analisi di laboratorio per scoprire i segreti del prodotto decantato dallo chef umbro Vissani

ZOGNO Due tesi di laurea sul formaggio più buono d'Italia: lo Strachì Tunt della Val Taleggio. Per dimostrare l'assoluta genuinità del prodotto incoronato dallo chef Gianfranco Vissani - nella sua recente visita in Val Brembana - come il migliore del Belpaese. E per cercare di scovarne i segreti della bontà.

Enrica Belotti, 29 anni, di Zogno, ed Emiliano Pesenti, 27 anni, di Osio Sotto, hanno scavato a fondo nella tradizione casearia della Val Taleggio, studiando uno dei formaggi più antichi e laureandosi proprio sullo Strachì Tunt.

Dopo mesi di esperienze sul campo, assaggi e analisi in laboratorio, entrambi concordano con il più famoso cuoco d'Italia. «Non c'è dubbio - dice Enrica, che collabora con il Cnr di Milano - è un prodotto di altissima qualità. Almeno per chi si intende di formaggi». Così buono che Enrica, nel dover affrontare le tesi di laurea in Scienze e tecnologie alimentari all'università statale di Milano, non ci ha pensato due volte: il formaggio rotondo della Val Taleggio sarebbe stato l'oggetto dei suoi studi. Titolo della tesi: «Ricerche su un formaggio tradizionale delle valli Bergamasche: lo strachìtunt».

Una ricerca che ha preso le mosse dalla storia.



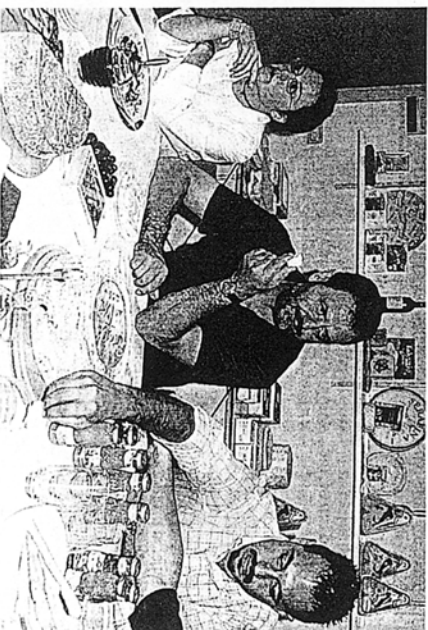
Enrica Belotti ed Emiliano Pesenti con le tesi. Sopra, Vissani al caseificio dei fratelli Artigoni a Pagnara (foto Bedolis e Andreola)

«Innanzitutto i documenti che testimoniano la produzione dello strachì verde (così chiamato in passato per il colore interno delle venature dovute all'ebornatura, ndr) - dice Enrica - Negli archivi di Stato e alla Camera di commercio ne ho trovati alcuni che risalgono a fine '800, ma la diffusione del formaggio sicuramente è di diversi anni prima. E all'inizio del '900 la produzione era veramente notevole, 280 quintali all'anno rispetto ai 100 del più noto "Taleggio"».

«Veniva fatto stagionare in Val Taleggio o in Valsassina - continua Enrica - ed era conosciuto anche col nome di "uso Gorgonzola"». Certamente di questi ultimi formaggi, lo Strachì Tunt è un antenato. Poi gli aspetti scientifici, per dimostrare le straordinarie caratteristiche microbiologiche del formaggio. Insomma, per cercare di scoprire il segreto della bontà. «Ho seguito e descritto le tecniche di lavorazione dei contadini della valle - dice Enrica - quindi ho analizzato a laboratorio il prodotto finito».

«Dopo due, tre mesi di stagionatura - continua Enrica - il formaggio raggiunge la qualità igienica ideale da un punto di vista microbiologico. L'utilizzo del latte crudo e delle tele filtranti, infatti, non sarebbero consentite dalle leggi. Ci sono però alcuni prodotti tradizionali, come appunto lo Strachì Tunt, a cui è stato concessa una deroga. Previa dimostrazione della qualità da un punto di vista igienico-sanitario. Requisiti che i miei

stuti hanno dimostrato essere, quest'estate. Titolo della tesi del giovane di Osio Sotto, sempre alla guida di Agraria di Milano: «La produzione d'alpeaggio e di lattiera di un formaggio tradizionale: lo strachìtunt». Emiliano esordisce con una precisazione: Strachì



La scheda: due cagliate, matura in 3 mesi

Lo Strachì Tunt è un formaggio a pasta cruda prodotto con latte vaccino intero: le materie grasse rappresentano il 45%; ogni forma pesa circa 6 chili; la maturazione ottimale è di tre mesi; si produce tutto l'anno (superattivo il periodo estivo). Il formaggio è a due paste e si ottiene mescolando la cagliata della sera con quella del mattino. Il latte fresco e intero della mattina viene lavorato con una tecnologia simile a quella di tutti i formaggi strachini: il coagulo è raccolto in fagotti di tela posti a sgocciolare per tutta la notte sopra un piano di legno o di acciaio. La stessa operazione viene ripetuta con il latte della mattina ottenendo un coagulo posto a sgocciolare per 20-30 minuti. Poi da ciascuna delle due cagliate si ricavano fette di pasta che vengono alternativamente poste nello stampo. Seguono la stufatura e la salatura a secco. Le due cagliate, avendo diversa consistenza, non si amalgamano bene e lasciano pertanto dei piccoli spazi che in seguito alla foratura si riempiono di aria. E proprio in questi spazi che le muffe iniziano a svilupparsi e danno il caratteristico efflorescenza.

La ricerca - scrive nella tesi Emiliano - ha permesso di constatare che la tecnologia di produzione dello Strachìtunt è ancora quella tradizionale per entrambe le produzioni. E poi di verificare che, nonostante la qualità della materia prima (latte, cagliata calda e fredda) non sempre soddisfacenti, soprattutto per le precarie condizioni igieniche dell'alpeaggio, lo Strachìtunt, grazie al periodo di stagionatura, può essere considerato un prodotto sicuro dal punto di vista igienico. Una qualità e una bontà «dimostrata, insomma, scientificamente. E ora premiata anche dal riconoscimento dei re dei cuochi Vissani».

Giovanni Ghisalbetti