



Economia

Via libera dalla Regione Ora per lo Strachitunt tutto pronto per la Dop

Grande risultato per il formaggio simbolo della Val Taleggio
La pratica al ministero per il verdetto definitivo a fine anno

■ A un passo. La Dop per lo Strachitunt è ormai vicinissima. È infatti arrivato il sospirato via libera dalla Regione Lombardia, passo fondamentale per ottenere in tempi brevi il marchio di Denominazione d'Origine Protetta, vero spartiacque per far definitivamente decollare la produzione e l'immagine del formaggio simbolo della Val Taleggio, che in questi anni ha già ottenuto importanti riconoscimenti sia da grandi esperti del panorama enogastronomico come Vissani o Raspelli, sia dai consumatori.

Lo Strachitunt (stracchino tondo), tradizione secolare, vero antenato del gorgonzola, erborinato naturalmente, a latte crudo e pasta doppia (ormai rarità assoluta in Italia) è quindi pronto per compiere il salto definitivo nell'empireo dei formaggi col «pedigree». Ora, dopo l'ok del Pirellone, la pratica andrà a Roma, al ministero per le Politiche Agricole e Forestali, che entro fine anno dovrebbe concedere la Dop per l'Italia. Quindi l'ul-

timo passaggio a Bruxelles, per la consacrazione definitiva e il marchio Dop che avrà valore in tutta l'Unione Europea. Ma lo scoglio più importante, avendo già incassato lo scorso aprile il parere favorevole anche dalla Provincia di Bergamo, era proprio rappresentato dalla disamina in Regione. Dai funzionari del Pirellone è stata fatta per il formaggio orobico una valutazione attenta, durata oltre quattro mesi, in collaborazione con il Consorzio di tutela, con l'Asl e dopo numerose visite in loco, per conoscere da vicino luoghi e metodi di lavorazione.

Alla fine è arrivato il verdetto favorevole, che sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia l'8 giugno, con grande soddisfazione per gli 11 produttori distribuiti sul territorio previsto dal Disciplinare che comprende 4 Comuni bergamaschi: Taleggio, Vedeseta, Bello e Gerosa.

Raggiante il presidente del Consorzio, Álvaro Ravasio: «Il parere favo-

revole della Regione è un grande traguardo, un passaggio fondamentale per ottenere, a questo punto in tempi molto ravvicinati, la sospirata Dop per lo Strachitunt che sono certo, cambierà il destino di questo formaggio. È un riconoscimento importante per l'intera valle, per le amministrazioni che si sono succedute sostenendoci sempre, e soprattutto per la tenacia e la volontà dei casari che hanno sempre lavorato privilegiando la qualità, per far sì che questo prodotto principe diventi sempre più un simbolo per il nostro territorio».

«La Dop - spiega il Consorzio di Tutela - diventa anche un'arma fondamentale per combattere le imitazioni che già esistono numerose anche per il nostro prodotto, nel segno di una sempre maggiore trasparenza e tutela verso il consumatore che chiede di mangiare il "vero" Strachitunt.

Da oggi il Consorzio si muoverà per tutelare la propria unicità».

Molto soddisfatto anche l'assessore provinciale all'Agricoltura Luigi Pisoni, il cui ufficio aveva dato il primo «via libera» alla pratica un mese e mezzo fa: «Si tratta di una bellissima notizia - esclama Pisoni - che valorizza un prodotto pregiato della tradizione agricola e gastronomica bergamasca. La futura Dop sarà uno stimolo importantissimo per lo sviluppo di una valle che da sempre coniuga zootecnia, turismo e difesa dell'ambiente. Questo riconoscimento ci permetterà di mantenere i giovani nel settore agricolo, spuntando anche sul mercato livelli superiori per il prezzo del latte alla stalla, visto che esso va a costituire un prodotto non omologabile, bensì di altissimo pregio».

«Il presidente del Consorzio, Ravasio: passo avanti cruciale, il marchio cambierà il destino di questo formaggio»

Davvero scrupoloso, come detto, il lavoro condotto dall'ufficio regionale legato alla Promozione (direzionale generale Agricoltura) condotto dalla dirigente Giuliana Cornelio insieme alle funzionarie Gabriella Fumagalli e Donatella Parma che fin dallo scorso agosto erano salite in Val Taleggio per conoscere a fondo gli uomini dello Strachitunt.

Si sono confrontate a lungo con gli uomini del Consorzio capitanati da Ravasio, hanno ammirato le «creazioni» di Guglielmo Locatelli, storico casaro che con le sue forme di grandissima qualità ha contribuito alla rinascita del formaggio una ventina d'anni fa, poi veicolate nelle fiere internazionali da Ol Formager, Giulio Signorelli. Allora le ispettrici posero numerosi quesiti sia sulle caratteristiche che sui numeri del prodotto, oltre a indagare la sostenibilità del progetto sul fronte finanziario. Negli ultimi mesi poi, per completare l'istruttoria, sono partite a più riprese dal Pirellone altre richieste al Consorzio di Tutela: piccoli ritocchi

e accorgimenti sono stati quindi apportati al Disciplinare (anche sui tempi di maturazione, che sono stati innalzati a un minimo di 75 giorni), per cui ora l'iter non dovrebbe andare incontro a brutte sorprese neppure nel prossimo round al ministero.

«Lo Strachitunt - commenta l'assessore regionale all'Agricoltura Luca Ferrazzi - fa parte di quella famiglia di formaggi che solo la passione di pochi produttori consente a tutti di assaporare ancora oggi. Grazie a questa tenacia e alle indubbie caratteristiche di storicità, tradizione e legame con il territorio, riteniamo che abbia tutte le carte in regola per diventare la dodicesima Dop lombarda nel settore lattiero - caseario: un record del quale andare fieri». Dodicesima in Regione, ma nona per la sola provincia di Bergamo, un record nel record stesso, a livello nazionale, perché incorona la Bergamasca come la regina italiana dei formaggi Dop. E scusate se è poco.

Maurizio Ferrari



Gruppo di produttori dello Strachitunt: col verdetto del Pirellone la Denominazione d'Origine Protetta è più vicina

Soddisfazione per i Comuni della zona di produzione: Taleggio, Vedeseta, Gerosa e Bello I sindaci: iniezione di fiducia per i giovani

■ Una grande soddisfazione, ma anche un sospiro di sollievo. Si perché la decisione sul via libera della Regione per la Dop allo Strachitunt che tardava ad arrivare (era inizialmente attesa per fine febbraio), aveva fatto scattare in qualche amministratore della Valle un piccolo allarme, finalmente fugato dalla notizia liberatoria. Così i sindaci dei quattro Comuni della zona di produzione prevista dal disciplinare, Taleggio, Vedeseta, Gerosa e Bello, possono festeggiare in attesa dell'atto finale del ministero, che magari potrebbe arrivare come regalo di Natale, difficilmente prima.

«Sapevamo che quello del Pirellone - spiega Alberto Mazzoleni, sindaco di Taleggio, in prima linea nella promozione del formaggio - era un passaggio cruciale per ottenere la Denominazione Protetta: adesso c'è grande soddisfazione in tutta la valle, perché per ottenere l'ok a livello regionale è stato fatto un lavoro importante. A questo punto siamo davvero a un passo dal traguardo: credo che la Dop per lo Strachitunt rappresenterà una spinta eccezionale incrementando i numeri sia sul fronte della forza lavoro sia per la produzione».

Per Mazzoleni infatti i giovani «hanno bisogno di un'iniezione di fiducia:

il fatto di poter contare in futuro su maggiori margini di guadagno, potrà diventare fattore discriminante per farli restare a lavorare in loco».

Anche per l'Ecomuseo della Val Taleggio, cui Mazzoleni è da sempre l'anima «il riconoscimento dello Strachitunt rappresenta uno snodo fondamentale, perché lega in maniera definitiva il territorio con il suo prodotto principe. Tra l'altro partirà a breve un nuovo progetto che ho messo a punto per la riqualificazione delle casere in allepoggio, mentre con la Dop intensificheremo la collaborazione con Slowfood che potrebbe far nascere un presidio in loco. Su questo prodotto ci abbiamo sempre cre-

duto perché è unico e al di là delle tante imitazioni, che un disciplinare rigido come il nostro stroncherà già in partenza, chi ha assaggiato l'originale sa che non è riproducibile altrove perché il latte della Val Taleggio è inimitabile».

«Per chi ha vissuto tutte le varie fasi di avvicinamento - spiega Marianna Pezzoli sindaco di Vedeseta - questo è davvero un momento importante. Da anni i nostri Comuni hanno investito in questo progetto, ci abbiamo sempre creduto. Ora siamo davvero a buon punto: credo che a questo punto, mentre attendiamo il verdetto finale dal ministero, occorrerà un ulteriore sforzo oltre che a livello economico anche d'immagine, per

lanciare in grande stile un pezzo non solo della nostra tradizione alimentare, ma anche della nostra cultura».

«Questa notizia arriva un po' in ritardo rispetto ai tempi previsti - spiega il sindaco di Gerosa Patrizio Codazzi - ma le cose sofferte sono quelle che regalano maggior soddisfazione. Per noi lo Strachitunt rappresenta una risorsa importante, una grande scommessa che stiamo vincendo tutti insieme: proprio il gioco di squadra dell'intera valle credo sia alla base di questi risultati. Naturalmente in prima linea c'è tutta la filiera di questo straordinario formaggio, dagli allevatori, ai produttori, agli stagionatori. Credo che la Dop rappresenterà anche un incentivo per quei ragazzi che oggi lasciano la valle: vogliamo che restino

e che creando nuove aziende agricole aiutino tutto l'indotto a crescere».

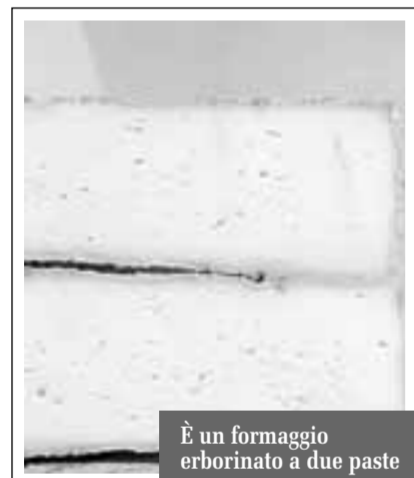
«Solo qualche giorno fa - aggiunge il sindaco di Bello Dante Todeschini - il ministro del Turismo Brambilla in visita a San Pellegrino insisteva sull'importanza dei percorsi enogastronomici per attrarre nuovi visitatori stranieri: in questo senso lo Strachitunt potrebbe rivelarsi uno straordinario asso nella manica per la Val Taleggio».



Il presidente del Consorzio Álvaro Ravasio



Ricetta rivisitata: polenta e strachitunt fuso



È un formaggio erborinato a due paste



La stagionatura è di minimo 75 giorni

Un marchio europeo rigoroso che tutela dalle imitazioni

DEFINIZIONE La Dop, «Denominazione d'Origine Protetta», è un marchio europeo nato nel 1992 per proteggere la diversità delle produzioni agricole «tipiche» di aree produttive di particolare pregio. Costituisce un marchio di qualità e tipicità garantito da organismi terzi, una forma di tutela per il consumatore che può così distinguere il prodotto autentico da quello imitato.

CONTROLLI RIGOROSI Il controllo da parte degli organismi di certificazione è preventivo alla commercializzazione, e viene effettuato su tutta la filiera. Sono quattro gli stadi per la Dop: la pratica deve infatti avere l'ok dalla provincia di competenza, quindi dalla Regione, poi dal ministero delle Politiche Agricole (da questo momento il marchio si può usare nel Paese di provenienza) e infine dall'Unione Europea (che estende il marchio a tutti i Paesi Comunitari).

ASPETTI DA TUTELARE La Dop è un riconoscimento conferito a un prodot-

to agricolo che riflette l'identità e le caratteristiche della regione da cui proviene. L'origine è da intendersi in senso molto lato e comprende aspetti geografici, climatici, tecnici e umani, ma anche fattori relativi alla natura del terreno. Sono questi gli elementi costitutivi dell'identità di un prodotto.

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE Il disciplinare di produzione è l'insieme delle leggi e delle indicazioni a cui si deve far riferimento per ottenere la Dop. Per quanto riguarda lo Strachitunt, tra le varie voci, dev'essere salvaguardata la forma cilindrica, lo scaldo e il peso di ogni forma e il periodo di maturazione che è stato portato a un minimo di 75 giorni.

LAVORAZIONE L'unione della cagliata fredda della sera con quella calda del mattino avviene in un ambiente ad altissima umidità. Dalle cagliate si otterranno delle fette di pasta, poste in seguito negli stampi. Quindi si procede con la stufatura e la salatura a secco.



Il casaro più esperto dello Strachitunt: Guglielmo Locatelli

L'unico Cru «a due paste» 11 produttori, 4 mila forme

PRODUZIONE Definito l'antenato del moderno gorgonzola, lo Strachitunt (stracchino tondo) è rinato una ventina d'anni fa, ma la sua produzione si perde nella notte dei tempi. Vaccino a latte crudo, erborinato (con muffe naturali e non indotte), è ormai l'unico formaggio italiano «a due paste», nel senso che utilizza il latte di due mungiture, quella della sera e del mattino seguente. La stagionatura può andare dai 75 giorni fino ai 4-5 mesi. La produzione è di circa 4.000 forme annue, con 2.000 quintali di latte lavorato. Sono 11 i produttori nei 4 Comuni previsti dal disciplinare: Taleggio, Vedeseta, Gerosa e Bello.

IL «VERDETTO» DI VISSANI I destini di questo formaggio hanno cominciato a cambiare da quando, una decina d'anni fa, durante una visita nelle

valli bergamasche, lo chef internazionale Gianfranco Vissani ne fu completamente stregato, arrivando a definirlo «il formaggio più buono d'Italia». Il resto lo fece Giulio Signorelli, che lo portò a conoscere nelle più prestigiose fiere del settore, mentre

ancora recentemente il critico enogastronomico Edoardo Raspelli ne ha tessuto gli elogi durante la trasmissione «Mela Verde» su Retequattro.

PRIMATO DELLE DOP Quando arriverà ufficialmente la Dop anche per lo Strachitunt, Bergamo consoliderà il suo primato con 9 Cru marchiati. Già oggi con 8 formaggi Dop prodotti o stagionati sul territorio (Taleggio, Gorgonzola, Quartirolo, Formai de Mut, Bitto, Provolone Valpadana, Grana Padano e Salva), detiene la leadership nazionale, contro le 7 tipologie di Cuneo.

È l'antenato del gorgonzola e utilizza il latte di due mungiture, quella della sera e del mattino seguente

M. F.