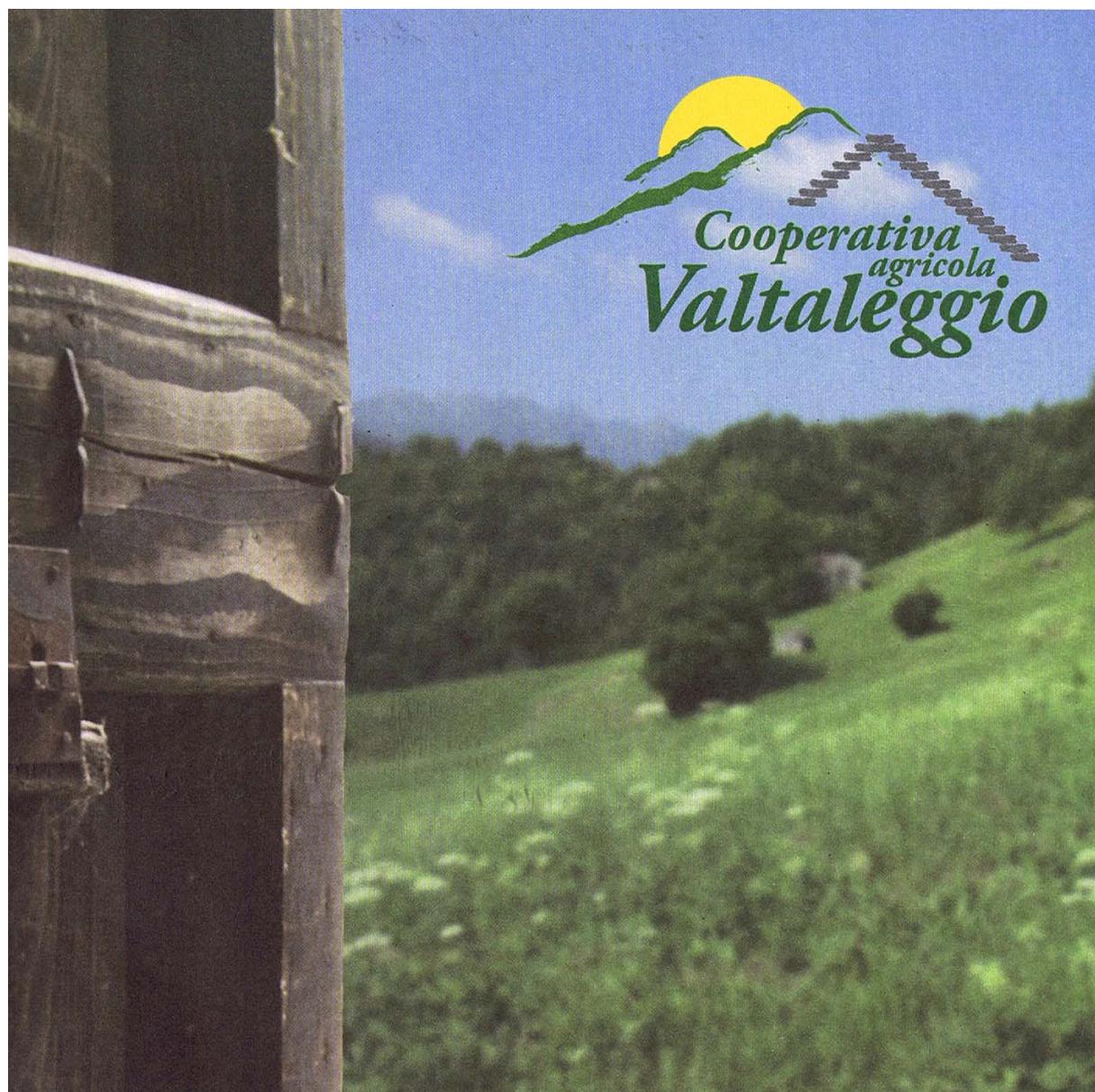


**Fromages au Val Tallegio** – une publication promotionnel de qualité, vers 2010 -





La Cooperativa Agricola S. Antonio è una piccola realtà collocata nel cuore verde della Valle Taleggio. Sorta alcuni anni fa con il preciso intento di valorizzare e sostenere alcuni mestieri duri e desueti in zone montane, come quello dell'allevatore e del casaro, e grazie alla volontà della Comunità Montana Valle Brembana e dei Comuni di Taleggio e Veduggio, oggi riveste un ruolo centrale nell'economia della valle.

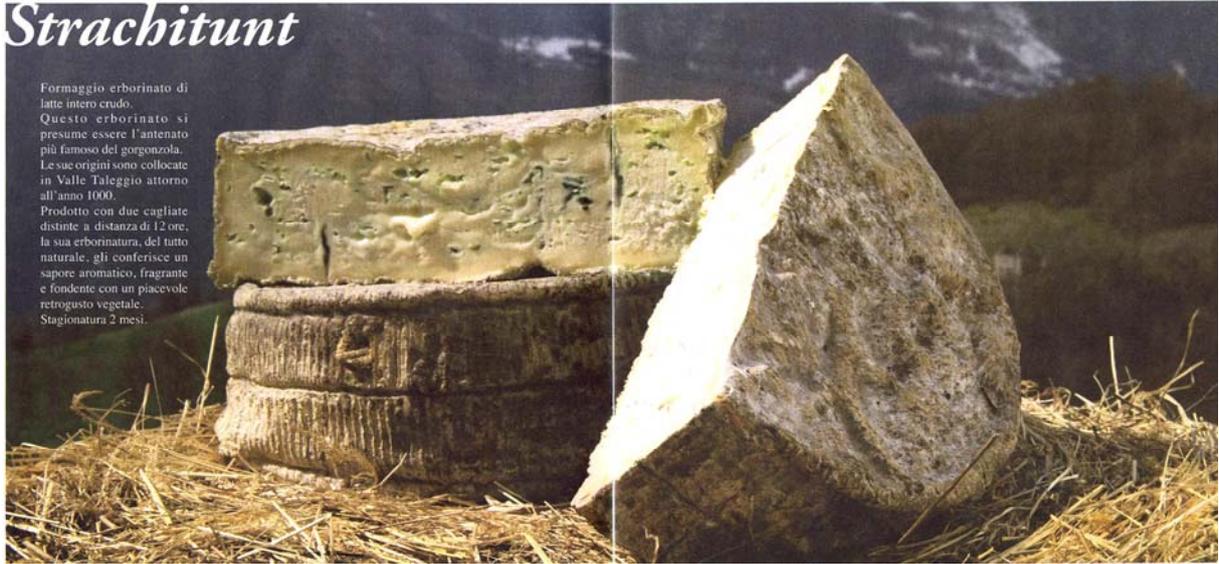


La Cooperativa è stabilmente impegnata a ritirare esclusivamente il latte di vacche di razza Bruna Alpina degli allevatori della zona, la sua produzione è logicamente orientata verso il Taleggio a Latte Crudo, che ha avuto origine proprio in questa valle. Tuttavia, sempre nel rispetto delle tradizioni locali e con lo scopo di perpetuare e salvaguardare le stesse, sono stati riscoperti altri formaggi di alta qualità quali lo Strachitunt Valtaleggio, il Branzi e il formaggio Alben e il burro, tutti prodotti con metodi tradizionali.

## Strachitunt

Formaggio erborinato di latte intero crudo. Questo erborinato si presume essere l'antenato più famoso del gorgonzola. Le sue origini sono collocate in Valle Taleggio attorno all'anno 1000.

Prodotto con due cagliate distinte a distanza di 12 ore, la sua erborinatura, del tutto naturale, gli conferisce un sapore aromatico, fragrante e fondente con un piacevole retrogusto vegetale. Stagionatura 2 mesi.



## Taleggio

È un Taleggio salato a secco, prodotto esclusivamente con Latte Crudo, dalla pasta morbida ed estremamente cremosa, omogenea, con scarsa occhiatura, e dal colore giallo paglierino.

Il sapore è estremamente dolce ma anche, per via di una lunga stagionatura, molto intenso.

Questo tipo di taleggio viene infatti stagionato con metodo tradizionale per 50 giorni, in casse di legno di pino ed in cantine site in montagna, completamente interrato.

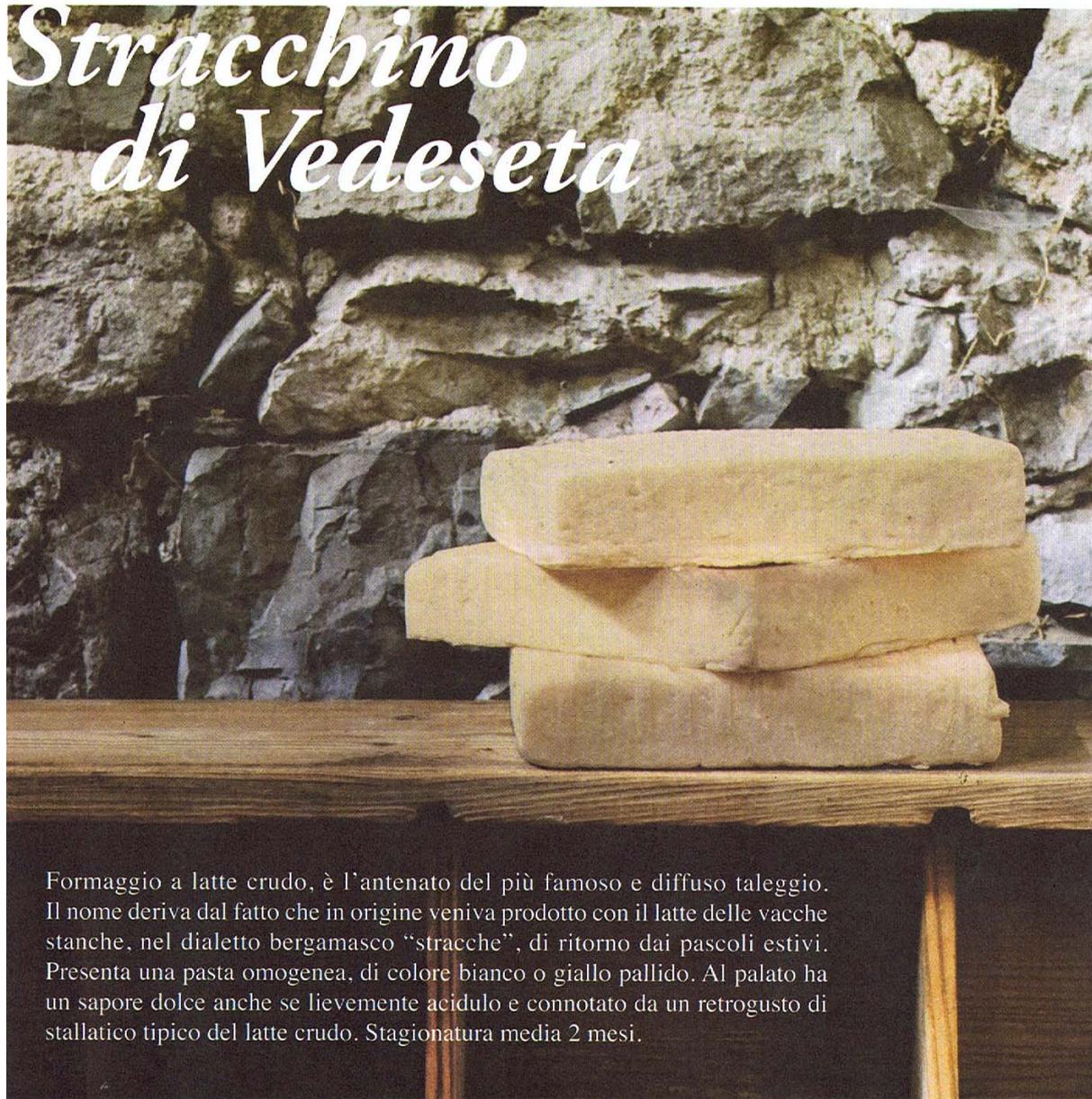


# *Formaggella*

Formaggio dalle piccole dimensioni prodotto con latte crudo, si presenta con una pasta elastica e una leggera occhiatura. Il colore paglierino della pasta tende ad indorarsi durante l'invecchiamento. Il gusto è asciutto, dolce e tende a diventare più saporita con il tempo. Stagionatura media 3 mesi.



# *Stracchino di Vedeseta*



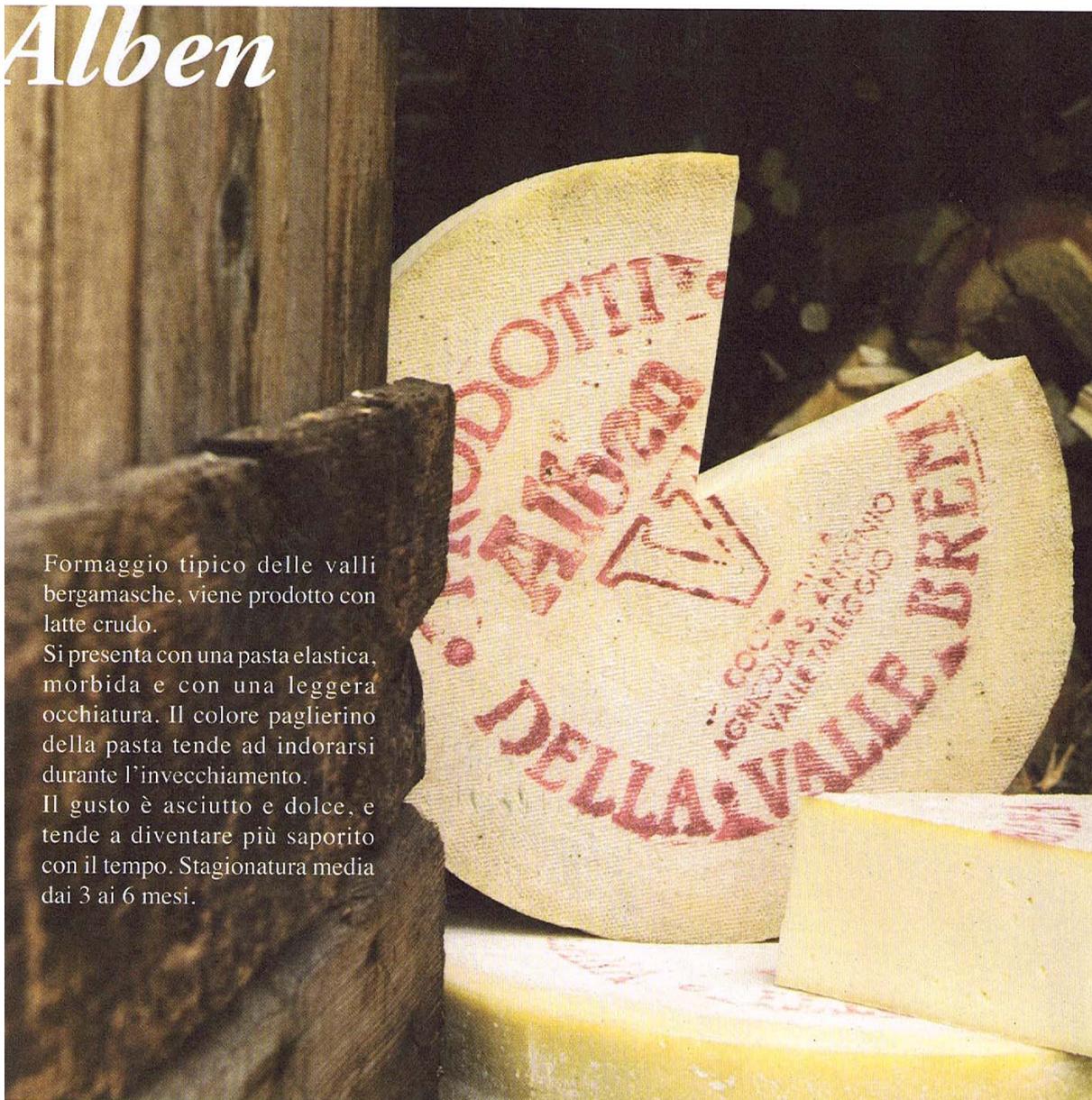
Formaggio a latte crudo, è l'antenato del più famoso e diffuso taleggio. Il nome deriva dal fatto che in origine veniva prodotto con il latte delle vacche stanche, nel dialetto bergamasco "stracche", di ritorno dai pascoli estivi. Presenta una pasta omogenea, di colore bianco o giallo pallido. Al palato ha un sapore dolce anche se lievemente acidulo e connotato da un retrogusto di stallatico tipico del latte crudo. Stagionatura media 2 mesi.

# Alben

Formaggio tipico delle valli bergamasche, viene prodotto con latte crudo.

Si presenta con una pasta elastica, morbida e con una leggera occhiatura. Il colore paglierino della pasta tende ad indorarsi durante l'invecchiamento.

Il gusto è asciutto e dolce, e tende a diventare più saporito con il tempo. Stagionatura media dai 3 ai 6 mesi.

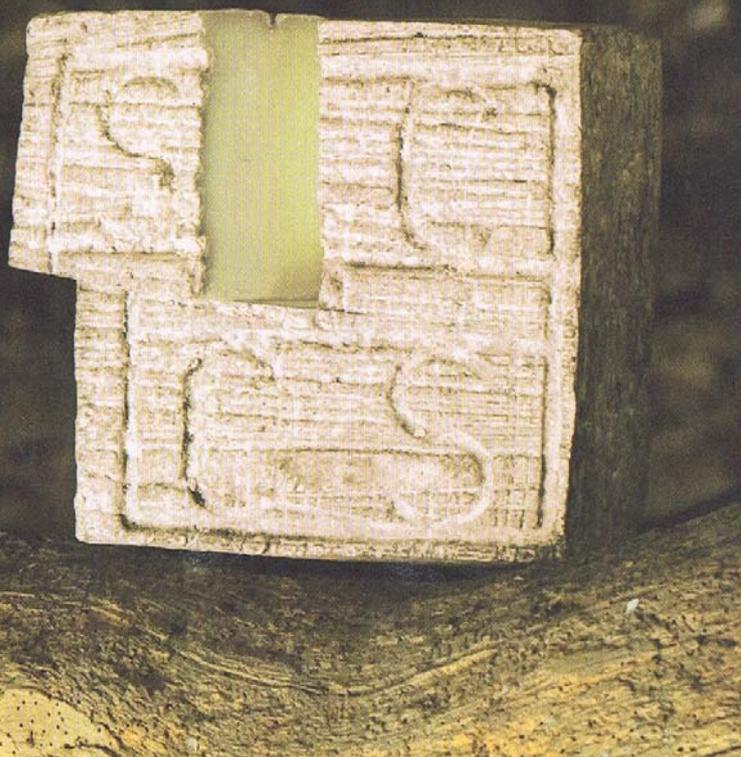


# *Salva cremasco*

Formaggio a latte vaccino intero crudo.

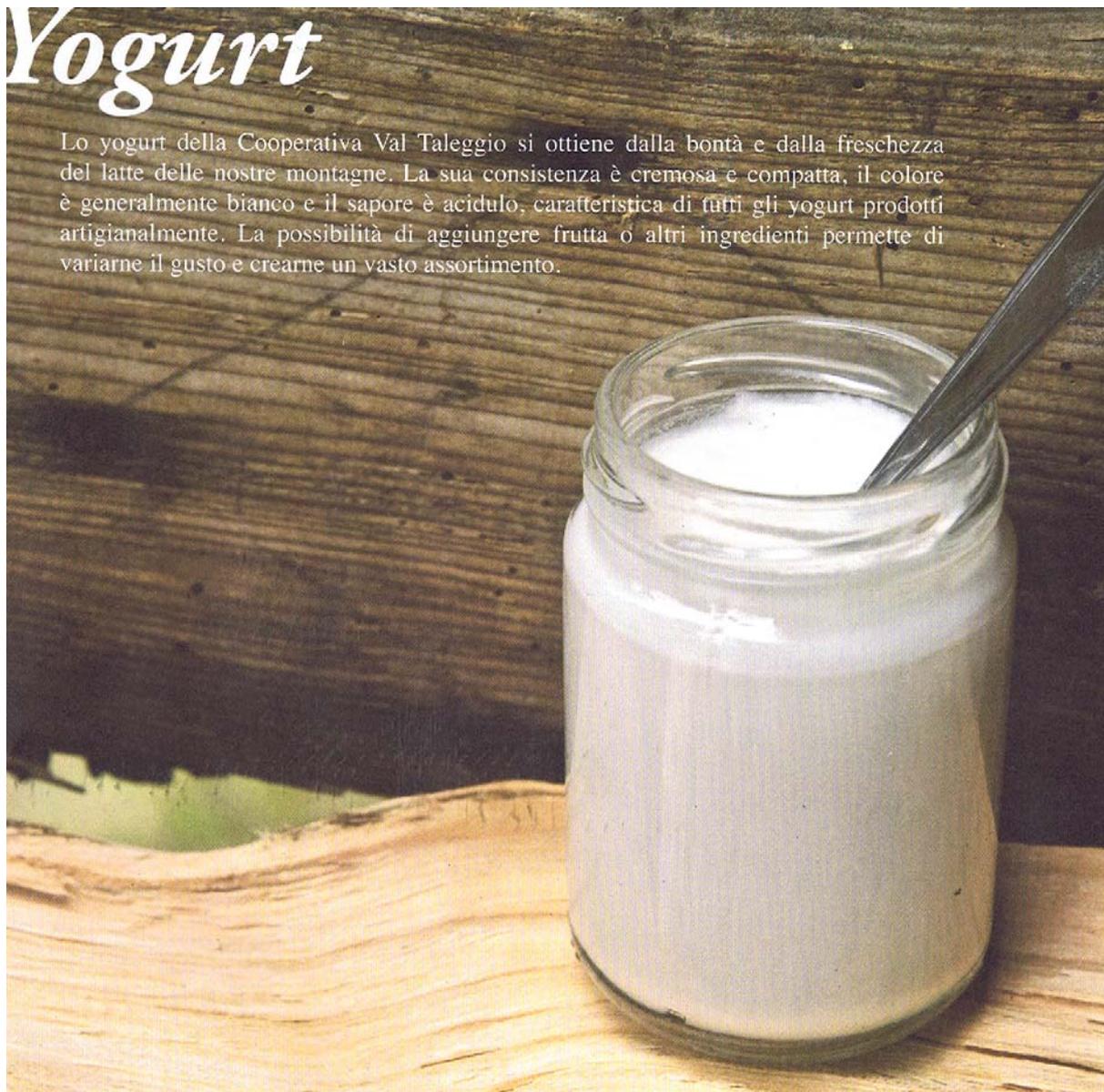
La pasta si presenta con consistenza tendenzialmente compatta, friabile, più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta. Il colore della pasta è bianco che tende al paglierino con l'aumentare della stagionatura. La salatura del formaggio può avvenire a secco o in salamoia.

Al gusto la pasta ha un sapore aromatico ed intenso e assume connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura, che si protrae per un periodo minimo di 75 giorni.



# Yogurt

Lo yogurt della Cooperativa Val Taleggio si ottiene dalla bontà e dalla freschezza del latte delle nostre montagne. La sua consistenza è cremosa e compatta, il colore è generalmente bianco e il sapore è acidulo, caratteristica di tutti gli yogurt prodotti artigianalmente. La possibilità di aggiungere frutta o altri ingredienti permette di variarne il gusto e crearne un vasto assortimento.





**Cooperativa Agricola S. Antonio in Valtaleggio - SOC. COOP. A RI.**  
Sede: 24010 Taleggio (BG) Frazione Sottochiesa - Tel. 0039 0345 47021 - Fax: 0039 0345 47021  
Caseificio: 24010 Vedeseta (BG) Frazione Reggetto - Tel. 0039 0345 47467  
[sca.santonio@virgilio.it](mailto:sca.santonio@virgilio.it)