

Strachitunt



Lo Strachitunt, o Strachitund (forma dialettale di stracchino rotondo), è un formaggio erborinato ottenuto da latte intero di bovine brune.

Il prodotto viene stagionato per circa 3 mesi e al termine la crosta è rugosa, dal colore giallognolo tendente al grigio; la pasta è compatta ma fondente nel sottocrosta e presenta sia numerose striature cremose, sia venature verdastre.

Le forme pesano circa 6-7 kg, con un diametro di 25 cm e uno spessore che va dai 15 ai 18 cm. Materia prima utilizzata: latte di bovine brune.

Origini storiche - In numerose località della Valle Brembana era consuetudine produrre e stagionare uno stracchino uso gorgonzola nelle casere di montagna, ambiente ideale per la maturazione di numerosi formaggi molli. Con il passare degli anni questa consuetudine si è spostata in pianura. Oggi la produzione di strachitunt è affidata alla passione di pochi.

Area di produzione - Nel bergamasco, tradizionalmente in Valle Taleggio. Artavaggio è l'alpeggio che interessa l'azienda Locatelli.



Alimentazione delle bovine - La razione base è rappresentata dal pascolo durante il periodo estivo, con integrazione di foraggio secco, farina di mais, farina di orzo e un nucleo a base di soia e di pannello di lino, provenienti in parte dall'azienda.

Descrizione della tecnologia casearia applicata per la produzione - Formaggio a due paste ottenuto mescolando la cagliata della sera con quella del mattino. Il latte, di sole vacche brune, viene riscaldato a 36° e addizionato di caglio liquido. Dopo 20 minuti il coagulo viene rotto fino a ottenere chicchi grandi quanto nocchie. La rottura avviene in momenti diversi, intervallati da momenti di sosta durante i quali la caldaia viene coperta con un telo.

Estratta con delle tele, la cagliata viene messa in forme rotonde, stratificata con la cagliata fredda ottenuta la sera precedente e poi avvolta in fagotti di tela e appesa a sgocciolare. Seguono la salatura a secco e la stagionatura. Dopo 30 giorni dalla produzione le forme vengono forate sulle facce e sullo scalzo. Le due cagliate non si amalgamano bene e si creano degli spazi che con la foratura si riempiono di aria: è proprio qui che le muffe si sviluppano con la loro caratteristica efflorescenza.

Quantitativo prodotto annualmente e periodo di produzione - La produzione molto limitata, di circa 700 - 800 forme annue, avviene durante tutto l'anno, ma quella estiva è considerata la migliore.

Sistema di vendita - Direttamente in azienda oppure a Bergamo città in un negozio specializzato in prodotti tipici.

Utilizzazione più idonea da parte del consumatore - Lo Strachitunt si può gustare con il pane, può essere abbinato alle bruschette (pane abbrustolito strofinato con aglio e condito con olio di oliva) e può essere servito anche con polenta calda. È citato nella raccolta "Formaggi d'Italia" a cura di Slow Food editore, tra oltre duecento tipologie casearie tradizionali.

Lo Strachitunt è un'esclusiva dell'azienda agricola Guglielmo Locatelli & C.s.s., sita in località Reggetto della Val Taleggio, nel comune di Veduggio (Bergamo), tel. 0345-47166.



BRUNA ITALIANA
per formaggi di qualità

