



Il caso dello Strachitunt

Ci sono realtà aziendali che vivono della stessa tradizione da loro custodita: la loro estinzione equivale a perdere un pezzo di quella ricchezza culturale che distingue l'Italia nel mondo. E quando si tratta di gastronomia tutto ciò assume un peso anche maggiore. Uno dei casi che ben rappresenta il rischio che si corre è dato dalla Cooperativa agricola Sant'Antonio, che ha sede a Vedeseta, in quella Val Taleggio delle alpi bergamasche, già famosa per il formaggio. Questa società difende il patrimonio storico di un altro formaggio dalle grandi potenzialità commerciali. Si tratta dello "strachitunt". Per otto anni si è combattuta una guerra legale per ottenere la Dop, che di fatto metterebbe fuori gioco alcuni produttori "di pianura" che non hanno i requisiti dettati dal disciplinare «e dalla

Fabio Arrigoni racconta uno storico formaggio dalle venature verdi e la battaglia legale per difenderne la tradizione. «Non rimane che aspettare la Dop»

Remo Monreale

tradizione – precisa il vicepresidente della cooperativa Fabio Arrigoni –. Ma ormai siamo alla resa dei conti: adesso ci hanno concesso una Dop transitoria che vale solo per il mercato italiano, stiamo aspettando la decisione finale di Bruxelles che dovrebbe arrivare tra sei mesi. Dopo gli unici produttori autorizzati saranno quelli che rientrano nei Comuni di Vedeseta, Taleggio, Gerosa e Bello. Lo strachitunt è un prodotto di latte intero vaccino non raffreddato, simile al gorgonzola se consumato fresco, cioè con una stagionatura minima di circa 75 giorni. «È un formaggio erborinato – spiega Arrigoni –, cioè realizzato con l'unione di due cagliate a distanza di 12 ore, una a pasta calda e l'altra a pasta fredda. Presenta le muffe, ma sono naturali: viene bucato, quindi, ma le muffe non sono innestate, e appaiono come venature verdi». La produzione della cooperativa è tutt'altro che semplice. «Non possiamo fare la quantità – confessa Arrigoni –, quella si fa in pianura. Lavorando dai settecento ai duemila metri di altitudine, non ci resta che scommettere sulla qualità. E sulla vendita ai privati, che si spera cresca con l'arrivo della Dop definitiva».

Lo strachitunt prodotto dalla Cooperativa agricola Sant'Antonio, con sede a Vedeseta (BG).
Foto di Marco Riva www.santantoniovaltaleggio.com

