

Fabrication du stracchi

On raconte toutes sortes d'histoires sur le stracchi, soit le taleggio, fabriqué et affiné en Lombardie, etc...

Ce qu'on sait c'est que un certain nombre de taleggio, pour ne pas dire un nombre certain, sont fabriqués aujourd'hui en France et arrivent blancs pour être affinés dans le nord de l'Italie, en particulier par la maison Arnoldi de Peghera. Situation que naturellement on ne va pas mettre au grand jour, d'autant plus que le taleggio jouit d'une appellation d'origine contrôlée. Petite magouille alimentaire comme il y en a tant !

Le taleggio, stracchi en terme local, est en fait à l'origine un fromage fermier. Il se fabriquait volontiers dans les petites exploitations où l'on trouvait ainsi à transformer son lait en un produit que l'on pouvait consommer voire vendre aux habitants du coin. Les moules nécessaires à la fabrication de ce fromage carré, se retrouvaient autrefois dans nombre de maisons. Celle dite des Pelac, en particulier, recélait son petit lot de ces formes. Un couloir modeste complétait cet assortiment.

La fabrication du stracchi était aussi l'apanage d'une autre habitante du village, possédant une vache, et dont le lait, outre participant à l'alimentation de sa nombreuse famille, servait à fabriquer ce type de fromage. On l'utilisait de différentes manières. Soit relativement affiné, couronnant de manière parfaite des tranches de polenta réchauffées à la poêle, soit sec, comme fromage à râper ou aussi de pure consommation. Dans tous les cas il offrait un fameux goût de reviens-y.

Le stracchi, en ce nord de l'Italie, peut-être comparé quelque peu au vacherin comblé, pâte molle, fondante quand elle arrive à maturité, après quatre bonnes semaines.



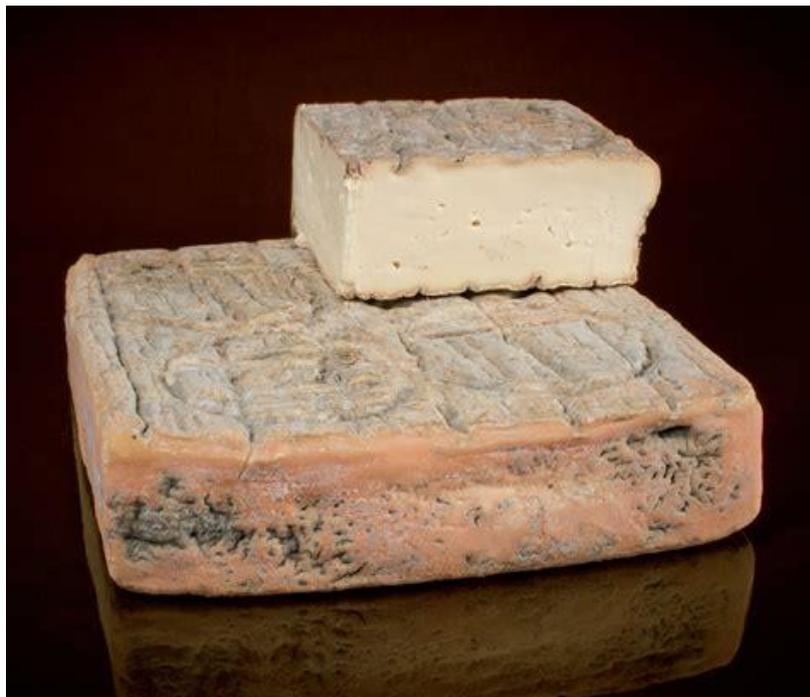
La traite, l'utilisation possible du lait du soir et du matin, le lait chauffé légèrement, la caille avec de la caillette de veau ou de la présure, un léger travail du caillé puis la mise en moule. D'une simplicité enfantine mais avec tout de même une belle maîtrise de son lait au fur et à mesure de son évolution au cours de la saison.



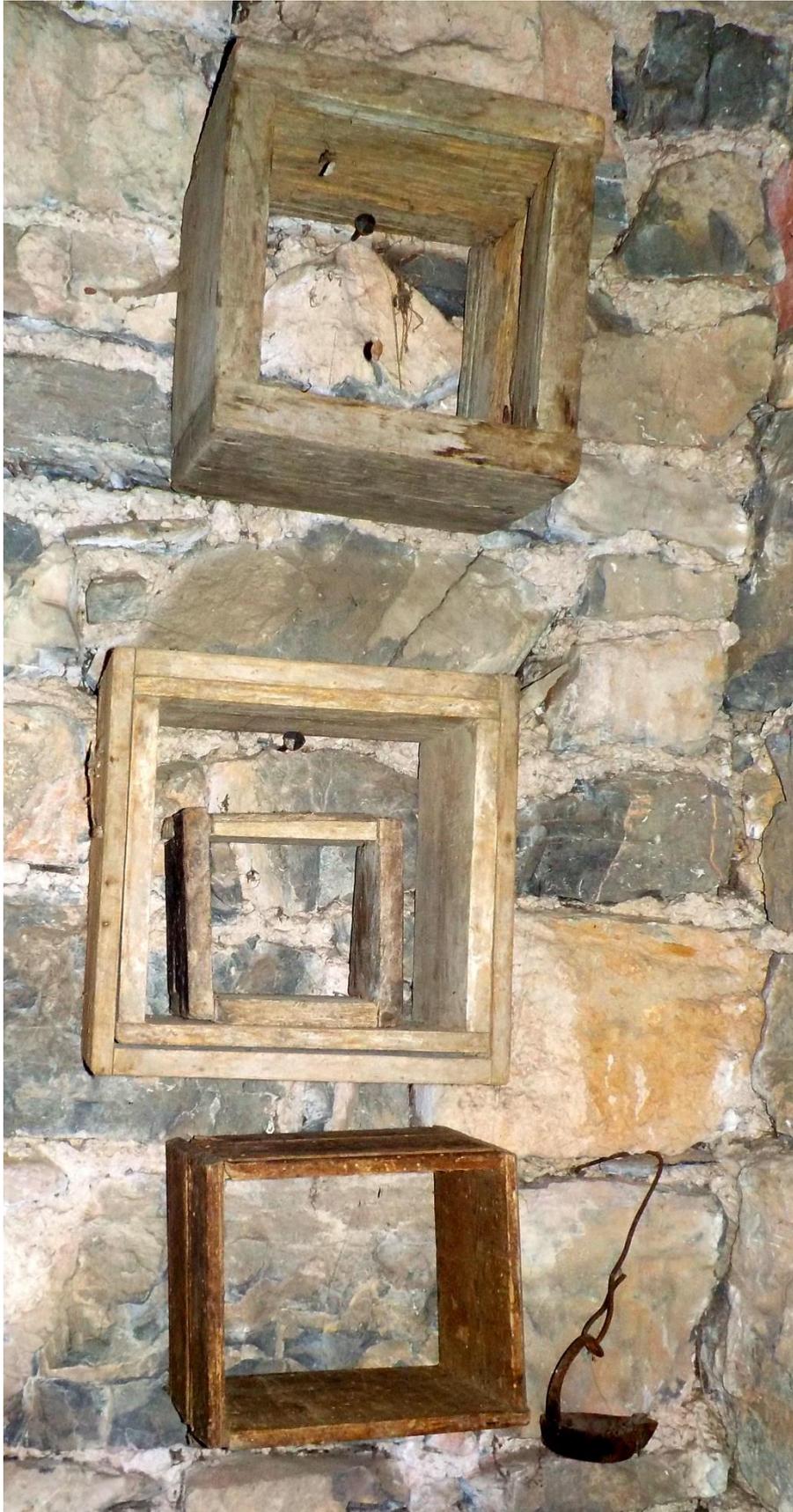
Un petit couloir fera l'affaire. Le petit lait pourra servir à l'engraissement d'un cochon.



Forme à stracchi. Manquent les séparations.



Le stracchi tel qu'il se présente aujourd'hui.



Des moules de grandeurs différentes.



Mesures à lait.



Baratte circulaire.



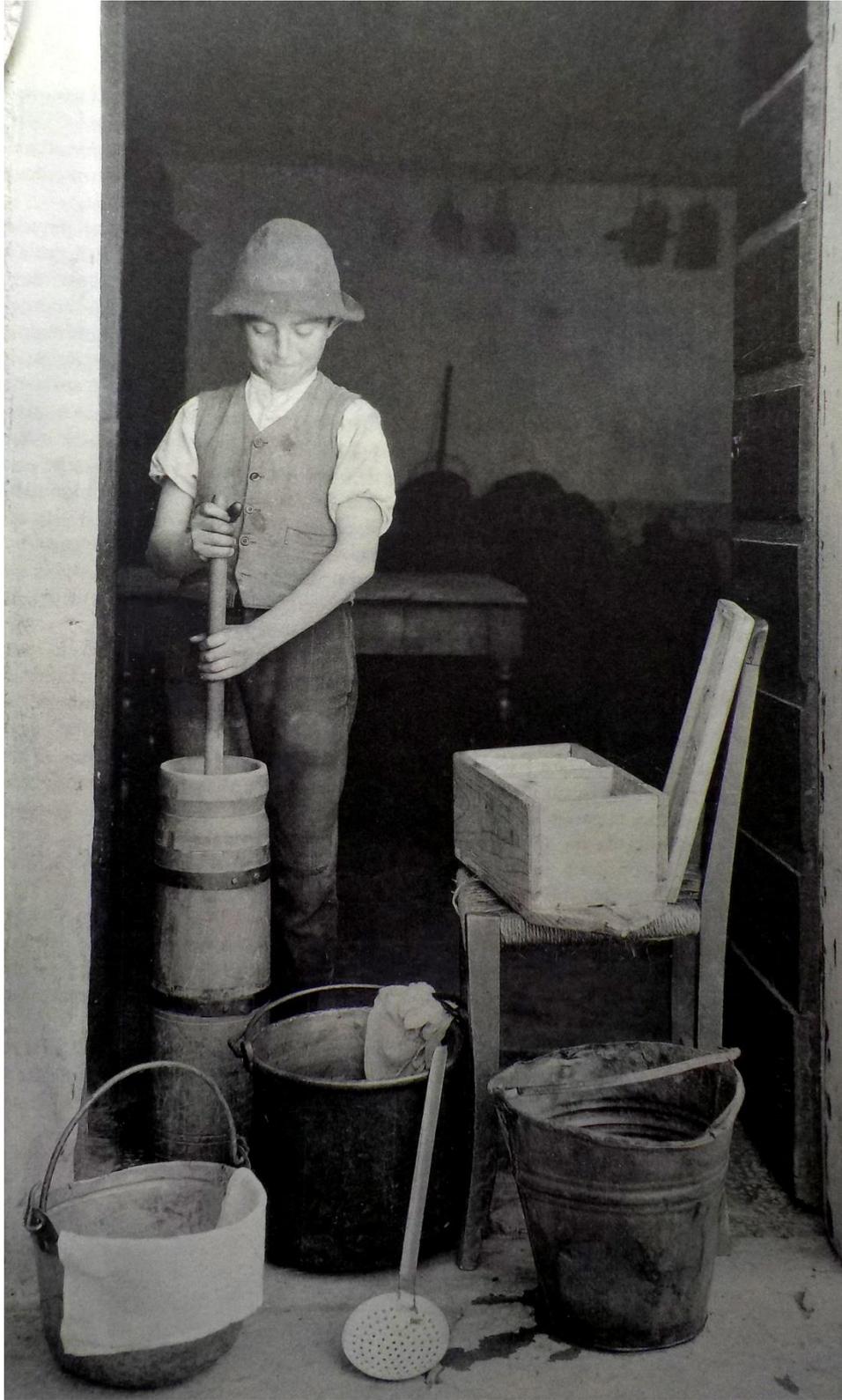
Baratte à piston de la Nona.



Le stracchi ou taleggio est vraiment un fromage exceptionnel, ici un peu toutefois un peu trop jeune.



Déjà un poil plus mûr.



Fabrication du stracchi et de la crème, dans *Cibo, terra et lavoro*, di Irène Foresti, 2017.

