



GORGONZOLA DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Gorgonzola DOP

Categoria: formaggi

Regione: Lombardia, Piemonte

Provincia: Alessandria, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, Vercelli

Il Gorgonzola DOP è un formaggio DOP molle, grasso a pasta cruda prodotto utilizzando latte vaccino intero. Ne è caratteristica l'erborinatura, cioè la presenza nella pasta tipicamente bianca, di screziature verdastre dovute allo sviluppo di un particolare tipo di muffe (il *Penicillium glaucum*). Viene prodotto dentro un'area continua che comprende alcune province lombarde e piemontesi. Il prodotto finito ha un peso tra i 6 e i 13 chilogrammi. Terminata la stagionatura (almeno 60 giorni), le forme vengono protette rivestendole con un foglio di alluminio che reca il "logo" del consorzio. Il gusto è particolare, lievemente piccante; l'odore è caratteristico e inconfondibile. Ne esiste anche un versione dal sapore più forte che si caratterizza per l'erborinatura più marcata e una consistenza più friabile della pasta. Ha ottenuto la DOP nel 1996.

Sulla sua origine sono sorte diverse leggende. Di certo il nome ha una origine ben precisa. E lo fa risalire all'omonima cittadina alle porte di Milano dove sostavano le mandrie in transito dagli alpeggi e il cui rinomato formaggio era da sempre conosciuto come "stracchino di Gorgonzola".

Il Gorgonzola DOP è un formaggio molto conosciuto e apprezzato in Italia e all'estero. Ogni anno se ne producono circa 46.000 tonnellate, di cui il circa 1/4 prende la strada dell'esportazione. Ottimo formaggio da tavola si abbina bene anche ai vini passiti e al Marsala.

Per saperne di più: <http://www.gorgonzola.it>

Ente responsabile: Consorzio Tutela Gorgonzola, via Andrea Costa 5/C 28100 Novara (NO), tel. 0321626613 fax 0321390963



GORGONZOLA DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.
www.agriturist.it

Alcune ricette:

Gorgonzola DOP con polenta

Quando la polenta era alla base dell'alimentazione dei contadini, nei giorni di festa veniva arricchita da proteine. Non dalla carne (...costava troppo), ma dal formaggio. Per preparare questo piatto non ci vuole nulla, basta aggiungere il gorgonzola tagliato a cubetti alla polenta quando è cotta, girare col paiolo per qualche minuto e servire caldissima.

Dolce di frutta e Gorgonzola DOP al Passito

Si prepara utilizzando prugne secche snocciolate (ma vanno bene anche le albicocche secche). La frutta va farcita con una composta ottenuta mescolando bene Gorgonzola, panna fresca, un po' di vino passito.

Crema di Gorgonzola DOP e noci

Va benissimo per condire della pasta e per preparare i crostini. La preparazione è semplicissima: in un pentolino si mette il Gorgonzola tagliato a pezzetti, la ricotta, un po' di latte e si mescola bene a fuoco basso fino a sciogliere il Gorgonzola. Le noci, tritate fini, si aggiungono alla fine.

Polenta fritta al Gorgonzola DOP

E' un buon sistema per riutilizzare la polenta avanzata. Si taglia la polenta fredda a fette e la si frigge in abbondante olio. Una volta che le fette si sono indorate si spalmano con un composto ottenuto mescolando il Gorgonzola con del burro. A questo punto mettere in padella con il coperchio e scaldare per qualche minuto, a fiamma bassissima, fino a quando il formaggio si fonde completamente.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturismo con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.