



UNC  
CONSUMATORI.IT

## Gorgonzola DOP

24 Marzo 2012



**Latte:** mucca

**Pasta:** molle

**Stagionatura:** 2-4 mesi

**Tipo di coltello:** a lama lunga e sottile

### Carta d'identità

Prende il nome dal villaggio di Gorgonzola, alle porte di Milano, secoli e secoli fa, importante centro di scambi e di raduno delle mandrie in transito, perché "si dice", che sia stato fatto la prima volta nell'anno 879 in questa località. Pare che anticamente fosse chiamato "stracchino" e comunque la sua data di nascita è molto incerta; alcune considerazioni inducono a far risalire la produzione di tale "stracchino di Gorgonzola" a date ancora più antiche. La stessa parola "stracchino" deriva da "stracco" ovvero stanco e si riferiva già in epoca romana alle transumanze delle mandrie di vacche dalle Alpi alle marcite della Valle Padana, particolarmente fiorenti dopo l'intervento di frati e monaci, che razionalizzarono l'agricoltura d'allora.

Solo due regioni italiane, per legge e tradizione, prevedono la produzione del formaggio gorgonzola e solamente queste provincie: Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, e territorio di Casale Monferrato per il Piemonte e Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano e Pavia per la Lombardia. Solo il latte degli allevamenti di queste provincie può essere usato per produrre e dare quindi la denominazione di origine controllata (D.O.C.) al formaggio gorgonzola, garantendo già dalla materia prima, un formaggio così importante. Si può dire insomma che già dalla sana produzione dei foraggi e grazie all'elevato standard igienico delle stalle nei territori consortili, il latte destinato alla trasformazione in "gorgonzola" è la premessa base per un prodotto di primissimo piano.

Il formaggio gorgonzola è stato riconosciuto recentemente dalla Comunità Europea e registrato nella lista dei prodotti "dop" il 12 giugno '96 con Reg. Cee n° 1107/96. La qualità

e l'autenticità di questo formaggio è assicurata in diversi modi. Una severa legislazione ne definisce gli standards di produzione e la zona "d.o.c." della raccolta del latte e della stagionatura; inoltre stabilisce che ogni forma di gorgonzola venga marchiata all'origine e riporti l'indicazione del produttore. Infine perché possa essere venduto come tale, il gorgonzola deve essere avvolto in fogli di alluminio recanti un particolare rilievo di piccoli g stampati su tutto il foglio. Inutile dire che senza i marchi del Consorzio sulle due facce piane e l'alluminio goffrato, il formaggio non è gorgonzola. Delegato dallo stato italiano e sotto la sua supervisione, è stato creato nel 1970 il Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola che, con propri funzionari vigila per il pieno rispetto e l'applicazione delle norme vigenti in Italia ed all'estero dove la denominazione di origine "gorgonzola" è protetta.

Il gorgonzola viene attualmente prodotto da una sessantina di caseifici che, vanno dalla piccola azienda familiare, alla grande industria nazionale; in qualsiasi caso è un formaggio che richiede un notevole intervento e controllo manuale oltre ad una esperienza ed amore per il proprio lavoro, particolarissimi. Il gorgonzola si ricava da latte vaccino intero pastorizzato che viene versato in caldaie alla temperatura di circa 30°, aggiungendovi fermenti lattici, caglio e spore di penicilli. A coagulazione avvenuta, la cagliata viene rotta e depositata sugli spersori per lasciare fuoriuscire il siero. Dopo alcuni minuti viene sistemata entro i fassiroli o fascere, in quantità di circa 14/15 kg. per ogni forma, per stratificazione e viene lasciata sostare per permettere la perdita di siero. Dopo questa sosta le forme, ancora contenute entro i fassiroli vengono girate, ed è a questo punto che avviene la marchiatura d'origine del formaggio; sotto ogni forma viene posto un marchio contraddistinto da un numero per ogni caseificio al fine di identificare il produttore. Dopo una ulteriore sosta la forma viene nuovamente girata e quindi marchiata anche sull'altra faccia. Quindi prende la strada del "purgatorio" (celle a 20/22°C con il 90/95% di umidità), ove viene salata con molta perizia, sopra, sotto e sui fianchi e dopo 3/4 giorni si avvia alla stagionatura. Quando la forma è ancora tra le tre e le quattro settimane, ha luogo la foratura. Grossi aghi metallici la penetrano, prima da un lato, poi dallo scalzo ed infine dall'altro, permettendo così all'aria di entrare nella pasta e sviluppare le colture già innestate nella cagliata. L'aria così entrata quindi, determina condizioni ottimali e naturali per lo sviluppo del *penicillium glaucum* (oggi, in verità, la classificazione scientifica è assai diversa e complessa); da qui le caratteristiche venature blu/verdi che rendono il formaggio gorgonzola inconfondibile. A stagionatura ultimata, la forma viene tolta dalle fascette di legno che di norma la rivestono durante i due mesi nelle celle frigorifere, quindi viene tagliata in due o ulteriormente frazionata e ciascuna parte riceve la sua veste di alluminio goffrato (con il caratteristico cg del Consorzio impresso a rilievo), la cui funzione è di ridurre il calo provocato dall'evaporazione, difendere la crosta dalle rotture e screpolature e salvaguardare nel trasporto e nel tempo le preziose caratteristiche organolettiche del formaggio gorgonzola.

Il gorgonzola del tipo piccante, si differenzia principalmente dal tipo dolce per le venature blu/verdi più accentuate, per la pasta più consistente e friabile e per il gusto più deciso e forte; prevede un periodo di stagionatura più prolungato e durante la lavorazione del latte vengono innestate differenti colture di penicilli. Questo tipo di gorgonzola viene denominato anche "gorgonzola del nonno" o "antico" perchè consumato maggiormente negli anni passati; oggi viene prodotto in quantità limitata, avendo un suo personalissimo mercato di estimatori e supertradizionalisti che paragonano questo formaggio al "roquefort" francese e allo "stilton" inglese.

Il formaggio gorgonzola è un erborinato molle, grasso a pasta cruda, lavorato solo con

latte della zona “doc”. Ci vuole circa un quintale di latte per ottenere una forma, il cui peso una volta matura è di circa 12 kg. Il gorgonzola ha un alto contenuto minerale e vitaminico. Ad esempio 100 gr. di prodotto equivalgono ad un valore energetico di 330 kcal pari a 1375 kj. e contengono 19 gr. di proteine, 0 carboidrati e 26 gr. di grassi; quindi 360 mg. di fosforo (45% rda), 420 mg. di calcio (52% rda) e le seguenti vitamine. A - B1 - B2 - B6 - B12 - PP. . E' inoltre appurato che il gusto ed il particolare aroma del gorgonzola, al pari dei formaggi fermentati, provocano un'attivazione sensoriale che stimola la secrezione di bile e di succo pancreatico, favorendo in questo modo proprio la digestione dei grassi e delle proteine.

Nei più recenti “anni d'oro”, ci riferiamo agli anni trenta, la produzione del gorgonzola aveva toccato il suo record nel 1938 con ben, per allora, 270 mila quintali. Erano il 13,5% di tutta la produzione nazionale casearia, che oscillava intorno ai 2 milioni di quintali. Sempre in quel periodo, oltre il 60%, ovvero 162mila quintali, già prendeva la strada dell'estero. Si affermava sempre di più sulle tavole Inglesi e Francesi e nello stesso ristorante della Camera dei Comuni a Londra, così come pubblicato su alcuni quotidiani di allora, era consumato con forte prevalenza sugli altri formaggi. Gli italiani, assai meno numerosi di oggi, ne consumavano 370 grammi a testa. I caseifici produttori erano assai numerosi, si parla di 500 circa, e per lo più a carattere familiare con una produzione minima per ognuno. Oggi il gorgonzola viene prodotto da una cinquantina di caseifici e dell'azione selettiva fatta nel tempo è rimasto il meglio dei produttori, che vanno dalla grande industria nazionale alla piccola azienda familiare. I moderni caseifici oggi trasformano il latte secondo il rispetto delle norme igienico-sanitario, con attrezzati laboratori e la necessaria cura ed esperienza di un tempo, per un formaggio che richiede un notevole intervento e controllo manuale. La produzione totale annua oggi è di circa 3.600.000 forme, per un totale di circa 430 mila quintali di prodotto, di cui un 28% circa (120 mila quintali) è destinato all'esportazione. I tradizionali paesi stranieri di maggior consumo sono la Francia e la Germania che assorbono più del 50% dell'esportazione totale. Seguono la Svizzera, il Regno Unito, il Belgio, i Paesi Bassi, i Paesi scandinavi, l'Austria in Europa, quindi Stati Uniti e Canada. Ha comunque il merito di essere al primo posto nell'esportazione casearia nazionale per i formaggi prodotti con latte vaccino.