

Generalità	Gorgonzola			
Presentazione	<p>Gorgonzola E' il formaggio italiano erborinato per antonomasia. Prodotto con latte vaccino pastorizzato, ha pasta in cui sono più o meno evidenti – a seconda della tipologia - le formazioni di muffe blu-verdastre o grigio-azzurre che ne caratterizzano sia l'aspetto, sia il profilo olfatto-gustativo. L'abbondanza e la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere, unitamente alle operazioni casearie tradizionali, in particolare l'innesto di spore di <i>Penicillium glaucum</i>, o <i>Roqueforti</i>, la salatura a secco e la foratura della pasta durante la stagionatura, determinano le caratteristiche organolettiche e di colorazione del «Gorgonzola».</p> <p>La sua data di nascita è molto incerta. Prende il nome da Gorgonzola, una cittadina alle porte di Milano, che secoli fa era importante centro di scambi e di raduno delle mandrie in transito e pare che, anticamente, fosse chiamato "stracchino" perché prodotto con il latte delle vacche "stracche" (stanche) del viaggio di ritorno a valle dall'alpeggio.</p> <p>Si presenta con forma cilindrica - che in commercio viene divisa a metà dello scalzo per renderne più agevole la porzionatura – in tre diverse tipologie:</p> <p>Gorgonzola dolce, solo in forma grande, a stagionatura minima di 50 gg, con pasta spalmabile, bianco latte ed erborinatura poco evidente. Odore e aroma sono abbastanza delicati, con riconoscimenti di lattico cotto e sottobosco. Anche il sapore è poco aggressivo, con una leggera piccantezza, un'evidente tendenza dolce e, talvolta, una leggerissima nota di amaro. Poco usato come formaggio da tavola, trova largo impiego in cucina sia in preparazioni fredde (tartine, insalate, dressing, ...), sia calde dove insaporisce piatti cotti (paste, riso, carni, o verdure cotte). L'abbinamento con i vini è determinato principalmente dal piatto nel suo complesso. In linea di massima sono indicati vini bianchi/rosati di corpo, morbidi, abbastanza caldi, con un buon profilo aromatico, oppure vini rossi abbastanza giovani, di discreto corpo e ben equilibrati.</p> <p>Gorgonzola piccante, in forma grande (stagionatura minima di 80 gg), o forma piccola (stagionatura minima di 60 gg), con pasta paglierina in cui spicca abbondante l'erborinatura. Il profilo olfatto-gustativo è intenso e aggressivo. Odore e aroma, molto evidenti e persistenti, hanno riconoscimenti di fungo, di erbaceo fermentato e, a stagionatura avanzata, anche di ammoniacca, il tutto su base di lattico cotto. Il sapore è dominato dalla sapidità pronunciata, da una intensa piccantezza e, spesso, da una apprezzabile nota amara finale bilanciata da una persistente tendenza dolce. La pasta, compatta, è abbastanza molle, plastica, inizialmente appena adesiva, ma nel finale molto solubile. Viene usato come ottimo formaggio da tavola - spesso abbinato a frutta dolce e matura, o a miele, confetture e mostarde - ma è anche ingrediente importante in cucina per connotare molte preparazioni calde. Utilizzato da tavola trova abbinamento tradizionale con vini rossi invecchiati, corposi, morbidi e molto equilibrati, oppure con vini "da meditazione" con pronunciata componente olfattiva (es. <i>passiti</i>, <i>Marsala</i>, <i>Jerez</i>, <i>Porto</i>).</p>			
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DO 10/1955 DOP Reg. CE 1107/1996			
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Piemonte, Lombardia		
	Province-Zona	Regione Piemonte Province di: Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Verbano-Cusio-Ossola : intero territorio Provincia di Alessandria , nei comuni di: Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borgo San Martino e Frassineto Po. Regione Lombardia Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia, Varese : intero territorio		
	Tipologie	Dolce	Piccante	Piccola piccante
Allevamento	Tipo	Stalla		
	Alimentazione	Almeno il 50 % della sostanza secca degli alimenti per le bovine, su base annuale, proviene dalla zona di produzione.		
Organismi di tutela	Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola Via Andrea Costa, 5/c 28100 NOVARA tel: (+39) 0321/626613 fax: (+39) 0321/390936 email: consorzio.gorgonzola@gorgonzola.it web: www.gorgonzola.it			
Storia	Il gorgonzola è un formaggio assai antico, alcuni affermano che il gorgonzola sarebbe stato fatto per la prima volta, nella località omonima alle porte di Milano, nell'anno 879. Secondo altri la nascita ebbe luogo a Pasturo nella Valsassina, grande centro caseario da secoli, grazie alla presenza di quelle ottime grotte naturali la cui temperatura media è costante tra i 6°C ed i 12°C e consente,			

per tanto, la perfetta riuscita del gorgonzola, così come di vari altri formaggi.

La cittadina Gorgonzola, in ogni caso, rimane il centro di maggior fama, se non di maggior produzione o commercio per vari secoli; infatti il primo vero nome del gorgonzola fu quello di "stracchino di Gorgonzola", meglio definito poi dal suo sinonimo di "stracchino verde". In tal contesto, è fuor di dubbio che la sua produzione avvenisse con le mungiture autunnali della transumanza di ritorno dalle malghe od alpeggi.

La stessa parola "stracchino" deriva da "stracco" (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.

E' tra i formaggi più conosciuti e consumati in Italia ed è molto apprezzato anche all'estero tanto che, in svariate nazioni, specialmente extraeuropee, vengono prodotti formaggi scadenti con nomi che imitano il "suono" del termine Gorgonzola, ma che di fatto costituiscono un illecito attacco alla tipicità del nostro formaggio con il solo scopo di guadagnare indebitamente quote di mercato.

Nell'immediato dopoguerra viene messa a punto una nuova tecnica, cioè la lavorazione del gorgonzola ad "una pasta" che, gradualmente sostituisce la precedente, tradizionale produzione "a due paste", assai empirica, sensibilmente più costosa, igienicamente e qualitativamente incostante.

Il Gorgonzola viene attualmente prodotto da una sessantina di caseifici che, vanno dalla piccola azienda familiare, alla grande industria nazionale. In ogni caso è un formaggio che richiede un notevole intervento e controllo manuale, oltre a particolarissimi esperienze e amore per il proprio lavoro da parte del personale addetto alla produzione.

Descrizione		Gorgonzola		
Classificazione	Categoria	DOP		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte		
	Lattifera	Vacca		
	Trattamento latte	Pastorizzato		
	Temperatura Cagliata	Crudo		
	Umidità pasta	Molle	Semiduro	Semiduro
	Tecnologia	Erborinato		
	Stagionatura	Semistagionato	Semistagionato, Stagionato	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico		
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 20÷32		
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, "alto" > 13		
Peso	Kg	9÷13,5	9÷13,5	5,5÷9
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Fiorita, Trattata (coperta da foglio di alluminio), NON EDIBILE		
	Aspetto	Ruvida, con macchie dovute allo sviluppo di colonie batteriche superficiali		
	Colore	Grigio e/o rosato.		
	Spessore	Sottile		
	Consistenza	Abbastanza rigida e fragile.		
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-paglierino, screziata da muffe verde-bluastrre, o grigio-azzurre (erborinatura) caratteristiche.		
	Struttura	Cremosa, Molle (alta)	Dura (bassa, medio-bassa) Compatta	Dura (bassa, medio-bassa) Compatta
	Erborinatura	Presente		

	Distribuzione	Regolare, con addensamenti in corrispondenza dei fori praticati nella forma		
	Colore	Grigio-azzurro	Verde-bluastro	Verde-bluastro
Odore / Aroma	Intensità	Poco/Abbastanza intenso	Intenso	Intenso
	Persistenza	Abbastanza persistente	Persistente	Persistente
	Riconoscimenti	Lattico cotto, sottobosco, muffa, fruttato; leggero ammoniacale crescente con la stagionatura		
	Retrogusto	n.a.	n.a.	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce (alto), Salato e Acido (medi), equilibrati	Dolce (medio), Salato (alto), Acido (medio), Amaro (basso) se troppo stagionato	Dolce (medio), Salato (alto), Acido (medio), Amaro (basso) se troppo stagionato
		Sensazioni Trigeminali	Piccante (assente/basso)	Piccante (alto)
Struttura (in bocca)		Cremosa (alta), Adesiva (media), Solubile (bassa)	Dura (bassa, medio-bassa) Le forme più stagionate: Compatta (medio-alta), Friabile (medio-bassa), Solubile (medio-alta)	Dura (bassa, medio-bassa) Le forme più stagionate: Compatta (medio-alta), Friabile (medio-bassa), Solubile (medio-alta)
Grasso (% s.s.)	≥ 48% - Formaggio grasso			

Utilizzo		Gorgonzola			
Utilizzo	In tavola	Poco utilizzato	E' un ottimo formaggio da tavola accompagnato da pane casereccio o polenta		
	In cucina	Molto diffuso il suo impiego nella preparazione di salse per condire primi piatti, o accompagnare carne, o verdure stufate.			
Abbinamenti	Vino	<p>Vini rossi, rosati, o bianchi, caratterizzati da una certa morbidezza e sapidità, o Vini passiti.</p> <p>Fra i rossi: <i>Valtellina superiore, Sassella, Dolcetto di ogni provenienza, Barbera leggermente frizzanti, Chianti Classico, Teroldego, Merlot del Triveneto, Sangiovese di Romagna, ecc.;</i></p> <p>Fra i bianchi: <i>Riesling, Pinot Bianco, Orvieto Classico, Frascati Sup., Malvasia secca, Gavi;</i></p> <p>Fra i rosati: <i>Chiaretto del Garda, Lagrein Kretzer;</i></p> <p>Fra i passiti: <i>Marsala vergine</i></p>	<p>Vini rossi, ben strutturato, caldo e generoso, invecchiato, o Vini passiti in genere</p> <p>Fra i rossi: <i>Barolo, Carema, Barbaresco, Gattinara, Ghemme, Chianti Classico Riserva, Recioto, Amarone, Brunello di Montalcino, Cabernet, ecc.;</i></p> <p>Fra i passiti: <i>Moscato passito liquoroso, Marsala vergine, Gambellara, Recioto di Soave, Ramandolo</i></p>	L'abbinamento fra birra e formaggi trova il suo culmine nelle classiche birre d'abbazia belghe che si sposano felicemente con il gorgonzola: tra gorgonzola del tipo piccante con birre trappiste (Trappe, Chymay bleu, Leffe); tipo dolce con birre bionde doppio malto .	
	Birra	Birre bionde doppio malto, classiche	Birre belghe "d'abbazia", "trappiste": <i>Trappe, Chymay bleu, Leffe</i>		
	Miele / Confetture	I preferiti sono quello di acacia o il millefiori.			
	Verdure – Frutta, Salse - Marmellate	Verdure crude (sedano, pomodorini, peperoni, ravanelli), o sulle insalate dopo aver creato una delicata salsa dressing. Verdure cotte (patate, zucche, broccoli, zucchine). Frutta fresca di stagione (fichi, pere, mele, kiwi, fragole), o con quella secca; Marmellate (confettura di agrumi), mostarde di frutta mista, o di castagne, o fichi; Salse di verdura (salsa di cipolla rossa, in particolare il gorgonzola piccante).			
	Pane	Bianco, casereccio, a pasta morbida			

Produzione		Gorgonzola				
Periodo produzione		Tutto l'anno				
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale • Spore (di penicillium) 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	100				
	Provenienza	Stalla				
	Munte	n.d.				
	Trattamenti Fisici	Intero				
	Trattamenti Termici	Pastorizzato				
	Aggiunte	<p>Fermenti lattici e lieviti selezionati</p> <p>L'uso di fermenti lattici come starter acidificanti, consente di produrre quelle aperture nella pasta idonee allo sviluppo di <i>Penicillium</i> e quindi della classica erborinatura verde-bluastro. Questa pratica è stata inserita per evitare le aperture meccaniche dovute alla miscelazione delle paste che, nel favorire lo sviluppo di <i>Penicillium</i>, avrebbero potuto aprire la strada alla contaminazione da <i>Listeria</i>.</p> <p>Inseminazione con una sospensione di spore di <i>Penicillium</i></p> <table border="1"> <tr> <td><i>Penicillium glaucum</i> (spore)</td> <td><i>Penicillium roqueforti</i> (spore)</td> </tr> </table>				<i>Penicillium glaucum</i> (spore)
<i>Penicillium glaucum</i> (spore)	<i>Penicillium roqueforti</i> (spore)					
Coagulazione	Tipologia	Presamica				
	Temperatura	28 ÷ 36 °C				
	Tempo	Almeno 40 minuti				
	Tipo di caglio	Vitello				
Rottura coagulo	Dimensione	Viene eseguito il taglio della cagliata e, successivamente, la rottura del coagulo a "chicco di riso" a cui segue l'eliminazione del siero				
Formatura		<p>La cagliata viene sistemata negli stampi (i "fasceruoli" o fascere) che le daranno la caratteristica forma e lasciata riposare</p> <p>Le fascere vengono girate alcune volte e, durante una di queste, sulle forme viene apposto un marchio che riporta il numero assegnato al caseificio, in modo da poter risalire al produttore</p>				
Trattamenti forma	Stufatura	In celle a 20÷22 °C con il 90÷95 %UR (il "purgatorio"), dove rimane per 3÷4 giorni. Questa fase è importante per consentire il consolidamento della forma, la selezione e lo sviluppo dei ceppi batterici utili per il migliore svolgimento della maturazione.				
	Salatura	Si effettua nel corso della fase di stufatura, "a secco", continuata per alcuni giorni, a temperatura di 18÷24 °C, distribuendo accuratamente il sale sulle facce e sullo scalzo. Dopo 3÷4 giorni, la forma si avvia alla stagionatura.				
Stagionatura	Tempo (min. – max)	50 ÷ 150 giorni	80 ÷ 270 giorni	60 ÷ 200 giorni		
	°C - UR%	In magazzini con temperatura di -1÷7 °C e UR del 85÷100%.				
	Cura forma	Quando la forma ha una stagionatura di 3-4 settimane, viene forata per consentire così all'aria di entrare nella pasta e favorire lo sviluppo delle colture di <i>Penicillium</i> già presenti nella cagliata e produrre la caratteristica erborinatura. Grossi e lunghi aghi metallici (5÷6 mm di diametro) penetrano la forma, prima su una faccia, poi sull'altra faccia				
Marchiatura	<p>Ogni forma riporta due marchi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uno all'origine che viene apposto su entrambe le facce piane, nel corso dei rivoltamenti durante la fase di formatura, contenente il numero di identificazione del caseificio, ottenuto mediante l'applicazione delle matrici distribuite dal Consorzio di tutela. • l'altro al momento in cui il prodotto ha raggiunto le caratteristiche per l'immissione al consumo e che 					

	<p>consiste in un foglio di alluminio gofrato (con un particolare rilievo di piccoli “g” stampati su tutto il foglio), che avvolge la forma intera, o la mezza forma con taglio in orizzontale, che consente rimanga impresso il marchio all'origine riportante il numero identificativo del caseificio ben visibile sulla faccia piana, e di avere sull'altra metà il marchio identificativo gofrato, riportato sull'alluminio a garanzia dell'autenticità e tracciabilità del prodotto.</p> <p>La forma «grande» avente le caratteristiche per essere definita «dolce», e le forme «media» e «piccola» aventi le caratteristiche per essere definite «piccanti», potranno rispettivamente riportare in etichetta dette indicazioni accanto, o al di sotto della denominazione «Gorgonzola», utilizzando caratteri grafici di dimensioni significativamente inferiori.</p>
<p>Commercializzazione</p>	<p>La produzione di latte, la sua trasformazione, la stagionatura del formaggio atto a divenire «Gorgonzola» e l'apposizione dei segni identificativi devono avvenire nella zona geografica delimitata della D.O.P. «Gorgonzola»</p> <p>Il «Gorgonzola» può essere immesso sul mercato informi intere, in mezza forma con taglio in orizzontale o in frazioni, avvolte dal foglio di alluminio gofrato.</p> <p>Il «Gorgonzola» può anche essere immesso sul mercato in frazioni preconfezionate, anche prive del foglio di alluminio gofrato, previa certificazione dell'organismo di controllo autorizzato oppure, qualora da quest'ultimo delegato, di altro organismo di controllo.</p> <p>Per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo del formaggio «Gorgonzola» immesso sul mercato in frazioni preconfezionate, il taglio e il confezionamento del «Gorgonzola» in frazioni deve infatti essere certificato dall'organismo di controllo autorizzato oppure, qualora da quest'ultimo delegato, da altro organismo di controllo. Questa pratica deriva dalla impossibilità, per rischi di sicurezza alimentare, di procedere al taglio meccanico della forma e della mezza forma con taglio in orizzontale avvolte dal foglio di alluminio gofrato, e dalla necessità, considerato che la forma di «Gorgonzola» non presenta alcuna marchiatura sullo scalzo, che l'origine delle frazioni ottenute prive del foglio di alluminio sia assicurata dall'organismo di controllo.</p> <p>Sono consentiti il taglio e il confezionamento di frazioni di «Gorgonzola» nel punto vendita al dettaglio su richiesta del consumatore, purché sia visibile il foglio di alluminio gofrato. Sono altresì consentiti il taglio e il confezionamento di frazioni di «Gorgonzola» nel punto vendita al dettaglio per la vendita diretta, purché sulla frazione di prodotto rimanga, in ogni caso, parte del foglio di alluminio gofrato a garanzia dell'autenticità.</p>