

Generalità	Gorgonzola			
Presentazione	<p><b>Gorgonzola</b>            È 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>, 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><b>Gorgonzola dolce:</b> stagionatura minima di 50 gg, prodotta <b>solo in forma grande</b>, 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).</p> <p><b>Gorgonzola piccante:</b> prodotta in <b>forma grande</b> con stagionatura minima di 80 gg, o in <b>forma piccola</b> con stagionatura minima di 60 gg, entrambe con pasta semidura, paglierina in cui spicca abbondante l'erborinatura, compatta, plastica, inizialmente appena adesiva, ma nel finale molto solubile. 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 note ammoniacali, il tutto su una base di lattico cotto. Il sapore è dominato dalla sapidità pronunciata, da una intensa piccantezza e, spesso, da un'evidente nota amara finale, bilanciata da una significativa e persistente tendenza dolce. Viene usato come ottimo formaggio da tavola spesso abbinato a frutta dolce e matura, o a miele, confetture e mostarde. È anche ingrediente importante in cucina per connotare molte preparazioni calde.</p> <p>Quando utilizzato "da tavola" l'utilizzo del «Gorgonzola» con le bevande non è facile. Si possono servire birre bionde, classiche, doppio malto con quello "dolce", ma birre belghe "d'abbazia", o "trappiste" con il quello "piccante". Non è facile da abbinare ai vini e in modo particolare a quelli rossi perché ha la caratteristica di accentuare le componenti <i>dure</i> del vino, soprattutto i tannini. Quindi è meglio privilegiare vini bianchi, maturi e di buon corpo, morbidi e con una discreta dolcezza, o anche spumanti "metodo classico" con stagionature minime di 36-60 mesi. All'aumentare della stagionatura e delle caratteristiche olfatto-gustative sono più indicati vini da vendemmie tardive o vini Passiti (es. Recioto di Soave, Ramandolo, "Vin santi", Marsala vergine, Passiti liquorosi bianchi o rossi, ...)</p>			
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO 10/1955</b>  <b>DOP Reg. CE 1107/1996</b></p>			
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Piemonte, Lombardia		
	Province-Zona	<p><b>Regione Piemonte</b>            Province di: <b>Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Verbano-Cusio-Ossola:</b> intero territorio</p> <p>Provincia di <b>Alessandria</b>, 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.</p> <p><b>Regione Lombardia</b>            Province di <b>Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia, Varese:</b> intero territorio</p>		
Tipologie	<b>Dolce</b>	<b>Piccante</b>	<b>Piccante (forma Piccola)</b>	
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	<p><b>Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola</b>            Via Andrea Costa, 5/c 28100 NOVARA            tel: (+39) 0321/626613 fax: (+39) 0321/390936            email: consorzio.gorgonzola@gorgonzola.it</p>			

	web: <a href="http://www.gorgonzola.it">www.gorgonzola.it</a>
<b>Storia</b>	<p>Il «Gorgonzola» è un formaggio assai antico, alcuni affermano che sarebbe stato fatto per la prima volta, nella località omonima alle porte di Milano, nell'anno 879.</p> <p>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, pertanto, la perfetta riuscita del «Gorgonzola», così come di vari altri formaggi.</p> <p>La cittadina di Gorgonzola, in ogni caso, rimane il centro di maggior fama, se non di maggior produzione o commercio per vari secoli; il primo vero nome di questo formaggio, infatti, 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.</p> <p>È 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.</p> <p>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 in costante.</p> <p>Il «Gorgonzola» viene attualmente prodotto da una sessantina di caseifici che vanno dalla piccola azienda famigliare, alla grande industria nazionale. In ogni caso è un formaggio che richiede da al personale addetto alla produzione un notevole intervento e controllo manuale, particolarissima esperienza e amore per il proprio lavoro.</p>

Descrizione		Gorgonzola		
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	DOP		
	<b>Prodotto</b>	Formaggio		
	<b>Materia prima</b>	Latte		
	<b>Lattifera</b>	Vacca		
	<b>Trattamento latte</b>	Pastorizzato		
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo		
	<b>Umidità pasta</b>	Molle	Semiduro	
	<b>Tecnologia</b>	Erborinato		
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato	Semistagionato, Stagionato	
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso		
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico		
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane ø 20÷32		
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto, "alto" > 13		
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	9,0÷13,5	9,0÷13,5	5,5÷9,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Fiorita, Trattata (coperta da foglio di alluminio), NON EDIBILE		
	<b>Aspetto</b>	Ruvida, con macchie dovute allo sviluppo di colonie batteriche superficiali		
	<b>Colore</b>	Grigio e/o rosato.		
	<b>Spessore</b>	Sottile		
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza rigida e fragile.		
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco paglierino, screziata da muffe verde-bluastrre, o grigio-azzurre caratteristiche (erborinatura).		

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

<b>Utilizzo</b>		<b>Gorgonzola</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Poco utilizzato	È un ottimo formaggio da tavola come "secondo piatto" o dessert, abbinato a svariati prodotti che ne esaltano le caratteristiche olfatto-gustative
	<b>In cucina</b>	Molto diffuso il suo impiego nella preparazione di salse per condire primi piatti, o accompagnare carne, o verdure stufate.	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	<p>Il «Gorgonzola» non è facile da abbinare ai vini e in modo particolare a quelli rossi perché ha la caratteristica di accentuare le componenti <i>dure</i> del vino, soprattutto i tannini</p> <p>Sono indicati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Vini bianchi</b>: maturi e di buon corpo, morbidi e con una discreta dolcezza;</li> <li>- <b>"Vin santi"</b>: <i>Vin Santo toscano, Vin Santo di Carmignano riserva, Vin Santo trentino,</i></li> <li>- <b>Vini passiti</b>: <i>Marsala vergine, Moscati passiti liquorosi (bianchi o rossi), Malvasie passite, Recioto di Soave, Ramandolo, ...</i></li> <li>- <b>Vini spumanti metodo classico</b>: con stagionature minime di 36-60 mesi</li> <li>- <b>Vini rossi</b>: ben strutturati, caldi e generosi, con tannini non troppo evidenti, anche frizzanti (<i>Dolcetto, Merlot del Triveneto, Barbera leggermente frizzante, ...</i>)</li> </ul>	
	<b>Birra</b>	<b>Birre bionde</b> doppio malto, classiche	<b>Birre belghe "D'abbazia" o "Trappiste"</b> : <i>Trappe, Chymay bleu, Leffe, ...</i>
	<b>Miele / Confetture</b>	I preferiti sono quello di acacia o il millefiori.	
	<b>Verdure – Frutta, Salse - Marmellate</b>	<p>Verdure crude: sedano, pomodorini, peperoni, ravanelli, o sulle insalate dopo aver creato con il formaggio una gustosa salsa dressing</p> <p>Verdure cotte: patate, zucche, broccoli, zucchine, ...</p> <p>Frutta fresca di stagione: fichi, pere, mele, kiwi, fragole, ...</p> <p>Frutta secca: noci, mandorle</p> <p>Marmellate, confetture, mostarde (di frutta mista, di pere, o di castagne, o di fichi)</p> <p>Salse di verdura (salsa di cipolla rossa, in particolare con il «Gorgonzola piccante»)</p> <p>Gelatine di vino, Mosti cotti, Aceti balsamici tradizionali (di Modena, di Reggio Emilia)</p>	
	<b>Pane</b>	Bianco, casereccio, a pasta morbida	

Produzione		Gorgonzola			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Spore (di <i>penicillium</i> )	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 nella pasta aperture idonee allo sviluppo di <i>Penicillium</i> che sviluppa la classica erborinatura. Questa pratica è stata inserita quando nel processo produttivo industriale si è abbandonata la tecnica della "miscelazione delle paste" (fredda e calda) che, per favorire lo sviluppo dell'erborinatura, produceva aperture meccaniche in cui si sarebbe potuta sviluppare una contaminazione batterica da <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>Sospensione di spore di <i>Penicillium roqueforti</i>, inserita nel latte in caldaia</p>			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	28 ÷ 36 °C			
	Tempo	≥ 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 di codice 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	<p>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.</p> <p>Dopo 3÷4 giorni, la forma viene avviata alla stagionatura</p>			
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 raggiunge 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 appena oltre la metà dello scalzo, prima da una faccia, poi dall'altra.			
Marchiatura	<p>Ogni forma riporta due marchi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– uno all'origine che viene <b>apposto su entrambe le facce piane</b>, 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.</li> <li>– l'altro al momento in cui il prodotto ha raggiunto le caratteristiche per l'immissione al consumo e che consiste in un <b>foglio di alluminio goffrato (con un particolare rilievo di piccoli "g" stampati su tutto il foglio)</b>, che avvolge la forma intera, o la mezza forma con taglio in orizzontale, che consente</li> </ul>				

	<p>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 goffrato, 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 le rispettive indicazioni accanto, o al di sotto della denominazione «Gorgonzola», utilizzando caratteri grafici di dimensioni significativamente inferiori.</p>
<p><b>Commercializzazione</b></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>Può essere immesso sul mercato informi intere, in mezze forme con taglio in orizzontale o in frazioni, avvolte dal foglio di alluminio goffrato.</p> <p>Può anche essere immesso sul mercato in frazioni preconfezionate, anche prive del foglio di alluminio goffrato, 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 i rischi di sicurezza alimentare, di procedere al taglio meccanico della forma e della mezza forma con taglio in orizzontale avvolte dal foglio di alluminio goffrato, 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 goffrato. 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 goffrato a garanzia dell'autenticità.</p>

