



Cartella stampa

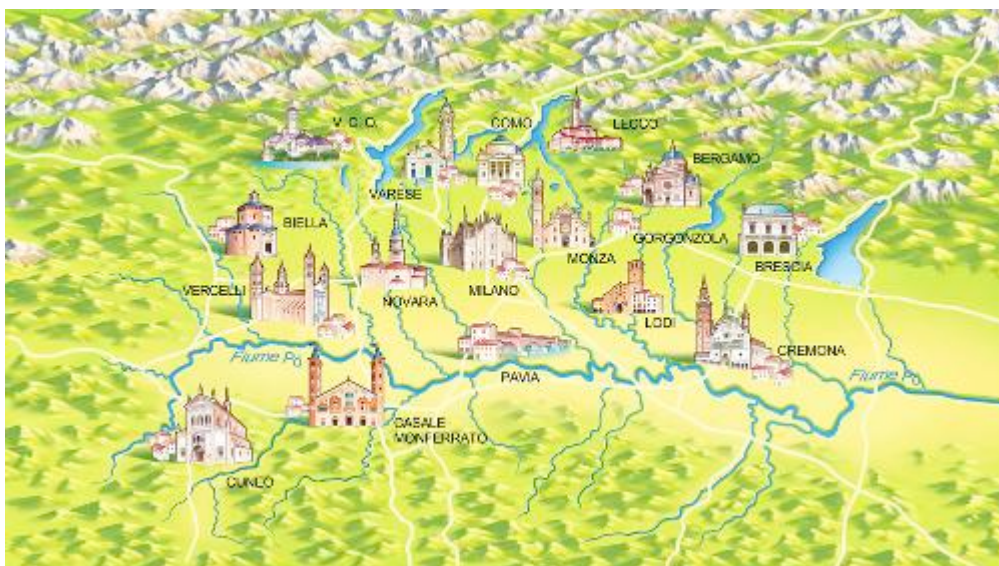
Gennaio 2016

*La storia di un prodotto dell'eccellenza gastronomica italiana,
la storia del suo territorio.*

IL GORGONZOLA, PRODOTTO D.O.P.

La qualità e l'autenticità del GORGONZOLA, **inserito nella lista dei prodotti D.O.P. dal 1996**, sono assicurate da una severa legislazione che definisce la zona geografica per la raccolta del latte e la stagionatura, oltre agli standard di produzione.

Forse non tutti sanno che **solo il latte degli allevamenti bovini delle provincie di Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese, Verbano-Cusio-Ossola** e il territorio di **Casale Monferrato** può essere utilizzato per produrre il gorgonzola conferendogli la denominazione d'origine protetta.



Ogni forma di gorgonzola deve essere marchiata all'origine e riportare sempre l'indicazione del caseificio in cui è stata prodotta. Perché possa essere venduto

Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola

Via A. Costa, 5/c – 28100 Novara

www.gorgonzola.com

UFFICIO STAMPA: STUDIO CONTATTO - 02.796988 - ufficiostampa@gorgonzola.com



come tale, il gorgonzola D.O.P. deve essere avvolto in fogli di alluminio recanti la **g** del Consorzio senza la quale il formaggio semplicemente **non è gorgonzola!**

IL CONSORZIO

Il Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola è stato creato nel 1970 ed ha sede a Novara. E' un ente senza fini di lucro che raggruppa 38 caseifici che rappresentano il 100% della produzione globale. Il Consorzio, che dipende direttamente dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha il preciso scopo di **vigilare sulla produzione e sul commercio del gorgonzola DOP** e sull'utilizzo della sua denominazione al fine di tutelare produttori e consumatori. Il Consorzio promuove tutte le iniziative tese a salvaguardare la tipicità e le caratteristiche del gorgonzola preservandole da ogni abuso, concorrenza sleale, contraffazione, uso improprio della DOP e comportamenti illeciti. Inoltre, in collaborazione con le Università, gli Istituti di ricerca e gli Istituti Tecnici Lattiero-Caseari, il Consorzio promuove ricerche tecnico-scientifiche.

I NUMERI

- Il gorgonzola è il **3° formaggio di latte vaccino** per importanza nel panorama dei formaggi DOP italiani, dopo i due grana
- **4.501.237** forme è stata la produzione globale di gorgonzola nel 2015 da parte delle circa **3000 aziende agricole** e **38 aziende associate** dislocate nel territorio consortile.
- **550 milioni di euro** circa è il giro d'affari del gorgonzola al consumo oggi.
- In Italia le **vendite** si suddividono per il 65% nel nord-ovest, 19% nel nord-est, 9% nel sud e nelle isole e il 7% al centro.
- Il **31 % della produzione è destinato all'esportazione**, prevalentemente nell'Unione Europea (con la Germania e la Francia che assorbono più del 50%

Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola

Via A. Costa, 5/c – 28100 Novara

www.gorgonzola.com

UFFICIO STAMPA: STUDIO CONTATTO - 02.796988 - ufficiostampa@gorgonzola.com



dell'esportazione totale), ma anche negli Stati Uniti, in Canada e in Giappone, paese in cui il consumo di formaggi italiani è in forte crescita.

LE ORIGINI

Il formaggio gorgonzola prende il nome dall'omonima cittadina alle porte di Milano. La sua data di nascita non è certa, come accade per molti alimenti tradizionali, ma si fa risalire al Medioevo, intorno all'anno 879, **più di undici secoli fa**.

Inizialmente si chiamava "*stracchino di gorgonzola*" con riferimento alle vacche "stracche", ovvero stanche dopo la transumanza dalle zone alpine della Valsassina alla zona pianeggiante di Gorgonzola. Quest'area, grazie alle particolari condizioni climatiche e all'efficiente sistema di irrigazione, presentava **pascoli stabili e foraggi di ottima qualità** che favorivano la produzione di molto latte, ingrediente primario e indispensabile per produrre formaggio.

La produzione del gorgonzola comincia ad estendersi di pari passo con la **canalizzazione delle risorse idriche e la costruzione dei navigli**, completati intorno al 1500, nelle aree del Milanese, del Lodigiano e del Pavese. In questo modo il formaggio poteva essere velocemente trasportato a Milano, insieme agli altri prodotti alimentari, dove il commercio era più fiorente soprattutto in occasione delle fiere. Un'ulteriore condizione geografica favorevole del territorio era rappresentata dalle grotte naturali della Valsassina perfette per la maturazione del gorgonzola anche nei mesi estivi durante i quali solitamente la lavorazione si interrompeva.

Col tempo nel nome rimane solo la parola "gorgonzola" e l'area di produzione si estende alla zona a cavallo tra Lombardia e Piemonte che comprende le provincie di **Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Verbano-Cusio-Ossola** e il territorio di **Casale Monferrato** per il Piemonte; **Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese** per la Lombardia. Solo il latte appena munto

Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola

Via A. Costa, 5/c – 28100 Novara

www.gorgonzola.com

UFFICIO STAMPA: STUDIO CONTATTO - 02.796988 - ufficiostampa@gorgonzola.com



degli allevamenti di queste province può oggi essere utilizzato per produrre il gorgonzola conferendogli la **Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)**.

Vera svolta nella produzione del gorgonzola e dei formaggi in generale si ha nel 1860 con le prime strutture di stagionatura. Per volere dell'allora Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio vengono messi a punto, infatti, interventi per migliorare le competenze tecniche degli operatori e, di conseguenza, il livello tecnico-produttivo. Nel caso del gorgonzola questo significa essenzialmente la stagionatura nelle celle frigorifere.

Oggi come allora il latte di altissima qualità insieme alla sana produzione dei foraggi, all'elevato standard igienico delle stalle nei territori consortili e all'accurato procedimento tuttora manuale sono la premessa per la realizzazione di un prodotto dell'eccellenza italiana, espressione di una tradizione antichissima fatta di sapori sinceri e genuini. Ecco perché si dice che l'unico segreto del gorgonzola è quello di non avere segreti!

METODO DI PRODUZIONE



Anche nella grande industria nazionale **il procedimento di produzione del gorgonzola prevede ancora un forte intervento manuale**. Il formaggio si ottiene utilizzando esclusivamente latte vaccino intero pastorizzato cui si aggiungono fermenti lattici, caglio e spore di penicilli. A coagulazione avvenuta la cagliata viene sistemata nei fassiroli, o fascere, in quantità di circa 15 kg per ogni forma e viene lasciata riposare per

permettere la perdita di siero. Successivamente le forme vengono girate e **marchiate su entrambe le facce** con il numero identificativo del caseificio di produzione. Quindi vengono spostate in celle, dette "purgatorio", con una temperatura di 18/24°C, dove le forme vengono **salate manualmente**.

Consorzio per la tutela del formaggio

Via A. Costa, 5/c – 28100 PAVIA

www.gorgonzola.com

UFFICIO STAMPA: STUDIO CONTATTO - 02.796988 - U





Dopo 3 settimane circa di stagionatura, in celle frigorifere a 2/7° C, con umidità del 85/99%, ha luogo la **foratura con grossi aghi metallici** che permette all'aria di entrare nella pasta, sviluppare le colture già innestate nella cagliata e dare così vita alle inconfondibili venature blu/verdi del gorgonzola. A stagionatura ultimata, dopo circa 2 mesi, le forme vengono tagliate e ciascuna parte viene avvolta in alluminio riportante l'inconfondibile **G** in rilievo del Consorzio, unica garanzia di qualità dove **C** sta ad indicare il Consorzio e **G** si riferisce al formaggio gorgonzola. **Senza il numero del caseificio d'origine, i marchi del Consorzio e l'alluminio in rilievo, infatti, il formaggio non è gorgonzola.**

CARATTERISTICHE



Il gorgonzola è un **formaggio molle a pasta cruda** che appartiene alla famiglia degli "erborinati" (da "erborin", che in dialetto milanese vuol dire prezzemolo) ovvero di quei formaggi che presentano le tipiche striature verdi date, non dall'utilizzo del prezzemolo, bensì dalla formazione di muffe. Altri "erborinati" famosi sono il Castelmagno della provincia di Cuneo, il Blu del Moncenisio, lo Stilton inglese e il Roquefort francese. Occorre circa un quintale di latte per ottenere una forma del peso di circa 12 kg.

DOLCE O PICCANTE?

Il gorgonzola del tipo piccante, si differenzia, oltre che per il **gusto forte e deciso** più simile al "roquefort" francese o allo "stilton" inglese, per le venature blu/verdi più accentuate e per la **pasta più consistente e friabile**. Il gorgonzola piccante prevede un **periodo di stagionatura più lungo** e durante la lavorazione vengono innestate colture di penicilli differenti. Questo tipo di gorgonzola, detto anche "gorgonzola del nonno" o "antico" perché consumato maggiormente in passato, rappresenta oggi circa il 9% della produzione nazionale.

Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola

Via A. Costa, 5/c – 28100 Novara

www.gorgonzola.com

UFFICIO STAMPA: STUDIO CONTATTO - 02.796988 - ufficiostampa@gorgonzola.com



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Il gorgonzola ha un alto contenuto di minerali e vitamine. E' inoltre appurato che il gusto e l'aroma del gorgonzola provocano un'attivazione sensoriale che stimola la secrezione di bile e di succo pancreatico favorendo in questo modo la digestione dei grassi e delle proteine.

100 gr. di GORGONZOLA contengono:

Calorie	330 kcal
Proteine	19 gr
Carboidrati	0
Grassi	27 gr
Fosforo	360 mg (45% rda)
Calcio	420 mg (52% rda)
Vitamine	A - B1 - B2 - B6 - B12 - PP

Secondo una **recente ricerca** commissionata dal Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola al **professor Mario Del Piano, medico gastroenterologo**, il gorgonzola è tollerato anche da chi soffre di intolleranze alimentari (circa il 70% della popolazione adulta). Già in passato il professor Del Piano aveva sottolineato le particolari qualità nutritive del gorgonzola, impiegato sin dal Medioevo nella cura dei disturbi gastro-intestinali, e ancor oggi somministrato agli ammalati inappetenti per malattie croniche e neoplastiche. *"Il Gorgonzola – ha aggiunto il professor Del Piano – grazie alla triplice fermentazione cui è sottoposto il latte (lattica, con i lieviti e le muffe) è consigliabile a tutti coloro, che pur avendo l'intolleranza al lattosio, non vogliono rinunciare a mangiare un buon formaggio!"*.

IL GORGONZOLA A TAVOLA

Il gorgonzola è un alimento dalla forte personalità che si presta ad essere utilizzato sia come portata in un pranzo di tutti i giorni sia come ingrediente principale nelle creazioni degli chef più rinomati.

Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola

Via A. Costa, 5/c – 28100 Novara

www.gorgonzola.com

UFFICIO STAMPA: STUDIO CONTATTO - 02.796988 - ufficiostampa@gorgonzola.com



CURIOSITA' E LEGGENDE

Durante la seconda guerra mondiale **Winston Churchill** fece segnare la cittadina di Gorgonzola con un cerchietto rosso sulle carte per evitare che venisse bombardata in quanto produttrice del formaggio di cui era ghiotto.

Negli anni '40 i quotidiani dell'epoca riportavano che l'italianissimo gorgonzola era il formaggio più consumato nel ristorante della **Camera dei Comuni di Londra**.

Il gorgonzola ha anche un **Santo protettore, San Lucio**, il cui culto cominciò nell'800 quando i formaggiai offrivano al santo una lira in cambio della sua benevolenza. Al santo fu anche dedicato un grande quadro nella *Chiesa di San Bernardino alle Ossa* a Milano, proprio vicino al grande mercato del Verziere dove il formaggio era tra i generi più contrattati e, tra questi, il gorgonzola era il Re. Con lo spostamento del mercato il culto scemò restando comunque attivo fino ad oltre il 1960.

Le più celebri leggende sulla nascita del gorgonzola sono due e la fanno risalire una **alla sbadataggine, l'altra all'amore**. Nel primo caso si racconta che un mandriano si concesse una sosta in quel di Gorgonzola e, avendo dimenticato l'attrezzatura per lavorare il latte destinato a diventare crescenza o quartirolo, lasciò la cagliata in un recipiente riservandosi di unirla a quella del giorno dopo per poi lavorare il tutto con gli attrezzi recuperati. Tuttavia l'unione delle due "paste" di consistenza diversa provocò il passaggio dell'aria negli interstizi e di conseguenza la diffusione delle muffe. Nacque così il gorgonzola. Stesso copione nella storia più romantica in cui il protagonista non è un mandriano, bensì un giovane casaro sbadato per amore!

UFFICIO STAMPA CONSORZIO GORGONZOLA

STUDIO CONTATTO di Cristina Trolli

via Omboni, 6 - 20129 Milano

tel. +39.02.796988 - +39.348.2680685

manuelaadinolfi@studiocontatto.net – ufficiostampa@gorgonzola.com

www.studiocontatto.net

facebook.com/studiocontatto

Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola

Via A. Costa, 5/c – 28100 Novara

www.gorgonzola.com

UFFICIO STAMPA: STUDIO CONTATTO - 02.796988 - ufficiostampa@gorgonzola.com