Gorgonzola Dop, occhio al nome e ai fraintendimenti

gorgonzola-3ae2f562

Il Consorzio di tutela del Gorgonzola Dop ha recentemente segnalato l'impropria associazione del nome "Gorgonzola" a tutte quelle tipologie di formaggi legati a latte estraneo alla Dop. Il Gorgonzola presenta caratteristiche ben precise, su tutte l'utilizzo esclusivo di latte di vacca appena munto e proveniente dalla zona compresa tra Piemonte e Lombardia.

Alla luce di ciò quindi non possono esistere varianti come il "Gorgonzola di Bufala" o il "Gorgonzola di Capra", sebbene facciano parte degli "erborinati" ovvero quei formaggi che presentano striature verdi derivate dalla formazione (intenzionale) di muffe.

Fonte: Ansa