Cresce la voglia di Gorgonzola

gorgonzola-evid-54f59df8

Qual è il formaggio che non conosce crisi, e anzi guadagna apprezzamenti e conoscitori su e giù per lo Stivale (e all'estero)? È il Gorgonzola. Partito da un cittadina alle porte di Milano, l'erborinato più famoso d'Italia si è guadagnato nel tempo il terzo posto tra i formaggi di latte vaccino nel panorama delle DOP italiane, dopo i due più blasonati grana. È anche l'unico formaggio che nel 2013 non ha gorgonzola intsubito cali, anzi ha visto aumentare leggermente la produzione. Ed è noto anche fuori dai confini nazionali: figura infatti tra i primi quattro formaggi esportati all'estero. Il gorgonzola è un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, con screziature verdi dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe. È prodotto con latte pastorizzato proveniente da stalle situate nella zona di origine (alcune province di Piemonte e Lombardia), con aggiunta di fermenti lattici e muffe selezionate. La stagionatura si protrae per almeno 50 giorni per il tipo dolce e fino a oltre 80 giorni per il tipo piccante.

IN TAVOLA E IN CUCINA

Nella ristorazione ha ormai superato i confini del consumo locale in Piemonte e Lombardia (dove non può mancare nel piatto dei formaggi) per estendersi in tutto lo Stivale e a tutte le tipologie di ristorazione, dalla pizzeria allo stellato. «Esistono tre tipologie di Gorgonzola - spiega Fiorenzo Santini, Ad di Speca Alimentari di Verbania, una delle province interessate dalla produzione e vero intenditore del prodotto - quello asciutto, con una stagionatura di non oltre due mesi, molto utilizzato dalle pizzerie perché bagna meno la pasta, quello medio usato per la lavorazione di primi piatti e ripieni nei ristoranti e quello cremoso, che viene proposto nel tagliere di formaggi. La consistenza è fondamentale, e dipende essenzialmente dalla stagionatura ma anche dal tipo di fermenti utilizzati. Gli intenditori sanno che il Gorgonzola di qualità deve avere una consistenza cremosa, ma non deve essere troppo morbido; non deve né stare in piedi, né cedere o scivolare troppo». Come si presenta in tavola? «Un Gorgonzola di qualità nel giro formaggi deve essere degustato a metà percorso - continua Santini -, dopo i freschi e prima deigorgonzola int 2 più stagionati e saporiti. Secondo me invece non va accompagnato da mieli o marmellate, perché ha un gusto uniforme, è un formaggio che

vive da solo». Il Gorgonzola ha pochi veri “concorrenti”; nel Sud Italia però nelle pizzerie viene spesso utilizzato il Bergader, un formaggio tedesco erborinato molto verde con un gusto forte, che un tempo veniva spesso “spacciato” per gorgonzola. «Ma chi lo prova capisce la differenza e cambia, come mi ha confessato un pizzaiolo di Napoli» dice Santini.

SIMBOLO DEL MADE IN ITALY

Una conoscenza crescente del prodotto che sta uscendo dai confini nazionali. «L’export sta andando molto bene e sta crescendo l’interesse dei mercati più lontani come Cina, Giappone e Dubai. In questo senso l’Expo, se utilizzato in modo intelligente, potrebbe dare una grossa spinta alle nostre produzioni Made in Italy, che spesso sui mercati esteri come la Russia sono soggette a falsificazioni anche grossolane» spiega Nicoletta Bassi, della Bassi Formaggi, azienda produttrice di gorgonzola. Insomma la duttilità di questo formaggio, nelle sue diverse declinazioni, lo rende adatto ai vari tipi di ristorazione, dalla tavola calda alla pizzeria, su su fino all’alta cucina dove viene sempre più utilizzato, in rivisitazioni di grandi classici come il Risotto al Gorgonzola, cime di rapa e salsiccia di Bra, o in accostamenti più arditi come la Crema di topinambur, cioccolato e gorgonzola del testimonial Cannavacciuolo. L’importante è saper sfruttare quel suo gusto così particolare.

cavannaciuolo**Lo chef testimonial: da Churchill a Cannavacciuolo, i fan del Gorgonzola**

Da alcuni è considerato formaggio iperlocale e anzi “padano” (pensiamo all’esilarante Accademia del gorgonzola nel film “Benvenuti al Sud”), ma in realtà il formaggio striato di verde ha fan assolutamente insospettabili, e non da oggi. Sapevate ad esempio che il grande statista Winston Churchill ne andava pazzo, preferendolo al più scialbo Blue Stilton, erborinato britannico? Venendo ai giorni nostri, è il bistellato chef partenopeo Antonino Cannavacciuolo, che di lumbard ha davvero poco a parte il suo ristorante sul lago d’Orta, il testimonial della campagna in corso “Più lo conosci, più ti piace” del Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola. In primo piano nei messaggi (spot e pagine stampa) le qualità nutrizionali del formaggio, la sua ricchezza di calcio, fosforo e vitamine e il caratteristico penicillium, ottenuto naturalmente e che lo rende più digeribile di altri formaggi semistagionati.

Due marchi per due utilizzibox 2

Sono due le tipologie di Gorgonzola nel portafoglio dei prodotti a marchio della Cooperativa italiana Catering, selezionati pensando alle esigenze delle zone d’Italia che non lo consumano per tradizione. Ce li spiega Nicoletta Bassi dell’omonima azienda che li produce entrambi. «Il prodotto a marchio Box 1Tavola Viva è un Gorgonzola più asciutto e dal prezzo più aggressivo, con 65-75 giorni di

stagionatura, mentre quello marchiato Qualitaly, con 55-60 giorni di stagionatura e adatto al servizio in tavola e a una ristorazione medio-alta, è morbido e cremoso. Il tipo asciutto è adatto al consumo veloce di pizzerie, tavole calde e bar che lo usano per panini, piadine e pizze, situazioni in cui il formaggio deve essere facile da gestire nel taglio».

Gorgonzola, un formaggio fatto a mano