Gorgonzola, un formaggio fatto a mano

produz-1-33ebc820

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. Serve un quintale di latte per ottenere una forma del peso di circa 12produz 2 kg. 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. Dopo 3 settimane circa di stagionatura, in cproduz 3elle 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.

(Fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola)

Cresce la voglia di Gorgonzola