



Gorgonzola Dop, le proprietà nutrizionali che non ti aspetti

È un formaggio che vanta origini antiche e già i nostri antenati ne avevano riconosciuto le eccellenti virtù per la salute e le caratteristiche nutrizionali, oltre ad un sapore unico ed inimitabile.



Gorgonzola DOP.

Articolo di Alessandra Gabrielli

A renderlo riconoscibile tra mille altri formaggi sono le tipiche **screziature verdi** dovute al processo di erborinatura, ovvero la formazione di muffe. È il **Gorgonzola Dop (Denominazione di origine protetta)**, un formaggio tipicamente italiano e prodotto utilizzando **solo latte intero di vacca**. Originario della provincia di Milano, la sua produzione si è estesa e suddivisa, nel tempo, più o meno equamente tra Lombardia e Piemonte. Viene inserito tra i formaggi piemontesi perché il [Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola Dop](#), istituito nel 1970, ha sede a Novara.

Gorgonzola Dop, le proprietà nutrizionali

Già nel Medioevo, nelle pianure intorno a Milano dove è nato il Gorgonzola, si mangiava un formaggio chiamato stracchino e che aveva come caratteristica di essere **digeribile e di sanare alcuni disturbi gastro-intestinali**. Infatti, la presenza di **fermenti lattici** influisce positivamente sulla flora batterica intestinale ed esercita una funzione antidiarroica, batteriostatica ed antibiotica.

Da sempre il Gorgonzola viene prodotto con latte purissimo e di alta qualità ottenuto da vacche che vivono in un ambiente salubre, privo di pesticidi e che non vengono sottoposte a cure antibiotiche. Proprio questo "habitat" consente la **formazione di muffe e fermenti lattici**, molto delicati e sensibili all'ambiente che li circonda, e responsabili delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

I **fermenti lattici** sono indispensabili alla produzione del Gorgonzola [Dop](#) e possono sostituire perfettamente quelli che acquistiamo in farmacia. Le **muffe** che danno vita alle striature verdastre, appartengono alla specie "**Penicillium roqueforti**", da cui viene ricavata la penicillina.

Inoltre altre **caratteristiche nutrizionali del Gorgonzola** si possono così riassumere:

- è ricco di minerali, vitamine e contiene una notevole quantità di proteine nobili;
- la percentuale di grassi non è particolarmente elevata se paragonata ad altri formaggi;
- è un prodotto appetibile grazie all'aroma e al gusto che lo caratterizzano e, per tali motivi, è prescritto per i disappetenti per malattie croniche e neoplastiche, anche se in trattamento chemioterapico;
- è un antiossidante, altamente digeribile.

Gorgonzola Dop, tra storia e leggende



Gorgonzola DOP, tra storia e leggende.

La **storia del Gorgonzola** è davvero antica e le testimonianze che fanno riferimento ad esso sono diverse. Si narra che, nell'XI secolo, Carlo Magno gustava un formaggio dal sapore intenso e caratterizzato da venature verdi. Nei Promessi Sposi a Renzo, in fuga nelle campagne milanesi, viene offerto dello "stracchino" in una locanda nei pressi di Gorgonzola, la cittadina alle porte di Milano che sembra abbia dato i natali al noto formaggio nel lontano anno di grazia 879.

Nella zona di Gorgonzola, in provincia di Milano, già dal Medioevo era uso radunare le mandrie durante la transumanza. Con le grandi quantità di latte disponibile veniva prodotto uno stracchino, ovvero un formaggio fatto con il latte delle vacche "stracche" cioè stanche perché, in autunno, scendevano dalle montagne in val Padana. Da qui il nome stracchino di Gorgonzola. Questo prodotto aveva tra i suoi benefici, quello di curare alcuni disturbi gastro-intestinali e, secondo una vecchia credenza, favoriva la longevità.

Non mancano le leggende intorno alle sue origini. La più romantica vuole che un giovane casaro lasciasse il suo posto di lavoro per raggiungere la sua amata. Al mattino seguente, per non farsi scoprire, mescolò la cagliata della sera con quella del mattino; il risultato fu un formaggio morbido che rimaneva tenero anche se lasciato stagionare. Il giovane cercò di favorire l'asciugatura forando le forme e, in questo modo, si formarono le muffe che risultarono commestibili e che diedero al formaggio un sapore gradevole e caratteristico. Era nato il Gorgonzola.

Secondo altri, la nascita ebbe luogo a Pasturo nella Valsassina, centro caseario conosciuto da secoli in cui sono presenti grotte naturali le cui temperature oscillano costantemente tra i 6°C e i 12°C, favorendo la formazione di muffe e la perfetta stagionatura di molti formaggi.

Processo produttivo

Dal punto di vista della lavorazione, il gorgonzola non differisce molto dalla preparazione dello stracchino. Le differenze peculiari sono:

- l'aggiunta nel latte di penicillium (specie roqueforti) e lieviti oltre ai comuni fermenti;
- forature della forma durante la stagionatura per attivare la formazione di muffe;

Dolce o piccante: due varianti di una stessa bontà

Esistono **due tipi principali di Gorgonzola** che vengono differenziati dall'aggettivo **dolce e piccante**. Il primo, cremoso e a pasta molle, ha un sapore leggermente piccante; il secondo, con sapore più deciso e forte, si differenzia dal primo anche per la consistenza della pasta semidura, friabile e simile agli erborinati di origine francese.

La differenza sostanziale a livello produttivo tra le due versioni sta nel fatto che il piccante ha stagionatura di almeno 80 giorni mentre il dolce di appena 50.

Fonti

www.gorgonzola.com

www.wikipedia.org

FORMAGGIO GORGONZOLA DOP
Elenco aziende produzione e vendita:
Contattaci se vuoi essere presente qui!

Data di creazione

10/08/2017

Autore

alessandra-gabrielli