

Il caso non esiste

Scritto da Monica Cresci x ilgiornale.it
Martedì 23 Novembre 2021 00:05 -



Ed eccone la prova

Non tutti sanno che il gorgonzola è nato per caso. O, meglio, così narrano le leggende legate all'origine di questo formaggio cremoso, impreziosito da venature verdognole. Quella che in apparenza sembra una decorazione marmorea, in realtà caratterizza uno dei formaggi più noti e amati in tutto il mondo, che deve la sua bontà alla presenza di una muffa. Una peculiarità che deriva da anni di perfezionamento, iconica sia dal punto di vista estetico che da quello alimentare.

La storia di questo formaggio è antica, ricca di aneddoti e di tantissime leggende, ma rimane indissolubilmente legata all'omonima cittadina lombarda che gli ha donato il nome e, ovviamente, anche i natali. La tecnologia e le ricerche moderne hanno migliorato il procedimento produttivo, dislocandolo anche verso la zona di Novara e Pavia, ma la fama ne ha permesso l'esportazione in tutto il mondo.

Gorgonzola, tra storia e leggenda

L'origine di questo formaggio così particolare è incerta, ma sicuramente legata all'omonima cittadina lombarda, dalla quale prende il nome: Gorgonzola. Un tempo noto come stracchino di Gorgonzola, è un prodotto particolare che può vantare un sapore dolce e, al contempo, leggermente piccante.

Si pensa sia nato intorno al 879 d.C. anche se secondo alcuni studiosi la vera zona di origine risulterebbe Pasturo nella Valsassina, luogo noto per le grotte naturali dove la temperatura media costante tra i 6°C ed i 12°C garantirebbe la perfetta stagionatura dei formaggi, gorgonzola compreso.

Secondo i racconti tramandati di famiglia in famiglia, il gorgonzola sarebbe nato per caso, per via della sbadataggine di un casaro. Secondo la leggenda, l'uomo lasciò incustodito del latte cagliato per una notte intera e, distratto dal pensiero della sua amata, il giorno successivo lo mescolò con dell'altro latte cagliato. Creando così un formaggio a pasta morbida con venature particolari, ma dal sapore e dal profumo intenso. C'è invece chi sostiene provenga dalla dimenticanza sempre di un casaro, che lasciò il fagotto con la cagliata tutta la notte appeso e che, per recuperarlo, lo unì a un'altra cagliata fresca. A stagionatura avvenuta ricavò proprio il gorgonzola, un impasto saporitissimo e davvero gustoso.

Gorgonzola, caratteristiche e produzione

Il gorgonzola vanta una genesi particolare e non definita, come già accennato, ma c'è anche chi azzarda si tratti di uno "stracchino uscito male". Di sicuro la produzione iniziale è legata all'omonima cittadina, ma anche alle aree limitrofe dove la lavorazione risultò di successo. I caseifici locali cominciarono a creare con costanza questo formaggio dalla profumazione forte e dal gusto intenso, ottenendo un grande favore commerciale sia in madre patria che all'estero.

Il caso non esiste

Scritto da Monica Cresci x ilgiornale.it
Martedì 23 Novembre 2021 00:05 -

Agli inizi del 1900 la richiesta aumentò a dismisura, in particolare in Inghilterra, Francia e in Germania, fino a ricevere nel 1996 la nomina di prodotto DOP dalla Comunità Europea. La particolare lavorazione nel tempo ne ha dislocato la produzione verso aziende ben attrezzate, in grado di agevolare una stagionatura a norma di legge. Oggi sono circa trenta le aziende che producono il gorgonzola e tutte nella zona del pavese, di Novara e con una piccola percentuale nell'area di Milano.

Il formaggio è noto per il colore bianco paglierino della sua pasta cruda sottoposta a un processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe verdognole grazie alle di spore di *Penicillium*, aggiunte al latte pastorizzato e proveniente da mucche esclusivamente locali. Morbido e cremoso, può risultare più delicato o maggiormente piccante, in base proprio all'intensità delle muffe. La stagionatura varia tra i 50 e i 150 giorni per il gorgonzola dolce, e tra gli 80 e i 270 per quello piccante.

Proprietà e fiere del gorgonzola

Nonostante le credenze popolari, il gorgonzola non è un formaggio così calorico come viene dipinto, ma possiede proprietà importanti perché ricco di vitamine e minerali. È privo di glutine e fortemente digeribile, proprio grazie alla profumazione intensa, che attiva la secrezione di bile e del succo pancreatico. È inoltre un alimento benefico perché contrasta l'ansia e la depressione ed è ricco di spermidina, molto utile nella prevenzione di malattie quali il cancro, il morbo di Parkinson e l'Alzheimer.

Nonostante la produzione da tempo sia stata dislocata nei 30 caseifici collocati tra Lombardia e Piemonte, ancora oggi la cittadina di gorgonzola ne conserva l'origine e la tradizione. Che ben rappresenta attraverso l'omonima fiera, nota come Sagra Nazionale annuale del Gorgonzola, e che si tiene a settembre. Un momento di incontro e di scambio culturale, in grado di attirare turisti da ogni parte del mondo. Non solo proposte alimentari e rivisitazioni in chiave moderna ma anche canti, balli, storie e culture locali, per un evento che da secoli cattura l'attenzione e la curiosità degli appassionati di questo formaggio così unico e davvero inimitabile.