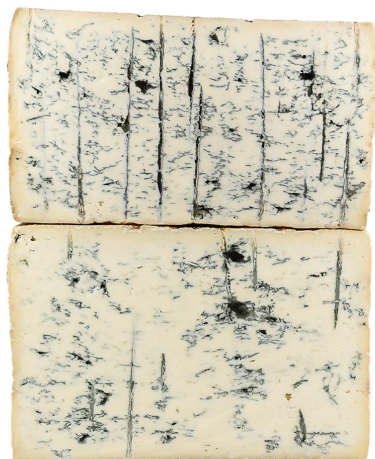


# Gorgonzola DOP piccante



Secondo una leggenda a inventare il Gorgonzola sarebbe stato un casaro innamorato, che per correre a un appuntamento con l'amata "dimenticò" per tutta una notte una cagliata nella caldaia, mescolandola poi alla lavorazione del mattino successivo: le forme così ottenute, dato che la pasta della sera prima, più acida, non si amalgamava perfettamente con la pasta del mattino, risultarono ricche di pieghe e interstizi, che durante la stagionatura favorirono lo sviluppo di muffe all'interno del formaggio, il quale però fu ritenuto una piacevole novità e quindi replicato a bella posta. In effetti nella produzione del Gorgonzola si è seguito a lungo il metodo della lavorazione "a doppia pasta", unendo insieme la cagliata della sera con quella del mattino. Caratteristiche tipiche della lavorazione del Gorgonzola, formaggio a denominazione di origine dal 1955, sono la "stufatura", ossia la permanenza delle forme fresche in un locale riscaldato per la sgrondatura del siero, e la foratura con aghi per favorire lo sviluppo del penicillo. Bisogna comunque distinguere il più noto Gorgonzola Dolce, a pasta morbida e cremosa, da quello Piccante, più tradizionale, dalla pasta più consistente per il minor contenuto di siero a seguito di una "stufatura" più lunga.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina e compatta, con ricca erborinatura blu-verdastra. La crosta è di colore rossiccio chiaro, di norma protetta con carta stagnola

**Sapore:** forte, dominato dalle note robuste del penicillo

## Provenienza

- Lombardia
- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

## Marchi





Allevatore di Formaggi

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi, rhum. Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse, gelatina di vino al Vin Santo o al Marsala. Gambi di sedano bianco. Pane di segale, polenta

#### **Caratteristiche tecniche**

**Latte:** vaccino, intero, pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 48% Mgss

**Peso:** 10-12 kg

**Dimensioni:** diametro 25-30 cm, h. 30-35

**Produttori:** caseifici aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Gorgonzola

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.