

Formaggio Gorgonzola D.O.P.

(Fonte: Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola)

La Zona d'Origine

Il vero Gorgonzola nasce solo nelle province di Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia, Varese, Verbania (VCO), Vercelli e nel territorio di Casale Monferrato.

Come si presenta

Il Gorgonzola è un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, caratterizzato da venature azzurro-verdastre (erborinature), che lo rendono estremamente unico nell'aspetto. E' prodotto esclusivamente con latte vaccino intero, con aggiunta di fermenti lattici e muffe selezionate (da cui le caratteristiche venature). La consistenza della pasta è morbida, infatti per un consumo ottimale è bene toglierlo dal frigorifero almeno mezz'ora prima di consumarlo, per godere al massimo della sua cremosità. Il sapore (decisamente particolare) è molto gustoso. Il profumo deciso risulta molto gradevole e stuzzicante.

Si distingue così

All'origine le forme vengono marchiate su entrambe le facce piane della forma di Gorgonzola, ma il consumatore, all'atto dell'acquisto, potrà avere la garanzia di autenticità dal marchio "CG" riprodotto a lato, goffrato sull'alluminio, fornito esclusivamente dal Consorzio alle ditte autorizzate.

I valori nutrizionali

Il formaggio gorgonzola è un erborinato molle, grasso a pasta cruda, lavorato solo con latte della zona "doc". Ci vuole circa un quintale di latte per ottenere una forma, il cui peso, una volta matura, è di circa 12 kg. Il gorgonzola ha un alto contenuto minerale e vitaminico. Ad esempio 100 gr. di prodotto equivalgono ad un valore energetico di 330 kcal pari a 1375 kj e contengono 19 gr. di proteine, 0 carboidrati e 26 gr. di grassi; quindi 360 mg. di fosforo (45% rda), 420 mg. di calcio (52% rda) e le seguenti vitamine: A - B1 - B2 - B6 - B12 - PP. E' inoltre appurato che il gusto ed il particolare aroma del gorgonzola, al pari dei formaggi fermentati, provocano un'attivazione sensoriale che stimola la secrezione della bile e di succo pancreatico, favorendo in questo modo proprio la digestione dei grassi e delle proteine.

Composizione media del Gorgonzola e % della razione giornaliera*

	Proteine (g)	Lipidi (g)	Colesterolo (mg)	Energia (Kcal)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	K (mg)	Na (mg)	Vit. A (µg)	Vit. B ₂ (mg)
Composizione*	20	31	70	358	612	356	0,3	138	1450	420	0,18
% razione giornaliera**	13,3	23,8	13,7	9,0	34,9	14,8	1,4	2,3	31,9	22,5	5,6

*) x 100 g di alimento edibile

***) Calcolata per 50 g di prodotto e per una dieta di 2000 Kcal/die