



Allevatore di Formaggi

Gorgonzola DOP piccante



Descrizione

Una leggenda narra che l'inventore di questo straordinario ed unico formaggio erborinato fosse un casaro innamorato. Dimenticando una cagliata nella caldaia per un'intera notte, la mescolò poi alla lavorazione del mattino seguente. Le forme ottenute, data la parziale non omogeneità delle due paste, presentavano pieghe e interstizi. Questi favorirono lo sviluppo di muffe durante la stagionatura, creando una piacevole novità che fu poi replicata intenzionalmente. In effetti, la produzione del Gorgonzola ha a lungo seguito il metodo della "doppia pasta", unendo la cagliata della sera con quella del mattino. Caratteristiche tipiche della lavorazione del Gorgonzola DOP, formaggio a denominazione di origine dal 1955, sono la "stufatura". Questa consiste nella permanenza delle forme fresche in un locale riscaldato per la sgrondatura del siero. Altra fase cruciale è la foratura con aghi, per favorire lo sviluppo del penicillo. A differenza del Gorgonzola DOP Dolce, a pasta morbida e cremosa, il Gorgonzola DOP Piccante presenta una pasta più consistente, dovuta al minor contenuto di siero conseguente a una "stufatura" più lunga. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 48% Mgss
- **Peso:** 10 -12 kg
- **Diametro:** diametro 25-30 cm, h. 30-35
- **Produttori:** caseifici aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Gorgonzola
- **Codice Forma:** 1007341
- **Codice tagliato:** Vari codici