

## **Formaggio Gorgonzola DOP: metodo di produzione**

Di seguito un elenco dei passaggi necessari alla produzione della celebre specialità casearia:



**01. Latte fresco vaccino**, rigorosamente **intero**, una volta arrivato in caseificio, viene **pastorizzato** e versato in apposite vasche.



**02. Caglio, fermenti lattici e spore di penicillium glaucum** (una particolare tipologia di funghi) sono quindi aggiunti al latte (\*1). Si forma la 'cagliata'.



**03. Dopo una ventina di minuti circa, la cagliata viene tagliata** (\*2) e fatta **spurgare dal siero** su un apposito piano inclinato dotato di fori di scolo.



**04. La cagliata è sistemata in apposite forme** ('fassirolì' o 'fascere') che sono voltate manualmente. Al termine dell'operazione, viene apposto il numero identificativo del caseificio.



**05. Le forme sono spostate in celle**, dette 'purgatorio', dove riposano a una temperatura di **18°/24°C**.

**06. All'interno delle medesime celle le forme vengono salate** ('salatura').



**07. Le forme stagionano per circa tre settimane** in celle frigorifere a una **temperatura di 2°/7° C**, con un'**umidità dell'85/99%**.



**08. Le forme sono quindi forate con grossi aghi di metallo** ('foratura'). Ciò favorisce l'ingresso dell'aria che porta alla formazione delle **muffe edibili** cui si devono le **celebri striature verdi/blu** all'interno della pasta.

Terminata la stagionatura, **le forme sono tagliate in porzioni** che vengono quindi avvolte in **fogli di alluminio** riportanti il simbolo del Consorzio del Formaggio Gorgonzola: **una grande G in rilievo**. Il numero del caseificio produttore ed i marchi del Consorzio sono **elementi distintivi del Gorgonzola DOP originale**.

Note:

\*1: Il **metodo di preparazione del Gorgonzola piccante** differisce da quello usato per il dolce nell'uso di **un particolare tipo di penicillium** e in una **maggiore stagionatura**.

\*2: Il Gorgonzola è definito formaggio a '**pasta cruda**' in quanto la cagliata non è sottoposta a riscaldamento (vedi punto 03).

Maggiori informazioni a questo indirizzo:

<https://www.webfoodculture.com/gorgonzola-storia-informazioni-curiosita/>