



g
GORGONZOLA



Comunicato stampa

27/02/26

LA VERSATILITA' DEL GORGONZOLA DOP SPOSA LE RICETTE DI PASQUA

Il Gorgonzola Dop è uno dei formaggi più antichi e versatili nel panorama caseario italiano. Nato intorno all'anno 1000 nella pianura padana, è qui che la sua diffusione cresce nei secoli grazie alle ricette tipiche del territorio, come la polenta o i risotti.

Tuttavia, grazie alla sua **versatilità**, il Gorgonzola travalica presto i confini regionali e nazionali per diventare il **quinto prodotto per importanza nel panorama enogastronomico italiano**. Il suo consumo oggi si declina in piatti adatti anche alla stagione primaverile e perfetti per qualsiasi momento della giornata. Che sia uno stuzzicante aperitivo, una merenda sana e nutriente, un primo goloso o un appagante street food, il Gorgonzola non delude mai.

Provare per credere! Abbiamo selezionato alcune ricette da preparare facilmente in casa in occasione del **pranzo di Pasqua** e anche piatti più informali perfetti per le **gite fuori porta di Pasquetta**.

BAGEL CON CREMA CON GORGONZOLA DOP E SALMONE

(videoricetta: <https://www.gorgonzola.com/ricette/bagel-con-crema-con-gorgonzola-dop-e-salmone/>)

FRITTATA DI PASTA CON GORGONZOLA DOP

(videoricetta: <https://www.gorgonzola.com/ricette/frittata-di-pasta-con-gorgonzola-dop/>)

PIZZA MUFFIN CON GORGONZOLA DOP, POMODORO, OLIVE E BASILICO

(videoricetta: <https://www.gorgonzola.com/ricette/pizza-muffin-con-gorgonzola-dop-pomodoro-olive-e-basilico/>)

CARNE SALADA CON GORGONZOLA DOP PICCANTE

(videoricetta: <https://www.gorgonzola.com/ricette/carne-salada-con-gorgonzola-dop-piccante/>)

Per le immagini in alta delle ricette: <https://we.tl/t-3Hgj6HQx1F>
Still life di prodotto: <https://we.tl/t-vEzQ2ZiS3x>

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Via Andrea Costa, 5/c – 28100 NOVARA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593 ufficiostampa@gorgonzola.com

Gorgonzola.com

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027 Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

