



**g**  
**GORGONZOLA**



Comunicato stampa

12/05/26

*56° Assemblea Annuale dei Soci del Consorzio di Tutela*

## **GORGONZOLA DOP O GORGONZOLA POP?**

### **Da formaggio millenario a icona social: il Consorzio celebra 30 anni di DOP con numeri record**

*Milano* - Un viaggio lungo mille anni, capace di trasformare uno dei formaggi più antichi d'Italia in un fenomeno globale e "pop". Il *Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola* ha celebrato a Milano la 56° Assemblea annuale dei Soci, un appuntamento che quest'anno assume un valore simbolico: ricorre, infatti, il 30° anniversario dell'inserimento del Gorgonzola tra i prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (giugno 1996).

L'evento, tenutosi il 7 maggio al Westin Palace e moderato da **Francesca Romana Barberini**, ha visto dialogare il Presidente del Consorzio **Antonio Auricchio** con esperti come **Mauro Rosati** Direttore Fondazione Qualivita e Origin Italia nonché autore de "La filosofia della DOP Economy", il divulgatore **Federico Quaranta**, l'antropologa del cibo **Ilaria Vitali** e il food-creator **Federico Fusca**. Significativo il supporto istituzionale, con gli interventi video del Ministro Francesco Lollobrigida (MASAF) e dei Presidenti della Regione Lombardia Attilio Fontana e del Piemonte, Alberto Cirio.

Per l'evento il Consorzio ha scelto l'esclusivo titolo **"UN GUSTO UNICO DA PIÙ DI MILLE ANNI"** mettendo in evidenza il viaggio che il Gorgonzola ha compiuto dalla sua nascita, che si fa risalire all'anno 1007 tra Piemonte e Lombardia, fino a diventare un prodotto senza eguali nel mondo capace di intercettare con successo anche i nuovi codici comunicativi e diventare il **quinto prodotto certificato per importanza nell'agroalimentare italiano** (*Rapporto Ismea-Qualivita*).

I dati confermano il momento d'oro:

- Produzione record: Oltre 5,4 milioni di forme prodotte nel 2025.
- Export: Il 39% della produzione raggiunge più di 80 Paesi nel mondo.
- Valore DOP Economy 2024: I formaggi certificati "made in Italy" valgono 5.859 mln di euro. Tra questi, il Gorgonzola sfiora il mezzo milione di euro (+7,1% rispetto al 2023).
- Trend 2026: Il primo trimestre dell'anno segna un ulteriore +3,77% (con 1.404.901 forme di Gorgonzola già prodotte).



*Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027 Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità [regione.piemonte.it/svilupporurale](http://regione.piemonte.it/svilupporurale)*



**g**  
**GORGONZOLA**



**"Per fare un grande prodotto non serve solo buon latte, ma casari che amano autenticamente il formaggio" ha dichiarato il Presidente Antonio Auricchio. "Oggi puntiamo tutto sulla riconoscibilità: le DOP sono baluardi di qualità e i principali strumenti per combattere le imitazioni. Come Consorzio vigilare sul Gorgonzola Dop significa mantenere altissima la qualità del prodotto e difendere il lavoro delle nostre aziende associate."**

### **LA FILOSOFIA DELLA DOP ECONOMY**

**Mauro Rosati**, direttore Osservatorio Qualivita e Origin Italia nonché autore del nuovo volume *"La filosofia della DOP Economy"*, ha sottolineato come l'agroalimentare sia l'unico settore in crescita strutturale in Italia (+25,3% dal 2020): *"Trent'anni fa in Italia i settori trainanti erano la moda e l'auto, mentre i formaggi parlavano francese; oggi il Gorgonzola è un simbolo identitario: non abbiamo la nazionale di calcio per cui tifare, ma abbiamo il Gorgonzola!"* Oltre a evidenziare graficamente la qualità di un prodotto e lo strettissimo legame con la sua zona di produzione, il marchio DOP ha, dunque, oggi un valore economico e culturale sempre più cruciale come volano di sviluppo dei territori. Un modello che, aggiunge Auricchio, favorisce anche il ricambio generazionale: nelle aziende DOP e IGP si registra una percentuale molto più alta di giovani che scelgono di restare sul territorio.

Dello stesso avviso **Federico Quaranta**, noto volto televisivo e divulgatore enogastronomico, che racconta come gli uomini che producono il Gorgonzola *"lo abbiano portato nel mito. Risale all'epoca dei monaci cistercensi, il Cistercium è la palude, e da lì l'uomo ha fatto bonifiche e creato terreni per i foraggi. Così il Gorgonzola è diventato identitario e senza questa identità l'Italia non vale niente. Ci sono tantissime bellezze in giro per il mondo, ma a renderci unici e riconoscibili è questa nostra sapienza, dono dei nostri avi da non dimenticare. Altrimenti siamo spacciati!"*.

### **IL RUOLO DEL CONSORZIO**

Sono 37 le aziende che producono Gorgonzola DOP e nel 2025 hanno toccato il record di oltre 5 milioni 410mila forme di cui il 39% ha raggiunto le tavole di oltre ottanta Paesi nel mondo. Il ruolo del Consorzio non si limita alla promozione, ma comprende anche vigilanza e tutela internazionale. Nel 2024 sono state effettuate **154 visite ispettive** e portati a termine **105 servizi di sorveglianza** internazionale per contrastare l'uso improprio della denominazione in 96 Paesi, monitorando tentativi di deposito di marchi ingannevoli che utilizzano i prefissi "Gorgo" o i suffissi "Zola".





**g**  
**GORGONZOLA**



### DAL MEDIOEVO AI SOCIAL: UN'ICONA CAMALEONTICA

Di prodotto non omologato che va conosciuto per essere compreso parla **Ilaria Vitali**, fondatrice del Laboratorio di Antropologia del cibo dove persone da tutto il mondo si incontrano per cucinare insieme: *“Credo ci sia una bellezza coraggiosa nelle venature del Gorgonzola, una diversità che offre tantissimi spunti per raccontarla, dalle leggende al suo valore di italianità nel mondo. **A mio figlio però l'ho spiegato così, per superare le sue prime diffidenze: è il formaggio con i tatuaggi, quello che ha il carattere per distinguersi da tutti gli altri. Grazie alla tutela del Consorzio, il Gorgonzola oggi può considerarsi un viaggiatore consapevole che non teme il confronto con il mondo; è un'icona camaleontica che grazie al suo gusto forte, ma morbido, sa incontrarsi con il diverso senza mai perdere se stessa, perché sa esattamente da dove viene”.***

La versatilità è sicuramente una delle principali caratteristiche del Gorgonzola sottolineata anche da **Federico Fusca**, “chef pop” con oltre 1,3 mln di follower che per il Consorzio ha creato numerose ricette. *“E’ un formaggio che si abbina a tantissimi gusti diversi senza mai snaturarsi. A me piace raccontarlo in modo semplice, ma dandogli quel mood “pop” capace di raggiungere tantissime persone anche grazie all’utilizzo del macro. Un Gorgonzola bello cremoso in primo piano è semplicemente irresistibile”.*

Da formaggio Dop a icona Pop, dunque, l’evento ha voluto celebrare e condividere il lungo viaggio del Gorgonzola Dop. Un prodotto tipico della classica tradizione culinaria italiana che, grazie alla sua grande “personalità”, ha saputo rinnovare il suo percepito e intercettare nuove generazioni di consumatori viaggiando dall’anno 1007 al nuovo millennio.

**Still life Gorgonzola Dop alta:** <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](mailto:ufficiostampa@gorgonzola.com)

[Gorgonzola.com](http://Gorgonzola.com)



Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027 Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità [regione.piemonte.it/svilupporurale](http://regione.piemonte.it/svilupporurale)