



Comunicato stampa

07/09/26

Il Consorzio Gorgonzola Dop commenta la recente ricerca

GORGONZOLA DOP: E' BOOM DI RICERCHE ONLINE

La notizia è uscita a ridosso di Ferragosto. Analizzando l'andamento decennale, tra il 2016 e il 2025, delle ricerche online sulle pagine Wikipedia di 99 prodotti DOP e IGP italiani — 5 per ogni regione scelti tra i più antichi per anno di registrazione — è emerso che il **Gorgonzola Dop è il prodotto alimentare italiano che ha fatto registrare il maggiore incremento percentuale di consultazioni: +1.531%**. Il più diffuso erborinato al mondo, quinta produzione certificata italiana per importanza, ha visto aumentare le visite online **da una media di 378 ricerche mensili nel 2016 a ben 6.161 nel 2025**, con picchi di oltre 9.300 ricerche al mese, nel 2020 e nel 2023 (Fonte: Affidabile.org).

Entrando nel merito dei numeri, i dati non sorprendono il Consorzio di Tutela che, proprio a partire dagli anni dell'Expo 2015 a Milano, ha scelto di prestare sempre più attenzione alla presenza del marchio Gorgonzola Dop anche in rete, assicurandone non solo la capillarità, ma anche la diffusione di un'informazione corretta e approfondita, tramite campagne internazionali mirate e la scelta di testimonial autorevoli. **Cosa vuol dire esattamente il marchio Dop per i consumatori? Perché non è corretto usare il termine "Gorgonzola" per definire qualsiasi formaggio erborinato? Quale tipo di latte viene utilizzato per produrre questa eccellenza?** Proprio dalla pagina Wikipedia si legge che: *"Gorgonzola" è una Denominazione di Origine Protetta e non un tipo di formaggio. Anche se invalso nell'uso, è errato utilizzare il termine "Gorgonzola" per indicare un formaggio erborinato qualsiasi. Qualora questa confusione sia fatta nella vendita, si tratta di frode in commercio*. E ancora: *"È un formaggio erborinato, a latte vaccino, pastorizzato (...) le cui screziature bluastre sono dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe dovute all'aggiunta di spore di penicillium al latte (per lo più colture selezionate a livello industriale). La crosta non è edibile"*.

Tra i principali scopi del Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola, nato nel 1970 a Novara, vi è proprio la valorizzazione e la promozione della Dop Gorgonzola in tutte le sue caratteristiche intrinseche a livello organolettico, nutrizionale e culinario. Senza dimenticare che il Gorgonzola Dop, come tutte le 331 produzioni agroalimentari certificate presenti in Italia, è il frutto di una tradizione artigianale che si tramanda da secoli e ha le sue radici nel legame indissolubile con una specifica area geografica.

La filiera del Gorgonzola Dop coinvolge circa **1.800 aziende agricole** dislocate nel territorio d'origine (Regione Lombardia e Regione Piemonte) che forniscono latte fresco di giornata esclusivamente





g
GORGONZOLA



vaccino e pastorizzato. I dati più recenti evidenziano una crescita straordinaria: la produzione ha superato il record storico di **5,4 milioni di forme all'anno**, generando un valore economico al consumo di circa **800 milioni di euro**. L'esportazione tocca quasi il 40% del prodotto, con Germania e Francia nel ruolo di principali mercati acquirenti.

Immagini in 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
Gorgonzola.com



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