La Cucina del CORRIERE DELLA SERA

stampa | chiudi

NEWS I DATI

Il gorgonzola non sente la crisi e diventa un formaggio gourmet

di Alessandra Dal Monte

Cremoso, saporito, versatile. Il **gorgonzola** piace sempre di più alle famiglie italiane. E **regge alla crisi**. Lo dicono i **dati del 2013**, presentati a Milano da **Roberto Invernizzi**, presidente del **Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola** che riunisce 40 produttori lombardi e piemontesi contrassegnati dal marchio Dop.
In controtendenza rispetto ad altri formaggi Dop italiani, che nel corso del 2013 hanno subito una flessone del 3,5%, il «verde» ha visto aumentare la sua produzione. «Si tratta di **un piccolo incremento, dello 0,45%**, che però inserito nel contesto attuale è sicuramente molto positivo. Va letto come un **gradimento** crescente di questo formaggio», ha detto Invernizzi.
E la tendenza continua: nel **primo trimestre** del 2014 la produzione di gorgonzola è aumentata all'incirca del 7% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. A comprarlo più spesso sono proprio le famiglie (**+2,6% nel 2013 sul 2012**): l'acquisto avviene soprattutto nei supermercati e negli ipermercati, la versione dolce va per la maggiore (il 91% della produzione) ma cresce anche l'interesse per quella **piccante** (il 9%, in aumento).

R. InvernizziMa oltre che in Italia il gorgonzola piace sempre di più **anche all'estero**: nel 2013 sono state esportate **più di 16 mila tonnellate** di prodotto (+5,1%). Francia e Germania assorbono oltre il 46% del totale esportato. In crescita anche le esportazioni verso Cina (da 9 a 55 tonnellate), Russia ed ex Paesi sovietici. Negli **Stati Uniti** i valori sono rimasti pressoché identici, mentre in Estremo Oriente si è perso qualche punto percentuale.

E in vista c'è anche un progetto gourmet con altri **quattro consorzi di**

formaggi italiani Dop: insieme ad Asiago, Mozzarella di bufala campana, Parmigiano reggiano e Pecorino sardo il Gorgonzola organizza **«Grandi formaggi Dop»**, una serie di incontri aperti al pubblico e ai ristoratori con due testimonial d'eccezione, gli chef Carlo Cracco e Moreno Cedroni. Cracco sarà protagonista il 10 giugno a Milano con un evento nel suo nuovo ristorante Carlo e Camilla in segheria, Cedroni, invece, accoglierà il pubblico di Roma martedì 17 giugno al Teatro Centrale Carlsberg. Due show cooking gratuiti con piatti a base di formaggio per far conoscere le grandi Dop casearie italiane.
Per chi volesse partecipare, torna il **concorso web di ricette** già lanciato lo scorso anno. Sulla pagina Facebook **Grandi formaggi Dop** si possono postare le personali ricette a base di uno (o di tutti e cinque) i formaggi: le ricette più votate dal pubblico verranno sottoposte **all'esame dei due chef**. Carlo Cracco e Moreno Cedroni ne sceglieranno infine una a testa e chiameranno il vincitore a prepararla in diretta insieme a loro . E' possibile partecipare al concorso fino alle 10 di lunedì 19 maggio per l'evento di Milano, e fino alle 10 di lunedì 26 maggio per l'evento di Roma.

stampa | chiudi