

Di Anna Corbelli con Ornella Cedroni

Gorgonzola, il formaggio per chi è intollerante ai latticini

Ce lo immaginiamo sempre come un alimento invernale, da abbinare alla polenta e ai funghi, o in alternativa da mescolare al parmigiano e al taleggio per preparare una gustosissima pasta ai quattro formaggi. E invece il gorgonzola si può mangiare tutto l'anno, primavera ed estate incluse, perché tra i formaggi stagionati è quello più digeribile. «Bisogna sfatare il mito che il gorgonzola sia grasso e pesante — spiega Erasmo Neviani, professore ordinario di Microbiologia degli alimenti all'Università di Parma, collaboratore di Assolatte e autore di diversi libri sul settore caseario —. Innanzitutto non contiene più grassi di altri formaggi a latte intero: all'incirca il 26-28%. Poi ha una particolarità: le muffe e i batteri con cui è fatto predigeriscono le proteine del latte, portandolo in tavola praticamente privo di lattosio (al limite presente solo in tracce). Questo lo rende facilmente assimilabile da parte dell'organismo, adatto anche a chi presenta intolleranze ai latticini e senza controindicazioni per i bambini». Quindi via libera alla fantasia: dall'insalata di farro con pere allo sformatino di cavoletti di Bruxelles, dal tortino di carote al carpaccio di vitello. Il gorgonzola può essere usato in moltissimi piatti. Con la benedizione dell'esperto: «Lo si può mangiare anche tutti i giorni — assicura il professor Neviani —.

Certo non esagerando con le quantità e non aggiungendo condimenti grassi come il burro». Sarà anche per questa versatilità che il gorgonzola piace sempre di più agli italiani: i dati presentati dal

Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola, che riunisce 40 produttori lombardi, hanno registrato un aumento della produzione dello 0,45% nel 2013, a fronte di un calo del 3,5% per altri formaggi Dop italiani. E la tendenza è continuata anche nel primo trimestre del 2014, quando la produzione di gorgonzola è aumentata del 7% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. A comprarlo più spesso sono proprio le famiglie: gli acquisti infatti, secondo gli ultimi dati, ci dicono che sono cresciuti del 2,6% nel 2013 rispetto al 2012. La performance del gorgonzola è positiva anche all'estero: nel 2013 sono state esportate più di 16 mila tonnellate

di prodotto (+5,1%). Soprattutto in Francia e in Germania, che insieme assorbono il 46% della quota di export, in Cina (passata da 9 a 55 tonnellate) e in Russia. Tra pochi giorni il gorgonzola sarà protagonista di «Grandi formaggi Dop», evento gourmet organizzato insieme ad altri quattro consorzi (Asiago, Mozzarella di bufala campana, Parmigiano reggiano e Pecorino sardo). Due *show cooking* guidati da chef stellati, che si terranno il 10 giugno a Milano nel ristorante «La segheria» di Carlo Cracco e il 17 a Roma al Teatro Centrale Carlsberg con Moreno Cedroni. In queste occasioni i cuochi premieranno anche il vincitore del concorso di ricette aperto al pubblico.

Alessandra Dal Monte

© RIPRODUZIONE RISERVATA

