



**g**  
GORGONZOLA



Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP  
Via Andrea Costa 5/c, 28100 Novara  
Tel. +39 0321 626613 / Fax +39 0321 390936  
[www.gorgonzola.com](http://www.gorgonzola.com) / [info@gorgonzola.com](mailto:info@gorgonzola.com)

Consorzio per la Tutela del Melone Mantovano IGP  
via Ludovico Ariosto 30/A, 46028 Sermide (Mantova)  
Tel. +39 335 6087178  
[www.melonemantovano.it](http://www.melonemantovano.it) / [info@melonemantovano.it](mailto:info@melonemantovano.it)



## Gorgonzola DOP e Melone Mantovano IGP

*Una deliziosa follia di sapori  
con le Ricette dello Chef  
Antonino Cannavacciuolo*

*Ricettario*

**g**  
GORGONZOLA



# Gorgonzola DOP e Melone Mantovano IGP

IL MEGLIO DALLE PIANURE PIEMONTESE E LOMBARDE



Cooperazione

## Gorgonzola DOP e Melone Mantovano IGP: una deliziosa follia di sapori

**GORGONZOLA**



L'unione innovativa e creativa di due prodotti riconosciuti con i marchi DOP e IGP, garanzia di qualità riconosciuta dall'Unione europea, porta in cucina una ventata di deliziosa follia di sapori. Parola di chef Antonino Cannavacciuolo.

Il dolce e piccante delle pianure novaresi incontra la delicata dolcezza mantovana. La collaborazione tra il Consorzio Gorgonzola DOP e il Consorzio Melone Mantovano IGP unisce in un connubio tanto insolito quanto sfizioso due prodotti provenienti da territori differenti per conformazione geografica e tradizioni culinarie. La qualità dei prodotti scelti è confermata anche dall'ormai secolare radicamento nelle rispettive zone di provenienza.

Il Melone Mantovano IGP, coltivato nella pianura lombardo-emiliana in tre diverse tipologie, è il frutto prelibato di terreni ad alta fertilità adiacenti il corso del fiume Po che conferiscono al melone un aroma più intenso e una più alta concentrazione di sostanze benefiche come potassio e sodio rispetto ad altre aree di coltivazione.

Il Gorgonzola DOP vanta origini antichissime risalenti addirittura al medioevo. Oggi la sua versatilità in cucina, che lo rende adatto a preparazioni per ogni periodo dell'anno, insieme alle sue proprietà nutritive uniche, che lo hanno portato ad essere il terzo formaggio di latte vaccino per importanza nel panorama dei formaggi DOP italiani.

Quale modo migliore per valorizzare al meglio il gusto dolce piccante del Gorgonzola DOP e il sapore dolcemente aromatico del Melone Mantovano IGP che non a darli alle mani sapienti di uno chef stellato del calibro di Antonino Cannavacciuolo?

## Il Melone



## Melone Mantovano IGP tutta la dolcezza delle terre dei Gonzaga

Nelle pianure mantovane nasce e cresce il melone per eccellenza, il più dolce, e riconosciuto da tutti come il più buono. La caratteristica principale dei terreni, attigui al corso del Po, è nella loro ricchezza di elementi naturali in grado di nutrire i meloni e arricchirli di quella dolcezza e colore arancio intenso tipica della produzione IGP mantovana. Il profumo intenso sprigionato da questa eccellenza lo rende subito riconoscibile e lo contraddistingue da tutti gli altri meloni non IGP.

Le tipologie di melone mantovano IGP universalmente riconosciute sono 3:

- Melone Liscio: a buccia liscia, interno di colore arancio, dolcezza e profumo unici e inconfondibili.
- Melone Retato con fetta: il più classico e conosciuto dei meloni a buccia con trama retata e segno della fetta ben visibile, interno di colore arancio, dolcissimo e profumato.
- Melone Retato senza fetta: variante del più classico dei meloni a buccia con trama retata ma senza il segno della fetta, interno di colore arancio, molto dolce e profumato.

Il riconoscimento IGP ottenuto va a premiare la tipicità e l'unicità di un prodotto con una storia di più di 500 anni, già presente sulla tavola dei Gonzaga di Mantova e degli Estensi di Ferrara, frutto nobile con proprietà naturali benefiche per la salute, oggi inserito in tante diete e introdotto in cucina dai più grandi chef per proporlo in nuove vesti e utilizzi.

*“Melone Mantovano IGP, il melone più buono e più dolce che c'è!”*

## Il Gorgonzola



## Gorgonzola DOP irresistibile dolce piccante

Il formaggio gorgonzola viene prodotto in Italia, esclusivamente con latte intero di vacca, in due regioni del nord, Piemonte e Lombardia. È un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe.

Si presenta quindi cremoso e morbido con sapore particolare e caratteristico leggermente piccante il tipo dolce, mentre il tipo piccante ha un sapore più deciso e forte e la pasta risulta più consistente e friabile. La stagionatura si protrae per almeno 2 mesi per il tipo dolce ed oltre 3 mesi per il tipo piccante.

Versatile e saporito, oltre a costituire un ottimo secondo piatto può essere impiegato in cucina come ingrediente base nella preparazione di gustose ricette. Dolce o piccante, il gorgonzola offre una gamma di sapori in grado di soddisfare ogni palato e di realizzare oltre che piatti semplici od elaborati, anche ottime salse e gustose creme da servire con piatti a base di riso o pasta o verdure.

Richiede un vino rosso robusto e corposo, ma è stato abbinato anche con morbidi vini bianchi o rosati e, per il tipo piccante, anche con vini da dessert o liquorosi tipo Marsala vergine, Passito, Porto.

*Il Gorgonzola diventa il saporito contorno di feste e situazioni quotidiane con “L'irresistibile dolce piccante”, piccante rimedio per i piccoli-grandi contrattempi della nostra vita.*



*Antonino  
Cannavacciuolo*

LO CHEF CON 2 STELLE MICHELIN

## *Lo Chef*

## *Antonino Cannavacciuolo*

Nato a Vico Equense (NA) il 16 aprile 1975, Antonino Cannavacciuolo ha conseguito l'Attestato di Cucina presso la locale Scuola Alberghiera nel 1994.

Antonino Cannavacciuolo vanta esperienze lavorative nelle cucine di grandi tri-stellati francesi quali l'Auberge dell'Ile di Illerausen e il Buerehiesel di Strasburgo, oltre che nel ristorante del Grand Hotel Quisisana, quando la cucina era "governata" da Gualtiero Marchesi.

Nel 1999 assume, insieme alla moglie Cinzia Primatesta, la gestione del Ristorante Hotel Villa Crespi, sul lago d'Orta. Dal 2012 Villa Crespi è Associato Relais & Châteaux. Nel 2003 Antonino riceve la prima Stella Michelin.

Nel 2006 gli viene conferita la seconda Stella Michelin.

Antonino si occupa quotidianamente della cucina traendo ispirazione anche dal suo percorso di vita.

I suoi piatti sono un po' la sintesi e l'unione di questo affascinante tragitto: dalla sua patria nel Sud Italia alla moglie Cinzia originaria del Nord.

Si destreggia con abilità giocando con i prodotti dell'originaria terra partenopea, integrandoli, mixandoli e combinandoli con quelli piemontesi. Niente limiti, niente scrupoli, osa, cambia, tenta ....

Non abbandona la tradizione e la semplicità dei sapori, utilizza materie prime d'eccellenza fusione tra il passato ed il presente per una cucina mediterraneo - creativa d'eccellenza.

*La scelta migliore per dare vita alla "Deliziosa follia di sapori" tra il gorgonzola DOP e il Melone Mantovano IGP.*

### *Pennette di melone al gorgonzola con scarola liquida*

**INGREDIENTI** per 4 persone

330 g centrifuga di melone	4g Gellan
200 g gorgonzola dolce	1 Cespo di insalata scarda
olio extra vergine	sale q.h
acqua di raffreddamento	acido ascorbico - vitamina C

#### **PREPARAZIONE**

*Per le pennette*

Mettere in un pentolino tutto a freddo, portare il composto a 70°C, girare il tutto con un frustino, versare su di un vassoio caldo e lasciare raffreddare.

*Per il ripieno*

Lavorare il Gorgonzola Dolce DOP con una frusta, aggiungere un velo di olio, mettere il ripieno in una sac à poche e formare delle pennette con la gelatina al melone.

*Per l'insalata liquida*

Tagliare e lavare l'insalata. Sbollentarla per pochi minuti in abbondante acqua salata e acido ascorbico, utile per evitare l'ossidazione. Raffreddarla in acqua e ghiaccio, scolarla conservando l'acqua di raffreddamento e successivamente strizzarla.

Frullare la scarola con l'acqua di raffreddamento, emulsionando con abbondante olio extravergine di oliva e regolando con il sale.

### *Ravioli di gorgonzola, infuso di melone e sedano rapa*

**INGREDIENTI** per 4 persone

400 g farina 00	100 g farina 00 di semola
1 uovo intero	13 tuorli d'uovo
150 g gorgonzola dolce	4 scampi belli, non grossi
2 pz melone mantovano	1/2 pz sedano rapa
olio extra vergine q.h	

#### **PREPARAZIONE**

*Per i ravioli*

Impastare velocemente tutti gli ingredienti e far riposare la massa in frigorifero per almeno 2 ore.

Lavorare con la frusta il Gorgonzola Dolce DOP.

Stendere finemente la pasta e procedere formando i classici plin piemontesi ripieni di Gorgonzola Dolce DOP.

Pulire lo scampo, tagliarlo in due e scottarlo in padella con del sale e olio e.v.o.

*Per l'infuso*

Tagliare il Melone Mantovano IGP in pezzi e metterla in acqua e vitamina C. Centrifugare il Melone Mantovano IGP e il sedano rapa precedentemente pulito e tagliato a pezzi. Una volta centrifugato aggiungere la punta di un cucchiaino la vitamina C. Conservare in un brick.

*Per la finitura*

In una fondina aggiungere i plin saltati con un velo di olio, aggiungere lo scampo scottato e servire per ultimo la colatura; decorare a piacimento con germogli e fiori.

## Le Ricette Gourmet dei Consorzi di Tutela

Realizzate dalle cuoche della  
Scuola di Cucina Peccati di Gola,  
Elisabetta Arcari e Silvia Castelli

### Antipasto

*Caramelle di pasta phillo  
al gorgonzola e chutney di melone*



200g gorgonzola piccante DOP,  
6 fogli di pasta phillo, olio di  
semi di arachide per friggere,  
1 albume d'uovo, 600g Melone  
Mantovano IGP, 1 peperoncino  
piccante, 1 mela, 1 cipolla  
rossa, 200g uvetta passa,  
200ml aceto di vino bianco,  
3cm di zenzero, 150g zucchero di canna, 20g sale.

Portare sul fuoco lo zucchero con l'aceto e il sale, sbucciare e pulire la frutta, tagliarla a dadini ed unirli all'aceto, sbucciare e tritare lo zenzero ed unirlo al composto, lasciare cuocere per due ore, frullare e chiudere in vasetti, sterilizzare a 110° per la conservazione.

### Secondo

*Spiedini di pollo marinato con fonduta  
di gorgonzola e melone caramellato*



1 petto di pollo da 600 gr circa,  
4 cucchiaini di olio evo, 3 cucchiaini  
di melata di bosco, paprika  
dolce, sale rosso delle Hawaii,  
125 gr di latte intero, 200 gr di  
Gorgonzola Dolce, 20 gr di  
burro, due tuorli, sale e pepe, 3  
spicchi di Melone Mantovano

IGP (var. retato), 30 gr di burro salato, 60 gr di zucchero di canna, paprika affumicata, qualche goccia di succo di limone.

Lavare il pollo, ridurlo a dadi e preparare la marinata scaldando in un pentolino l'olio con la melata e la paprika; sciogliere in un tegame il gorgonzola con burro e latte; scaldare il forno a 250° con il grill, infilzare i dadi di pollo in stecchini di legno, infornare per circa 10-12 min (fino a doratura); preparare il melone a dadini e caramellarlo; unire alla fonduta i due tuorli prima di servire; comporre il piatto.

### Primo

*Cavatelli neri con crema di  
gorgonzola e tartarone di melone*



280 gr semola rimacinata Sen.  
Cappelli (anche integrale), 120  
gr farina di Riso Venere, acqua  
tiepida qb, sale, 30 gr di burro,  
20 gr di farina 00, 3 dl di latte  
intero, 180 gr di Gorgonzola  
dolce, 60 gr di farina di riso  
Venere, 45 gr di burro freddo di

frigo, 25 gr di grana grattugiato, 30 gr di nocciole tostate, sale e pepe, 1 melone Mantovano IGP.

Impastare le farine fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico, fare una besciamella morbida con il burro, la farina e il latte e poi sciogliervi il gorgonzola, preparare il crumble e cuocerlo, preparare i cavatelli e cuocerli, preparare dei dadi con il melone, scolare la pasta e comporre il piatto.

### Dolce

*Crema fresca di melone con  
crumble e pralina di gorgonzola*



1/2 Melone Mantovano IGP  
(var. liscia), succo di limone,  
cardamomo macinato, 60 gr di  
farina integrale, 45 gr di burro  
freddo, 1 cucchiaino di miele  
d'acacia, 2 cucchiaini rasi di  
zucchero di canna, 150 gr di  
panna fresca, 150 gr di

Gorgonzola Dolce, 6 gr di colla di pesce.

Scaldare la panna senza portarla a bollore; sciogliervi il Gorgonzola Dolce e unire la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda, colare il stampino a semisfera e fare rapprendere in freezer, staccare dallo stampo e fare ammorbidire a temperatura ambiente; preparare il crumble con farina, burro, zucchero e miele, cuocere per circa 10 min in forno caldo a 180°; frullare con il melone con succo di limone e cardamomo macinato. Fare raffreddare il frigorifero, comporre il dolce.

## Le Ricette di tutti i giorni dei Consorzi di Tutela

Realizzate dalle cuoche della  
Scuola di Cucina Peccati di Gola,  
Elisabetta Arcari e Silvia Castelli

### Una fresca pausa pranzo

*Verrine di rucola, melone, gorgonzola  
piccante, noci e glassa di balsamico*



80 gr di rucola, 3 fette di  
Melone Mantovano IGP (var.  
liscia), 100 gr di Gorgonzola  
Piccante, 100 gr di noci  
sgusciate e tritate grossolanamente,  
olio evo, sale, pepe,  
glassa di balsamico.

Distribuire la rucola nelle verrine e condire con sale, pepe e olio, ridurre il Melone e il Gorgonzola piccante a piccoli dadi, aggiungere all'insalata il Melone, il Gorgonzola, le noci; finire con alcune gocce di glassa di balsamico.

### Un aperitivo tra amici

*Gaspacho di Melone, schiuma di  
gorgonzola e gamberi*



300g Melone Mantovano IGP,  
1 piccolo cipollotto, 1 limone, 8  
gocce di Tabasco, 50g mollica di  
pane, 15g concentrato di  
pomodoro, 40g olio evo, sale,  
pepe, un cucch.no di zucchero,  
150g Gorgonzola dolce DOP,  
60g crema di latte, sale, pepe,

12 gamberi.

Inserire in un mixer il melone pulito da buccia e semi e tagliato a pezzi grossolani, il cipollotto, il pane, il concentrato di pomodoro, il succo di ½ limone, sale e pepe, azionare la macchina per emulsionare, unire a filo l'olio per ispessire, tenere refrigerato; con un frullino ad immersione frullare il gorgonzola con la panna, pulire i gamberi dal carapace e scottarli brevemente in padella; versare il gaspacho, unire la schiuma di gorgonzola e servire con i gamberi e la parte verde del cipollotto tagliata a julienne.

### Per una cena con sorpresa

*Fonduta fredda di Gorgonzola Dolce e  
insalata grigliata di Melone*



200g Gorgonzola Dolce DOP,  
30g olio evo, 30g latte, sale,  
pepe, 300g Melone Mantovano  
IGP, 1 costa di sedano, 2  
cipollotti, 20 fragoline di bosco,  
fiori eduli, olio evo, un cucchiaino  
di zucchero di canna, qualche  
goccia di ristretto di balsamico

Con un mixer ad immersione frullare il gorgonzola con il latte e l'olio, regolare di sale e pepe; tagliare il sedano a tocchetti regolari, con l'apposito scavo ricavare dal melone le palline di polpa, tagliare a metà i cipollotti; in una padella antiaderente versare un filo di olio e lo zucchero, grigliate le verdure da tutte le parti; in un tegamino versare 100ml di aceto balsamico; lasciare sul fuoco fino a ridurre a 1/3; chiudere in un barattolo, si conserva per mesi; servire la fonduta in piatti fondi o tazze da consommé, distribuire la verdura grigliata, le fragoline fresche e i fiori

### Una deliziosa follia di sapori

Si ringraziano:

per il Consorzio Gorgonzola DOP:

Pres. Renato Invernizzi, Dir. Stefano Fontana,  
Angelo Belletti, Agenzia Thomas Adv, Studio Contatto  
Antonino Cannavacciuolo.

per il Consorzio Melone Mantovano IGP:

Pres. Mauro Aguzzi, Resp. Mkt Francesca Nadalini,  
Agenzia Perhaps Adv, Elisabetta Arcari, Silvia Castelli.

**IGP**  
**GORGONZOLA**

