

E' il più celebre tra i prodotti caseari piemontesi. Se ne hanno notizie che risalgono al settimo secolo e nacque, probabilmente, a cavallo del Ticino, lungo la strada delle transumanze. Oggi il centro di produzione è nel novarese, mentre il nome gli viene dalla cittadina lombarda di Gorgonzola. E' stato riconosciuto con legge del 1955: c'è un consorzio di tutela del Gorgonzola con oltre cento soci, infatti ogni forma deve essere marchiata.

La leggenda dell'invenzione del Gorgonzola è legata alla sbadataggine di un pastore, che, senza avere gli arnesi adatti alla lavorazione del latte, mise la cagliata ricavata dal poco latte delle mucche stanche (stracche) dal viaggio in un recipiente di fortuna. Quando, dopo qualche mese, tornò all'alpeggio, trovò quel poco latte trasformato in uno stracchino modificato dalle muffe, particolarmente piccante e appetitoso. Il prodotto venne subito apprezzato e poiché era nato nei pressi di Gorgonzola ne prese il nome.

Appartiene alla famiglia degli erborinati, così detti perché screziati dal verde delle muffe: al latte vaccino si aggiungono spore di *Penicillium*, fermenti lattici e caglio di vitello.

Il prodotto esiste in due versioni: quella "dolce", ormai diffusa su tutte le tavole italiane, quella "piccante" o "naturale", più rara, benché sia la ricetta originale, a causa del gusto più forte, poco indicato per il gusto medio dei consumatori.

Si presenta con una crosta ruvida, umida, tendente al rossiccio quando è matura; all'interno la pasta è di colore bianco, screziato di verde blu a causa delle muffe, più o meno cremosa a seconda della stagionatura.

Viene usato in mille modi nella cucina piemontese: dal semplice spuntino con del pane che ne esalta il sapore inconfondibile, all'abbinamento con la mostarda d'uva; senza dimenticare che il Gorgonzola è da sempre l'elemento immancabile come condimento della polenta, magari accompagnato da un buon vino rosso invecchiato.