 

*Comunicato stampa Novara, 02/03/2021*

*Il legame che lega il “re degli erborinati” al suo territorio d’origine è indissolubile.*

*Solo qui può essere prodotto il Gorgonzola Dop!*

**PRIMA TAPPA DEL TOUR VIRTUALE NELLA TERRA DEL GORGONZOLA DOP**

****

La leggenda narra che a "inventare" il formaggio Gorgonzola fu un casaro dell’omonimo paesino alle porte di Milano. Oggi il Gorgonzola viene prodotto in massima parte a Novara, che dal 1970 è anche sede del suo Consorzio di Tutela, ma non solo!

Forse non tutti sanno che solo il latte appena munto proveniente dagli allevamenti bovini delle provincie di **Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese, Verbano-Cusio-Ossola e il territorio di Casale Monferrato** può essere utilizzato per produrre il formaggio Gorgonzola conferendogli la denominazione d’origine protetta.

**Il legame che lega il Gorgonzola Dop al suo territorio d’origine è, dunque, indissolubile.** Oggi cominceremo un viaggio virtuale tra i paesaggi e i sapori nella terra del Gorgonzola che ci porterà a conoscere prelibatezze e bellezze architettoniche di alcune delle province piemontesi e lombarde da dove ogni giorno il Gorgonzola DOP parte verso il resto d’Italia e in tutto il mondo.

**I° TAPPA: NOVARA**

La primavera è il periodo dell’anno ideale per visitare il Novarese, patria del Gorgonzola e terra ricca di riso e altre prelibatezze. “La terra degli aironi”, così Dante Graziosi (1915-1992) descriveva il Piemonte orientale dal suo Molino della Baraggia. Oggi allo scrittore è dedicato un [itinerario cicloturistico letterario](http://www.turismonovara.it/it/itinerarischeda?Id=227), ottimo spunto per partire alla scoperta di risaie, rogge contornate da filari di pioppi, cascine e castellazzi raggruppati in piccoli borghi. Nel paesaggio svettano i 121 metri della **Cupola di San Gaudenzio di Novara**, firmata, da Alessandro Antonelli, lo stesso della Mole di Torino.

Il “mare a scacchi” tipico delle risaie riflette nuvole e cielo da aprile a maggio e diventa un verdissimo prato da giugno in poi. Il **Riso** “***Nasce nell’acqua, muore nel vino***” si usa dire nella pianura piemontese. Oltre che per preparare i risotti, il gorgonzola può essere provato con una mostarda di cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto, presidio Slow Food, accompagnando con un calice di rosso corposo come **il Ghemme, il Fara o il Boca**. Tutti vini doc maturati in zona.

Ritornando a Novara città, dopo un giro alla Galleria d’arte moderna Giannoni e un’occhiata al **Coccia**, uno dei più bei teatri di tradizione italiani, non può mancare l’assaggio dei tipici **Biscottini di Novara**.

Salumi simbolo dell’identità novarese sono il **salam d’la duja**, che matura nello strutto fuso, e i **fidighin della duja**, mortadelline di fegato suino che furono per decenni la merenda tipica dei braccianti nei campi.

**LA VIDEORICETTA:**

# **Risotto al Gorgonzola DOP, funghi con pomodori secchi e granella di noci:** [**https://www.gorgonzola.com/ricette/primi-piatti/risotto-al-gorgonzola-dop-funghi-con-pomodori-secchi-e-granella-di-noci/**](https://www.gorgonzola.com/ricette/primi-piatti/risotto-al-gorgonzola-dop-funghi-con-pomodori-secchi-e-granella-di-noci/)

**II° tappa: PAVIA**

Pavia può essere **raggiunta in bicicletta** da Milano in un paio d’ore percorrendo il naviglio pavese. Era nota anche col nome di “**città delle cento torri**”: un tempo infatti se ne contavano circa 78 usate come difesa e come simbolo di rivalità tra le famiglie storiche.

Da non perdere ovviamente la visita alla celebre **Certosa di Pavia**, complesso monumentale storico che comprende un monastero e un santuario. Si trova nel comune omonimo di Certosa di Pavia, circa otto chilometri a nord del capoluogo di provincia. Edificato alla fine del XIV secolo per volere di Gian Galeazzo Visconti, signore di Milano, in adempimento al voto della consorte Caterina e come mausoleo sepolcrale della dinastia milanese, assomma in sé diversi stili, dal tardo-gotico italiano al rinascimentale. La sua costruzione richiese circa 50 anni e fu completata alla fine del 1400.

Altro simbolo della città è il **ponte coperto**, che attraversa il Ticino e unisce il centro storico con Borgo Ticino, ricco di case colorate. Il ponte è interamente coperto e composto da cinque arcate con al centro una piccola cappella. Nei dintorni del ponte si trova la casa in cui **Ugo Foscolo** alloggiò per un breve periodo, oggi visitabile solo dall’esterno perché dimora privata.

Tra le specialità pavesi troviamo innanzitutto il **Riso** in tutte le salse, ma anche **gnocchi** e **zuppe** calde. A Pavia si può assaggiare il **ragò**, interpretazione locale della cassoeula, i **munighili**, golose polpette di carne, e tanti dolci, dai **grissini** alle **offelle**, anche a base di riso, cotto con latte e zucchero e aromatizzato con un po' di cannella.

Il **Miccone pavese** è uno dei pani più popolari del territorio, a base di farina di grano tenero e a pasta dura. Si prepara con lievito naturale e deve risultare piuttosto asciutto, in grado di mantenersi per più giorni. Si consuma con salumi e formaggi locali come il **Salame d'oca di Mortara**, insaccato nella pelle d'oca, a base di carne d'oca tritata e mescolata insieme a carni magre e grasse di suino.

**LA VIDEORICETTA:**

[**Gnocchi al pomodoro gratinati con Gorgonzola DOP e basilico**](https://www.gorgonzola.com/ricette/primi-piatti/gnocchi-al-pomodoro-gratinati-con-gorgonzola-dop-e-basilico/)

[**https://www.gorgonzola.com/ricette/primi-piatti/gnocchi-al-pomodoro-gratinati-con-gorgonzola-dop-e-basilico/**](https://www.gorgonzola.com/ricette/primi-piatti/gnocchi-al-pomodoro-gratinati-con-gorgonzola-dop-e-basilico/)

**III° tappa: BERGAMO**

Il modo migliore per immergersi nelle atmosfere di questo piccolo gioiello architettonico lombardo è raggiungere **Bergamo Alta** a bordo del mezzo più affascinante della città: l'antica funicolare che da 120 anni collega il centro di Bergamo con la Città Alta, ed in particolare con **Piazza delle Scarpe** che nel ‘400 era adibita alla vendita delle calzature.

Imperdibili il **Palazzo della Ragione**, risalente al XII secolo, oggi sede comunale lombarda più antica, ed il **Campanone**, torre civica che, con i suoi 52 metri di altezza, domina la città regalando una vista mozzafiato a chi deciderà di raggiungere la cima salendo i 230 gradini oppure, in ascensore. Ogni sera alle 22.00, la sua campana, la più grande di tutta la regione, suona i suoi 100 rintocchi che servivano in passato per avvertire la popolazione della chiusura delle porte per la notte.

Una gita a Bergamo non sarebbe tale senza aver passeggiato lungo i 6 km delle **Mura Veneziane**, Patrimonio dell'Umanità UNESCO per la loro imponenza e l'incredibile stato di conservazione. Costruite a partire del 1561 dalla Repubblica di Venezia per tamponare gli attacchi dei nemici, sono costituite da 14 baluardi, 2 piattaforme, 100 aperture per bocche da fuoco, 2 polveriere e 4 porte, ma anche da sotterranei fatti di sortite, passaggi e cunicoli. Oggi camminare lungo queste fortificazioni significa godere di tramonti e panorami mozzafiato che, utilizzando i cannocchiali installati lungo il percorso, consentono di vedere anche Milano.

L'**Accademia Carrara** custodisce una delle collezioni più ricche d'Europa con capolavori dei mastri del **Rinascimento italiano** tra cui Botticelli, Bellini, Raffaello, Tiziano, Lotto e il ritrattista bergamasco Moroni. Attraversando la strada ci si può tuffare, invece, nelle atmosfere contemporanee della **GAMeC** (Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea). Per gli amanti della musica, l'appuntamento è nella Casa natale di **Donizetti,** dove si potrà ricostruire la storia del grande compositore.

Nel 2019 Bergamo è entrata a far parte delle **Città Creative Unesco per la Gastronomia**. E’ l’unica provincia italiana ed europea con 9 DOP casearie tra cui troviamo, oltre al Gorgonzola, anche Bitto, Formai de Mut dell’Alta Val Brembana, Grana Padano, Taleggio, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Strachitunt e Salva Cremasco.

**LA RICETTA**

# **Frittelle di patate e topinambur con fonduta di Gorgonzola DOP:** [**https://www.gorgonzola.com/ricette/stuzzichini/frittelle-patate-topinambur-fonduta-gorgonzola-tartufi/**](https://www.gorgonzola.com/ricette/stuzzichini/frittelle-patate-topinambur-fonduta-gorgonzola-tartufi/)



Gorgonzola e Gorgonzola Piccante

**Il Gorgonzola Dop può essere prodotto solo con latte intero appena munto proveniente dalla zona d’origine e sempre qui il formaggio deve essere stagionato e confezionato.** Se manca soltanto una di queste condizioni, siamo di fronte a un falso!

La qualità e l'autenticità del Gorgonzola Dop sono assicurate da un rigido disciplinare che definisce la raccolta del latte, i tempi di stagionatura, gli standard di produzione e di confezionamento.

Ancora oggi il procedimento di produzione del Gorgonzola Dop prevede un forte intervento manuale. Per ottenere una forma (12 kg ca.) occorre circa un quintale di latte vaccino, intero pastorizzato, a cui si aggiungono fermenti lattici, caglio e spore di penicilli. Guarda il video: <http://www.gorgonzola.com/come-si-produce/>

Nell’ottobre 1955, la denominazione di origine controllata “Gorgonzola” viene ufficialmente riconosciuta in Italia (con D.P.R. 1269). Qualche anno più tardi, nel 1996, il Gorgonzola viene inserito nella lista dei **prodotti a Denominazione di Origine Protetta dell’Unione Europea** e diventa DOP.

Il Gorgonzola Dop è un formaggio molle a pasta cruda che appartiene alla famiglia degli “erborinati” (**da “erborin”, che in dialetto milanese vuol dire prezzemolo**) ovvero quei formaggi che presentano le tipiche striature verdi date, non dall’utilizzo del prezzemolo, bensì dalla formazione di muffe. Queste ultime nulla hanno a che fare con la muffa che si forma naturalmente nei formaggi conservati troppo a lungo, ma sono dovute alle colture di penicilli innestate durante la lavorazione.

Il **Gorgonzola Dop piccante** si differenzia per il gusto forte e deciso, per le venature blu-verdi piuttosto accentuate e per la pasta più consistente e friabile. Il suo gusto peculiare è dovuto a un periodo di stagionatura maggiore e all’innesto di colture di penicilli differenti. Questo tipo di gorgonzola, detto anche "gorgonzola del nonno" o "antico" perché consumato maggiormente in passato, rappresenta oggi oltre l’11% della produzione globale.

La prossima tappa del Tour toccherà **Cremona, Brescia e Lodi.**