 

*Comunicato stampa Novara, 23/03/2021*

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

*Solo qui può essere prodotto il Gorgonzola Dop!*

**SECONDA TAPPA DEL TOUR VIRTUALE NELLA TERRA**

**DEL GORGONZOLA DOP**

****

I prodotti DOP sono strettamente legati al proprio territorio di produzione, inteso sia come **ecosistema ambientale** sia come **insieme di tradizioni** legate al cibo. Produzione e trasformazione delle materie prime, infatti, devono avvenire per legge all’interno di quel territorio racchiuso in confini simbolici, ma molto precisi. La certificazione DOP diventa così una **garanzia per il consumatore** che può avere la certezza che l’intera **filiera produttiva** si è svolta in quell’area geografica, rispettandone storia e tradizioni.

Ecco perché i prodotti DOP, come il Gorgonzola, sono percepiti, in Italia e all’estero, come alimenti di maggiore qualità, più genuini e sani e quasi più “etici” grazie al legame profondo che mantengono con l’identità culturale del loro territorio d’origine.

Continuiamo, dunque, il nostro viaggio virtuale tra i paesaggi e i sapori nella terra del Gorgonzola Dop, per conoscere prelibatezze e bellezze architettoniche delle province piemontesi e lombarde, incluse nel territorio consortile.

Dopo aver visitato Novara, Pavia e Bergamo, oggi facciamo tappa a **Cremona, Brescia e Lodi.**

**I° TAPPA: CREMONA**

Per conoscere Cremona, il luogo da cui partire è certamente la suggestiva Piazza del Comune, su cui affacciano i principali monumenti cittadini: il **Duomo**con i suoi differenti stili architettonici; il **Torrazzo**, la torre campanaria in mattoni più alta d’Italia; il **Battistero** e la **Loggia dei Militi**, uno degli edifici più antichi di Cremona.

Oltre che per i suoi monumenti, Cremona è nota per essere la **capitale internazionale della liuteria**, polo mondiale per la costruzione di strumenti ad arco e corde, tanto che la cultura dei "*saperi e saper fare liutario della tradizione cremonese*" è stata inserita nel patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO. Per scoprire come nasce un violino, quali legni si usano o quanto tempo occorre, meritano una visita il **Museo del Violino** ma anche le **botteghe di liuteria** dislocate in città.

Negli immediati dintorni, a 40 km circa, è imperdibile **Soncino**, uno dei Borghi più Belli d'Italia col suo magnifico castello, la Chiesa affrescata Pieve di S. Maria Assunta (XII sec.) e il **Museo della Stampa** (qui nel 1488 fu stampata la prima bibbia ebraica completa al mondo). Un’idea per visitare il borgo può essere quella di raggiungerlo in bici da Cremona percorrendo piste ciclopedonali e sterrati. Lungo la strada si potrà ammirare, oltre a prati e canali, anche la **Torre della Norma**, una singolare costruzione neogotica eretta per ricordare il soggiorno di Vincenzo Bellini.

Piatto simbolo della città lombarda sono i **marubini** una pasta ripiena “ai tre brodi riuniti” (manzo, gallina e salame da pentola), ma tra le specialità di Cremona e dintorni non si può non citare **la mostarda**, gustosa miscela di frutta candita e sciroppo con aggiunta d’olio essenziale di senape, ideale per accompagnare il **Gorgonzola Piccante** e altri formaggi stagionati.

**LA RICETTA**

# **Flan di Gorgonzola DOP con mostarda e mirtillo speziato:** [**https://www.gorgonzola.com/ricette/antipasti/flan-gorgonzola-mostarda-mirtillo-speziato/**](https://www.gorgonzola.com/ricette/antipasti/flan-gorgonzola-mostarda-mirtillo-speziato/)

**II° tappa: BRESCIA**

Secondo comune della Lombardia per popolazione dopo Milano, le origini di Brescia risalgono a più di 3200 anni fa. La “*Leonessa*”, soprannominata così da Carducci per l’attaccamento dimostrato verso la repubblica veneta, possiede un patrimonio artistico e architettonico, soprattutto di epoca romana e longobarda, talmente ricco da essere stato dichiarato dall'**UNESCO Patrimonio mondiale dell'umanità**.

Partiamo da **Piazza della Loggia**, con l’edificio da cui prende il nome e i famosi portici, per proseguire verso **Piazza dei Duomi**, ben due, uno antico e uno più recente che si contendono l’attenzione dei turisti; per giungere infine a **Piazza del Foro** con il teatro e il **Capitolium**, testimonianze della Brescia romana. Da non perdere una visita alla **pinacoteca** e al **Castello** da cui ammirare la città, le prealpi e la Franciacorta.

Partendo da Gussago, alle porte di Brescia, si possono agevolmente visitare in bicicletta **i vigneti della Franciacorta** dove si produce il vino “Bollicine” ricavato da uve Chardonnay e/o Pinot nero, il Franciacorta Satèn, con uve Chardonnay (prevalenti) e Pinot bianco e, infine il Franciacorta Rosé con uve Chardonnay, Pinot bianco (massimo 50%), Pinot nero (minimo 25%). Volendo si può arrivare fino al Lago d’Iseo e rientrare a Brescia percorrendo il lungolago.

I vini insieme alle specialità gastronomiche, tra cui lo Spiedo, la polenta taragna, il manzo all’olio, sono valsi a Brescia, insieme a Bergamo, Mantova e Cremona, l’elezione a **Regione Europea della Gastronomia** nel 2017. Sempre insieme alla vicina Bergamo, Brescia sarà Capitale Italiana della Cultura nel 2023.

**LA VIDEORICETTA**

# **Panino con pane casereccio con tagliata di manzo e salsa al Gorgonzola DOP dolce: https://www.gorgonzola.com/ricette/piatti-unici/panino-con-pane-casereccio-con-tagliata-di-manzo-e-salsa-al-gorgonzola-dop-dolce/**

**III° tappa: LODI**

Fondata nel 1158 da Federico Barbarossa, nello stesso momento cominciarono i lavori di costruzione del **Duomo**, il monumento cittadino più antico e importante oltre che una delle chiese più vaste della Lombardia.

Lodi è un importante centro nella **produzione lattiero-casearia**. In virtù di un territorio, prevalentemente votato all'agricoltura e all'allevamento, è sede della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano e del Parco Tecnologico Padano, uno degli istituti di ricerca più qualificati a livello europeo nel campo delle biotecnologie agroalimentari.

Passeggiando per **il centro cittadino** si può notare l’armonia del tessuto urbanistico caratterizzato da ville e palazzi impreziositi da cancelli in ferro battuto (lavorazione tipica del territorio), balconi e splendidi cortili. Davedere anche il Museo Civico, con la Sezione Ceramica dedicata alla **produzione di ceramica artistica** lodigiana nata nel XV secolo.

Nonostante la vicinanza a Milano, la **cucina lodigiana** ha una sua autonomia fortemente caratterizzata dalla produzione casearia. Tante ricette si basano sull’uso dei formaggi, come ad esempio la Raspadura o la Faraona ripiena al Mascarpone, ma abbiamo anche risotti, minestre (molto nota quella “maridada”), il Pes en carpiòn (Antipasto primaverile a base di piccoli pesci d'acqua dolce) o la Fritada en carpiòn (a base di carne di vitello e verdure lessate).

**LA VIDEORICETTA**

# **Puré di fave e patate con Gorgonzola DOP dolce, pancetta ed erbette:** [**https://www.gorgonzola.com/ricette/secondi-piatti/pure-di-fave-e-patate-con-gorgonzola-dop-dolce-pancetta-ed-erbette/**](https://www.gorgonzola.com/ricette/secondi-piatti/pure-di-fave-e-patate-con-gorgonzola-dop-dolce-pancetta-ed-erbette/)



Gorgonzola e Gorgonzola Piccante

**Il Gorgonzola Dop può essere prodotto solo con latte 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!

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/>

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.

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 Monza, Lecco e Como.