



PALZOLA
PRESENTA A GRANDI E PICCINI
IL GORGONZOLA A FUMETTI



Un volume a fumetti per raccontare la storia ed i segreti del Gorgonzola.

Rivolto ai più piccoli, ma non solo a loro. Perchè l'arte di questo formaggio affascina, interessa ed ingolosisce intere generazioni.

Quella del Gorgonzola è una storia nobile e un'arte di produzione raffinata.

Un lavoro duro, che inizia nel cuore della notte con l'arrivo in caseificio delle cisterne di latte appena munto, e che viene subito lavorato per mantenere intatte le caratteristiche di alta qualità.

In questo libro impareremo insieme come nasce il Gorgonzola, cosa determina l'insorgere delle classiche "striature" blu e quanto siano importanti l'esperienza e le metodologie tradizionali nella lavorazione di questo formaggio. La chiave di lettura sarà particolare, interessante e divertente allo stesso tempo, grazie alla storia e ai disegni dedicati al "re degli erborinati".

Buona lettura a tutti, dunque, con l'augurio di riscoprire insieme un grande prodotto che fa onore alla tradizione enogastronomica e casearia del nostro Paese.

Sergio Poletti

Amministratore Palzola

Questo volume è integrato al progetto-concorso di Educazione Alimentare promosso da Palzola per gli Allievi delle Classi Elementari e Medie

**Disegna e Racconta
il Gorgonzola!**

per informazioni: info@palzola.it





facciamo
il
gorgonzola?



Per
cominciare...



Prodotto da
PALZOLA SRL
Cavallirio (Novara)
© 2008-2012

Responsabile progetto
JACOPO FONTANETO

Illustrazioni e testi:
ROBERTO DAVID
ORESTE SABADIN

LECCO

buon latte
di qualità

GORGONZOLA

buon latte
di qualità

BERGAMO

buon latte
di qualità

buon latte
di qualità

MONZA

buon latte
di qualità

BRESCIA

buon latte
di qualità

Lo sapevate che:

Il latte per la produzione
del Gorgonzola può essere
raccolto solamente
in 17 province
del nord Italia

CODI

CREMONA





Lo sapevate che:

al latte,
prima di essere lavorato,
vengono controllate:

- igienicità
- temperatura
- sostanze inibenti



Il buon latte è controllato.

Or s'aggiunga il penicillio, il caglio e i fermenti lattici.

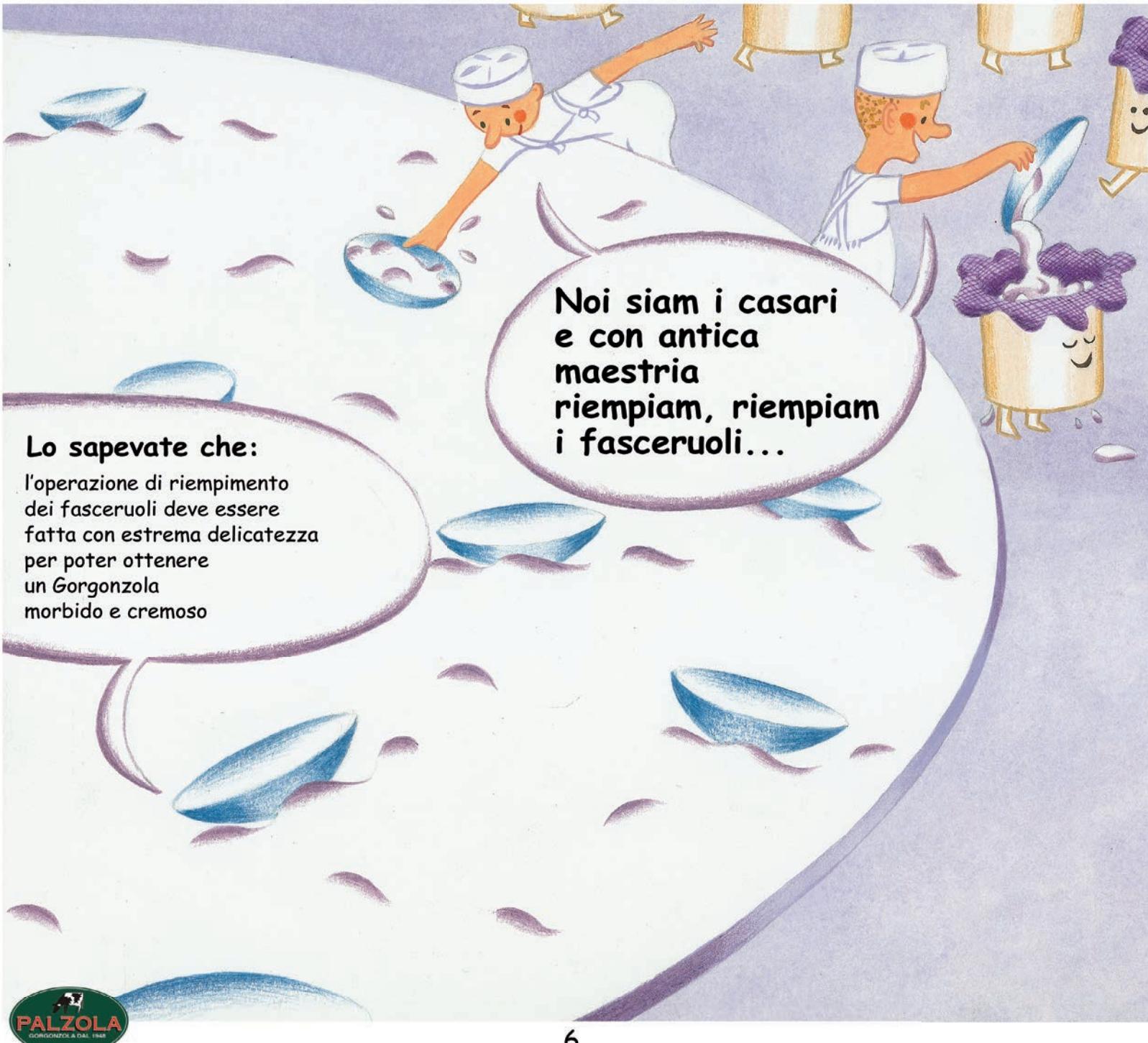
E la cagliataaaaa... E la cagliataaaaa...
Con la chitarra va tagliataaaaa...

Lo sapevate che:

il penicillium glaucum
è la sostanza che dà origine
alle venature verdi.

Il caglio viene estratto
dallo stomaco dei vitelli.

Furono gli antichi egizi
che, trasportando il latte
nelle sacche di budello,
scoprirono che favoriva
la sua coagulazione



Lo sapevate che:

l'operazione di riempimento
dei fasceruoli deve essere
fatta con estrema delicatezza
per poter ottenere
un Gorgonzola
morbido e cremoso

Noi siam i casari
e con antica
maestria
riempiam, riempiam
i fasceruoli...



Lo sapevate che:

i fasceruoli sono stampi
in resina sintetica o metallo
in cui si raccoglie la cagliata
e la si pone a sgocciolare

... e
noi
siamo
i
fasceruoli
che
rovesciati
il siero
lasciam,
lasciamo
andar...

8h
circa

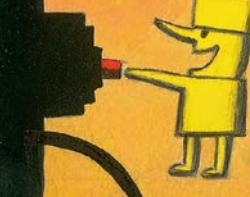


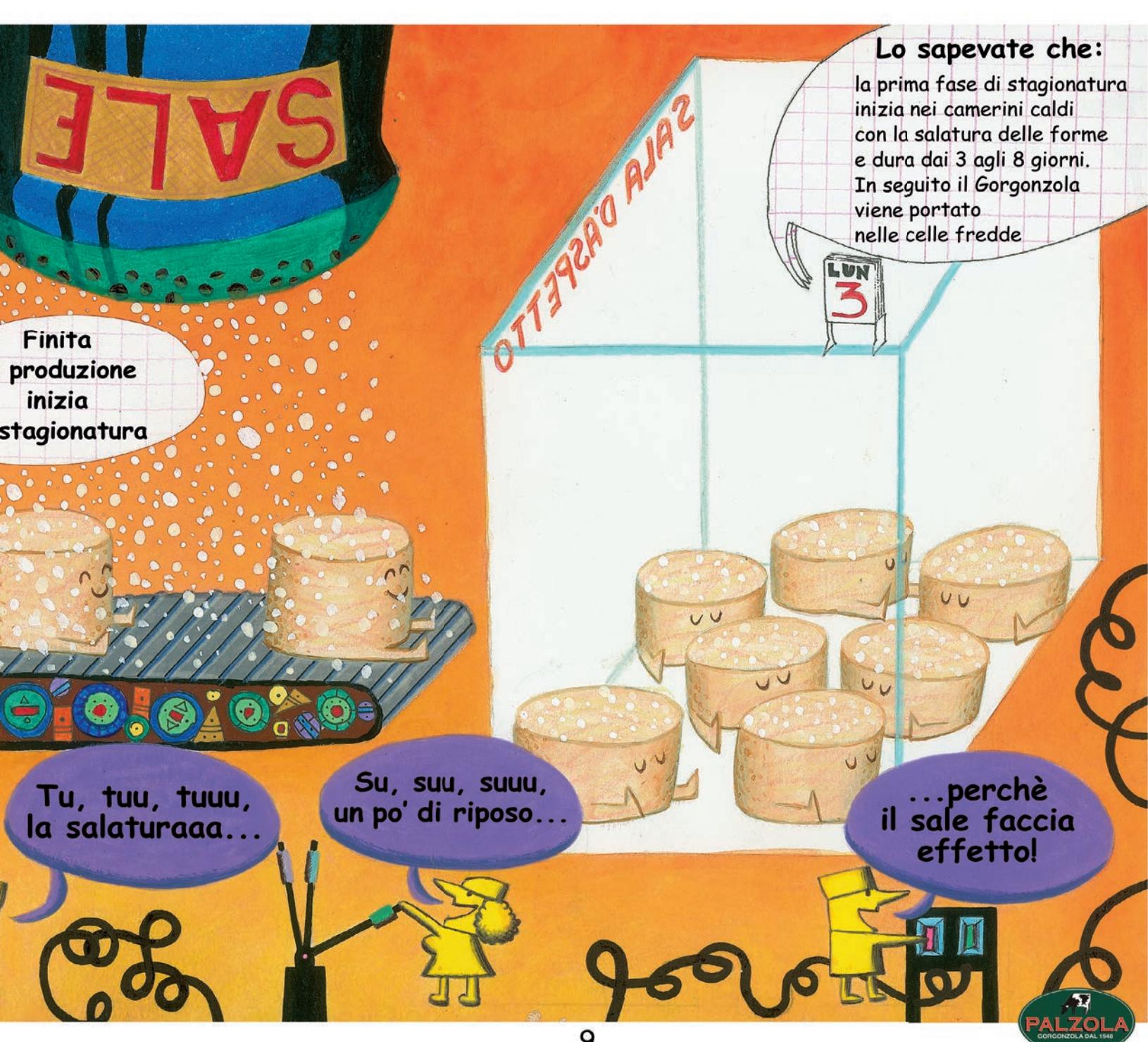
sss...!
Dentro
ai loro
fasceruoli
le forme
devono
riposare
per una
notte
intera

PALZOLA



zzzzzz





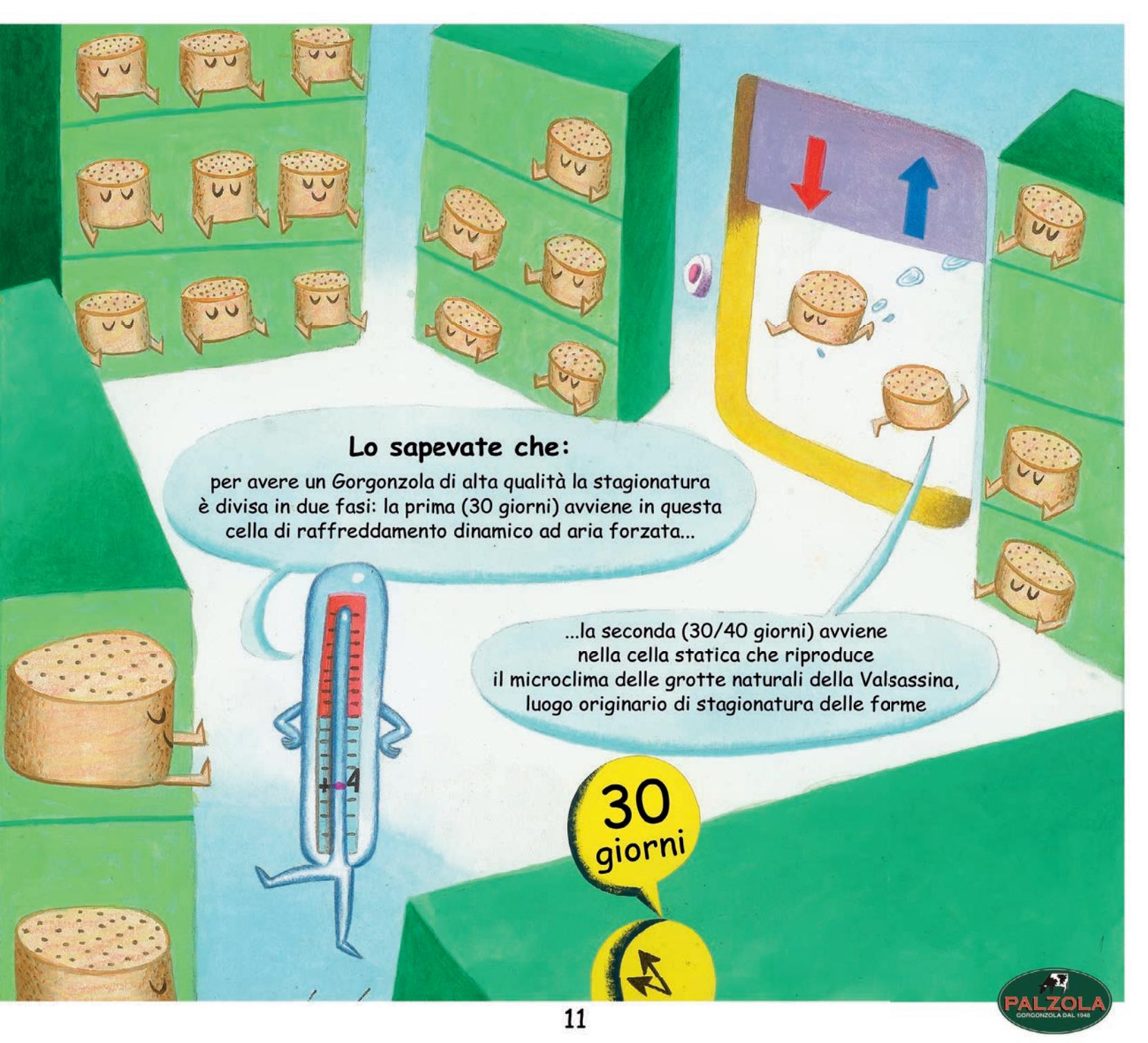
Lo sapevate che:

la caratteristica muffa
si forma grazie al contatto
con l'aria ottenuto
con la foratura delle forme

Lo sapevate che:

tale foratura, un tempo,
era fatto a mano con aghi
di rame

I fori sono
circa cento
per faccia

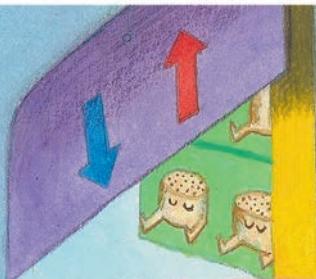


Lo sapevate che:

per avere un Gorgonzola di alta qualità la stagionatura è divisa in due fasi: la prima (30 giorni) avviene in questa cella di raffreddamento dinamico ad aria forzata...

...la seconda (30/40 giorni) avviene nella cella statica che riproduce il microclima delle grotte naturali della Valsassina, luogo originario di stagionatura delle forme

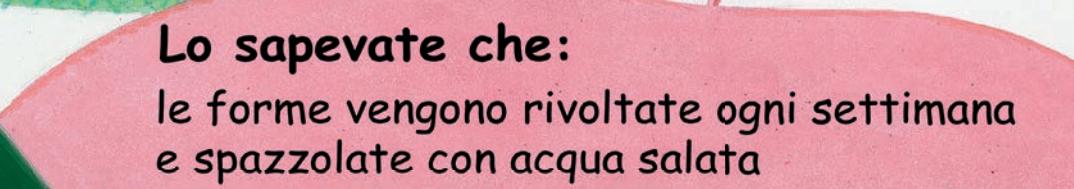
**30
giorni**



Dagli scaffali le forme prendiam,
una alla volta le rivoltiam...



...gira sul rullo, spazzola in man
in acqua salata ben le laviam!

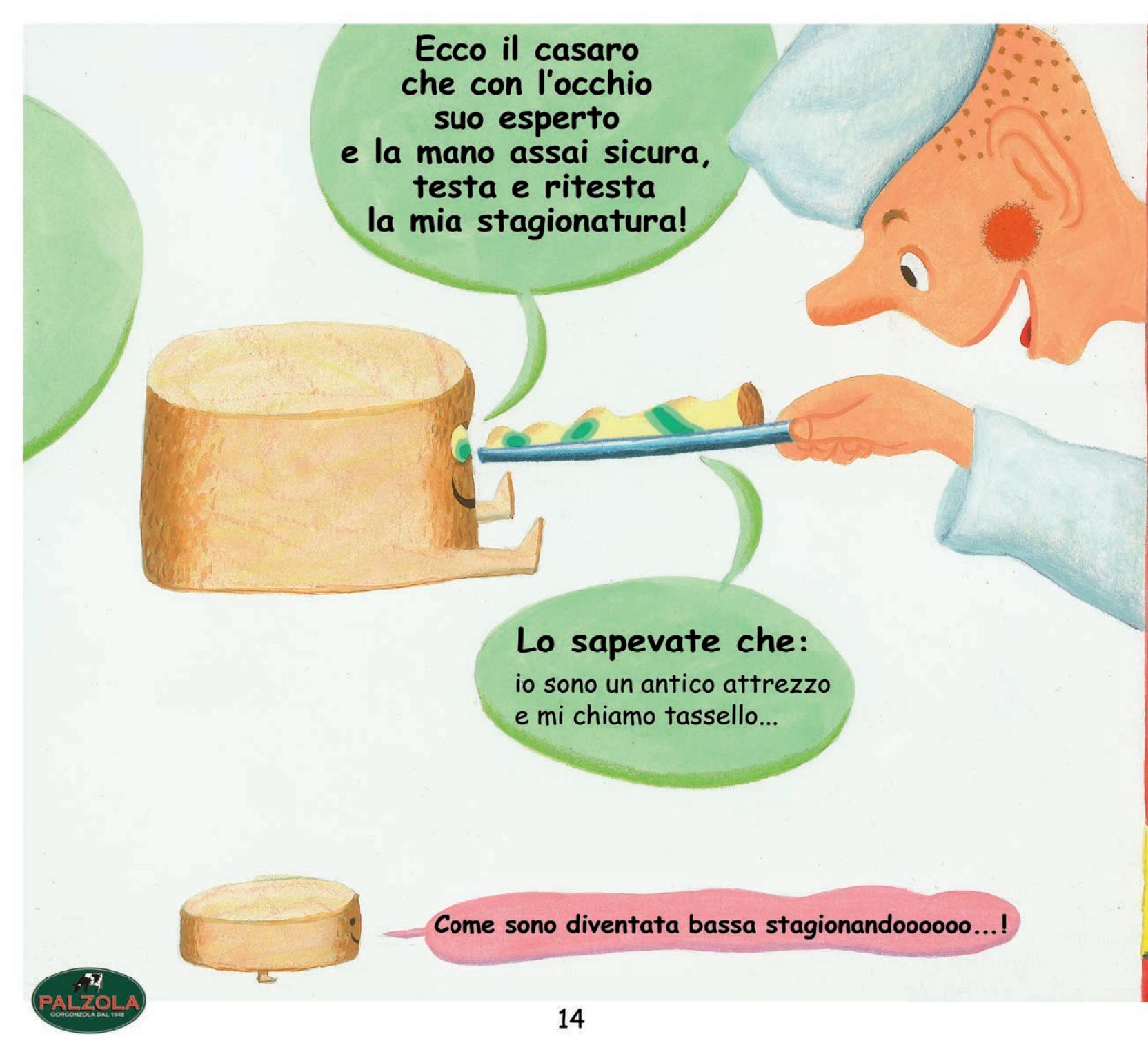


Lo sapevate che:
le forme vengono rivoltate ogni settimana
e spazzolate con acqua salata



Lo sapevate che:

i tempi di maturazione sono diversi.
Per il Gorgonzola dolce sono
necessari 70/80 giorni
per il Gorgonzola piccante
si sale a 120/150.



Ecco il casaro
che con l'occhio
suo esperto
e la mano assai sicura,
testa e ritesta
la mia stagionatura!

Lo sapevate che:

io sono un antico attrezzo
e mi chiamo tassello...

Come sono diventata bassa stagionandooooo...!

SIAMO QUASI PRONTI!!

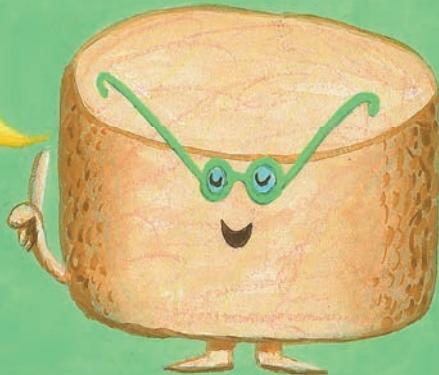


Lo sapevate che:

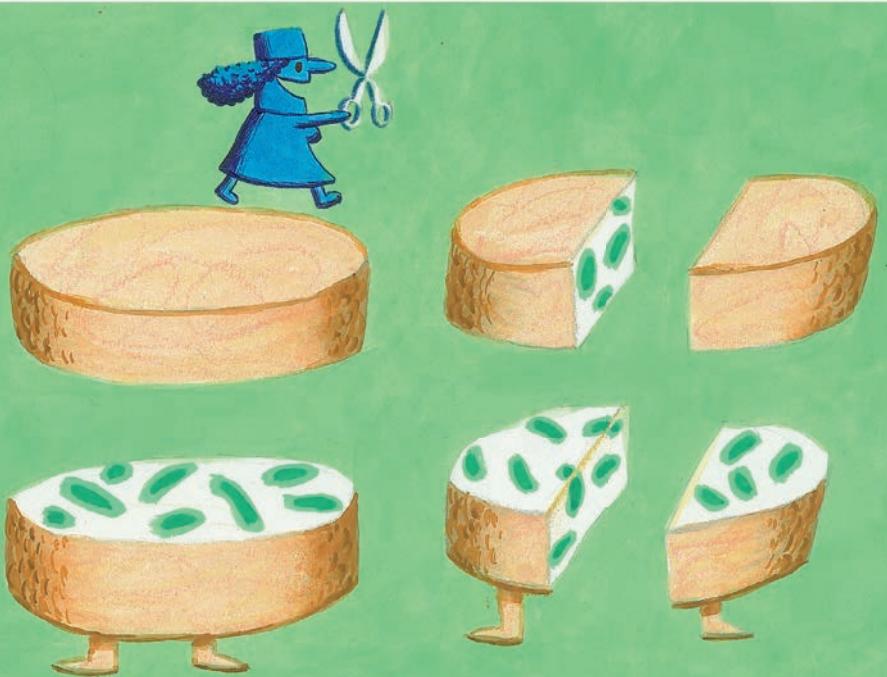
il Gorgonzola contiene proteine pregiate, indispensabili alla crescita.
È ricco di calcio e vitamine A, D, E e K. Durante la stagionatura si ha una perdita di peso del 22-25%. Occorrono 100 litri di latte per fare una forma di Gorgonzola



Ed ora il confezionamento!



Forma intera
12-13 Kg



Mezza forma
6-6,5 Kg

Quarto di forma
3-3,5 Kg

Lo sapevate che:

la Pastorizzazione è il trattamento termico che permette al latte di raggiungere la massima igienicità senza alterarne il valore nutritivo e si ottiene scaldando il latte a 72°C per almeno 40 secondi.

È solo grazie all'aggiunta dei fermenti lattici che si introducono quei microrganismi selezionati che, nel corso della stagionatura, trasformano la cagliata iniziale nel buon formaggio Gorgonzola.

Nel Medioevo si usava somministrare questo formaggio per curare alcuni disturbi gastrintestinali. Si diceva inoltre che i grandi consumatori di Gorgonzola, oltre che godere di ottima salute, fossero molto longevi. Leggende o realtà? In effetti, le muffe responsabili delle caratteristiche venature verdi, appartengono alla specie "Penicillium Glaucum", parente stretto del ben più famoso "Penicillium Notatum" da cui viene ricavata la Penicillina.

Inoltre, la lunga stagionatura consente processi che non solo determinano il caratteristico sapore e la straordinaria digeribilità, ma originano anche molte sostanze antiossidanti utili a rafforzare le difese immunitarie e a ritardare i processi di invecchiamento cellulare.



Ottavini di forma
1,5-1,6 Kg

Sedicesimi di forma
0,75-0,80 Kg

Lo sapevate che:

le origini del Gorgonzola sono avvolte nel mistero e nella leggenda. Forse furono addirittura i Culti ad inventare per la prima volta un formaggio erborinato. Comunemente, è nota la leggenda del Casaro innamorato che, dimenticatosi di lavorare il latte della mungitura serale per andare a trovare la sua bella, se la ritrova al mattino dopo e decide di unirla alla cagliata successiva. Ciò comporterà l'insorgere delle caratteristiche striature verdi e la nascita di un formaggio progenitore del Gorgonzola.

In dialetto, si usa chiamare il Gorgonzola "stracchino" poiché era fatto con il latte delle vacche "stracche" di ritorno dagli alpeggi lombardi, che sostavano nelle campagne intorno al paese di Gorgonzola (da cui ha poi preso il nome).

Il Gorgonzola appartiene alla famiglia dei formaggi erborinati, così chiamati per via delle caratteristiche venature verdi che richiamano il colore del prezzemolo, chiamato "erborin" in dialetto lombardo.

La famiglia degli erborinati è ampia in Italia ed Europa. Particolarmente diffusi nell'intera area celtica, hanno dato vita nei secoli a formaggi di fama internazionale, di cui il Gorgonzola è il primo attore.



Il Gorgonzola
è esportato
in tutto
il mondo!

Dall'America
all'Australia!!

Dall'antipasto
al dolce!

Fino al Giappone!!!

Il dolce va con le pere
il piccante va col miele!

...e buono
nei risotti!

È buono
sulla pasta...

Ottima merenda
di metà giornataaa!!

Molti grandi chef
ne fanno uso
per le loro
preparazioni

Ed anche
nei gelatiiii!!

Assaggia anche tu il buon GORGONZOLA

Segui la strada giusta!



Uscite consigliate:
AUTOSTRADA A26
ROMAGNANO-GHEMME
oppure BORGOMANERO



Vieni a Cavallirio e scopri
dove nasce un grande formaggio

SPACCIO

PER GLI ORARI
DI APERTURA
VISITA IL NOSTRO SITO
www.palzola.it





Lo sapevate che:
Anche ai Legnanesi piace il PALZOLA!!!



GORGONZOLA DAL 1948



PALZOLA Srl
Via Europa, 21 - 28010 Cavallirio (NO)
Tel. 0163.80940 Fax 0163.80515
www.palzola.it info@palzola.it

