

Selezione Gorgonzola Novaresi per l'ONAF –DAY

Verde foresta, blu oltremare, bianco avorio..... ma l'emozione più profonda la danno i profumi e gli aromi di questo gioiello italiano, il Gorgonzola dop.

E' certamente un formaggio che colpisce, che non lascia mai indifferenti, o lo si ama profondamente, o al contrario, non lo si può neppure vedere in fotografia!

Mi riferisco al tipo piccante, definito a volte "naturale", o "classico" e che oggi (a torto secondo gli estimatori) è relegato al ruolo di comprimario e viene prodotto in quantità ridotta rispetto al passato, per tutti gli irriducibili appassionati.

E' un formaggio importante, ricco di storia e leggenda, che in provincia di Novara è stato eletto come simbolo per la giornata del formaggio celebrata in tutta Italia il 21 giugno per festeggiare i primi 20 anni dell'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi). Si tratta di un testimonial d'eccezione, scelto tra le forme prodotte in provincia di Novara da una commissione di esperti sapientemente riunita dal delegato Onaf locale Alberto Sebastiani.

Nove giudici coordinati dal vice presidente Onaf Beppe Casolo per 10 formaggi, ospitati a Maggiora (No) presso le Cantine del Castello di Conti di Elena, Anna e Paola .

Massima la concentrazione della commissione: ogni giudice ha lavorato singolarmente, nel silenzio analizzando con attenzione e con l'ausilio dei sensi ben allenati,. ogni dettaglio dei campioni, resi anonimi dallo staff Onaf.

I punteggi per i singoli parametri analizzati sono stati riportati nella scheda di valutazione Onaf. Il punteggio finale viene espresso in centesimi.

Alla fine delle valutazioni gli intervenuti hanno espresso liberamente i propri commenti, che hanno mostrato concordanza di opinioni. Tutti ottimi prodotti, ma non tutti hanno soddisfatto in merito alla tipicità. Probabilmente alcuni caseifici hanno scelto di produrre prodotti più simili al cosiddetto Gorgonzola "dolce", rinunciando alla tradizione.

La media dei punteggi espressi dai giudici ha consentito di selezionare il migliore della serata.

Tra tutti è emerso il Gorgonzola dop dell' Industria Casearia Paltrinieri Renato srl di Cavallirio (NO) commercializzato con il marchio Palzola,. Prodotto maturo, con stagionatura di 167 giorni, curato nell'aspetto, la crosta presenta una colorazione aranciata di base, non uniforme . Pasta chiara, di colore paglierino tenue, compatta, con buona morbidezza ed elevata deformabilità.. L' erborinatura accentuata è ottimamente distribuita attraverso ramificazioni che, al palato risultano ben solubili, rappresentando un continuum con la pasta. Al naso presenta una buona intensità, caratterizzata da note di fungo e muffa, che consentono tuttavia di percepire i sentori lattici di burro. Le sensazioni aromatiche ricalcano quelle olfattive dirette. Buon equilibrio gustativo ed elevata persistenza.

Il membro della giuria Carlo Fiori, guru dei selezionatori di prodotti caseari e titolare della Ditta Luigi Guffanti di Arona, nell'apprezzare il formaggio, ha sottolineato l'omogeneità delle valutazioni operate dai giudici, dimostrando ancora una volta che sui prodotti di elevata qualità c'è pieno accordo tra selezionatori, stagionatori, commercianti, ristoratori e consumatori, tutte categorie rappresentate nell'ambito della commissione.

Gli intervenuti hanno colto l'occasione per festeggiare con qualche giorno di anticipo i primi 20 anni dell'Onaf, brindando con un interessantissimo vino del territorio: il Boca doc, etichetta il Vino delle Donne delle cantine Conti, presentato e offerto dalla sua produttrice.