

Un gorgonzola da medaglia d'oro

IL GORGONZOLA È UNO DEI FORMAGGI TIPICI DELLA LOMBARDIA E LA SUA IMPORTANZA E POPOLARITÀ sono testimoniate dal fatto che persino una località alle porte di Milano ne porti il nome. Non è però nel capoluogo lombardo, ma nella provincia di Bergamo dove dobbiamo recarci per trovare quella che, a livello mondiale, è considerata una delle massime eccellenze in materia di formaggi e, nello specifico, di gorgonzola. Si tratta del «gorgonzola dop Arrigoni» che vanta infatti cospicui riconoscimenti, tra cui numerose «super gold medal» negli ultimi quattro anni, ricevute in occasione del «World cheese award», il più importante concorso internazionale dedicato ai formaggi. Un'altra grande eccellenza che innalza la provincia di Bergamo a massima rappresentante di dop casearie in Lombardia.

INFO | www.arrigoniformaggi.it



LA RICETTA

Spaghetti, cavolo viola e fonduta di gorgonzola

Ingredienti per 4 persone

320 g spaghetti;
300 g cavolo viola; 1 cipolla; ½ limone;
200 g gorgonzola dolce; 60 ml latte;
40 g mollica di pane raffermo
(o pane in cassetta); 1 spicchio d'aglio;
una presa di peperoncino;
1 cucchiaio polvere di capperi;
olio evo; sale-pepe q.b.

Preparazione

Sbucciate la cipolla, tagliatela finemente e soffriggetela in un tegame con un filo d'olio evo. Affettate anche il cavolo viola e aggiungetelo alla cipolla; lasciate insaporire per 5 minuti, mettete un cucchiaino di sale e allungate con ½ litro d'acqua. Cuocete per 30 minuti. Riponete il gorgonzola e il latte in un polsonetto e lasciate scaldare a bagnomaria. Perché l'operazione avvenga in maniera delicata tenete la fiamma bassa e fate in modo che l'acqua nel tegame non tocchi il polsonetto, né vada in ebollizione in maniera troppo decisa. Togliete dal fuoco, filtrate la fonduta in modo da eliminare le muffe e ottenere un composto blando e riportate in caldo. Riducete il pane a piccoli tocchetti e scaldatelo in un pentolino con olio, aglio e peperoncino. Doratelo e, una volta tolto dal fuoco, aggiungete la polvere di capperi. Accertatevi che il cavolo sia ammorbidito, mettetelo in una brocca con ulteriori 100 ml d'acqua: frullate con un frullatore a immersione sino a ottenere una crema. Toccate ora a 2 cucchiaini di succo di limone al fine di conferire un colore più chiaro e invitante. Scolate gli spaghetti a metà cottura, trasferendoli nella padella con la crema di cavolo viola e completate la cottura. Impiattate ponendo sul fondo il pane, gli spaghetti e abbondante fonduta di gorgonzola.

LO GUSTÒ ANCHE CARLO MAGNO

Si narra che il gorgonzola sia nato nell'omonima cittadina nell'anno 879. Notizia confermata da alcuni scritti che raccontano pure di quando, nel IX secolo, Carlo Magno assaggiò proprio in queste zone un formaggio dal sapore intenso e dalle caratteristiche venature verdi. Il gorgonzola è un prodotto a pasta cruda di colore bianco e paglierino, ottenuto da latte intero vaccino pastorizzato, le cui screziature sono dovute alla formazione naturale di muffe. È un alimento completo e digeribile: contiene proteine, grassi, vitamine A, B, B2, D, PP e minerali fra cui calcio, fosforo e potassio, mentre 100 grammi forniscono 330 calorie.



Per approfondimenti scrivi a stefania@mangiairedadio.it o visita www.mangiairedadio.it