

## TUTTO SUL GORGONZOLA

### SERATA CON LEONARDI

Il Rotary Club Vercelli S.Andrea ha dedicato una serata al gorgonzola. Relatore Paolo Leonardi, direttore commerciale export della Igor srl, principale produttrice di formaggio gorgonzola Dop. Per poter essere immesso al consumo col marchio di origine protetta il gorgonzola deve essere prodotto esclusivamente con latte vaccino



e rispettare un rigoroso disciplinare, per quanto riguarda sia il luogo di provenienza e di lavorazione della materia prima (cinque province piemontesi e dieci lombarde) sia i processi produttivi e le conseguenti caratteristiche organolettiche. Si tratta di un formaggio di larga diffusione, che rappresenta circa il 10% dei consumi caseari italiani e, dopo il grana padano e il parmigiano reggiano, è il più venduto all'estero. Le caratteristiche nutrizionali risultano apprezzabili, sia per la ricchezza di proteine, calcio e vitamina B12, sia per il ridotto contenuto di colesterolo (70 milligrammi su 100 grammi di prodotto, come la bresaola e le carni bianche). Anche le spore di penicillium, dalle quali deriva la colorazione, esplicano un'azione utile (gli storici ipotizzano che il consumo diffuso di gorgonzola, abbia protetto il novarese dalla peste di Milano).