

"G O R G O N Z O L A"

D.O.P

art. 4 - comma 2. f -

elementi che comprovano il legame con l' ambiente geografico ai sensi  
dell' art. 2. - par. 2 - lett. a) :

ASPETTI STORICO-GEOGRAFICI  
=====

Lo sviluppo del formaggio gorgonzola marcia di pari passo con la ricchezza d' acque della pianura lombarda. Lo stracchino esce dai confini della piana di Gorgonzola (MI) e dalla Valsassina (CO), a mano a mano che il Milanese, il Lodigiano ed il Pavese conoscono la canalizzazione delle risorse idriche. In Lombardia canalizzazione e bonifiche risalgono ad epoche antichissime. Nel 1100 inizia lo sfruttamento sistematico dell' acqua per l' irrigazione. Nel 1438, con l' apertura del braccio navigabile Pavia - Milano, progettato da Leonardo da Vinci, all' epoca Magistrato delle acque del Ducato di Milano, derrate alimentari, latticini e quindi "stracchino di Gorgonzola", venivano trasportati celermente in città. E' in questo periodo che i casari della Valsassina e del Bergamasco iniziano sistematicamente la transumanza verso il piano, dove trovano clima mite, abbondanza di foraggi e maggiori possibilità commerciali per il formaggio. In pianura portano l' esperienza di abili casari ed in breve tempo la produzione dello stracchino si difonde.

Tra i primi a produrlo continuativamente ci sono i conventi, all' epoca i maggiori proprietari di terreni agricoli e da pascolo. Nel 1494 i monaci dell' Abbazia di Chiaravalle in una cascina alle porte di

Milano, "casina tetton", celebre per l' ampiezza del tetto, smerciavano "cacio da grattuggiare", probabilmente grana e "cacio lombardo", uno dei numerosi appellativi dello stracchino. Tale notizia é riportata da "Il nuovo cuoco milanese", pubblicato nel 1791. Innumerevoli sono comunque al riguardo le testimonianze storiche.

Secondo Carlo BESANA, autore de "Il Caseificio" Torino, 1923 -pg.1 già attorno al 1885 il gorgonzola si produceva "industrialmente" nel Basso Milanese, nel Lodigiano, nella Valsassina, nel Bergamasco, nella Lomellina, nel Novarese e nel Cuneese. E' questa anche l' epoca di transizione, il prodotto passa dalla fase artigianale a quella industriale, passando dalle mani "storiche" e corporative dei "Bergamini", entrando nell' uso delle normali ed ammodernate fabbricazioni di caseificio.

Per i formaggi una data di grande rilievo é il 30 aprile 1871, quando viene fondata con decreto regio, la Stazione sperimentale di Caseificio di Lodi. Il funzionamento inizierà due anni più tardi e darà il via a radicali trasformazioni di mentalità nel settore caseario. Nel caso specifico del formaggio Gorgonzola, nel 1860 a Ballabio Inferiore, in provincia di Como, Mattia LOCATELLI aveva inaugurato un caseificio dotato di impianti per la stagionatura razionale del prodotto. A fine secolo viene sperimentata con successo la stagionatura entro celle frigorifere. Superata la fase di produzione locale quindi, i caseifici puntano a conquistare il consumatore italiano ed estero con tecniche più sofisticate. Procedimenti di lavorazione più aggiornati vanno di pari passo all' accresciuto consumo interno ed estero del gorgonzola. Si estende quindi l' area di fabbricazione industriale; la pianura lombarda e quella novarese offrono le condizioni ottimali per la produzione.

segue art. 4 - comma 2. f -

I progressi di fabbricazione sono continui e toccano tutte le fasi di produzione, a cominciare dall' edificio destinato alla fabbricazione del formaggio. Nel 1889 la Latteria della Scuola d' Agricoltura di Brescia, costruita alla cascina Giardino, nel comune di Orzivecchi, su disegno dell' ingegner Luigi MORELLI, prevede un' apposita "stanza per gli stracchini". L' industria casearia da via libera alla specializzazione, il consumatore può già scegliere tra due tipi di formaggio Gorgonzola, bianco ed erborinato. Il primo " é di sapore mite e leggermente piccante; il secondo ha sapore intenso, più o meno piccante, che é conseguenza di una maturazione più lunga e più laboriosa, durante la quale più intensamente si modificano i componenti primitivi dello stracchino, così da sviluppare prodotti sapidi ed odorosi". (Carlo BESANA - Il Caseificio, Torino, 1923, pg. 219 -)

Esauriti i riferimenti STORICI-GEOGRAFICI sul formaggio Gorgonzola, passiamo ora a descrivere, come aspetti attuali TECNICO-PRODUTTIVI, quegli aspetti particolari e determinanti, che fanno dell' ambiente attorno al "Gorgonzola", un' aspetto unico ed irripetibile:

Sebbene negli anni dopo il secondo conflitto mondiale, la tecnologia di produzione abbia compiuto passi da gigante, si deve osservare quanto per la fabbricazione del "Gorgonzola" che la temperatura in caldaia del latte, le modalità di impiego del caglio, la durata della coagulazione del latte, la lavorazione della cagliata e tutte le successive operazioni, risultano legate a stretto giro con l' esperienza e l' affinamento acquisito solo con anni di dedizione a questo formaggio e di istruzione della preziosissima mano d' opera che segue il prodotto sino dalla raccolta del latte, via via per tutta la catena produttiva.

segue art.4 - comma 2. f -

A proposito della materia prima, il latte, dobbiamo ricordare in proposito, che accurate ricerche di laboratorio ed esperienze tecnologiche hanno dimostrato che l' erborinatura ed il conseguente sapore e colore della pasta del formaggio "Gorgonzola" dipendono anche da altri importanti fattori che non devono assolutamente essere trascurati, fra i quali sono appunto da mettere in primo piano la qualità del latte impiegato, con particolare riguardo all' aspetto chimico-fisico ed a quello enzimatico-microbiologico ed alla tecnica di fabbricazione adottata.

Per quanto concerne il biochimismo del "Gorgonzola", si deve sottolineare che il processo di stagionatura si compie in modo assai complesso, per effetto di agenti fisici, chimici, biologici ed enzimatici, caratteristici ed unici, che molto spesso si influenzano a vicenda.

I microrganismi, come é noto, sono gli agenti responsabili delle più profonde trasformazioni e si trovano già in gran parte nel latte al momento della sua lavorazione. I fermenti lattici agiscono sul lattosio e lo trasformano in acido lattico, acidificando il latte e determinando in tal modo le condizioni favorevoli per la formazione del coagulo, per la successiva fusione dei granuli di cagliata, per l' espulsione del siero dalla massa caseosa e per la creazione delle condizioni più adatte all' azione degli enzimi apportati con il caglio.

Il processo di maturazione del "Gorgonzola", iniziato da cocci lattici, la cui azione é prevalente, da lieviti e da lattobacilli, viene completato nella fase di stagionatura da altri microrganismi e precisamente dai penicilli, che riducono rapidamente l' azione dell' acido lattico sino ad annullarla e contemporaneamente, agiscono a carico della caseina, trasformandola in composti più semplici ed in gran parte tipici del "Gorgonzola" e della materia grassa, con formazione di acidi grassi,

segue art. 4 - comma 2. f -

che hanno una notevole influenza sui caratteri organolettici del prodotto.

Per quanto riguarda l'acido lattico, si deve sottolineare che esso, unitamente al cloruro di sodio presente, determina un ambiente elettivo per questi ifomiceti, impedendo l'attecchimento di molte altre specie di microrganismi. Inoltre i penicilli, che sono assai diffusi negli ambienti in cui avviene questa lavorazione, con la loro sporificazione conferiscono al prodotto quelle caratteristiche venature blu-verdastre, che distinguono il "Gorgonzola" da tutti gli altri formaggi, anche similari. Questi ifomiceti sono attualmente riferiti alle specie "Penicillium Weidmanni West.var.fuscum Arnaudi, Penicillium Biourgei Arnaudi e Penicillium Roqueforti Thom". Essi pervengono nel latte e nella cagliata dall'ambiente esterno, si sviluppano fortemente nel formaggio con la foratura e tollerano elevate concentrazioni di acido lattico e cloruro di sodio.

Non è raro che si ritenga che vi sia un solo tipo di penicillo adatto alla produzione del "Gorgonzola" e che le differenze di erborinature derivino principalmente da modificazioni accidentali che avvengono durante la sua riproduzione; ciò non corrisponde alla realtà come dimostrato esaurientemente da P. SALVADORI, B. BIANCHI, V. CAVALLI ed altri autori. Analisi chimiche e microbiologiche, cromatografia, misurazione del coefficiente respiratorio di Warburg e determinazione dei titoli proteolitici hanno consentito la selezione e la riproduzione di numerose varietà di penicilli, che hanno caratteristiche ed attitudini diverse, ma che in ciascun tipo si mantengono rigorosamente costanti.

Riteniamo pertanto che dall'analisi di quanto sopra esposto e di quanto in tutti questi anni di ricerca e di studio tecnologico, sia emersa la peculiarità del formaggio "Gorgonzola" ed i cui legami strettissimi con l'ambiente consortile di lavorazione e di provenienza della ma-

consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola

segue art.4 - comma 2. f -

tertia prima, con il bagaglio di conoscenze tecniche e di esperienza dei responsabili di produzione e dei casari impegnati nella trasformazione in formaggio "Gorgonzola", formino un equilibrio di particolare interesse e difficilmente riproducibile al di fuori di un così vasto contesto d' insieme.

consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola

art.4 - comma 2. d -

elementi che comprovano che il formaggio "GORGONZOLA" é originario della zona geografica ai sensi dell' art. 2 - par. 2 - lett. a) :

Non vi sono dubbi sull' importanza della transumanza nell'arte della caseificazione e di riflesso nella creazione del "Gorgonzola"; le opinioni si fanno discordanti quando si passa a precisare l' epoca e l' attribuzione della priorità nella fabbricazione del prodotto.

Nell' opuscolo di Luigi Cattaneo "Del modo di fabbricare il formaggio grasso detto Stracchino di Gorgonzola" , Milano, 1840, dall' Autore, per la sua riconosciuta scientificità ed attendibilità sino a metà dell' Ottocento, viene sottolineata sia l' antichità del metodo di produzione del Gorgonzola, sia l' importanza della località dell' hinterland milanese come primo centro stabile di fabbricazione.

Infatti la denominazione universalmente nota di questo formaggio, si identifica con quella del Comune di Gorgonzola, ubicato nella pianura padana a Nord della linea ferroviaria Milano - Brescia, a 19 km da Milano. Il territorio di Gorgonzola confina a Ovest con la zona irrigua del Milanese, a Sud con quella del Lodigiano ed a Nord con quella premondana della Brianza. Il territorio del Comune di Gorgonzola, si trovava quindi per la sua speciale situazione di collocazione geografica, nel punto di confluenza naturale delle strade seguite dalle mandrie di bestiame che nell' autunno si spostavano dalle zone alpine del Bergamasco, transumando a quelle di pianura ove le mandrie sostavano per sfruttare la loca

le abbondanza di pascoli. La ricorrente sosta di così notevoli quantità di bestiame nella zona, determinarono, da tempo immemore, la necessità di utilizzare in loco ingenti masse di latte ed a questa bisogna si dedicarono gli abitanti del paese di Gorgonzola con la produzione di un formaggio molle che, per essere tratto da latte di vacche "stracche" (nel dialetto lombardo "stracco significa "stanco") in dipendenza del lungo percorso patito nel ritorno dalle montagne, ebbe originariamente ad identificarsi con il nome di "stracchino". La documentazione storica al riguardo é abbastanza farraginoso, quando si tratta d' illustrare le abitudini alimentari ma, iniziando un viaggio a ritroso nella storia di questo formaggio, possiamo rilevare che:

in epoca alto-medioevale non si fa distinzione tra i vari formaggi e con un unico termine "caseus" viene chiamato il Parmigiano così come il Grana od il Gorgonzola. Più tardi compare "formazus" e quando l' uso del volgare diverrà esteso, sarà la volta di "cacio" ad apparentare tutti i formaggi. La necessità di differenziare ulteriormente verso il 1600 questo speciale "stracchino" dagli altri dolci e di forma quadrata pure derivati da latte "stracco" con differente tecnica di lavorazione, provocò nell' uso comune, l' impiego della nomenclatura "Stracchino di Gorgonzola" o ancor più semplicemente "Stracchino Gorgonzola" seguita poi, per metonimia, da quella definitiva di "GORGONZOLA"

Non é possibile documentare i primordi della fabbricazione di questo formaggio, ma gli studiosi dell' evoluzione agricola del nostro Paese ritengono che essi siano prossimi all' anno 1000.

Sussiste anche l' opinione, non priva di fondamento, che la fabbricazione del formaggio gorgonzola abbia cronologicamente preceduto quella del formaggio grana del quale si parla già con precisi riferimenti

consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola

nei primi secoli del presente millennio. Tale presunzione deriva dal confronto tra le due tecniche di fabbricazione e dalla constatazione della maggior semplicità di quella utilizzata per la produzione del formaggio gorgonzola in confronto a quella seguita per la fabbricazione del grana. Tale ipotesi trova un' assertore in Fedele MASSARA, "Cenni sulla storia, fabbricazione e commercio dello stracchino di Gorgonzola" in Muoni, op.cit. Milano - 1866, pag. 225. Come già altri studiosi datano con la parola "Cacio" menzionata nel testamento di ANSPERTO da Biasone ( Arcivescovo di Milano - anno 879 d.C. e nella donazione fatta nel 1007 d.C. alla Scuola di S. Ambrogio, la presenza di formaggio "Stracchino di Gorgonzola".

Si ha motivo di ritenere che il CHIABRERA (fine XVI secolo), nel descrivere in un suo sonetto un certo tipo di cappello di foggia fuori dall' usuale, abbia usato la singolare espressione " pareo fatto per un di Gorgonzola", paragonando quindi la nuova foggia del cappello a "cylindro" con la caratteristica forma del formaggio gorgonzola di quei tempi.

Il MANZONI nei "Promessi Sposi" fa mangiare a Renzo nel 1629, in fuga da Milano, del formaggio "Stracchino" in un paese che, per le precise indicazioni geografiche riferite, lo si ritiene identificabile con quello di Gorgonzola. Di qui la convinzione degli studiosi, basata anche sul noto scrupolo storico dell' illustre autore, particolarmente aggiornato, per avervi vissuto con la famiglia, nel territorio di Gorgonzola, che Renzo abbia fatto colazione con formaggio "stracchino di Gorgonzola".

Nel secolo scorso, Luigi CATTANEO, nella sua memoria "Il Caseificio o la fabbricazione dei formaggi" edito in Milano nel 1837 afferma

in modo preciso a pag.6 che in Lombardia si producono "stracchini detti di Gorgonzola" accoppiando la denominazione "stracchino" al nome del comune in cui la fabbricazione del noto formaggio aveva luogo. Sempre nel 1840, il CATTANEO, pubblicava sul terzo volume del "Politecnico di Milano", una memoria avente per titolo "Sul modo pratico di fabbricare il formaggio grasso detto stracchino di Gorgonzola" ed in essa sono riportate precise indicazioni sulle rese di lavorazione, sul rendimento economico della lavorazione stessa, sull' epoca e sulla tecnica utilizzata per la fabbricazione del formaggio in questione.

Cesare CANTU', nella sua importante opera "Grande illustrazione del Lombardo Veneto" edita a Milano nel 1857, dopo aver affermato a pagina 366 che " in provincia di Milano si produce la speciale qualità (di formaggi) che diconsi "stracchini" fatti con latte quagliato appena munto e non spogliato delle parti butirrose" afferma che "per quelli da conservarsi varia alquanto la fabbricazione, in modo da produrre nella pasta quelle macchie verdi che noi diciamo "erboline" e sono una mucedinea (penicillum glaucum) che ne aumenta il pregio e si ottiene col mescolare al latte appena coagulato, quello coagulato il giorno precedente. Traggon nome da ciò che prima soleano farsi col latte delle giovenche stracche dal viaggio fatto nel passare dai pascoli montuosi estivi agli invernali della pianura. L' agevolamento dei mezzi di trasporto ne aumentò assai lo spaccio ed in conseguenza la produzione".

G. CORNALBA ha pubblicato nel 1909 una monografia sulla "Tecnica della fabbricazione del gorgonzola". Nella parte storica di detto lavoro il Cornalba riferisce, tra l' altro, che: "Dalla Lombardia le diverse lavorazioni si diffusero per le regioni limitrofi man mano che il rinnovamento agrario procurava in esse le condizioni più adatte ad una più

intensiva pastorizia, quali si trovavano da tempo immemore in Lombardia e, come é avvenuto per altri formaggi, quali il grana, così fu anche del gorgonzola. Esso si é diffuso dappertutto col medesimo buon successo che in Lombardia. Lo si fabbrica in abbondanza in Lomellina, nel Novarese ed in genere in tutto il Piemonte." Il Cornalba valuta, nel 1909, la produzione di formaggio gorgonzola di molto superiore ai 100.000 quintali annui.

La diffusione della lavorazione del formaggio gorgonzola nel Novarese é avvenuta nei primi decenni del secolo scorso. Infatti, dalla pubblicazione di Amleto RIZZI "Assetti economici e sociali di Novara e del Novarese" 1750/1870, si rileva nella trattazione del periodo attorno al 1800 che " é da questa epoca la immigrazione invernale delle mandrie provenienti specialmente dalla Brianza; usufruivano dei pascoli autunnali (terzuolo e quartirolo) che non venivano tagliati e consumati a pascolo finché il tempo lo permetteva ed inoltre di una parte del fieno di qualità inferiore, conservato per le giornate che il bestiame non poteva uscire dalle stalle. Il grande numero di bovini svernanti nella nostra regione, produttori ingenti quantità di latte, diede origine alla fiorente industria casearia. Le primitive lavorazioni empiriche dei pastori nomadi divennero poi stabili, lavorando nei tenimenti il latte dell' azienda. Alla produzione del burro e dei formaggi dolci, si aggiunse quella dei formaggi stagionati e degli "stracchini particolarmente quello detto "gorgonzola".

Al formaggio Gorgonzola dedicano ampio spazio anche molti trattati di Caseificio, o cronache di viaggio, pubblicati all' estero o riportati da visitatori stranieri in varie epoche. Ad esempio:

tra il 1630 ed il 1640, Richard LASSELS, insegnante di inglese, viene in Italia cinque volte e raccoglie le sue osservazioni nel "The voyage of Italy" pubblicato nel 1670. LASSELS ha modo di conoscere bene

la Lombardia e di apprezzarne i formaggi: " i pascoli sono ricchissimi e vi é grande abbondanza di bestiame, specialmente in Lombardia, dove ho visto dei formaggi di prodigiosa grandezza, quali gli stracchini".

Joseph Jerome de Lalande, uno degli scienziati piú noti del secolo, non fa eccezione alla regola e nel suo "Voyage en Italie" dedica molto spazio alla cultura agricola lombarda e soprattutto a quella alimentare. Egli nota subito l' ottimo sistema di irrigazione, l' abbondanza dei pascoli e la vasta produzione di formaggi nel Bresciano. Analoga é la condizione di Lodi e dei dintorni e qui il LALANDE cita espressamente il Gorgonzola. "A due leghe da Canonica ed a quattro da Milano, scrive il LALANDE, si trova Gorgonzola, paese situato sul canale; di là si arriva a Milano attraverso bellissime strade bordate di alberi, tra vaste praterie irrigate da innumerevoli canali, chiamati rogge, che scorrono gli uni sugli altri ed arrecano fertilità ovunque. Queste acque costituiscono un reddito considerevole per il principe, perché in questo distretto tutto é reso pascolo, sino a Lodi, che si trova a cinque leghe a sud del canale; é là che si producono i formaggi piú noti, nei poderi chiamati "Bergamine". Il viaggiatore francese capita a Gorgonzola proprio nel momento piú opportuno; nella seconda metà del '700, le Bergamine sono cresciute vertiginosamente e nel Lodigiano sono raddoppiate in meno di trent'anni. Nel 1753 la zona contava 11.428 Bergamine, nel 1782 sono diventate 22.615. (da Mario ROMANI - L'Agricoltura in Lombardia, dal Periodo delle riforme al 1859, Milano - 1957, pg. 41) Nel ventitreesimo capitolo del "Voyage en Italie", LALANDE tratta estesamente e con dovizia di particolari e dati tecnici l' argomento della fabbricazione del formaggio e tra quei formaggi "le plus estimes" di cui parla, vi é il Gorgonzola.

consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola

Al formaggio gorgonzola dedicano ampio spazio anche molti trattati di caseificio pubblicati all' estero. Ad esempio: nel volume "Art de faire le beurre et les meilleurs fromages", pubblicato in collaborazione con vari studiosi a Parigi nel 1866 da BOUCHARD-HUZARD, a pg.170 trattando dei formaggi prodotti in Italia, viene riservato un apposito capitolo a "Le stracchino de Gorgonzola" in cui dopo aver fornito notizie sull' origine e sulla produzione, viene riportata diffusamente la tecnica seguita per la fabbricazione e la stagionatura.

Anche A.F.POURIAU nel suo volume "Laiterie - Art de traiter le lait de fabriquer le beurre et les principaux fromages, francais et etrangers", pubblicato a Parigi nel 1872, riserva a pg. 300 un intero capitolo al "Fromage de Gorgonzola".

Altrettanto fa Wilhelm FLESCHMANN nel testo edito a Parigi nel 1884, trattando diffusamente, tra i formaggi italiani, del formaggio Gorgonzola.