



Gorgonzola, A.O.P.

Le Gorgonzola s'apprécie bien lorsqu'il est ajouté à des sauces ou à des crèmes, car il en rehausse le goût.

Le lait de la traite du soir est ajouté à celle du matin. Après deux semaines en cave humide où il est retourné et salé au sel sec, le fromage est piqué à l'aide de longues aiguilles et poursuit son affinage en cave fraîche et humide. Selon la méthode traditionnelle, le caillé chaud de la traite du matin est placé au fond, sur les côtés et le dessus du moule au fond duquel on a placé une fine toile, tandis que le caillé froid du soir est introduit au milieu.

Le Gorgonzola resta longtemps de fabrication très locale et ne fut exporté qu'à partir de 1870.

Accords bières et fromages à essayer: Simple Malt Imperial Stout (Brasseurs Illimités) et Jean Dit Laforge (Microbrasserie de l'île d'Orléans). Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur les accords avec une bière Noire Ronde: "Les fromages bleus et les bières noires rondes ont un point commun: la douceur est gage d'un bon accord." Février/Mars 2015



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Bleu
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Italie
Région	Piémont
Détails	Novare
Producteur	Formaggi Ciresa
M.G.	26%
Affinage minimum	50 jour(s)
Famille	Pâte persillée
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A

Aspect

Forme cylindrique sous papier métallique. Croûte rugueuse et rougeâtre. Pâte blanche persillée de taches vertes. Texture tendre et crémeuse avec de petits trous.

Goût

Arôme de crème et de champignons.

ANECDOTE

Le nom est celui d'une commune près de Milan dans les riches prairies de la Plaine du Pô.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et doux

Tariquet, Gewurztraminer

Vin rouge



Aromatique et souple

Barolo, Brunello di Montalcino

Bière



Blonde Épicée

Blonde

Autres accords

Vino Santo, Recioto

PRODUITS SIMILAIRES

» Torta mascarpone