

Comunicato stampa

Milano, 21/05/2022

Torna in presenza l'Assemblea Annuale dei Soci del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP

GORGONZOLA DOP: RE DEL #FOODPORN IN RETE, AMATO (E IMITATO) IN META' DEL MONDO

Anna Falchi, Lorenzo Biagiarelli e Ernst Knam e protagonisti dell'evento "Gorgonzola e..."

Antonio Auricchio: "Siamo arrivati a portare il Gorgonzola in 91 Paesi del mondo con una copertura del 48%"

Milano – Si è svolto giovedì 19 maggio all'Hotel Melià di Milano, a margine dell'Assemblea Nazionale dei Soci 2022 presieduta dal Presidente del Consorzio, Antonio Auricchio e dai Vice Presidenti Alberto Dall'Asta e Fabio Leonardi, l'incontro **"Gorgonzola e..."**

E' stata l'occasione per approfondire, finalmente di nuovo in presenza dopo due anni di stop, i dati relativi a produzione, export e consumi del Gorgonzola Dop e presentare *"tutto quello che non ti aspetti"* sull'erborinato italiano più famoso del mondo. **Anna Falchi**, madrina d'eccezione dell'evento, ha presentato, oltre al padrone di casa **Antonio Auricchio**, il "non chef" **Lorenzo Biagiarelli** e lo chef e maitre chocolatier **Ernst Knam** che hanno raccontato la loro interpretazione, innovativa e originale del Gorgonzola Dop.

Alcune tra le presenze istituzionali in sala l'assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia Fabio Rolfi, il sindaco di Novara Alessandro Canelli e il Presidente di Origin Italia Cesare Baldrighi e il Presidente della Fondazione Qualivita, Cesare Mazzetti.

Di seguito il resoconto dell'evento.

Il Presidente Auricchio ha aperto con un dato *“Nel 2021 il numero degli Stati nel mondo in cui si consuma il Gorgonzola è passato da 86 a 91 con una copertura mondiale del 48%. Possiamo, quindi, affermare che il Gorgonzola è consumato in mezzo mondo! Questo vuol che è un formaggio sempre più amato e che ci sono ancora tanti mercati interessanti”*.

Sono state **5.258.828** le forme prodotte nel 2021 con un **aumento del 3,11%** (pari a 158.405 forme in più) rispetto al 2020. Nonostante un calo nella produzione nei primi mesi di quest’anno, l’export si attesta su valori importanti se si considera che a febbraio 2022 (ultima rilevazione disponibile secondo dati Clal) le forme che hanno varcato i confini italiani sono poco meno di **174mila forme** contro le 152mila del febbraio 2021.

“I numeri dimostrano che il Gorgonzola è molto amato – prosegue Auricchio – ma ci espone anche a tante imitazioni in cui vengono utilizzate fraudolentemente anche solo parti del nome come “Gorgo” o “Zola” ad evocare la nostra denominazione. I Consorzi sono determinanti nel promuovere questo fantastico prodotto in tutto il mondo e io li considero gli angeli custodi delle nostre eccellenze!”.

Auricchio, che ricopre anche il ruolo di Presidente AFIDOP (Associazione Formaggi Italiani DOP) non si esime dal commentare il difficile momento attuale *“Oggi, oltre alla pandemia e alle conseguenze di un conflitto fratricida, dobbiamo fronteggiare anche una “pandemia energetica”. Fare formaggi in queste condizioni è molto difficile ed è cruciale remare tutti insieme nella stessa direzione”*.

Gli fa eco **Gianni Maoddi, Vice Presidente AFIDOP e Presidente del Consorzio del Pecorino Romano**, che sale sul palco per ringraziare il Consorzio Gorgonzola del Fondo di Solidarietà Permanente attivato, insieme ad altri importanti Consorzi Casari italiani, a sostegno delle aziende zootecniche sarde gravemente colpite la scorsa estate dagli incendi che hanno distrutto 20mila ettari di terreno e ucciso migliaia di pecore, oltre ad altri animali, con ingenti danni alla biodiversità della Regione.

Il talk prosegue spostandosi su temi più legati al prodotto, alla sua storia, ai suoi mille utilizzi e alle sue proprietà nutrizionali. **Anna Falchi ricorda che il Gorgonzola Dop è adatto a chi soffre di intolleranze al glutine e al lattosio ed è un “mood-food” ovvero un cibo del buon umore**. Nei suoi ricordi di giovane attrice a Roma racconta di averlo utilizzato spessissimo per condire la pasta e di prepararlo in mille modi anche oggi che si diletta in cucina.

Da un’appassionata di cucina a un non-cuoco, come si definisce **Lorenzo Biagiarelli**: *“Non mi considero uno chef perché non sto in cucina, ma amo mangiare, sperimentare e approfondire le storie legate al cibo”*. L’“uomo degli aneddoti” da 154mila followers su Instagram, conquista la platea citando il manuale di Luigi Cattaneo *“Sul modo pratico di fabbricare il formaggio grasso detto stracchino di Gorgonzola”* del 1840 in cui quello che all’epoca era considerato un difetto del formaggio, ovvero le muffe, divenne un pregio per acclamazione popolare *“Non si*

conosceva ancora bene il penicillium, ma se ne era colta appieno la bontà! Solo tre anni dopo, Francesco Cherubini nel suo mitico “Vocabolario Milanese-Italiano” ne elencava già una decina di varietà a dimostrazione di quanto quello che oggi conosciamo tutti semplicemente come Gorgonzola fosse popolarissimo. E oggi il Gorgonzola va fortissimo anche sui social se pensiamo che ha ben 571mila menzioni, molte di più di tanti formaggi altrettanto noti!”.

Il successo del Gorgonzola sui social, secondo Biagiarelli, è dovuto principalmente a tre motivi: **“Gran parte del traffico arriva da Paesi asiatici come Giappone, Cina e Corea del Sud dove la percentuale di intolleranti al lattosio è altissima”**. Il Giappone è, infatti, il primo Paese asiatico, e 12esimo in assoluto, per quantità di Gorgonzola importate (oltre 7mila con un incremento del 27% nel 2021 rispetto all’anno precedente). **“In secondo luogo – prosegue Biagiarelli - il Gorgonzola è naturalmente cremoso e quindi perfetto per le immagini #foodporn, quelle che “escono dal piatto” come si usa dire e, infine, perché oggi va di moda il gusto “rancido”. Non pensate male, non sto parlando del gusto sgradevole del cibo andato a male, ma di una nuova sensazione palatale molto ricercata nei ristoranti all’avanguardia e legata al cibo fermentato quindi agli alimenti vivi come è il Gorgonzola”**.

A chiudere in dolcezza arriva **Ernst Knam**, il Maître Chocolatier più amato d’Italia, il cui primo ricordo legato all’erborinato prodotto a cavallo tra Piemonte e Lombardia risale alla sua adolescenza in Germania dove il Gorgonzola è diffusissimo (con quasi 79mila tonnellate è il primo Paese importatore al mondo). Nella famiglia Knam si consumava accompagnandolo con cetriolini, sottaceti o mele. **“Il Gorgonzola, per me, è sexy! Si sposa benissimo con il cioccolato e io lo utilizzo, ad esempio, nella linea Extreme in cui propongo una torta interamente verde a base di cioccolato fondente 70% Uganda, Gorgonzola Piccante, limone e assenzio. Anche i miei bambini lo amano!”**.

Torta, cioccolatini e bigné salati al Gorgonzola firmati Frau Knam sono stati apprezzati dagli ospiti anche nel rinfresco offerto dal Consorzio Gorgonzola a conclusione dell’evento.

Per i dati su produzione, consumo interno ed estero, attività di tutela e vigilanza e ricerca scientifica si rimanda alla relazione allegata.



Da sin: Lorenzo Biagiarelli, Antonio Auricchio, Ernst Knam e Anna Falchi



Da sin: Il Sindaco di Novara Alessandro Canelli, Antonio Auricchio e l'Ass. Fabio Rolfi



Anna Falchi



Da sin: Antonio Auricchio e Ernst Knam

Foto in alta: <https://we.tl/t-qdHC8sGvYY>

In caso di scadenza del link: ufficiostampa@gorgonzola.com