

*Comunicato stampa*

*7 febbraio 2024*

## **IL GORGONZOLA COLORATO NON ESISTE!**

**Novara** – In merito a quanto riportato ieri da alcune agenzie di stampa, relativamente ad uno studio britannico del prof. Paul Dyer dell'Università di Nottingham pubblicato su `Npj Science of Food`, secondo cui il Gorgonzola del futuro potrà avere venature di colore giallo-verde o addirittura diventare rosa o rosso-marrone, il Presidente del **Consorzio Gorgonzola Antonio Auricchio** fa chiarezza:

“Credo che ci sia un grosso equivoco che, come Consorzio di Tutela, ci preme chiarire. Non dobbiamo fare confusione tra Gorgonzola Dop e formaggi erborinati. Il nostro Gorgonzola fa certamente parte di questa grande famiglia mondiale di formaggi, definita in inglese “blue-cheese”, ma i due termini non coincidono. La ricerca inglese secondo cui si possono produrre degli erborinati con fantasiose venature colorate, non può riguardare certo il Gorgonzola che è un prodotto DOP realizzato seguendo un rigido disciplinare di produzione che ne definisce in maniera molto precisa anche aspetto e colore. L’art. 3 del Disciplinare, infatti, recita testualmente che la pasta del Gorgonzola Dop deve essere *“unita, di colore bianco paglierino, screziata per sviluppo di muffe con venature blu-verdastre e/o grigio-azzurre”*.