

## **IL GORGONZOLA DOP E' PRODOTTO CON LATTE INTERO PASTORIZZATO**

**Novara** – L'allarme che arriva dagli Stati Uniti relativamente all'influenza aviaria, impone la diffusione di notizie precise e puntuali sui cibi che possono contenere o essere prodotti con latte crudo. In rete può capitare di imbattersi in elenchi di formaggi prodotti con latte non sottoposto a trattamento termico che, a torto, includono anche il Gorgonzola. Occorre, quindi, fare un po' di chiarezza.

**Come recita l'Articolo 1 del suo Disciplinare di Produzione, il Gorgonzola Dop è un "formaggio erborinato, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato"**

([https://gorgonzola.com/wp-content/uploads/2023/08/Disciplinare\\_Gorgonzola\\_22.9.2017.pdf](https://gorgonzola.com/wp-content/uploads/2023/08/Disciplinare_Gorgonzola_22.9.2017.pdf)).

Si definiscono formaggi "a pasta cruda" quelli nei quali, durante la lavorazione, la cagliata non subisce alcun riscaldamento oltre la temperatura di coagulazione.

Nessun allarme, dunque, in quanto la materia prima da cui nasce il formaggio Gorgonzola Dop è quella del latte intero che arriva ogni mattina nei caseifici **dove avviene il processo di pastorizzazione del latte** per la produzione del formaggio Gorgonzola.

In generale va anche aggiunto che oltre a seguire obbligatoriamente il Disciplinare, il Gorgonzola, come tutti i prodotti a marchio "dop", è sottoposto quotidianamente a rigidi controlli superati i quali ogni forma porta impresso il numero che indica il caseificio che l'ha prodotta e il marchio "CG" del Consorzio di Tutela. Una filiera a marchio "dop" che, per sua stessa natura, è controllata, tracciata e garantita da oltre 50 anni.

Con una produzione annua di quasi 5 milioni e 300mila forme, il Gorgonzola Dop vanta milioni di estimatori in Italia e in oltre 90 Paesi del mondo.