< retour

Fromagerie

Gorgonzola

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

Type : À pâte persillée (Bleu, Gorgonzola...)

Poids moyen : 6000g

Le gorgonzola est un fromage italien à pâte molle originaire de la région de Milan en Lombardie de la famille des fromages bleus. A l'origine, la Gorgonzola doit sa singularité à l'introduction de souches de moisissures de penicillium glaucum. Il bénéficie de la Denominazione Di Origine depuis le 30 Octobre 1955 et de l'AOP au niveau Européen depuis 1996.

Ne pas jeter les fromages rassis, les faire fondre, une fois coupés, au bain-marie, avec du vin blanc et du marc. Voilà une délicieuse pâte à tartiner.

COMMENT CHOISIR ?

La pâte est généralement fine et douce. De couleur ivoire à l'état jeune, elle devient ensuite plus foncée d'ocre clair et prend une saveur typée en vieillisant. Il s'agit alors du Gorgonzola Piccante, qui peut se comparer au Roquefort ou au Stilton, après un affinage de 3 mois minimum.

QUE FAIRE AVEC ?

Sa période de dégustation optimale s'étale d'avril à septembre après un affinage de 5 à 7 semaines. Le gorgonzola peut être consommé de différentes façons. Il peut être fondu à l'intérieur d'un risotto lors de la cuisson finale. Une autre pratique traditionnelle consiste à le servir en accompagnement de la polenta.

COMMENT PRÉPARER ?

Grâce à son goût caractéristique, il est occasionnellement proposé en tant qu'ingrédient dans les pizzas (1 des quatre fromages de la quattro formaggi).

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Conserver le gorgonzola en l'enfermant dans un linge humide placé dans le bac à légumes. Un morceau de sucre absorbera l'humidité sous la cloche des plateaux à fromages.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	calcium
360 kcal	19,40 g	0,10 g	31,20 g	612,00 mg

sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore	sucre
1 450,00 mg	20,20 g	87,00 mg	356,00 mg	0,10 g

cuivre	zinc	fer	manganèse	vitamin A
0,10 mg	2,50 mg	0,30 mg	0,02 mg	336,00 µg

vitamin B1

0,01 mg

Afficher plus

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Ce fromage a été crée en 879 dans les grottes naturelles de la vallée de Valsassina, qui offraient une ambiance trés favorable au développement de la moisissure bleue. En vertu de la loi et de la tradition, deux régions italiennes seulement s'occupent de la production du fromage Gorgonzola et uniquement les provinces suivantes : Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Verbania et le territoire de Casale Monferrato pour le Piémont et Bergamo, Brescia, Côme, Cremona, Lecco, Lodi, Milan, Monza, Pavie et Varèse pour la Lombardie. Seul le lait des élevages de ces provinces peut être utilisé pour produire et par conséquent conférer la dénomination d'origine protégée (D.O.P.) au fromage gorgonzola, en garantissant dès la matière première un fromage de qualité.

Bricks au gorgonzola, endive caramélisée [3]

En savoir plus [3]

Pizza à la figue et au gorgonzola [4]

En savoir plus [4]

Tartelettes poivron rouge et gorgonzola [5]

En savoir plus [5]

Pizza 3 fromages [6]

En savoir plus [6]

Lapin au gorgonzola [7]

En savoir plus [7]

Gnocchi al gorgonzola, noix et miel [8]

En savoir plus [8]

Risotto au gorgonzola [9]

En savoir plus [9]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16068

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16068

[3] https://www.qooq.com/recipes/bricks-au-gorgonzola-endive-caramelisee

[4] https://www.qooq.com/recipes/pizza-la-figue-et-au-gorgonzola

[5] https://www.qooq.com/recipes/tartelettes-poivron-rouge-et-gorgonzola

[6] https://www.qooq.com/recipes/pizza-3-fromages

[7] https://www.qooq.com/recipes/lapin-au-gorgonzola

[8] https://www.qooq.com/recipes/gnocchi-al-gorgonzola-noix-et-miel

[9] https://www.qooq.com/recipes/risotto-au-gorgonzola