**Fromage Gorgonzola**

Le gorgonzola est un fromage très ancien même s’il n’existe aucun acte de naissance officiel. Par contre, il en existe beaucoup de nature hypothético-légendaire.

Selon certains le gorgonzola aurait été fabriqué pour la première fois dans la localité du même nom près de Milan, en l’an de grâce 879.

En revanche, d’autres affirment que la naissance eut lieu à Pasturo dans la Valsassina, grand centre fromager depuis des siècles, grâce à la présence de grottes naturelles dont la température moyenne est constante entre 6°C et 12°C et permet donc la parfaite réussite du gorgonzola, et divers autres fromages.

Le premier vrai nom du gorgonzola fut le “stracchino de Gorgonzola”, mieux défini par la suite par son synonyme “stracchino vert”. Dans ce contexte, il est certain que sa production eut lieu avec les traites d’automne de la transhumance de retour des pâturages ou des alpages et qu’il eut ainsi un parallèle bien défini avec les autres fromages travaillés par les divers champignons pénicilles sur tout l’arc alpin. Toutefois, Gorgonzola est restée pendant des siècles la localité la plus célèbre, voire même la principale localité de production ou de commerce.

La diffusion du gorgonzola, plutôt lente si on considère le succès obtenu par d’autres fromages, fut toutefois constante au moins dans la région qui s’étend entre la Lombardie et le Piémont (les régions de Pavie et de Novara s’ajoutent massivement à Milan et à Côme pour la production du gorgonzola).

Ainsi apparaît d’une manière embryonnaire ce que les décrets de 1955 et de 1977 définiront, un siècle plus tard, comme zone de production et de maturation de ce fromage ayant désormais accédé à la dénomination d’origine protégée.

Sa meilleure période de consommation s'étend d'avril à novembre

Autrefois, à certaines périodes de l'année, il était d'usage de regrouper les troupeaux de bovins sur le territoire de la commune de [Gorgonzola](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gorgonzola_(Italie)). Le lait obtenu était ensuite transformé en fromage au caractère persillé par un [affinage](https://fr.wikipedia.org/wiki/Affinage_du_fromage) dans des cavités rocheuses naturelles riches de souches de [moisissures](https://fr.wikipedia.org/wiki/Moisissure) spécifiques (comme le [*Penicillium glaucum*](https://fr.wikipedia.org/wiki/Penicillium_glaucum)). Avec le temps, ces traditions se sont affirmées et transmises aux autres provinces.

Aujourd'hui, une grosse partie du *gorgonzola* est fabriquée dans la [province de Novare](https://fr.wikipedia.org/wiki/Province_de_Novare), mais aussi dans les provinces de [Bergame](https://fr.wikipedia.org/wiki/Province_de_Bergame), [Brescia](https://fr.wikipedia.org/wiki/Province_de_Brescia), [Côme](https://fr.wikipedia.org/wiki/Province_de_C%C3%B4me), [Crémone](https://fr.wikipedia.org/wiki/Province_de_Cr%C3%A9mone), [Coni](https://fr.wikipedia.org/wiki/Province_de_Coni), [Lecco](https://fr.wikipedia.org/wiki/Province_de_Lecco), [Lodi](https://fr.wikipedia.org/wiki/Province_de_Lodi), [Milan](https://fr.wikipedia.org/wiki/Province_de_Milan), [Pavie](https://fr.wikipedia.org/wiki/Province_de_Pavie), [Varèse](https://fr.wikipedia.org/wiki/Province_de_Var%C3%A8se), [Verbano-Cusio-Ossola](https://fr.wikipedia.org/wiki/Province_du_Verbano-Cusio-Ossola), et [Verceil](https://fr.wikipedia.org/wiki/Province_de_Verceil), ainsi que les communes de la zone de [Casale Monferrato](https://fr.wikipedia.org/wiki/Casale_Monferrato)

Depuis le début du XXe siècle, le gorgonzola enregistre des succès croissants, notamment à l’étranger. En effet les exportations ont atteint un record avec plus de 100 000 quintaux de fromage par an destinés à l’Angleterre, la France et l’Allemagne; le premier de ces pays préfère le gorgonzola blanc doux et légèrement piquant, alors que les français et les allemands exigent expressément le gorgonzola à pâte marbrée et au goût marqué, le gorgonzola dit “à deux pâtes”.

Le gorgonzola se prête bien à la réalisation de plats simples ou élaborés mais aussi d’excellentes sauces et crèmes, en ajoutant pendant la cuisson du beurre ou de la crème fraîche. Cette utilisation permet aussi de récupérer le gorgonzola qui, ayant séjourné trop longtemps dans le réfrigérateur, acquière une saveur trop forte.