

# Gorgonzola



**Pasta:** Blanda

**Leche:** Vaca

**Origen:** Italia

**Intensidad:** 

Existen muchas leyendas sobre el origen de este estupendo queso de Lombardía, aunque hasta principios del siglo XX era conocido como stracchino o stracchino verde – un queso elaborado con leche de las vacas tras el largo camino de ida y vuelta a los pastos alpinos, en primavera y otoño.

Al aumentar su popularidad, se hizo necesaria una denominación más precisa y se optó por Gorgonzola, uno de los muchos pueblos que lo producían. Actualmente, este queso se elabora en grandes fábricas situadas en el noreste de Italia.

Se produce en tambores de entre 6 y 13 kg. Posee una costra gruesa y rugosa de color gris rojizo con algunas manchas polvorientas. La pasta es de color blanco o amarillo claro, con abundantes vetas de color azul verdoso. Su textura es bastante cremosa; más húmeda que la del Stilton y más mantecosa que la del Roquefort.

## RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE



Se recomienda acompañar con mermelada de higo y también con miel.



Se acompaña muy bien con vinos blancos, espumosos, dulces y ligeros.