



La versatilità del gorgonzola in cucina



di **Paolo Valente** pubblicato il 01 marzo 2023

Sei chef per sei piatti stellati in cui il formaggio erborinato per eccellenza è protagonista.

Il gorgonzola è uno dei formaggi italiani più noti; la sua aromaticità e la piccantezza, che possono spaziare dal lieve all'intenso, consentono svariati abbinamenti, dall'antipasto al dolce compreso.

Sei chef si sono messi alla prova e hanno realizzato altrettanti piatti per costituire una cena dai toni insoliti e sicuramente intriganti. Denominatore comune il Gorgonzola DOP di Bassi formaggi di Marano Ticino nelle declinazioni Gran Vittoria ed Elit. Ovviamente non mancano i vini in abbinamento.

Si inizia con un **Bottone di guancia di vitello e sfera di Elit Bassi Gorgonzola DOP glassata al basilico** dello chef **Cristian Benvenuto** del ristorante La Filanda di Macherio in provincia di Monza e Brianza. In abbinamento Metodo Classico Mattia Vezzola Rosé di Costaripa.

Medesimo abbinamento anche per il secondo antipasto: una **tartare di carne selezionate, crema di Elit Bassi Gorgonzola DOP, tartufo, nocciole, croccante di bisciola**. La crema di gorgonzola sul fondo del piatto esalta il gusto della carne rafforzato dal tartufo e in contrapposizione con la nota dolce della bisciola, un tipico dolce valtellinese. Piatto preparato dallo chef **Gianni Tarabini** del ristorante La Presèf presso l'agriturismo La Fiorida di Mandello in Valtellina; una stella Michelin e Stella di Gastronomia Sostenibile.

Il primo tra i due primi piatti proposti viene presentato dallo chef **Tommaso Arrigoni** del ristorante Innocenti Evasioni di Milano: **Mischiato potente di Gragnano al burro tartufato, 'nduja e crema di Elit Bassi Gorgonzola DOP**; un connubio perfetto in un'esplosione di profumi e sentori.

Il **Riso Campo dell'Oste, Gran Vittoria Bassi Gorgonzola DOP, zafferano OroRosso e agoni missoltini** è stato preparato dallo chef **Enrico Derflingher**, ambasciatore della cucina italiana nel mondo. Un piatto ormai entrato nell'Olimpo dei piatti-icona. Entrambi i primi sono stati abbinati ad un vino rosato dalla grande piacevolezza e prodotto con uve Groppello 50 %, Marzemino 30%, Sangiovese 10 % e Barbera 10%, il RosaMara 2021 di Costaripa, un Valtènesi DOC.

La portata principale, **Vitello selezione macelleria Varvara alla salvia, Elit Bassi Gorgonzola DOP, zucca e pere arrosto**, è stata cucinata dallo chef **Fabio Silva** del ristorante Derbygrill presso l'Hotel De La Ville a Monza. Il gorgonzola è stato, ancora una volta, in grado di esaltare gli altri ingredienti. In abbinamento Barbaresco Gaiun Martinenga 2017 di Marchesi di Gresy.

E per finire, un dessert insolito che però conferma la straordinaria versatilità di questo grande formaggio italiano: **Semifreddo Elit Bassi Gorgonzola DOP, gel di zucca, lampone e menta** dello chef **Antonio Consonni**, Il Cenacolo dei Pittori di Besana in Brianza. In abbinamento un vino passito da uve nebbiolo: Anomalia Singolare IGT di Nera Vini.

<https://www.zenomag.com/post/la-versatilità-del-gorgonzola-in-cucina>