GORGONZOLA.

Land van herkomst: Italië

Heeft één van de meest bekende Italiaanse blauwe kazen nog wel een introductie nodig? Wij denken dat deze kaas in ieder geval een introductie verdient! De twee verschijningsvormen - de Dolce en de Picante - vormen al jarenlang twee rotsvaste elementen in ons assortiment. En het gebruik van deze kaas? Dat gaat veel verder dan alleen het kaasplankje. Wij presenteren u dan ook graag: de Gorgonzola!

Duiken we in de ontstaansgeschiedenis van deze koemelkkaas, belanden we vooral in een heel groot zwart gat. Er gaan wel verhalen de ronde, maar of deze de waarheid spreken? Dat is allerminst zeker. Zo wordt er ook wel beweerd dat de Gorgonzola zelfs de allereerste blauwschimmelkaas ter wereld zou zijn geweest…

Wij geloven dat deze kaas van oudsher werd bereid in het gelijknamige stadje Gorgonzola. Maar aangezien alle grote kaasmakers zich hebben gevestigd rond de steden wordt er in Gorgonzola zelf al lang geen kaas meer geproduceerd. Wél kun je er nog elk jaar terecht bij het ‘Sagra Nationale Gorgonzola’: een festival ter ere van de wereldberoemde kaas.

Anno 2017 is de Gorgonzola goed voor zo’n 500 miljoen kilo kaas per jaar. Een deel voor eigen consumptie, een deel voor de export. De productie daarvan is verdeeld over ongeveer 40 families. Ook voor deze kaas geldt dus: deze mag slechts in een bepaald gebied onder bepaalde omstandigheden geproduceerd worden. Beide ‘soorten’ kennen daarbij ongeveer dezelfde bereidingswijze. Het verschil? Dat zit vooral in de rijping. Wordt de pikante versie gerijpt bij een lage luchtvochtigheid, de zeer hoge luchtvochtigheid in het rijpingsproces van de zachte variant zorgt juist voor een smeuïge structuur.

De vrij harde structuur van de Gorgonzola Picante brengt een vrij pittige smaak met scherpe tinten met zich mee. De Gorgonzola Dolce daarentegen heeft een vrij zachte smaak - waarbij de blauwschimmel minder uitgesproken is - in combinatie met een smeuïg mondgevoel. Naast een mooie aanvulling van je kaasplank, laat de Gorgonzola zich ook uitstekend gebruiken in de keuken. Zo zijn beiden heerlijk in combinatie met walnoten, appelstroop en vijgenbrood! U zou daarnaast de Dolce ook echt eens in de blender moeten doen met wat prosecco: dit mengsel is echt een traktatie in combinatie met witlofschuitjes!