



Sagra del Gorgonzola 2011: irresistibile profumo di muffa

Narici aperte e polmoni pronti: il 17 e 18 settembre c'è la **Sagra del Gorgonzola 2011!** Formaggio amatissimo, da altri odiato, per tutti riconoscibile al primo alito di muffa che si scatena nell'aria non appena questo signore della tavola entra in scena. Quanti di voi sanno che Gorgonzola è un piccolo comune della [Lombardia](#)? Proprio qui si celebra e si produce uno dei **formaggi erborinati** più buoni e rinomati del mondo, dall'imprescindibile profumo di piedi ma con quel gusto che rende speciale un crostino di pane, una semplice pasta, una torta salata, insomma tutto. La **XIII Sagra nazionale del Gorgonzola**, che rende giustizia a questo capolavoro dell'enogastronomia lombarda, è organizzata in collaborazione con **Slow Food**: per le vie dell'omonima cittadina ci saranno stand, laboratori, esposizioni, rassegne, angoli degustazione, dimostrazioni della sua lavorazione. Quindi attivatevi subito per avere la **Gorgopass**. Ovvero il vostro lasciapassare, a 5,50 euro, per il **paradiso dello Zola**, come viene affettuosamente chiamato in Lombardia il formaggio con la muffa: per ottenere uno sconto, meglio acquistarla ora sul [sito della pro loco di Gorgonzola](#), organizzatrice della sagra. Che sia **cremoso o stagionato**, in due giorni troverete gorgonzola dappertutto e sotto qualunque aspetto: se i ristoranti locali organizzano menù ad hoc a base di Zola, anche pasticcerie e gelaterie non sono da meno, proponendo nuove creazioni decisamente... originali.

