

チーズ図鑑



アンブロジー ゴルゴンゾーラ AMBROSI GORGONZOLA



Dolce



Piccante

外観: 赤みを帯びた茶色。ざらざらしていて湿っている

中身: クリーム色の組織に青緑色のカビが広がる。柔らかくねっとりしている

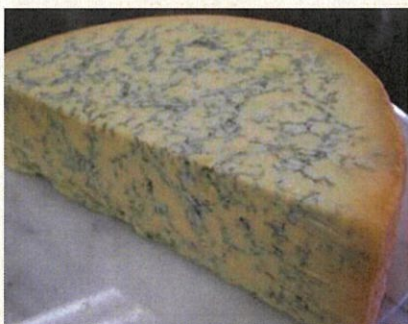
食べ頃: 熟成期間2~3ヶ月

味わい: クリーミーでほんのりした甘味と芳香がある。青カビが少なくクリーミーな口当たりのドルチェと呼ばれるタイプと、青カビ独特の辛味が多く感じられるピカンテと呼ばれるタイプがある

食べ方: オードブル、ドレッシング、野菜用のディップ、パスタソース、リゾットなど。りんごや洋なしといっしょにパンと合わせても

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	0g
熱量	340kcal	脂質	26g
たんぱく質	22g	ナトリウム	1063mg

※データは Piccante のもの



世界三大ブルーの一つとしてよく知られるゴルゴンゾーラは約1000年以上前に生まれた歴史あるイタリアを代表するチーズです。原産地のロンバルディア州にあるゴルゴンゾーラ村が名前の由来と言われ、春から秋にかけてアルプスで放牧された牛たちが山からおりて休息をとった場所がこのゴルゴンゾーラ村であり、このとき作られたチーズがゴルゴンゾーラの原形とされています。

また、ゴルゴンゾーラの歴史には多くの逸話があります。その一つに、田舎の酪農家でチーズを作っていた青年が、恋に夢中になり、チーズを作る時にカードをかき混ぜたり、状態を見たりする仕事をさぼった事がきっかけで偶然にも生まれたという話があります。恋人を愛する情熱から生じた「おさぼり」が発祥とは、いかにもイタリアらしい逸話ですが、世界中で愛されるゴルゴンゾーラにはふさわしい話なのかもしれません。

