



**A TAVOLA**  
Alla "cena degli Oscar" a Los Angeles i personaggi del cinema gusteranno il gorgonzola prodotto dalla famiglia Arioli ad Ozzero dal 1850

# Hollywood, cena al gorgonzola

*Il formaggio degli Arioli sulla tavola dei vip del cinema*

di **FABRIZIO PROVERA**

— OZZERO —

**UNA STORIA** che ha avuto inizio in un piccolo paese. Arriva sulle esclusive tavole di Hollywood il Gorgonzola della famiglia Arioli di Ozzero. Un celebre chef ha richiesto, infatti, una fornitura di formaggio per 500 persone tra vip e personaggi del mondo del cinema. Verrà servito in occasione di una delle cene di Gala previste domenica in occasione della consegna degli Oscar al "Kodak Theater" di Los Angeles. È stato scelto il gustoso Gorgonzola (naturale o piccante), prodotto di punta del caseificio artigianale di Ozzero attivo dal 1850. La consegna è stata effettuata in collaborazione con la ditta

"Guffanti" di Arona. Una soddisfazione notevole per l'azienda Arioli, attualmente guidata da Gianluca Arioli, 42 anni, successore di papà Achille, ancora molto attivo, di nonno Emilio e del bisnonno Ambrogio che, nei primi anni del Novecento, è stato premiato a Roma con una medaglia d'oro per la produzione di formaggi d'alta qualità. Campioni da oltre un secolo, insomma...

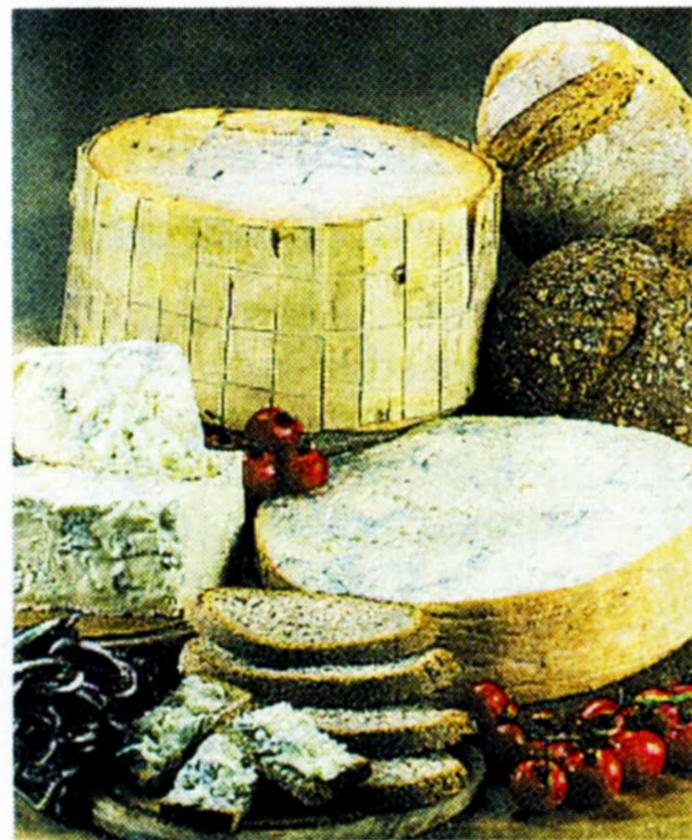
**IL SEGRETO** degli Arioli? Anzitutto la materia prima, il latte, raccolto da decenni in 3 cascine

dell'Abbatense. Poi un uso sapiente dei fermenti, l'arte nel lavorare la "cagliata" e l'estrema perizia nello scegliere i momenti giusti per ogni operazione. Il formaggio è un'arte, che pone l'Italia ai primi posti nel mondo. Dagli Arioli, la lavorazione avviene ancora oggi con metodi di lavoro artigianali.

**TRADIZIONE**  
Dal 1850 la famiglia lo produce ad Ozzero con il latte raccolto in tre fattorie locali

**CHE IL GORGONZOLA** della famiglia di Arioli fosse un prodotto da fuoriclasse era risaputo da anni. Lo testimonia il fatto che viene stagionato nelle celle della "Guffanti" di Arona prima di giungere sulle

tavole di alcuni fra i più rinomati ristoranti del mondo tra cui le "Calandre" di Massimiliano Alajmo a Rubano (Padova) e l'enoteca "Pinchiorri" di Firenze. Entrambi si fregiano delle tre stelle Michelin. Il gorgonzola è un formaggio prodotto con latte di vacca intero al quale vengono aggiunti fermenti lattici e muffe selezionate per ottenere, grazie all'erborinatura, un aroma e sapore del tutto particolare. Ha forma cilindrica con facce piane, crosta di colore grigio o rosato, pasta cruda di colore bianco e paglierino, screziata per lo sviluppo di muffe con venature caratteristiche blu-verdastre. Per l'intero comparto agricolo dell'Abbatense si tratta senza dubbio di un riconoscimento importante.

**Da Hollywood ordinate 500 porzioni**

# Il gorgonzola di Ozzero alla Notte degli Oscar

Dalla quiete di un minuscolo borgo nella valle del Ticino, alle mille luci di Hollywood, nella notte degli Oscar. Dieci forme di gorgonzola piccante hanno lasciato le celle del Caseificio Arioli di Ozzero, milletrecento abitanti tra Abbiategrasso e Vigevano e sono volate a Los Angeles. Domenica finiranno sui tavoli della cena di gala che si terrà dopo la proclamazione dei

vincitori degli Oscar 2009. Ad assaggiare il gorgonzola del Ticino, prodotto con il latte di tre cascine di Morimondo e Zelo Surrigone, potrebbero esserci Leonardo di Caprio, Kate Winslet, Angelina Jolie o John Lasseter, il boss della Pixar, il colosso di tutti i film d'animazione della Disney. «Quando mi hanno telefonato per l'ordinazione, ho pensato a uno scherzo. Poi mi hanno chiamato

altre tre volte, allora ho capito che era tutto vero. È stata una grande soddisfazione» racconta Gianluca Arioli, 42 anni, che gestisce il caseificio fondato nel 1820 con la moglie Patrizia, ai genitori e a due dipendenti. Il loro gorgonzola piccante, già premiato agli inizi del 1900 quando il titolare era Emilio, il nonno di Gianluca, oggi viene mangiato in tutto il mondo. «Ne produciamo 500 forme alla

settimana, 26 mila all'anno». Top secret il nome dello chef che ha voluto proprio il gorgonzola Arioli. Secondo le indiscrezioni, però, dietro l'ordine delle cinquecento porzioni, potrebbe esserci il celebre chef Piero Selvaggio, patron del «Valentino» di Los Angeles o Sirio Maccioni, ai fornelli nell'esclusivo «Le cirque 2000» di New York.

**Giovanna Maria Fagnani**