

Gouda, il formaggio più conosciuto a livello internazionale

scritto da Cinzia Dal Brolo | 05/07/2019



Tutti pazzi per l'oro giallo!

Non esiste definizione più azzeccata per il formaggio **Gouda**, uno dei principali prodotti d'esportazione dei Paesi Bassi e senza alcun dubbio il più conosciuto, reso celebre dall'omonima deliziosa cittadina (nomen omen) nella regione a sud del paese, nota come [Cheese Valley](#).

Gouda, storia della cittadina che ha dato il nome al formaggio

Gouda deve la sua fama non tanto alla produzione - il formaggio si fa altrove - quanto alla capacità di aver avviato e codificato il mercato del formaggio, trasformandolo da prodotto ad uso personale in merce di respiro internazionale (1987).

La **storia di Gouda** racconta di un primato acquisito nei secoli e ufficializzato nel 1668 con la costruzione del Waag, maestoso edificio in cui si svolgeva la pesatura, attualmente sede del Museo del formaggio e del Centro di informazioni turistiche ([Gouda Cheese and Crafts Museum](#)).

Fin dal Medioevo, gli agricoltori raggiungevano la città per vendere i loro prodotti (in primis il formaggio), trasformando la contrattazione in una sorta di rituale, tra strette di mano e giochi al rialzo. E ancora oggi la **Piazza del Mercato** ripropone l'usanza del mercanteggiare con decine di forme di colore giallo intenso, lucide e rotonde, in bella mostra (tutti i giovedì mattina, dal 4 aprile al 29 agosto compreso).

Gouda Cheese Awards: la gara in cui è il pubblico a giudicare

Il 6 giugno, invece, il formaggio è stato protagonista del **Gouda Cheese Awards**, una delle competizioni più importanti nei Paesi Bassi, seguita da centinaia di persone. A valutare la bontà del prodotto sono stati i consumatori e non una giuria tecnica, e l'evento è stato un grande successo.

Il concorso è organizzato dalla **Nederlands Nationaal Kaaskeur Concours** (NNKC) in collaborazione con il **Gouda Cheese Market**, il Goudse Waag, il Samenwerkende Ondernemersverenigingen Gouda (SOG) e la città di Gouda.

Kaaspakhuis, il magazzino del formaggio con sede a Woerden

Diversamente a **Woerden** si impara a "fare il formaggio". Il processo di lavorazione richiede maestria e tempi adeguati, come sa bene **Jos Van Riet**, il "re del formaggio", che lavora nella **Kaaspakhuis** (magazzino del formaggio) da oltre 60 anni.

Jos ci mostra orgoglioso le numerose forme di formaggio allineate sugli scaffali, spiegando che non esistono forme standard (molte oscillano tra i 50 e i 60 kg), e che più della metà della produzione (70 tonnellate) viene esportata.

Il **segreto per un buon formaggio**? Il **latte**, che proviene rigorosamente dalle fattorie limitrofe, dove le mucche vengono munte ogni mattina prima del sorgere del sole, e la **cagliata** (*curd*), successivamente girare le forme per impedire la creazione di bolle d'aria interne.

Rinnovata nel 2017, **Kaaspakhuis** è il luogo ideale dove conoscere, gustare, osservare, scoprire, grazie al video illuminante sul **processo di lavorazione del formaggio** e all'esperienza diretta degli operatori. Aperto tutti i giorni dal lunedì al sabato dalle ore 10 alle 17.

Boska: utensili per il formaggio



Ma oltre alla produzione, il formaggio richiede l'utilizzo di strumenti per il consumo. E qui entra in gioco **Boska**, un marchio che dal 1896 è "sinonimo di prodotti belli e intelligenti intorno al tema del formaggio". La storia di famiglia inizia a Bodegravem vicino a Gouda, ed è merito di **Willem Bos** aver realizzato i primi strumenti per i produttori di formaggio locali.

Da allora, la tradizione continua, ma nel segno dell'innovazione e della modernità: accette, affettatrici, coltelli, grattugie, spatole, l'azienda offre una gamma di modelli diversi, gratificando i visitatori con piccole degustazioni e deliziose *mise en place*.

Nel 2018 la svolta, grazie al nuovo amore per il cioccolato, protagonista dell'abbinamento con il formaggio, ricco di minerali e quindi sapido. Insuperabili le degustazioni di formaggio blu - termine generico usato per descrivere un formaggio prodotto con latte vaccino e stagionato con colture di muffa *Penicillium* - e quelle con il cioccolato e la marmellata d'arancio.

Per informazioni: www.holland.com