



EKSTREM FORVANDLING: Utvalget av salater med gorgonzola er nesten uendelig i Italia. Salat med eple, spinat, valnøtt og gorgonzola er en av dem.
Foto: METTE RANDEM

Ost for Eden

Etter tre måneders pleie er pasienten endelig helt muggen.

ANDREAS VIESTAD
avi@dagbladet.no
Magasinet



Foto: METTE RANDEM

Ifølge en versjon av historien var det et uhell, men et uhell av aller beste sorten.

Først ble kuene melket på morgenen for på kvelden på ettermiddag. Deretter ble de melket på nytt.

Den nye, varme melka ble blandet med den kalde. Og på samme måte som møtepunktene mellom varme og kalde havstrømmer alltid er fulle av liv, gjorde tilførselen av ny, varm melk i den gamle melka at bakteriene begynte å utfolde seg. Den hvite melka ble angrepet av store mengder livskraftig *Lactobacillus bulgaricus* og *Streptococcus thermophilus*, som igjen fikk følge av muggsoppen *Penicillium glaucum*.

Det som høres ut som en grunn til sykehusinnleggelse med isolat, ble til en ost med fine, grønnblå årer av mugg med en helt distinkt smak. Melka til kuene fra byen Gorgonzola, ble det sagt, var rik på akkurat de rette stoffene som kunne få dette til å skje.

Skjønt, kanskje var det ikke slik. Andre hevder at opprinnelsen til osten slett ikke er Gorgonzola (som ligger i utkanten av Milano), men hulene ved foten av Alpene i Piemonte (som betyr nettopp dette, «ved foten av fjellene»), der det alltid er fuktig og muggsoppen er naturlig forekommende.

Det finnes også de som forklarer osten med et under, iscenesatt av ostemakernes skytshelgen, St. Bartolomeus. Uenighetene og mytene florerer: Var osten resultat av et hendelig uhell, guddommelig intervensjon eller menneskelig skaperkraft? Skjedde det på denne siden av åskammen eller den andre?

Den første rapporten om en ost som likner på det vi i dag kaller Gorgonzola stammer fra 879, og er omtrent like pålitelig som beretningen om at en abbed ved navn Dom Pérignon fant opp champagne. Men om ostens skapelse er uklar, så er dens suksess udiskutabel. Gorgonzola er for Italia hva Roquefort er for Frankrike: Den er mer enn en ost, like mye et symbol på landet som matnasjon, med evnen til å få noe helt unikt ut av en råvare som er tilgjengelig for alle.

Det har blitt sagt mye om magien bak god ost.

Det er som om det er nødvendig med litt mytologi for å forstå melkas mystiske forvandling til ost. Men på Latteria Sociale di Cameri utenfor byen Cameri i Piemonte, er det ingen hemmeligheter. Meieribestyrer Gianpiero Mellone har akkurat mottatt dagens siste dose melk, og selv om det er tidlig på morgenen for meg, har han vært oppe i mange timer. (Av ukjent grunn er det fortsatt vanlig å la alt som har med meieridrift foregå på ugudelige tider av døgnet. Når osten skal lagres i uker og måneder burde ikke noen timer søvn for meieriarbeiderne gjøre store skaden.)

Med en gang melka ankommer blir den pasteurisert. Deretter helles den over i 600-liters tanker, der den står og kjølnes til 31 grader, før det tilsettes løype, en levende melkekultur og muggsoppen *Penicillium roquefortum*. Det er så enkelt at selv du og jeg kunne ha gjort det. Meieribestyrer Mellone gir meg til og med de nøyaktige målene løype, muggsopp og bakteriekultur som skal tilsettes.

Og med dette begynner forvandlingen. Etter 40 minutter er ikke melka lenger melk, men en stiv, nesten geléaktig yoghurtmasse. På dette stadiet blir det første valget om ostens framtid tatt. Massen skal kuttes opp. Hvis den kuttes i store biter, blir osten myk og rennende - den kalles dolce, som betyr søt, mild, behagelig. Hvis den blir kuttet i mindre biter blir den en noe hardere ost som skal lagres lenger og kalles piccante som betyr sterk. (Kuttes den opp i enda mindre biter blir osten hard som parmesan. Og det vil man ikke.)

En gruppe menn, alle sterke og tause som meieriassistent Emmanuel Desperados, løfter de store runde fatene med ostemasse over i enorme senger dekket med flortynt sengetøy.

- Vi gjør prosessen så manuelt som mulig, forklarer meieribestyrer Mellone.

- Men det er i grunnen ikke mye man kan gjøre med ostens styrke. Det er noe maskinene kan gjøre. Men det viktigste er at man har varsomhet. Varsomhet og ro i alt man gjør. Vi må være nære og vare når vi skal følge osten fra tankene, til de store fatene, til sengene og deretter til formene.

Ostemassen overføres til former, ikledd nye nattkjoleaktige kleder. Så snus de for hånd for å få ut vannet, før de overføres til lagringsrommene i kjelleren. I den våte kjelleren er det tid for nye av- og påkledninger, forsiktig snuing, tilføring av salt før, til slutt, pasienten får 120 hull boret gjennom seg, og penneillum-soppen begynner sin triumfferd gjennom osten.

- Det er ingen hemmelighet, sier Mellone.

- Hva med melka? Er det noe spesielt med den?

- Nei, ikke noe. Det var en stund man sendte kuene ut på en viss type beite, men det fungerte ikke så godt, for melka ble gulaktig, og det er ikke så fint som den hvite.

- Kunne hvem som helst ha lagd den samme osten?

- Hva mener du?

- Nå som du har vist meg alle triksene, kunne jeg ha kopiert det og fått til en like god ost?

- Du mener, hjemme i ... Norge? Men da ville det ikke ha vært gorgonzola, ville det vel?

Vi har kommet til slutten av prosessen, og, som for å bevise poenget sitt, at det er noe magi likevel, skjærer han åpen et stort ostehjul. Inni ser osten ut som et perfekt bilde av fullmånen, med blågrønne årer, konturene av ukjente landskap.

EPLE, SPINAT, VALNØTT, GORGONZOLA

Mulighetene for å lage salater med gorgonzola er nesten uendelige, og du finner masse ulike varianter i Italia. Felles for de fleste er at de gjerne inneholder noen litt sterke smaker, som rucola, med noe søtt, som eple, pære eller annen frukt. (Grilla paprika kan bli både sterk og søt.) Du trenger ikke eddik eller annen dressing. Selv synes jeg det er godt med en fikenbalsamico (som finnes i mange butikker, og som ikke egentlig er en balsamico), samtidig synes jeg vanlig balsamico lett tar for stor plass.

Det passer både med gorgonzola dolce og piccante i denne salaten - jeg synes det er fint å bruke begge. Det er også godt med fint skårne skiver fennikel i salaten.

Forrett til 4

250 gram gorgonzola

200 gram frisk babyspinat

Litt rucola

1-2 epler eller pære, eller en kombinasjon

En liten håndfull valnøtter, eventuelt også rista mandler

Flytende honning

Hvis honningen ikke er flytende, varm en liten bolle i varmt vann. Hell ut vannet og ha i honning, gjerne sammen med en teskje hvitvinseddik og rør ut til den er flytende.

Skjær epler i små biter. Rens og vask spinat og rucola. Bland alle ingrediensene - det er bedre å bare

legge dem på tallerkener enn å blande dem i en bolle.

Publisert mandag 03.11.2008 kl. 09:21, oppdatert 15:49

PASTA MED GORGONZOLA

Det finnes mennesker som hevder at det er tungvint å lage skikkelig god mat. Men denne italienske klassikeren er ikke stort mer tungvint enn å koke pasta. Jeg liker å blande litt parmesan og fløte i sausen, samt å ha i grovmalt pepper. Men poenget er gorgonzolaen.

Nok til 4

400 gram pasta
150 gram gorgonzola
50 gram parmesan
1 dl kremfløte eller matfløte
Grovmalt pepper

Kok pasta i lettsaltet vann. Bland sammen oster og fløte. Hvis du har tid, varm denne blandingen.

Hell vannet av pastaen, bland med saus og masse grovmalt pepper.

ANDRE TING SOM ER GODT MED GORGONZOLA:

Pizza: Enten med eller uten tomatsaus.

Iskrem: Det høres crazy ut, men Accademia Italiana della Cucina går god for gorgonzolaiskrem, lagd på melk, krem, gorgonzola, honning og litt valnøtter. Forbløffende god.

Gorgonzolaterrine: På restauranten Impero i Sizzano lager kokken Paola Naggi en deilig og supertung gorgonzolaterrine ved å blande sammen gorgonzola, smør og litt honning.

Grilla biff med gorgonzola: Hvis du legger en skive gorgonzola dolce på en skive grillet entrecôte har du et måltid med saus og alt mulig. ■

avi@dagbladet.no