

Gorgonzola d'estate? Se è nel dolce è perfetto. Ecco la limited edition firmata Pariani Ferno 1953

1 Giugno 2026

di Redazione



FERNO – Il Gorgonzola? Per molti resta quello dei risotti, della polenta e delle tavole invernali. Eppure il settore continua a crescere tutto l'anno. Nel 2025 la produzione del Gorgonzola Dop ha superato i 5,4 milioni di forme, confermando un trend stabile che va avanti dal 2019.

La collaborazione tra Palzola e Pariani Ferno 1953, pasticceria artigianale che ricade nel territorio di produzione del Gorgonzola Dop, celebra gli utilizzi estivi del gorgonzola attraverso una speciale reinterpretazione di "Essenza al cucchiaino", il dessert già simbolo della pasticceria. Per tutto il mese di giugno sarà infatti disponibile una limited edition realizzata con Gorgonzola Dop Palzola, prenotabile esclusivamente presso il punto vendita Pariani Ferno 1953 di Busto Arsizio in viale Luigi Cadorna n.10.

Il suo creatore è **Luca Aspesani**, gelatiere di Pariani Ferno 1953 riconosciuto tra i migliori emergenti del settore, che è partito da un'idea semplice: spostare il gorgonzola in una

preparazione fresca e contemporanea. Nasce così un semifreddo gastronomico pensato per giocare tra dolce, sapido, aromatico e vegetale.

La base è una composta di fico nero quasi al naturale, su cui si inserisce un gelato all'olio Evo e vaniglia variegato con crema al gorgonzola piccante, nibs di cacao tostati e oliva taggiasca candita microcubettata. A chiudere olio extravergine a crudo, timo limonato fresco e micro sale Maldon.

Con questa limited edition di Essenza al cucchiaino, il gorgonzola si propone come ingrediente elegante di un dessert freddo dimostrando che anche un erborinato storico può cambiare "abito" senza perdere identità.

Fondata nel 1948 a Cavallirio, Palzola produce ogni anno 150mila forme di Gorgonzola Dop, frutto di un ciclo di lavorazione in gran parte manuale che garantisce cremosità, equilibrio aromatico e piena rispondenza al disciplinare di qualità. Una filosofia produttiva che incontra l'attenzione degli chef alla materia prima autentica e tracciabile, sempre più centrale nella cucina contemporanea.

Fondata nel 1953 a Ferno, Pariani è una storica pasticceria artigianale lombarda, riconosciuta per l'eccellenza dei suoi dolci e per una tradizione tramandata da tre generazioni. Nel 2025 ha avviato un percorso di crescita integrando le pasticcerie del Gruppo Godo, ampliando la rete e rafforzando la propria identità. Guidata dal titolare e amministratore **Stefano D'Onofrio**, l'azienda cresce con un modello etico e autofinanziato, mantenendo al centro qualità, autenticità e sostenibilità. Il laboratorio è diretto dal maestro **Giovanni Pariani**, specialista dei lievitati artigianali, mentre la divisione gelateria è affidata al giovane gelatiere Luca Aspesani. Insieme portano avanti un progetto che punta a valorizzare la tradizione dolciaria italiana attraverso lavorazioni contemporanee e attenzione alla materia prima.