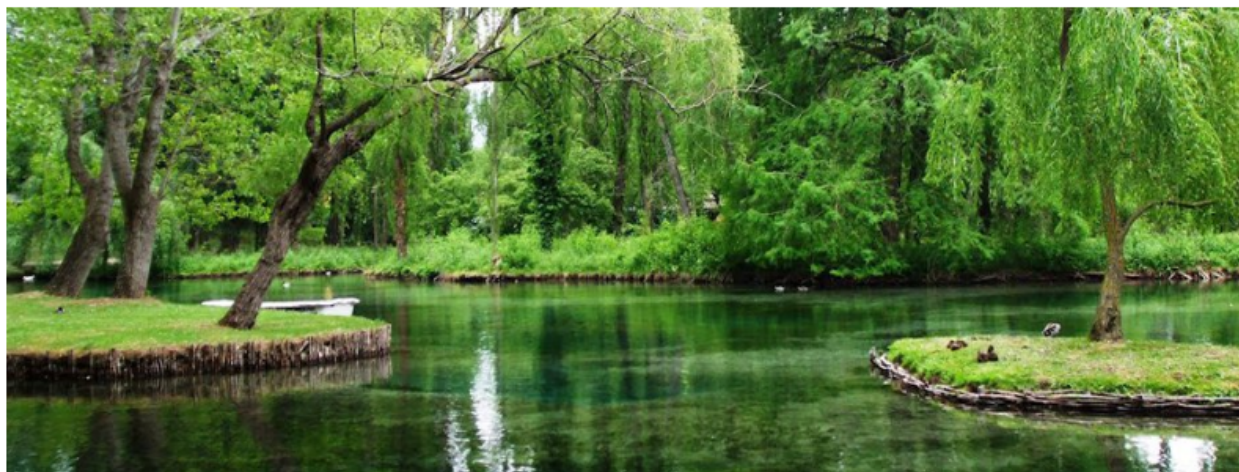


Ciboviaggiando



Menu

Home

Territorio

Prodotti tipici

Vini

Artigianato

Ricette

Contatti

In evidenza



Il Provolone Valpadana DOP

03/03/2015 | 0 commenti



Il vino Sangiovese dei colli pesaresi

03/03/2015 | 0 commenti



Il Pecorino di Atri

03/03/2015 | 0 commenti

Il miele DOP della

Prodotti tipici

Il Quartirolo Lombardo DOP



La produzione di Quartirolo Lombardo è testimoniata a partire dal X secolo, quando apparteneva alla grande famiglia dei formaggi lombardi a forma quadrata denominati "stracchini": questo formaggio era allora conosciuto come "stracchino quadro".

Il nome "Quartirolo" si afferma soltanto con l'inizio dell'allevamento del bestiame in forma strasumante: in malga d'estate, in pianura d'inverno. In settembre, terminato il lungo periodo di permanenza in quota durante i mesi estivi, le bovine riprendevano ad affollare le stalle di fondovalle. I mandriani lombardi erano soliti lasciarle pascolare per qualche tempo la poca erba nata dopo il terzo taglio estivo: l'erba "quartirolo" appunto.

Questa costituiva l'ultima razione di foraggio fresco prima dell'inverno, e il più intensamente aromatico di tutto l'anno. Oggi il Quartirolo Lombardo non è più un prodotto stagionale e l'area di produzione si è estesa a buona parte della Lombardia.

Produzione

Il latte vaccino utilizzato per la produzione di Quartirolo Lombardo può essere intero o parzialmente scremato.

Il latte viene coagulato con caglio di vitello. Quando il latte è coagulato, si sminuzza la massa solida in grani della grandezza di una nocciola che vengono immessi in stampi quadrangolari di metallo.

Negli stampi il formaggio viene girato varie volte, ed è durante una di queste operazioni che le forme vengono marchiate per la riconoscibilità dell'origine del Quartirolo Lombardo.

Dopo la "stufatura" a 26-28 °C per 4-24 ore, si effettua la salatura in salamoia (acqua e sale). La maturazione avviene in celle a temperatura compresa fra 2 e 8 °C e ad umidità dell'85-90%: le stesse condizioni ambientali delle grotte naturali nelle quali avveniva originariamente la maturazione del Quartirolo.

Il Quartirolo Lombardo viene fatto maturare per almeno 5 giorni. È posto in commercio come "Quartirolo Lombardo maturo" se stagionato almeno 30 giorni: in questo caso si forma una sottile crosta di colore rosato.