

TESTATA: Lorenzovinci.ilgiornale.it

DATA: 16.11.2015

OGGETTO: Il Quartirolo Lombardo DOP: il formaggio ipocalorico delle valli prealpine

il Giornale.it



E-SHOP

RICETTE

VINO

PRODOTTI TIPICI

NEWS & RECENSIONI

LE STORIE

TUTTI I BLOG

CONTATTACI

Lombardia - Prodotti Tipici

Mi piace 27

Tweet

Il Quartirolo lombardo DOP: il formaggio ipocalorico delle valli prealpine



Dall'antica usanza della transumanza è nato un formaggio unico e a basso contenuto di grassi, orgoglio tra le tradizioni casearie lombarde.



Sei un appassionato di prodotti tipici italiani?
Scopri il club di Lorenzo Vinci



Un **parallelepipedo quadrangolare** con facce piane, una **pasta grumosa e bianca**, una crosta morbida rosata, a volte verdastra o tendente al giallo paglierino e un gusto eccezionale: è il **Quartirolo Lombardo DOP**. Un formaggio riconoscibile per la forma caratteristica e divenuto ormai di largo consumo.



Una lunga storia

Il Quartirolo Lombardo DOP può vantare una **lunga storia**, che risale almeno al **X secolo d.C.** quando le mucche, alla fine del periodo della **transumanza** (usanza che consisteva nel lasciare il bestiame in alpeggio durante l'estate per poi trasferirlo più a valle nei mesi più freddi), tornando a valle verso fine settembre brucavano l'**erba bassa e spessa di fine stagione**: l'erba "quartirolo". Il formaggio che veniva poi creato era così chiamato **quartirolo**, dal nome dell'erba di cui il bestiame si era cibato e che dava **quella fragranza e quel gusto tanto particolare**.

Calorie e valori nutrizionali

A causa, o per meglio dire, grazie al consumo di questo tipo di erba, il **latte prodotto dalle vacche** e alla base della produzione del Quartirolo è a **basso contenuto di grassi**. E' per questo che il Quartirolo risulta un formaggio spesso **usato nelle diete** e a moderato contenuto di grassi animali. Inoltre è proprio questo tipo di latte a conferirgli quel suo **sapore acidulo** che lo caratterizza.

Si contano, infatti, **297 kcal ogni 100 g** di prodotto: una cinquantina in più di mozzarella e crescenza.

Sempre ogni 100 g si contano inoltre:

- 18 g di proteine
- 572 mg di calcio
- 24,5 g di grassi totali (minori rispetto ad una comune mozzarella che en conta 43, 9 g ogni 100 g)

Il quartirolo risulta essere, quindi, un **formaggio magro ad alto valore nutrizionale**. E' spesso inserito nelle diete per il suo **forte potere saziante**.



Le caratteristiche del Quartirollo lombardo

Una forma di quartirollo, sempre a basa quadrata, ha il **lato lungo circa 20 centimetri** e un'**altezza che varia dai 4 agli 8 cm**. La crosta e la pasta interne possono variare sensibilmente con le **diverse stagionature**: se un formaggio giovane e poco stagionato avrà una pasta bianca e più friabile, una crosta bianca e morbida e un **sapore più acidulo**, quello più stagionato avrà invece una pasta più compatta, una crosta più spessa e giallognola e un sapore più intenso. Il gusto è comunque garantito. Perfetto nelle insalate, nei piatti freddi o gustato da solo, è un compagno ideale in cucina, per i più svariati esperimenti culinari.



Come si produce il Quartirolo lombardo

Il Quartirolo Lombardo DOP è **prodotto con latte vaccino proveniente dalla zona di origine**. Il latte viene portato nei caseifici dove viene sottoposto a **pastorizzazione**, viene raffreddato e viene **aggiunto il caglio**. Dopo due rotture successive della cagliata, a distanza di un **riposo** di 5 minuti, si ottengono grumi caseosi. La cagliata è a questo punto **colata negli stampi appositi** dove riposerà per una giornata. Giunge così il tempo della **fase di stufatura** che dura **24 ore** durante le quali le forme vengono ripetutamente girate. **Le ultime due fasi sono quelle della salatura** e della stagionatura, che può durare da 5 giorni (per un formaggio giovane) a 30 giorni (per il formaggio più vecchio con colore e sapore più decisi).

Il territorio di produzione ed il Consorzio

La **pianura disegnata dal Po** (e le provincie di Lodi, Milano, Pavia e Cremona) e le **valli prealpine** che descrivono le provincie di **Bergamo, Brescia, Como, Lecco e Varese**, sono i luoghi che fanno da sfondo alla storia e all'attualità di questo **formaggio orgoglio Lombardo**. Qui, sotto il profilo roccioso e imponente del Resegone il quartirolo è nato **secoli fa** e solo qui, ancora, può essere **prodotto dai 18 produttori, dagli 11 stagionatori** e dagli aderenti al **Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo**. Un Consorzio **nato nel 1990** dall'idea di proteggere questo prodotto tipico, arginandone le contraffazioni e assicurando il **rispetto delle regole della produzione**. Seguendo questa strada il Quartirolo ha potuto raggiungere la qualifica di **Prodotto Origine Protetta (DOP)** conferitogli dall'**Unione Europea nel 1996**.



Gli abbinamenti

Perfetto nelle **insalate**, nei **piatti freddi** o gustato da solo, è un **compagno ideale in cucina**, per i più svariati **esperimenti culinari**.

Commenti

0 commenti

Ordina per Principali ▾



 Facebook Comments Plugin

 Scritto da [LorenzoVinciShare](#)   

LINK: <http://lorenzovinci.ilgiornale.it/recipe/quartirolino-lombardo-calorie-valori-nutrizionali-consorzio/>