



+ HOME

INVIA LA RICETTA

+ LE MIE PREFERITE

CERCA PER INGREDIENTI

+ CATEGORIE

FORUM



Home > Formaggi italiani > Quartirolo Lombardo



## Quartirolo Lombardo

### Quartirolo Lombardo

Inserita il Mar 8th, 2018 da [Ricettiamo](#)

Categorie: [Formaggi italiani](#)



## Quartirolo Lombardo

Il Quartirolo Lombardo formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino a Denominazione di origine protetta (DOP). L'inizio della sua produzione risale al X secolo. La produzione era stagionale, il formaggio veniva prodotto alla fine dell'estate con il latte delle vacche che si erano nutrite di "erba quartirola" ovvero dell'erba ricresciuta al quarto sfalcio

Il formaggio Quartirolo Lombardo, veniva prodotto alla fine dell'estate con il latte delle vacche che si erano nutrite di "erba quartirola" ovvero dell'erba ricresciuta al quarto sfalcio denominata appunto "quartirola", da cui prende il nome. Appartiene alla famiglia degli Stracchini perché proprio nel periodo del quarto sfalcio le vacche scendevano dai monti per tornare a valle in condizioni di stanchezza per le fatiche dell'alpeggio. Nasce nelle montagne della Valsassina, ma poi la produzione si è allargata alla pianura. .

Oggi viene prodotto durante tutto l'anno, è stato riconosciuto dalla Comunità Europea e registrato nella lista dei prodotti DOP con Reg. Cee n° 1107/96.

La forma è parallelepipedica quadrangolare a facce piane con scalzo diritto. Il peso della forma può variare da 1,5 kg a 3,5 kg. La crosta è sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde rossastra in quelli maturi. La struttura della pasta è unita, leggermente grumosa, eventualmente con piccoli distacchi, friabile e diventa più compatta e morbida con il progredire della stagionatura. Il colore va da bianco a bianco paglierino, può divenire più intenso per il formaggio maturo. Il sapore è caratteristico, leggermente acidulo – aromatico nel formaggio in prima stagionatura e più aromatico in quello maturo. Il grasso sulla sostanza secca non è inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato (fonte: art.3 disciplinare di produzione del Quartirolo Lombardo).

Viene prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato proveniente da due o più mungiture. La coagulazione è effettuata con caglio di vitello ad una temperatura intorno ai 35-40 gradi in 25 minuti. È consentita aggiunta di latte-innesto derivante da precedenti lavorazioni, effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte. La rottura della cagliata avviene in due tempi separati e regolati dall'evoluzione acida del siero. Al termine della seconda rottura i grumi della cagliata hanno le dimensioni di una nocciola. La massa caseosa, mista a siero, viene posta negli stampi e quindi stufata a 26-28 gradi da 4 a 24 ore. La salatura si effettua a secco oppure in bagno di salamoia. La stagionatura avviene in celle idonee, e ad una temperatura di 2-8 °C e ad una umidità relativa dell'85-90%; il periodo di maturazione si protrae da cinque a trenta giorni per il tipo a pasta molle, dopo trenta giorni il prodotto viene posto in commercio come "Quartirolo lombardo" maturo. Non è consentito alcun trattamento di crosta (fonte: art.3/A disciplinare di produzione del Quartirolo La sua maturazione è sorprendente. Da una pasta friabile ne deriva una molle, cremosa, con intensità aromatiche ben diverse.Lombardo).

E' un tipico formaggio da tavola da gustare da solo, come complemento di insalate, piatti freddi e primi piatti. Vini consigliati: per la tipologia a Pasta Tenera il Lugana e il Botticino, per il Maturo il Barletta.

LINK: <https://www.ricettiamo.info/quartirolo-lombardo-2/>