

TESTATA: Alice.tv
DATA: 10.04.2018
OGGETTO: Quartiolo Lombardo



Il quartiolo Lombardo DOP

Il quartiolo Lombardo DOP è un formaggio continuamente rivoltato e salato durante tutto il suo processo di stagionatura.

Le caratteristiche



Il quartiolo Lombardo DOP si presenta con una forma a parallelepipedo con scalzi dritti, il peso varia e arriva fino ai 3,5 kg. La crosta è sottile, di colore bianco nel formaggio fresco e grigio-verde in quelli maturi. La pasta è friabile, grumosa e tende a compattarsi con la maturazione del prodotto. Il sapore è caratteristico, leggermente acidulo-aromatico nel formaggio più fresco e più aromatico in quello maturo.

Nome

Quartiolo Lombardo DOP

Regioni

Lombardia

Tipologia

formaggi & latticini - mucca

Classificazione

D.O.P.

Province

BG, BS, CO, CR, MI, PV, VA



La storia



Il quartirolo Lombardo DOP ha un'origine molto antica, intorno al X secolo, quando i mandriani Lombardi facevano soggiornare il bestiame in montagna durante i mesi estivi. Al ritorno a valle dalle stalle, gli animali trovano l'ultima erba cresciuta, che prende il nome di "erba quartirola". Il formaggio di qualità migliore veniva chiamato Quartirolo proprio per questo motivo; fino alla metà del secolo scorso a volte prendeva il nome anche di "Stracchino Quartirolo", ricordo delle mucche che tornano dagli alpeggi.

La produzione



Il **quartiolo Lombardo DOP** si produce con latte proveniente da due mungiture consecutive. Una volta raggiunta la cagliata, quest'ultima viene rotta due volte. La pasta ottenuta viene messa nelle forme e sottoposta a stufatura a 26-28 °C per un periodo variabile da 4 a 24 ore a temperatura decrescente. Si procede, poi, alla salatura e alla stagionatura, che va dai 5 ai 30 giorni per il tipo fresco; mentre va oltre i 30 giorni per il tipo maturo.

L'utilizzo in cucina



Il **quartiolo Lombardo DOP** si conserva in uno straccio umido o in carta stagnola. Essendo un formaggio da tavola viene servito come secondo piatto condito con olio e pepe. Ultimamente è diventato un ingrediente di molti piatti tipici Lombardi come insalate, primi o anche dessert.

LINK: <https://www.alice.tv/bottega/il-quartiolo-lombardo-dop>