



EPOCA  
ANTICA

EPOCA  
MEDIOEVALE

EPOCA  
MODERNA

09/11/2020

[Home](#) >> [News](#) >> [Taccuino Epoca Medioevale](#) >> [latticini - formaggi](#) >> [Quartirolo Lombardo DOP](#)

## NOTIZIE latticini - formaggi

### Quartirolo Lombardo DOP

Categoria: latticini - formaggi



Il Quartirolo Lombardo DOP e' un formaggio prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato. Ha forma parallelepipedica a base quadrangolare. La crosta sottile e morbida e' bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde rossastra in quelli maturi. La pasta di colore bianco-bianco paglierino, piu' intenso per il formaggio maturo. Leggermente acidulo il formaggio in prima stagionatura, piu' aromatico quello maturo.

Il Quartirolo Lombardo DOP e' un formaggio prodotto a partire dal X secolo, appartenente alla famiglia dei formaggi stracchini a forma quadra. Infatti, era conosciuto come "stracchino quadro".

Gli fu dato il nome di Quartirolo quando l'allevamento di bestiame divenne transumante, dalla baita di montagna del pastore durante l'estate, in pianura durante l'inverno. Il nome deriva dalla consuetudine degli allevatori di nutrire le vacche con l'erba nata dopo il terzo taglio estivo, chiamata appunto "quartirolo", l'ultima tra le erbe fresche prima dell'inverno, ma la piu' aromatica dell'anno. Oggi il Quartirolo Lombardo non e' piu' un prodotto stagionale, infatti l'erba utilizzata proviene da qualsiasi tipo di taglio e la zona di produzione e' costituita da una grande area della Lombardia. Nonostante cio', le tecniche di trasformazione del latte e di produzione del Quartirolo Lombardo sono ancora le stesse della tradizione.

E' buona pratica conservare questo formaggio avvolto in un canovaccio leggermente umido oppure ricoperto da carta stagnola. Va servito a temperatura ambiente. Il Quartirolo Lombardo e' un tipico formaggio da tavola. Pertanto, e' buona norma consumarlo come secondo piatto, accompagnandolo con olio extra vergine di oliva ed un pizzico di pepe. Si sposa bene anche con le noci, mele, uva e miele. Il Quartirolo Lombardo e' anche un prezioso ingrediente nella preparazione di paste, insalate e dolci.

Leggi news formaggi lombardi

[f](#) Condividi

[Twitter](#)

[in](#) Condividi

[Stampa](#) | [Altre news di questa categoria](#)

[\[ Indietro \]](#) | [\[ Home \]](#)