



Il Quartirolo lombardo

[Mi piace](#) [Condividi](#) 0

[Tweet](#) [Pinterest](#) [Email](#)

Il formaggio Quartirolo deve il suo nome al fatto che un tempo veniva preparato con il latte delle vacche nutrite con l'erba cosiddetta "quartirola" nata, cioè, dopo il terzo taglio estivo. In settembre, terminato il periodo di permanenza in quota, i mandriani lombardi erano soliti lasciar pascolare per qualche tempo il bestiame sull'erba quartirola, che rappresentava l'ultima razione di foraggio fresco prima dell'inverno.

Forse proprio alla composizione floristica dei prati settembrini andava, in parte, il merito dell'aroma e del gusto particolare del latte e del formaggio con esso fabbricato.

Oggi, il Quartirolo si produce tutto l'anno e le vacche sono alimentate con erba proveniente da qualsiasi tipo di taglio.

La bontà della ricetta garantisce comunque una notevole somiglianza con il prodotto autunnale fabbricato artigianalmente.

L'area di produzione, che coincide peraltro con quella di maggior consumo, si è estesa oggi a buona parte della Lombardia e comprende le province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia e Varese.

CLASSIFICAZIONE

Il Quartirolo lombardo è un formaggio vaccino, crudo, a pasta molle; risulta abbastanza simile, per molti aspetti, al taleggio classico, rispetto al quale, però, è senz'altro più magro e anche meno stagionato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Le forme di Quartirolo lombardo sono parallelepipedo quadrangolari, a facce piane e con scalzo diritto.

La crosta si presenta sottile e morbida, bianco-rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde-rossastra in quelli maturi.

La pasta ha struttura unita, leggermente grumosa, eventualmente con piccoli distacchi e anfrattuosità, friabile (senza corona giallognola sotto la crosta).

Tende a diventare più compatta, morbida e fondente in bocca con il progredire della stagionatura.

Il colore, da bianco a bianco paglierino, si fa più intenso per il formaggio maturo.

Il sapore, delicato e fragrante, è leggermente acidulo se il Quartirolo viene consumato fin dai primi giorni della produzione, quando è ancora nello stadio di prima fermentazione. Dopo la stagionatura, diviene più forte e tipicamente aromatico.

COMPOSIZIONE

Per legge, il Quartirolo lombardo deve avere un tenore di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 30%.

Come tutti i formaggi a pasta molle, il contenuto di umidità è discretamente elevato (superiore al 50%).

Si caratterizza per l'ottimo valore proteico e per una notevole presenza di calcio e di fosforo.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Negli ultimi anni, il crescere del mercato del Quartirolo, e il suo passaggio da formaggio stagionale a prodotto disponibile tutto l'anno, si sono accompagnati a un'evoluzione delle tecniche casearie, ora leggermente diverse rispetto a quelle più tradizionali dei decenni scorsi.

Una prima, importante differenza sta nel fatto che, nei moderni caseifici, solitamente si fa uso di latte pastorizzato e si utilizzano innesti di fermenti lattici selezionati; questo consente di rendere minimi gli scarti che, invece, erano decisamente consistenti nella produzione di malga, a base di latte non trattato termicamente.

Un'altra differenza risiede nella possibilità di utilizzare industrialmente tanto il latte parzialmente scremato, quanto il latte intero. Un tempo, invece, la scrematura costituiva un passaggio obbligato, in quanto il latte doveva sostare a riposo per alcune ore dopo la mungitura per acquisire una sufficiente attività fermentativa.

L'impiego attuale del latte-innesto, ossia di una piccola aggiunta di latte lasciato inacidire spontaneamente per 6-8 ore a 34-45° C, conferisce la stessa attività fermentativa e consente di saltare la fase di scrematura.

Queste innovazioni tecnologiche ovviamente hanno influito in qualche misura sulle qualità organolettiche del Quartirolo, rendendo il prodotto odierno leggermente diverso da quello che un tempo veniva prodotto artigianalmente solo in Valsassina, Val Varrone e Val Taleggio. Va, però, sottolineato che, grazie all'uso dei fermenti lattici, è possibile oggi ottenere un prodotto assolutamente costante per qualità e tipicità, con caratteristiche comunque di pregio quali si realizzano, per esempio, nei caseifici che lavorano all'interno del Consorzio di tutela del Quartirolo lombardo.

Ecco descritte di seguito le fasi fondamentali della produzione di questo formaggio.

Il latte, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione, e derivante da almeno due mungiture, viene coagulato con caglio di vitello a una temperatura compresa fra i 35 e i 40° C, così da ottenere la coagulazione entro 25 minuti. Come detto, è consentita l'aggiunta di latte-innesto derivante da precedenti lavorazioni, effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte. La prima rottura della cagliata è seguita da un riposo più o meno lungo, in rapporto all'evoluzione dell'acidità del siero di spurgo; quindi si effettua una seconda rottura, fino a ridurre i grumi caseari delle dimensioni di una nocciola.

Dopo la rottura, la cagliata, mista a siero, viene posta in apposite forme e viene stufata a 26-28° C per un tempo variabile da un minimo di 4 a un massimo di 24 ore, a temperatura decrescente, in rapporto alle caratteristiche di acidificazione e di prosciugamento della pasta.

Si effettua, quindi, la salatura, a secco oppure in salamoia, in locali con temperatura di 10-14° C.

La salatura a secco, più tradizionale, consiste nel soffregare una certa quantità di sale su tutta la superficie di ogni singola forma. L'operazione consente di ottenere una pasta dal sapore particolarmente delicato, ma deve essere fatta a piccole dosi e in più riprese, per evitare il brusco disseccamento della forma. La stagionatura conclude il ciclo di produzione del Quartirolo lombardo. Un tempo veniva fatta esclusivamente in grotte naturali, con un microclima molto favorevole al processo di maturazione; oggi avviene più spesso in celle frigorifere, dove umidità e temperatura possono essere controllate con maggiore facilità.

La temperatura viene mantenuta tra 2-8° C e l'umidità relativa è dell'85-90%. Il periodo di maturazione va da cinque a trenta giorni per il tipo a pasta tenera; dopo trenta giorni viene posto in commercio come "Quartirolo lombardo" maturo.

Non è consentito alcun trattamento di crosta.

UTILIZZO IN CUCINA

Il Quartirolo lombardo è un tipico formaggio da tavola, da gustare da solo o come complemento di insalate e piatti freddi.

I buongustai preferiscono di norma le forme maturate a lungo, anche fino a 45 giorni, in cui è spesso presente un gradevole sapore amarognolo.

Il Quartirolo lombardo si accoppia senza problemi con numerosi vini, sia locali, sia di altre zone.

DENOMINAZIONE

Fino a qualche tempo fa era notevole la confusione nell'uso dei termini "taleggio", "quartirolo", "stracchino", spesso utilizzati impropriamente come sinonimi.

La legge ha provveduto a chiarire ogni equivoco: con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, il 10 maggio 1993 è stata riconosciuta al Quartirolo lombardo la denominazione di origine.

In tale decreto si specificano dettagliatamente le caratteristiche di composizione e qualità che differenziano il Quartirolo lombardo da altri formaggi simili.

Sempre per legge è stabilito che il Quartirolo lombardo a denominazione deve recare, apposto all'atto della sua immissione al consumo, un contrassegno specifico, dal quale risultino due elementi: la provenienza geografica e gli estremi del decreto di riconoscimento della denominazione stessa.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il Quartirolo lombardo viene venduto in forme di 18-22 centimetri di lato, con altezza dello scalzo tra i 4 e gli 8 cm.

Il peso di ogni forma varia da 1,5 a 3,5 kg.

Naturalmente, al dettaglio, il Quartirolo viene commercializzato a peso, in diversi tagli.

GUIDA ALL'ACQUISTO

Come altri formaggi molli, anche il Quartirolo può andare soggetto a calcinazione o gessosità.

Questo difetto riguarda la consistenza della pasta, che si presenta dura, friabile e, appunto, gessosa.

Anche il sapore si fa sgradevole, acido e piuttosto amaro.

Il difetto si individua facilmente quando interessa tutta la forma che appare, di conseguenza, dura, con crosta secca e tendenza a fratturarsi.

Quando, invece, la calcinazione interessa solo una parte interna della pasta, rischia di essere rilevabile soltanto al taglio.

In ogni caso, la causa principale di questo difetto sta nello sviluppo di un'acidità eccessiva, dovuta a errori nella tecnologia di produzione.

Un altro difetto è il gonfiore che rende le facce bombate.

Talvolta, non di frequente, possono riscontrarsi colorazioni anomale e macchie nella pasta.

I FORMAGGI STRANIERI PIÙ SIMILI AL QUARTIROLO LOMBARDO

Sono parecchi i formaggi provenienti dall'estero che possono vantare una somiglianza con il Quartirolo lombardo.

Per lo più vengono dalla Francia, la nazione che ha una tradizione più simile alla nostra nel settore dei formaggi molli.

Tra i prodotti più diffusi, primo tra tutti il Camembert, forse il più famoso formaggio francese, molle, crudo, con pasta che si intenerisce durante la maturazione.

A differenza del Quartirolo, però, le forme di Camembert sono cilindriche, con diametro di 10-11 cm, e peso di 250 grammi; inoltre, la crosta è ricoperta da un caratteristico strato di muffa bianca.

Ancora più simile al Quartirolo è il Pont l'Eveque, formaggio molle di forma quadrata, prodotto in Normandia con latte vaccino intero o anche parzialmente scremato.

Francese anche il Maroilles, molle, crudo, a sgrondo spontaneo di siero, con crosta rossa e morbida