

Quartiroli Lombardo: ottimo formaggio da tavola

By [Redazione Food Magazine](#) on 28 gennaio 2013 [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Email](#)



Il **Quartirolo Lombardo** un formaggio tavola prodotto esclusivamente con latte vaccino intero o parzialmente scremato. Ha forma parallelepipedica quadrangolare, con lati di 18-22 cm. e scalzo diritto alto 4-8 cm. Il peso di una forma può variare da 1,5 a 3,5 kg. Variazioni in più o in meno rispetto ai parametri indicati sono dovute alle condizioni tecniche di produzione. La pasta è bianca, uniforme e compatta. Il sapore è dolce, con una lieve vena acidula, leggermente aromatico. La crosta è sottile e morbida, bianco-rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigioverde rossastra in quelli maturi.

QUARTIROLO LOMBARDO – RIFERIMENTI STORICI

Il **Quartirolo Lombardo** nasce in tempi remoti (attorno al X secolo), ed era chiamato **Stracchino quadro**, dato che il latte ritenuto più idoneo per la produzione del suddetto formaggio era quello ottenuto dalle vacche in viaggio di transumanza o per movimento al pascolo, e quindi molto stanche o stracche (in gergo dialettale), mentre il termine quadro è riferito alla forma del prodotto. Nel corso dei tempi il prodotto venne denominato **Quartirolo Lombardo** in quanto prodotto nel periodo in cui le vacche si cibavano di erba di quarto taglio, detta erba quartirola, specifica della zona di origine. In origine il Quartirolo Lombardo, con produzione molto limitata e frazionata, veniva stagionato in apposite cantine della Val Taleggio dai malghesi o bergamini.

ABBINAMENTI: Può essere consumato come formaggio da fine pasto o come secondo; il prodotto fresco può essere utilizzato come complemento di insalate e piatti freddi, mentre il quartirolo Lombardo stagionato è un ottimo ingrediente per risotti, maccheroni e frittate.

ZONA DI PRODUZIONE: La zona tipica comprende il territorio sotteso dalle province di **Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia e Varese**.

STRADE DEL GUSTO DI RIFERIMENTO: Strada del gusto cremonese nella terra di **Stradivari**, **Strada del vino e dei sapori dell'Oltrepo' Pavese**, **Strada del Vino San Colombano** e dei **Sapori Lodigiani**

Fonte www.podilombardia.it (vi invitiamo a visitare il sito).