

TESTATA: Areada.it

DATA: 26.01.2015

OGGETTO: Quartirolo Lombardo DOP

Areada.it *Portale enogastronomico*

Prodotti tipici

Ricette ▾

Prodotti bio

Eventi enogastronomici

Quartirolo Lombardo DOP



Oggi parliamo del **Quartirolo Lombardo DOP**: un formaggio tipico molle, dal sapore peculiare e tutto da scoprire



Si produce lavorando latte vaccino nei territori delle province di Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia e Varese.

Ha una **forma tipica quadrangolare** ed è un formaggio molle che trova molte interpretazioni anche dal punto di vista culinario, oltre ad essere più che apprezzato da solo e spalmato su una fetta di buon pane.

La difesa del suo nome: il Consorzio

Il suo nome deriva da quello dell'**erba quartirola**, ossia l'erba di terzo taglio e di cui le mucche si nutrono nei pascoli durante il periodo estivo. E' un'erba fresca e ha la caratteristica di essere particolarmente aromatica. Il suo sapore si trasferisce al latte e, quindi, al formaggio facendo diventare il Quartirolo il prodotto di alta qualità che arriva fino alle nostra tavole e che ha ottenuto il riconoscimento **della DOP nel 1996**.

Il Quartirolo viene tutelato e difeso nella sua unicità grazie all'azione costante e sempre presente del Consorzio, che, nato nel 1990 dall'unione degli undici produttori di questo formaggio, continua in modo instancabile la sua opera, necessaria e utile a combattere i possibili tentativi di imitazione o di contraffazione.

Nel tempo il **Quartirolo Lombardo** è diventato un formaggio sempre più noto e soprattutto apprezzato e per questo motivo l'attività del Consorzio è sempre molto vigile, anche in funzione della garanzia di fornire un prodotto non solo di altissima qualità organolettica, ma anche che venga realizzato nel rispetto di ogni normativa dal punto di vista igienico.

La sua lavorazione

Si ottiene dalla lavorazione del **latte di mucca** che viene raccolto ogni mattina per essere, poi, trasportato all'interno dei caseifici dove avverrà il processo che porterà il Quartirolo sulle nostre tavole e che inizia con **la pastorizzazione**.

Il latte viene portato ad una temperatura tra i 35 e i 40 gradi, alla quale viene favorita la coagulazione. Dopo aver aggiunto il latte-innesto, si deve lasciare riposare il latte per un periodo che deve essere di 25 minuti, quindi viene aggiunto il caglio e, dunque, ha inizio la coagulazione e dopo che questa è avvenuta si fa di nuovo riposare tutto per altri 25 minuti.

Trascorso questo tempo, avviene la prima rottura della cagliata e, dopo un intervallo di pochi minuti, si passa alla seconda rottura. Si dovranno ottenere dei grumi di cagliata.

Dopo aver effettuato questi passaggi, la cagliata e il siero vengono fatti passare negli stampi e fatti riposare per 24 ore. Le forme dovranno essere girate varie volte.

Si passa, quindi, **alla stufatura e poi alla salatura**, che può avvenire in salamoia oppure a secco. Dopo questo passaggio, il formaggio può essere sistemato nelle **celle di stagionatura**.

Il periodo di stagionatura varia a seconda delle caratteristiche che si vogliono ottenere. Il periodo di tempo per avere un Quartirolo fresco, che si propone con un sapore acidulo e con una crosta molto chiara, è di 5-30 giorni. Se, invece, viene lasciato stagionare oltre i 30 giorni, si otterrà un formaggio dalla crosta rosata e, naturalmente, con una diversa intensità dal punto di vista organolettico.

Tutti i suoi pregi

Il Quartirolo Lombardo ha un sapore caratteristico che vede dominare **la tipica nota acidula** che, però, si esprime in una maniera molto delicata nel tipo fresco e più evidente in quello stagionato.

La sua pasta si propone in tutta la sua friabilità. Quello che è sempre importante sottolineare è che viene prodotto senza l'utilizzo di nessun additivo, dunque è un formaggio assolutamente genuino e poco calorico, che può entrare a pieno titolo in ogni tipo di alimentazione. Oltre a fornire una buona dose **di calcio e di magnesio**, fornisce vitamine importanti per il nostro organismo: la Vitamina A (che aiuta il sistema immunitario a funzionare al meglio) e la Vitamina B2 (dall'effetto anti-ossidante).

Come gustare il Quartirolo?

Il suo gusto peculiare lo rende molto adatto ad essere assaporato da solo, quindi possiamo proporlo prima di tutto come un ottimo secondo da accompagnare con un contorno. Essendo, inoltre, poco calorico, può rappresentare una valida alternativa ad altri prodotti per la preparazione di un menu dietetico. L'importante è sempre ricordare **di servirlo a tavola a temperatura ambiente**, in modo che il suo sapore si possa esprimere in pieno.

Il Quartirolo è un formaggio molto versatile e che si offre in tutta la sua peculiare bontà e con il vantaggio pratico di potersi abbinare anche ad altre pietanze, permettendoci, dunque, di realizzare tante ricette molto sfiziose e prelibate. E non va dimenticato che è un ottimo ingrediente per la preparazione di molti tipi di dolci.

Qualche idea...

Un'idea sfiziosa è quella di utilizzarlo nella preparazione di una torta salata, ma un'altra soluzione davvero ottima e originale è quella di preparare un'insalata d'orzo da arricchire con pomodorini e il nostro ottimo formaggio dopo averlo tagliato a dadini.

Possiamo preparare un secondo piatto tutto gusto e benessere semplicemente con tante verdure grigliate a cui aggiungere il Quartirolo. E se vogliamo rendere speciale **il ripieno di una crepe**, possiamo prepararlo mescolandolo insieme con la ricotta, aggiungendo qualche pomodorino e olio evo di qualità.

E', inoltre, ideale anche per mantecare il risotto e fargli acquistare sapore, mentre semplicemente con qualche oliva e dei pomodori ci permette di preparare il condimento per un'ottima pasta fredda da dedicare al menu estivo.

E' tutto da provare nella preparazione **del pesto di rucola**: basta aggiungerlo nel mixer e frullarlo con la rucola, i pinoli e un filo di olio extravergine di oliva. Otterremo una crema golosa con cui potremo condire ogni tipo di formato di pasta: dalle orecchiette alle tagliatelle all'uovo, ma che possiamo anche trasformare in un condimento pieno di sapore per fare delle ottime lasagne.

Se, però, abbiamo davvero voglia di portare in tavola un piatto pieno di gusto, possiamo provare a **cucinarlo panato e fritto**. E' una ricetta che si prepara molto velocemente e che è in grado di mettere in armonia il gusto fresco e acidulo del formaggio con quello croccante e sicuramente goloso della panatura e di questo tipo di cottura. E se lo prepariamo **panato e fritto in piccoli pezzi**, può trasformarsi in un ottimo stuzzichino per accompagnare un aperitivo.



0

