



QUARTIROLO LOMBARDO DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Quartirolo Lombardo DOP

Categoria: formaggi

Regione: Lombardia

Provincia: Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Milano, Pavia, Varese

Il Quartirolo lombardo DOP è un tipico rappresentante della categoria dei formaggi DOP molli da tavola prodotti con latte vaccino intero o parzialmente scremato. L'area geografica di riferimento comprende le province di Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia e Varese. Presenta una forma caratteristica a parallelepipedo quadrangolare e un peso che va da 1,5 a 3,5 chilogrammi. La crosta è morbida, bianca nei formaggi freschi e rosata in quelli più maturi. La pasta è bianca, uniforme e compatta. Il sapore è dolce, con una lieve vena acidula. Il periodo di maturazione va dai 5 ai 30 giorni per il tipo a pasta tenera; supera i 30 per quello "maturo".

La produzione di questo formaggio DOP - con il nome di stracchino - è conosciuta a partire dal X secolo. Il termine "Quartirolo" si afferma più tardi, con l'inizio dell'allevamento del bestiame in forma transumante (in malga d'estate, in pianura d'inverno) e fa riferimento al nome che allora si dava all'erba nata dopo il terzo taglio, detta appunto "quartirolo".

Prodotto in quantità annue che si aggirano sulle 3.500 tonnellate è poco esportato e conosciuto all'estero. Le caratteristiche del formaggio fresco ne fanno soprattutto un formaggio da tavola, da gustare da solo o condito con olio extravergine e un pizzico di pepe e accompagnato da vini bianchi freschi e leggeri. Le forme più mature si abbinano bene a vini rossi vivaci e entrano come ingredienti in numerosi piatti tipici regionali.

Per saperne di più: <http://www.quartirolo.com>

Ente responsabile: Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo, Via Molise 62 20137 Milano (MI), tel. 025511339 fax 0255193153 email info@quartirolo.com



QUARTIROLO LOMBARDO DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Risotto al vino rosso con Quartirolo Lombardo DOP

Il risotto va preparato mettendo a soffriggere dello scalogno in olio di oliva e un po' di burro. Si fa imbiondire leggermente il riso. Si aggiunge un po' di vino rosso facendolo sfumare e poi il brodo vegetale fino a cottura ultimata del risotto, a cui va aggiunto all'ultimo momento del prezzemolo tritato. A questo punto si serve sui piatti di portata, guarnendolo con abbondanti fette di Quartirolo Lombardo grigliato.

Torta di formaggio di Quartirolo Lombardo DOP

Le torte salate al formaggio sono un classico. In questo caso la proposta è di preparare il ripieno utilizzando della panna, tuorli d'uovo, sale, pepe e un po' di noce moscata. Dopo aver amalgamato con la frusta il composto si aggiungono in parti uguali Quartirolo Lombardo fresco e stagionato, tagliato a cubetti. La torta va poi messa in forno caldo a 200° C per 20-25 minuti.

Insalata con Quartirolo Lombardo DOP e menta

Essenziale è avere a disposizione delle foglioline di menta freschissima. La base dell'insalata è data da insalata Scarola appena scottata in acqua bollente e carciofi lessati in acqua a cui è stato aggiunto un po' di succo di limone. Le verdure cotte vanno mescolate a Quartirolo fresco tagliato a quadretti, le foglioline di menta spezzate, un pizzico di peperoncino, qualche aglio schiacciato, sale e un buon extravergine di oliva (e se piace qualche capperi).

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturismo con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.