

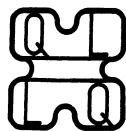
Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo

# Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo



Gennaio 2019

Sede Legale: Via del Macello, 26 – 26013 Crema (CR)  
Uffici amministrativi: Viale Francesco Crispi 24 – Orzinuovi (BS)  
Tel. 030/944320 - fax. 030/9946772  
<http://www.quartirololombardo.com> – [info@quartirololombardo.com](mailto:info@quartirololombardo.com)



## Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo

### Storia e valori

Il Quartirolo Lombardo, formaggio italiano a denominazione di origine protetta (DOP), è tutelato da un apposito Consorzio: il Consorzio per la Tutela del Quartirolo Lombardo.

Il Consorzio, costituito l'11 giugno 1990 da 14 soci fondatori per assicurare il rispetto del nome e del sistema produttivo utilizzato, espressione di un ambiente economico e culturale preciso e di un formaggio prodotto nei luoghi d'origine con metodi riconosciuti tradizionali, oggi comprende 28 soci, di cui 18 caseifici e 10 stagionatori, oltre a 59 aziende aderenti che commercializzano il Quartirolo Lombardo.

Nel 1996, il Quartirolo Lombardo ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (DOP), assegnata dall'Unione Europea in virtù delle caratteristiche storiche e delle particolarità produttive proprie di questo formaggio, nato tra i monti e le valli lombarde.

Numerose sono le attività che il Consorzio svolge a tutela del proprio formaggio: dal controllo sulla commercializzazione alla promozione e divulgazione del prodotto presso il grande pubblico, dall'incessante impegno in ambito scientifico, per una maggiore conoscenza delle caratteristiche qualitative, alla ricerca di un costante miglioramento dello standard produttivo. Il Consorzio, attraverso l'utilizzo di metodi sempre più raffinati per la difesa del prodotto e un complesso sistema di verifiche, vigila sulla quantità prodotta e, attraverso un ente certificatore esterno appositamente autorizzato, il CertiProDop, attua controlli sistematici sulla produzione per garantire la corretta assegnazione del marchio DOP. Il Consorzio, infine, svolge una costante attività di assistenza tecnica presso i caseifici e le aziende di stagionatura, affinché gli standard qualitativi e igienico-sanitari siano sempre elevati e i metodi di produzione all'altezza del prodotto.

### Il Prodotto

Il Quartirolo Lombardo è un formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino, crudo o pastorizzato, derivante da almeno due mungiture. Il latte della prima mungitura deve essere utilizzato intero; il latte della seconda mungitura o delle successive può essere utilizzato intero o parzialmente scremato. Ogni forma nella caratteristica foggia parallelepipedo-quadrangolare a facce piane, ha un peso che varia da 1,5 a 3,5 Kg, un'altezza che oscilla da 18 a 22 cm, ed uno scalzo dritto da 4 a 8 cm. La pasta bianca, leggermente grumosa, diventa compatta con la stagionatura. La stagionatura avviene in celle con una temperatura compresa tra 2°C - 8°C, una umidità che varia dall'80% al 95% e permette di diversificare il formaggio, offrendo sia un prodotto fresco e di pronto consumo sia un formaggio più stagionato (oltre i 30 giorni), con una crosta rosata.



## Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo

### TABELLA NUTRIZIONALE DEL QUARTIROLO LOMBARDO (valori per 100 g di formaggio)

| Quartirolo Lombardo "Fresco"   |         |      |
|--|---------|------|
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI  |         |      |
| Valori medi per 100 g di prodotto                                      |         |      |
| Energia 1241 kJ / 296 kcal   | % RDA*  |      |
| <b>Grassi</b>  | 24 g    | 36%  |
| di cui <i>saturi</i>   | 16 g    | 78%  |
| <i>monoinsaturi</i>  | 5,9 g   |      |
| <i>polinsaturi</i>   | 0,87 g  |      |
| <b>Carboidrati</b>   | 0 g     | 0%   |
| di cui <i>zuccheri</i>   | 0 g     | 0%   |
| <b>Proteine</b>  | 20 g    | 39%  |
| <b>Sale</b>  | 1,5 g   | 25%  |
| <b>Vitamina A</b>  | 317 µg  | 21%  |
| <b>Calcio</b>  | 334 mg  | 32%  |
| <b>Ferro</b>   | 1,05 mg | 7,5% |
| <i>*Razione giornaliera raccomandata per una dieta di 2000 calorie</i> |         |      |

| Quartirolo Lombardo "Stagionato"                                       |         |      |
|--|---------|------|
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI  |         |      |
| Valori medi per 100 g di prodotto                                      |         |      |
| Energia 1370 kJ / 327 kcal   | % RDA*  |      |
| <b>Grassi</b>  | 27 g    | 42%  |
| di cui <i>saturi</i>   | 18 g    | 90%  |
| <i>monoinsaturi</i>  | 6,3 g   |      |
| <i>polinsaturi</i>   | 0,91 g  |      |
| <b>Carboidrati</b>   | 0 g     | 0%   |
| di cui <i>zuccheri</i>   | 0 g     | 0%   |
| <b>Proteine</b>  | 21 g    | 42%  |
| <b>Sale</b>  | 1,9 g   | 32%  |
| <b>Vitamina A</b>  | 363 µg  | 22%  |
| <b>Calcio</b>  | 228 mg  | 25%  |
| <b>Ferro</b>   | 0,89 mg | 6,4% |
| <i>*Razione giornaliera raccomandata per una dieta di 2000 calorie</i> |         |      |

#### Zona di produzione

Il Quartirolo Lombardo DOP deve essere prodotto e stagionato esclusivamente in Lombardia, nelle province di Brescia, Bergamo, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia e Varese. Il latte impiegato deve, dunque, provenire esclusivamente da queste zone di produzione.

#### Come si produce il Quartirolo Lombardo

Per la produzione del formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» è utilizzato il latte vaccino, crudo o pastorizzato, di vacche allevate nella zona di origine.

Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti, su base annuale, proviene dalla zona di origine. L'alimentazione delle bovine è costituita da cereali, foraggi secchi e verdi ed insilati. Può essere integrata da mangimi concentrati e/o nuclei proteici. È consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.

La coagulazione è effettuata con caglio di vitello ad una temperatura compresa fra i 35 e 44 °C onde ottenere la coagulazione entro 25 minuti; è consentita l'aggiunta di latte-innesto derivante da precedenti lavorazioni, effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte, oppure di fermenti selezionati. 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 ha una seconda rottura dalla quale i grumi caseari risultano delle dimensioni di una nocciola



## Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo

all'incirca. Dopo la rottura la cagliata mista a siero viene posta in apposite forme dove, nel corso della stufatura a 24 - 30 °C, si struttura a formaggio. La stufatura, durante la quale avvengono diversi rivoltamenti, è protratta da un minimo di 4 ore ad un massimo di 24 ore a temperatura decrescente in rapporto alle caratteristiche di acidificazione e di prosciugamento della pasta.

La salatura è effettuata a secco oppure in salamoia, con durata variabile in relazione al peso, in locali freschi.

La stagionatura avviene in celle idonee ad una temperatura di 2 - 8 °C e ad un'umidità relativa dell'80 - 95%.

Il periodo di maturazione si protrae da 2 a 30 giorni dalla data di produzione per il tipo "fresco", dopo 30 giorni il prodotto viene posto in commercio come «Quartirolo Lombardo» "maturo" ("stagionato").

Durante la maturazione, con frequenza regolare, le forme sono sottoposte a rivoltamenti e spugnature con soluzione di acqua e sale. Non è consentito alcun trattamento di crosta.

Il formaggio DOP «Quartirolo Lombardo» può essere immesso sul mercato in forme intere od in porzioni di forma.

### Storia e curiosità

Il Quartirolo Lombardo ha accompagnato la storia di un'intera regione, la Lombardia, contribuendo a sintetizzare i suoi sapori e le sue tradizioni in un prodotto legato indissolubilmente al suo territorio. La storia di questo formaggio ha inizio nel X secolo, in aree geografiche lontane dal susseguirsi delle invasioni barbariche e delle crisi di potere, dove i mandriani attendevano placidi il passare delle stagioni. Il bestiame, dopo la permanenza estiva presso i pascoli dell'alta montagna, tornava in pianura per rientrare nelle stalle per l'inverno. In questi ultimi sprazzi d'estate, era uso far mangiare alle mucche l'erba Quartirolo, l'ultima erba fresca del quarto taglio, prima dell'arrivo del freddo. Da quest'erba il Quartirolo Lombardo non solo prende il nome ma anche l'aroma che lo caratterizza. La tradizione è rimasta intatta nei secoli; le terre lombarde hanno saputo conservare e trasmettere nel tempo il segreto legame tra natura e artigianalità dei contadini, tra i sapori e i ritmi della terra tramandando fino ai giorni nostri lo stesso aroma tipico di questo formaggio.

Sede Legale: Via del Macello, 26 – 26013 Crema (CR)

Uffici amministrativi: Viale Francesco Crispi 24 – Orzinuovi (BS)

Tel. 030/944320 - fax. 030/9946772

<http://www.quartirololombardo.com> – [info@quartirololombardo.com](mailto:info@quartirololombardo.com)



## Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo

### Dati di produzione recenti (espressa in Q.li):

| Anno | Q.li   |
|------|--------|
| 2008 | 36.925 |
| 2009 | 37.035 |
| 2010 | 38.048 |
| 2011 | 37.324 |
| 2012 | 37.351 |
| 2013 | 37.556 |
| 2014 | 36.627 |
| 2015 | 33.661 |
| 2016 | 33.576 |
| 2017 | 30.989 |
| 2018 | 29.579 |

### Anno 2018 – produzione (espressa in Kg):

| Mese          | Kg               |
|---------------|------------------|
| Gennaio       | 249.915          |
| Febbraio      | 235.092          |
| Marzo         | 257.308          |
| Aprile        | 235.079          |
| Maggio        | 289.954          |
| Giugno        | 264.044          |
| Luglio        | 292.101          |
| Agosto        | 229.699          |
| Settembre     | 200.984          |
| Ottobre       | 271.209          |
| Novembre      | 232.063          |
| Dicembre      | 200.415          |
| <b>Totale</b> | <b>2.957.863</b> |