



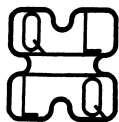
Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo

Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo



Gennaio 2021

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



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.

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



Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo

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

Quartirolo Lombardo "Fresco"			Quartirolo Lombardo "Stagionato"		
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI			INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
Valori medi per 100 g di prodotto			Valori medi per 100 g di prodotto		
Energia 1241 kJ / 296 kcal		% RDA*	Energia 1370 kJ / 327 kcal		% RDA*
Grassi	24 g	36%	Grassi	27 g	42%
di cui <i>saturi</i>	16 g	78%	di cui <i>saturi</i>	18 g	90%
<i>monoinsaturi</i>	5,9 g		<i>monoinsaturi</i>	6,3 g	
<i>polinsaturi</i>	0,87 g		<i>polinsaturi</i>	0,91 g	
Carboidrati	0 g	0%	Carboidrati	0 g	0%
di cui <i>zuccheri</i>	0 g	0%	di cui <i>zuccheri</i>	0 g	0%
Proteine	20 g	39%	Proteine	21 g	42%
Sale	1,5 g	25%	Sale	1,9 g	32%
Vitamina A	317 µg	21%	Vitamina A	363 µg	22%
Calcio	334 mg	32%	Calcio	228 mg	25%
Ferro	1,05 mg	7,5%	Ferro	0,89 mg	6,4%
*Razione giornaliera raccomandata per una dieta di 2000 calorie			*Razione giornaliera raccomandata per una dieta di 2000 calorie		

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.

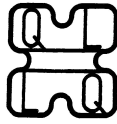
La coagulazione è effettuata con caglio di vitello ad una temperatura compresa fra i 35 e 44 °C onde ottenere la coagulazione entro 25 minuti; è consentita l'aggiunta di latte-innesto derivante da precedenti lavorazioni, effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione 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

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



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



Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo

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

Anno	Q.li
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
2019	29.111
2020	30.264

Anno 2020 – produzione (espressa in Kg):

Mese	Kg
Gennaio	224.477
Febbraio	240.699
Marzo	282.295
Aprile	234.381
Maggio	262.386
Giugno	310.422
Luglio	232.945
Agosto	256.738
Settembre	261.561
Ottobre	223.747
Novembre	268.301
Dicembre	228.490
Totale	3.026.442