

TESTATA: Piaceridellavita.com

DATA: 08.07.2013

OGGETTO: Quartirolo Lombardo DOP, in...gessato

PIACERI DELLA VITA



Search...

HOME

VITA

PIACERI

ITINERARI DEI SAPORI

DOP E IGP

EVENTI

CLUB PDV

CONTATTI

QUARTIROLO LOMBARDO DOP, IN...GESSATO

Publicato Lunedì, 08 Luglio 2013 13:25 |  | 



Regione dell'Italia settentrionale, la Lombardia è compresa tra il crinale delle Alpi Centrali, il medio corso del Po, il Ticino, il Sarca, il Lago di Garda e il Mincio. Il nome deriva dal termine medievale Longobardia, in uso nell'Italia bizantina per designare la parte della penisola dominata dai Longobardi.

La Lombardia si articola in diverse aree morfologiche differenziate: montagna, collina, alta pianura asciutta e bassa pianura irrigua. Le aree di montagna coprono i 2/5 circa del territorio regionale.

Questa varietà territoriale consente una florida attività di allevamento dei bovini che vengono fatti soggiornare in montagna durante i mesi estivi e più a valle poco prima dell'autunno.

Un'antica consuetudine dei mandriani lombardi, localmente chiamati bergamini, che hanno sempre spostato il bestiame dove il clima è più clemente e i prati riescono ancora a vegetare, riuscendo a dare erba da foraggio anche a fine stagione.



Qui, già da qualche millennio curavano i pascoli, coltivavano i prati e allevavano mandrie di bovini per ottenere latte e trasformarlo in formaggio. Tra questi ha un posto di rilievo il **Quartiolo Lombardo DOP**, un formaggio morbido, bianco con una pasta di consistenza "gessata".

Rispetto al Taleggio, a cui può essere accostato per caratteristiche, è però più magro e meno stagionato. Il peso delle forme varia dal chilo ai tre chili e mezzo. La crosta, sottile e morbida, è bianco-rosata nei formaggi più giovani e diviene più consistente e di color grigioverde rossastra in quelli più maturi.

Il sapore, delicato e fragrante, è leggermente acidulo se viene consumato fin dai primi giorni della produzione, quando è ancora nello stadio di prima fermentazione. Dopo i due mesi di stagionatura diviene più forte e tipicamente aromatico.

Anche la consistenza della pasta è differente. Nei formaggi giovani ha consistenza friabile e struttura grumosa, mentre nelle forme molto stagionate diviene più compatta, morbida e fusibile in bocca.



Durante la stagionatura le forme del Quartirolo Lombardo DOP vengono sottoposte a frequenti operazioni di rivoltatura e spugnatura con soluzione di acqua e sale.

E' un tipico formaggio da tavola da gustare da solo o come complemento di insalate e piatti freddi. Vini consigliati per l'abbinamento: per il Quartirolo fresco (Lugana e Botticino) e per il tipo stagionato (Barletta).

Cenni storici

Le origini del Quartirolo Lombardo DOP risalgono al X secolo, quando il formaggio era conosciuto come "stracchino quadro". L'usanza di far trascorrere al bestiame l'estate al fresco sui monti e l'inverno al riparo delle più accoglienti stalle di fondovalle, dopo un doppio faticoso e lungo trasferimento, si chiama transumanza; e proprio da quella che avveniva sui monti tra Bergamo e Lecco ha avuto origine il Quartirolo Lombardo.

L'allevamento transumante o «transumanza» ha origini antichissime, che si rifanno all'abitudine dei cacciatori preistorici, che era poi una necessità, di seguire la selvaggina nel suo casuale e disordinato peregrinare.



Le evoluzioni storiche hanno trasformato questa mobilitazione occasionale in un'attività ragionata, applicata ad animali non più selvatici, ma diventati domestici, spesso loro malgrado.

In questa nuova organizzazione, il ciclo stagionale imponeva ugualmente degli spostamenti, gli stessi che ancora oggi, là dove esiste, sono alla base della transumanza, chiamata anche «alpeggio» o «monticazione».

Così, fino a qualche decennio fa, e in certi casi ancora oggi, le numerose stalle che popolavano le aree pianeggianti o appena in quota davano ricovero per tutto l'inverno a vacche, buoi e vitelli che si alimentavano del fieno raccolto durante i mesi estivi.

Nel XV secolo questo modo di allevare il bestiame era già un rituale secolare tra le montagne lombarde e coinvolgeva i pastori che abbandonavano le cime dei monti della Valsassina, della Valtaleggio, della Val Varrone e della Val Imagna, per stabilirsi nelle più confortevoli e ricche contrade a quota più bassa.



Si è trattato di un esodo molto importante, che ha segnato l'economia delle campagne di quest'angolo di Lombardia, dove i traffici e le comunicazioni tra i vari mercati erano diventati molto vivaci. Ma l'usanza di tornare in estate sui loro monti per far pascolare vacche e buoi tra i prati alpini fu mantenuta da molti allevatori di bovini.

A fine settembre, poi, gli animali che avevano ripreso la via delle stalle, dopo lo stancante trasferimento dai pascoli in quota, più a valle trovavano, come ricompensa della faticosa discesa, gli ultimi fili d'erba cresciuti dopo il terzo taglio di fieno, l'erba quartirola, l'erba di fine stagione, una composizione floristica, bassa e spessa, carica dei profumi di un'intera estate.

Il formaggio che riusciva di migliore qualità veniva chiamato quartiolo, in omaggio a quegli ultimi fili d'erba fresca, e a volte anche stracchino quartiolo, dove l'appellativo «stracchino» derivava dall'antica parola dialettale lombarda stracch, che vuol dire «stanco».

La seconda lavorazione del latte per fare formaggio quartiolo era l'ultimo lavoro della giornata che faceva il contadino, ma anche perché sfinite erano le vacche della transumanza da cui si prendeva il latte che si adoperava in autunno.



Ma la dieta di questi animali, grazie al foraggio, tardivo dono dei prati settembrini e anche di oltre ottobre, donava un latte molto aromatico, che veniva trasformato in quartiolo. Ancora oggi che il quartiolo lombardo non è più un formaggio stagionale, ma fatto tutto l'anno, questo gusto si ritrova nelle forme artigianali prodotte all'inizio dell'autunno.

Anche l'area di produzione si è estesa a buona parte della Lombardia e in particolare alle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lodi, Milano, Pavia, Varese. La Denominazione di Origine Protetta è stata riconosciuta il 12 giugno 1996.

Fasi di produzione

Nei moderni caseifici il latte, parzialmente scremato o intero, viene in genere pastorizzato e si fa uso di fermenti lattici selezionati. La salatura viene fatta a secco o in salamoia. Esternamente il Quartiolo ha la forma quadrata tipica di tutta la famiglia degli stracchini.

Consorzio Tutela Quartiolo Lombardo

Viale Francesco Crispi, 24
25034 Orzinuovi (BS)
Tel. 030 94 43 20

www.quartiolo.com

info@quartiololombardo.com



LINK: <http://www.piaceridellavita.com/dop-igp/561-quartiolo.html>