

TESTATA: Mangiarebuono.it

DATA: 09.05.2014

OGGETTO: Quartirolo Lombardo, il formaggio DOP col segno più

mangiarebuono
notizie e racconti di buon gusto

promosso da 

RUBRICHE CRUDO O COTTO? LA BOTTEGA ALIMENTARE LUOGHI DEL GUSTO NOTIZIE GOLOSE

Q

QUARTIROLO LOMBARDO, IL FORMAGGIO DOP COL SEGNO PIÙ

2 ANNO FA DI REDAZIONE IN LA BOTTEGA ALIMENTARE TAGGED: FORMAGGI DOP, FORMAGGIO, GORGONZOLA, QUARTIROLO



È l'unico tra i formaggi DOP ad aver fatto registrare il segno più nel 2013, assieme al [Gorgonzola](#). Diversamente da tutti gli altri prodotti caseari italiani che possono fregiarsi della Denominazione d'Origine Protetta che, complice la crisi che ha colpito anche il settore alimentare, hanno diminuito le vendite.

Nato e prodotto dal X secolo d.C. tra la pianura del Po e le vallate prealpine tra Bergamo e Lecco, il Quartirolo Lombardo è un "formaggio da tavola a pasta molle prodotto con latte vaccino", il meno grasso tra quelli DOP (30%). Consumato sul pane, preferibilmente caldo, è molto utilizzato in cucina con le verdure di stagione, nella preparazione di primi piatti come il risotto o per condire la pasta, ma anche su pizze e torte, sia dolci che salate. Ottime anche le crepes al Quartirolo.

Come nasce il Quartirolo

La storia di ogni singola forma di Quartirolo, come si racconta sul sito del [Consorzio](#), "inizia tutte le mattine presto, molto presto; il menalatte (*termine usato dagli addetti ai lavori per indicare l'autista che guida il camion del latte*) parte dal Caseificio con il suo mezzo per recarsi nelle aziende agricole nella zona di origine di questo formaggio a ritirare il latte appena munto". Ancora oggi si ripete l'antica consuetudine dei mandriani lombardi – chiamati bergamini – "di far soggiornare il bestiame in montagna durante i mesi estivi e di riportarlo più a valle poco prima dell'autunno, dove il clima è più clemente e i prati riescono a ancora vegetare, riuscendo a dare erba da foraggio anche a fine stagione". Una caratteristica importante di questo formaggio è che il latte vaccino deriva – come recita il disciplinare – "da almeno due mungiture, di cui quella o quelle successive alla prima possono fornire latte intero o parzialmente scremato".

Il latte viene lavorato nei caseifici secondo le indicazioni del disciplinare che ripropone le fasi che storicamente portavano alla produzione. Le forme, dopo aver perso tutto il siero residuo della lavorazione, vengono trasferite in ambienti controllati per temperatura ed umidità (la cosiddetta fase di stufatura), nei quali riposano fino ad un massimo di 24 ore. Durante questo tempo le forme vengono girate ripetutamente (almeno 4 o 5 volte) per poi essere marchiate con il caratteristico segno distintivo del formaggio e passare alla stagionatura, che dura da un minimo di 5 giorni per quello fresco ad un massimo di 30 per quello stagionato.

Un tempo prodotto di nicchia, oggi è diventato un formaggio di largo consumo tra quelli italiani più apprezzati. **In Italia se ne arrivano a produrre anche 40.000 tonnellate.** Fresco o stagionato si trova tutto l'anno, anche se quello autunnale ha un sapore più intenso.

Il Consorzio di Tutela

DOP dal 1996, il Quartirolo ha ottenuto il riconoscimento assegnato dall'Unione Europea "in virtù delle caratteristiche storiche e delle particolarità produttive e di tipicità proprie di questo formaggio nato tra i monti e le valli lombarde". **La genuinità di questo formaggio, immancabile sulle tavole e nelle cucine lombarde, ma che gli italiani hanno imparato ad apprezzare, è garantita dal Consorzio di Tutela del Quartirolo Lombardo.** Nato nel giugno del 1990 per volontà di 11 produttori storici, che hanno voluto tutelarne la produzione di fronte a crescenti tentativi di imitazione e contraffazione, oggi conta appena 19 produttori. A questi negli anni si è aggiunta un'ottantina di aderenti al Consorzio, ovvero aziende dedite alla commercializzazione del Quartirolo Lombardo che, pur non essendo associate, accettano di rispettare le regole del Consorzio e il disciplinare.

LINK: <http://mangiarebuono.it/quartirolo-lombardo-il-formaggio-dop-col-segno-piu/>