

TESTATA: Eccolecco.it

DATA: 30.07.2014

OGGETTO: Quartirolo Lombardo DOP – Quartirolo: giovane o maturo è sempre un buon gustare!

LECCO: ALLA SCOPERTA DI "QUEL RAMO DEL LAGO DI COMO" / [Contatti](#) | [Iscrizione Newsletter](#) | [Promuovi la tua attività](#)



[Territorio](#) ▾ [I Promessi Sposi](#) ▾ [Lago di Como](#) [Località](#) [Cosa fare e vedere](#) ▾ [Ospitalità](#) [Eventi](#) [Info](#) ▾

Quartirolo Lombardo DOP

Quartirolo: giovane o maturo è sempre un buon gustare!

[Home](#) > [Enogastronomia](#) > [Quartirolo Lombardo DOP](#)



Cerca nel sito

Cerca

Prodotti locali

- [Vini Terre Lariane IGT](#)
- [Farina bramata bergamasca](#)
- [Farina di grano saraceno](#)
- [Salame Cremona IGP](#)
- [Grana Padano](#)
- [Salame di Varzi DOP](#)
- [Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP](#)
- [Valtellina Casera DOP](#)
- [Bresaola IGP](#)
- [Bitto DOP](#)
- [Taleggio DOP](#)
- [Salame Brianza DOP](#)
- [Quartirolo Lombardo DOP](#)
- [Olio extravergine d'oliva Laghi Lombardi DOP](#)
- [Gorgonzola DOP](#)



Il **Quartirolo Lombardo** deve il suo nome all'**erba quartirola**. Le mandrie seguono il periodico avvicinarsi delle stagioni, così a fine primavera dalle stalle in pianura raggiungono i pascoli di alta montagna dove rimangono per tutta l'estate. In autunno, quando rientrano a fondovalle, il bestiame consuma l'**erba spuntata dopo il terzo taglio del fieno**, la cosiddetta erba quartirola, che costituisce l'ultima razione di erba fresca prima dell'inverno.

Il Quartirolo Lombardo è un formaggio molle a pasta cruda prodotto con latte di vacca intero o parzialmente scremato, proveniente da due o più mungiture.

Dalla crosta sottile e morbida si presenta bianco-rosata alla vista. Solo quello maturo assume una coloritura grigio-verde.

La sua pasta di color bianco o bianco paglierino ha una consistenza leggermente grumosa e friabile, con la presenza di alcuni distacchi. Con la maturazione diviene più compatta e morbida.

Dal sapore aromatico con una caratteristica vena acidula, diviene amarognolo con la stagionatura. Si degusta in purezza o accompagnato da miele.

Tempo di maturazione: 5-30 giorni. Oltre i 30 giorni il Quartirolo assume la denominazione di Quartirolo Lombardo maturo o stagionato.

Forma: stampo parallelepipedo quadrangolare; peso medio di 2,5 kg ca.

*Riconoscimento CE: **DOP – Denominazione Origine Protetta***

Zona di produzione: provincia di Lecco, Bergamo, Como, Brescia, Cremona, Milano, Lodi, Pavia e Varese



20 luglio 2014 / [Enogastronomia, Prodotti locali](#) / Tags: [Formaggio](#), [Quartirolo](#)

LINK: <http://www.eccolecco.it/enogastronomia/quartirolo-lombardo>