

TESTATA: Prontointavola.tgcom24.it
DATA: 12.01.2016
OGGETTO: Il Quartirolo Lombardo DOP

MEDIASET TgCom24 Sportmediaset Meteo.it Login

TGCOM24 HOME PRIMO PIANO SPORT TV SPETTACOLO PEOPLE DONNE LIFESTYLE MAGAZINE MEDIA

PRONTO IN TAVOLA Raw Vegan Trend&Food Food madness Il buon paese Percorsi stellati Cotto e Mangiato [Cerca una ricetta](#)

Home Ricette Video ricette Vegetariane Speciali Dolci senza uova Dolci senza burro Come fare Facili e veloci

12 gennaio 2016

Il quartirolo lombardo DOC



33



0



Dall'antica usanza della transumanza nasce un formaggio a forma di parallelepipedo quadrangolare con facce piane.

Dalla pasta grumosa e bianca e dalla crosta morbida e leggermente rosata, il **Quartirolo Lombardo DOP** è sempre più amato dagli italiani anche perché è ottimo per la dieta.

Le caratteristiche del Quartirolo lombardo Una forma di quartirolo, sempre a base quadrata, ha il lato lungo circa 20 centimetri e un'altezza che varia dai 4 agli 8 cm.

La crosta e la pasta interne possono variare sensibilmente con le diverse stagionature: se un formaggio giovane e poco stagionato avrà una pasta bianca e più friabile, una crosta bianca e morbida e un sapore più acidulo, quello più stagionato avrà invece una pasta più compatta, una crosta più spessa e giallognola e un sapore più intenso.

Il gusto è comunque garantito. Perfetto nelle insalate, nei piatti freddi o gustato da solo, è un compagno ideale in cucina, per i più svariati esperimenti culinari.



Calorie e valori nutrizionali

A causa, o per meglio dire, grazie al consumo di questo tipo di erba, il latte prodotto dalle vacche e alla base della riproduzione del Quartirolo è a basso contenuto di grassi.

E' per questo che il Quartirolo risulta un formaggio spesso usato nelle diete e a moderato contenuto di grassi animali.

Inoltre è proprio questo tipo di latte a conferirgli quel suo sapore acidulo che lo caratterizza.

Si contano, infatti, **297 kcal ogni 100 g di prodotto**: una cinquantina in più di mozzarella e crescenza.

Sempre ogni 100 g si contano inoltre:

18 g di proteine

572 mg di calcio

24,5 g di grassi totali (minori rispetto ad una comune mozzarella che en conta 43, 9 g ogni 100 g)

Il quartirolo risulta essere, quindi, un formaggio magro ad alto valore nutrizionale. E' spesso inserito nelle diete per il suo forte potere saziante.



Gli abbinamenti

Perfetto nelle insalate, nei piatti freddi o gustato da solo, è un compagno ideale in cucina, per i più svariati esperimenti culinari.

Una lunga storia Il Quartirolo Lombardo DOP può vantare una lunga storia, che risale almeno al X secolo d.C. quando le mucche, alla fine del periodo della transumanza (usanza che consisteva nel lasciare il bestiame in alpeggio durante l'estate per poi trasferirlo più a valle nei mesi più freddi), tornando a valle verso fine settembre brucavano l'erba bassa e spessa di fine stagione: l'erba 'quartirolo'.

Il formaggio che veniva poi creato era così chiamato quartirolo, dal nome dell'erba di cui il bestiame si era cibato e che dava quella fragranza e quel gusto tanto particolare.

Per altri articoli visitate **Lorenzo Vinci**



33



0

LINK: http://prontointavola.tgcom24.it/il-buon-paese/il-quartirolo-lombardo-doc_12262016.shtml