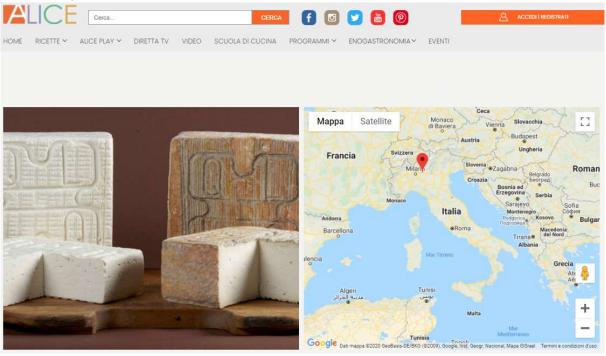
TESTATA: Alice.tv DATA: 10.04.2018

OGGETTO: Quartirolo Lombardo



# Il quartirolo Lombardo DOP

Il quartirolo Lombardo DOP è un formaggio continuamente rivoltato e salato durante tutto il suo processo di stagionatura.

#### Le caratteristiche



Il quartirolo Lombardo DOP si presenta con una forma a parallelepipedo con scalzi dritti, il peso varia e arriva fino ai 3,5 kg. La crosta è sottile, di colore bianco nel formaggio fresco e grigio-verde in quelli maturi. La pasta è friabile, grumosa e tende a compattarsi con la maturazione del prodotto. Il sapore è caratteristico, leggermente acidulo-aromatico nel formaggio più fresco e più aromatico in quello maturo.





### La storia



Il quartirolo Lombardo DOP ha un'origine molto antica, intorno al X secolo, quando i mandriani Lombardi facevano soggiornare il bestiame in montagna durante i mesi estivi. Al ritorno a valle dalle stalle, gli animali trovano l'ultima erba cresciuta, che prende il nome di "erba quartirola". Il formaggio di qualità migliore veniva chiamato Quartirolo proprio per questo motivo; fino alla metà del secolo scorso a volte prendeva il nome anche di "Stracchino Quartirolo", ricordo delle mucche che tornano dagli alpeggi.

## La produzione



Il quartirolo Lombardo DOP si produce con latte proveniente da due mungiture consecutive. Una volta raggiunta la cagliata, quest'ultima viene rotta due volte. La pasta ottenuta viene messa nelle forme e sottoposta a stufatura a 26-28 °C per un periodo variabile da 4 a 24 ore a temperatura decrescente. Si procede, poi, alla salatura e alla stagionatura, che va dai 5 ai 30 giorni per il tipo fresco; mentre va oltre i 30 giorni per il tipo maturo.

#### L'utilizzo in cucina



Il quartirolo Lombardo DOP si conserva in uno straccio umido o in carta stagnola. Essendo un formaggio da tavola viene servito come secondo piatto condito con olio e pepe. Ultimamente è diventato un ingrediente di molti piatti tipici Lombardi come insalate, primi o anche dessert.

LINK: https://www.alice.tv/bottega/il-quartirolo-lombardo-dop