

Generalità		Quartirolo Lombardo	
Presentazione	<p>Quartirolo Lombardo</p> <p>E' un formaggio molle da tavola, prodotto con latte vaccino crudo, o pastorizzato. Deriva il nome dall'erba "quartolina", quella di fine estate, del quarto taglio, che le vacche tornate a valle dall'alpeggio trovavano nei prati di pianura.</p> <p>Ha forma parallelepipedica quadrata tipica di tutta la famiglia degli stracchini. Rispetto al Taleggio, cui è assai simile per caratteristiche e tecnologia, è però più magro e meno stagionato. 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 è friabile ("gessato"), con struttura grumosa, mentre nelle forme più stagionate diventa compatta, morbida e solubile in bocca.</p> <p>E' un tipico formaggio da tavola da gustare da solo o come complemento di insalate e piatti freddi.</p> <p>In generale si abbina bene ai vini lombardi, purché non eccessivamente invecchiati (es. Lugana DOC, Botticino DOC, ...). In alcuni casi può essere accompagnato a vini abboccati o allo spumante.</p>		
	Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DO 05-1993</p> <p>DOP Reg. CE 1107/1996</p>	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Zona	<p>Intero territorio delle province di:</p> <p>Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza e della Brianza, Pavia, Varese.</p>	
	Tipologie	<p>Prodotto nelle tipologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • «fresco»: stagionatura 2-30 gg • «maturo»: stagionatura > 30 gg (sinonimo di "stagionato") • «stagionato»: stagionatura > 30 gg 	
Allevamento	Tipo	<p>Stalla.</p> <p>Da razze bovine allevate nella zona di origine.</p>	
	Alimentazione	<p>Almeno il 50% della sostanza secca dei mangimi, su base annuale, proviene dalla zona di origine.</p>	
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la Tutela del Quartirolo Lombardo</p> <p>Viale Francesco Crispi, 24 25034 Orzinuovi (BS)</p> <p>Tel. +39 030 944320 Fax +39 030 9946772</p> <p>email info@quartirololombardo.com</p> <p>web www.quartirolo.com</p>		
Storia	<p>Sappiamo che il Quartirolo Lombardo è prodotto fin dal X sec.</p> <p>Apparteneva alla famiglia degli <i>stracchini</i> ed il suo nome era "<i>stracchino quadro</i>".</p> <p>Quando l'allevamento del bestiame era ancora regolato da ritmi naturali e seguiva l' avvicinarsi delle stagioni, a fine primavera le mandrie si trasferivano dalle stalle di pianura o di fondovalle ai pascoli di montagna dove rimanevano per tutta l'estate. Prima dell'arrivo dell'autunno, poi, il bestiame veniva riportato nelle stalle in pianura dove consumava l'erba spuntata dopo il terzo taglio del fieno, detta in Lombardia "<i>erba quartirolo</i>", quella del quarto taglio, che costituiva l'ultima razione di erba fresca prima dell'inverno.</p> <p>Con la scarsa quantità di latte che si riusciva a mungere in quel periodo non si potevano produrre formaggi di grosse dimensioni, o di alta qualità, così le donne delle fattorie (era un compito affidato a loro perché, oltre al compito di arricchire la dispensa, potevano svolgere un piccolo commercio dei prodotti minori della fattoria stessa, per provvedere ai propri bisogni personali) ne approfittavano per produrre piccoli formaggi che maturavano in tempi abbastanza brevi e che erano riconosciuti come "stracchini".</p> <p>Rispetto al Taleggio, cui è assai simile per caratteristiche e tecnologia, è però più magro e meno stagionato.</p>		

Descrizione		Quartirolo Lombardo	
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	

	Trattamento latte	Intero / Parzialmente scremato, Crudo / Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Crosta lavata
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Semigrasso, grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo quadrangolare
	Facce Dimensioni (cm)	Piane; 18 ÷ 22 (Lati)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto; 4 ÷ 8
Peso	Kg	1,5 ÷ 3,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Lavata
	Aspetto	Rugosa, con i segni dei graticci su cui viene lasciata sgrondare.
	Colore	Bianco-rosato nei formaggi di prima stagionatura; grigioverde-rossastro in quelli maturi.
	Spessore	Sottile. Più spessa a stagionatura avanzata.
	Consistenza	Abbastanza tenera, poco elastica. Diventa più rigida e fragile a stagionatura avanzata quando può presentare delle fessurazioni.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianco a giallo paglierino con la stagionatura.
	Struttura	Unita, umida, leggermente grumosa. Diventa più compatta e morbida col progredire della stagionatura (senza corona giallognola sotto la crosta).
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Consentiti piccoli distacchi e anfrattuosità. In tutta la forma.
Odore / Aroma	Intensità	Medio-bassa-Medio-alta.
	Persistenza	Media.
	Riconoscimenti	In prima stagionatura: lattico acido (yogurt), leggero vegetale. A stagionatura avanzata: burro fresco, vegetale più intenso.
	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Caratteristico, leggermente acidulo e sapido. Può diventare lievemente amarognolo a stagionatura avanzata.
	Sensazioni Trigeminale	
Struttura (in bocca)		Leggermente grumosa, friabile, a volte "gessata" quando con breve stagionatura. Diventa più uniforme, morbida e fondente col progredire della stagionatura.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 30 % (nel prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato)
	Umidità (% stq)	

Utilizzo		Quartirolo Lombardo
Utilizzo	In tavola	<p>Può essere consumato come formaggio da fine pasto, o come secondo;</p> <p>Il prodotto fresco può essere utilizzato come complemento di insalate e piatti freddi, conditi con olio extravergine di oliva.</p> <p>Si conserva ottimamente, per settimane, nel frigorifero, fra 0÷6°C, avvolto in carta di alluminio o, meglio, in un panno leggermente umido;</p> <p>Per esaltarne appieno sapore e aroma deve essere servito a temperatura ambiente.</p>
	In cucina	Il Quartirolo Lombardo stagionato è un ottimo ingrediente per condire risotti, maccheroni e frittate.
Abbinamenti	Vino	<p>In generale si abbina bene ai vini lombardi, purché non eccessivamente invecchiati (Lugana DOC, Botticino DOC, ...).</p> <p>In alcuni casi può essere accompagnato a vini abboccati o allo spumante.</p>
	Miele / Confetture	Miele
	Frutta	Noci, mele, uva.
	Verdure	Verdure fresche a foglia, pomodori.
	Pane	

Produzione		Quartirolo Lombardo				
Periodo produzione		Tutto l'anno				
Materia prima: • Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	100				
	Provenienza	Stalla.				
	Munte	Almeno due mungiture.				
	Trattamenti Fisici	Intero o parzialmente scremato (le mungiture successive alla prima possono essere parzialmente scremate).				
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato.				
	Aggiunte	E' consentita l'aggiunta di latte-innesto derivante da precedenti lavorazioni, effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte.				
Coagulazione	Temperatura	35 ÷ 44 °C				
	Tempo	Entro 25 minuti.				
	Tipo di caglio	Di vitello				
Rottura coagulo	Dimensione	<p>Doppia rottura della cagliata:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la prima, grossolana, è seguita da un riposo più o meno lungo in rapporto all'evoluzione dell'acidità del siero di spurgo, • la seconda alle dimensioni di circa una "nocciola". 				
Formatura		<p>Dopo la rottura, la cagliata mista a siero viene posta in apposite forme, originariamente di legno, oggi di acciaio inox microforate, che sono adagate su tavoli spersori ricoperti con stuoie di materiale plastico, o naturale e leggermente inclinati per favorire il drenaggio del siero.</p> <p>Durante questa fase, si eseguono diversi rivoltamenti.</p>				
Trattamenti forma	Stufatura	<p>24÷30 °C per 4÷24 ore, a temperatura decrescente in rapporto alle caratteristiche di acidificazione e di prosciugamento della pasta. La stufatura consente alla cagliata di strutturarsi "a formaggio".</p> <p>In questa fase, nelle forme viene inserita una placca di materiale plastico che imprime su una delle facce il marchio di riconoscimento.</p>				

	Salatura	La salatura può essere effettuata a secco, oppure in salamoia, in locali freschi, con durata variabile in relazione al peso.
Stagionatura	Tempo	5÷30 gg per la tipologia «fresco» > 30 gg per la tipologia «stagionato»
	°C – UR%	La stagionatura avviene in celle idonee, ad una temperatura di 2÷8 °C e ad una umidità relativa dell' 80÷95 %.
	Cura forma	Non è consentito alcun trattamento di crosta. Durante la maturazione, con frequenza regolare, le forme sono sottoposte a rivoltamenti e spugnature con soluzione di acqua e sale (crosta lavata).
Marchiatura	<p>La forma di formaggio riporta su una delle facce il logo del Consorzio costituito da una stilizzazione della faccia del Quattrolo in cui figurano:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in alto a sinistra la lettera Q; – in alto a destra la lettera L; – in basso a sinistra la lettera L; – in basso a destra la lettera Q. – nel centro il numero di identificazione del caseificio produttore. 	
Commercializzazione	<p>All'atto della sua immissione al consumo viene inserito un contrassegno s nel quale risultino individuati la provenienza geografica e gli estremi della decretazione con cui si è riconosciuta la denominazione stessa, eventualmente accompagnata dalla dicitura “fresco” per il prodotto immesso sul mercato con maturazione da 2 a 30 giorni, oppure la denominazione «Quattrolo Lombardo» accompagnata dalla dicitura “maturo” o “stagionato” per il prodotto stagionato oltre i 30 giorni.</p> <p>Alla classica forma intera del peso di 2,2 kg circa, si aggiungono la mezza forma e la porzione di 350 gr circa, tutte in confezioni sigillate sottovuoto. È inoltre disponibile la porzione di 200 gr circa confezionata in comoda vaschetta trasparente con atmosfera modificata.</p>	

