

Generalità		Quartirolo Lombardo	
Presentazione	<p><b>Quartirolo Lombardo</b>            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. Ha forma parallelepipeda 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, ma dopo 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. E' un tipico formaggio da tavola da gustare da solo o come complemento di insalate e piatti freddi. In generale si abbina bene ai vini lombardi, purché non eccessivamente invecchiati (es. <i>Lugana DOC</i>, <i>Botticino DOC</i>, ...). In alcuni casi può essere accompagnato a vini abboccati o allo spumante.</p>		
	Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO 05/1993</b>  <b>DOP Reg. CE 1107/1996</b></p>	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Zona	Intero territorio delle province di: <b>Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza e della Brianza, Pavia, Varese.</b>	
	Tipologie	Prodotto nelle tipologie <ul style="list-style-type: none"> <li>• «fresco»: stagionatura 2-30 gg</li> <li>• «maturo»: stagionatura &gt; 30 gg (sinonimo di "stagionato")</li> <li>• «stagionato»: stagionatura &gt; 30 gg</li> </ul>	
Allevamento	Tipo	Stalla. Da razze bovine allevate nella zona di origine.	
	Alimentazione	Almeno il 50% della sostanza secca dei mangimi, su base annuale, proviene dalla zona di origine.	
Organismi di tutela	<p><b>Consorzio per la Tutela del Quartirolo Lombardo</b>            Viale Francesco Crispi, 24 25034 Orzinuovi ( BS )            Tel. +39 030 944320 Fax +39 030 9946772            email <a href="mailto:info@quartirolo.com">info@quartirolo.com</a>            web <a href="http://www.quartirolo.com">www.quartirolo.com</a></p>		
Storia	<p>Sappiamo che il Quartirolo Lombardo è prodotto fin dal X sec.            Apparteneva alla famiglia degli <i>stracchini</i> ed il suo nome era "<i>stracchino quadro</i>".            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.            Con la scarsa quantità di latte che si riusciva 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".            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	

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

**Utilizzo**

**Quartiolo Lombardo**

<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	<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>
	<b>In cucina</b>	<p>Il Quartirolo Lombardo stagionato è un ottimo ingrediente per condire risotti, maccheroni e frittate.</p>
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	<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>
	<b>Miele / Confetture</b>	Miele
	<b>Frutta</b>	Noci, mele, uva.
	<b>Verdure</b>	Verdure fresche a foglia, pomodori.
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Quartirolo Lombardo</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla.			
	<b>Munte</b>	Almeno due mungiture.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero o parzialmente scremato (le mungiture successive alla prima possono essere parzialmente scremate).			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo o Pastorizzato.			
	<b>Aggiunte</b>	E' consentita l'aggiunta di latte-innesto derivante da precedenti lavorazioni, effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte.			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			
	<b>Temperatura</b>	35 ÷ 44 °C			
	<b>Tempo</b>	Entro 25 minuti.			
	<b>Tipo di caglio</b>	Di vitello			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	<p>Doppia rottura della cagliata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la prima, grossolana, è seguita da un riposo più o meno lungo in rapporto all'evoluzione dell'acidità del siero di spurgo,</li> <li>la seconda alle dimensioni di circa una "nocciola".</li> </ul>			
<b>Formatura</b>		<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 spessori 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>			
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Stufatura</b>	<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>			
	<b>Salatura</b>	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 ( <b>crosta lavata</b> ).
Marchiatura	<p>La forma di formaggio riporta su una delle facce il logo del Consorzio costituito da una stilizzazione della faccia del Quattirolo in cui figurano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– in alto a sinistra la lettera <b>Q</b>;</li> <li>– in alto a destra la lettera <b>L</b>;</li> <li>– in basso a sinistra la lettera <b>L</b>;</li> <li>– in basso a destra la lettera <b>Q</b>.</li> <li>– nel centro il numero di identificazione del caseificio produttore.</li> </ul>	
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 «Quattirolo 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 g circa, tutte in confezioni sigillate sottovuoto. È inoltre disponibile la porzione di 200 g circa confezionata in comoda vaschetta trasparente con atmosfera modificata.</p>	