



UNC
CONSUMATORI.IT

Quartirolo Lombardo DOP

24 marzo 2012



Latte: vaccino

Pasta: molle

Stagionatura: 5-30 giorni

Carta d'identità

Quando l'allevamento del bestiame era regolato da ritmi naturali, e seguiva il monotono avvicinarsi delle stagioni, si assisteva al periodico spostamento delle mandrie che dalle stalle di pianura o fondovalle, si trasferivano a fine primavera, sui pascoli di alta montagna dove rimanevano per tutta l'estate. Al ritorno in pianura sul far dell'autunno il bestiame consumava l'erba spuntata dopo il terzo taglio del fieno, detta in Lombardia erba quartirolo e che costituiva l'ultima razione di erba fresca prima dell'inverno. Sembra che quest'erba desse al latte un aroma particolare che si ritrovava poi nel formaggio prodotto nel periodo tra settembre e ottobre detto appunto quartirolo. Questo tipico formaggio lombardo viene oggi prodotto industrialmente tutto l'anno; appartiene alla categoria degli stracchini e ricorda per tecnologia e caratteristiche il più noto taleggio.

Nel 1993 il quartirolo lombardo ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata che ne individua la zona tipica di produzione nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia e Varese.

Viene prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato proveniente da due o più mungiture. La coagulazione è effettuata ad una temperatura intorno ai 35-40 gradi in 25 minuti. La rittura della cagliata avviene in due tempi separati e regolati dall'evoluzione acida del siero fino alla dimensione di una nocciola. La massa caseosa, mista a siero, viene posta negli stampi e quindi stufata a 26-28 gradi da 4 a 24 ore. La salatura si effettua a

secco oppure in bagno di salamoia. Il tipo a pasta tenera matura da 5 a 30 giorni. Dopo 30 giorni è posto in commercio con la dicitura "maturo". Il Quartirolo di Monte è invece quello prodotto nella malghe e si ottiene da latte appena munto, senza aggiunta di fermenti; la stufatura non è artificiale e la salatura è fatta a secco. La crosta è sottile, di colore bianco rosato nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde rossastro in quelli maturi. La pasta è unita, leggermente grumosa con piccoli distacchi consentiti, friabile, morbida e fondente col progredire della stagionatura. Il colore varia dal bianco al giallo paglierino con la stagionatura; il sapore è leggermente acidulo da giovane, più aromatico e lievemente amarognolo con la stagionatura.

Decr. Pres. Cons. Ministri 10.5.93

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio "Quartirolo lombardo"

Art.1 - E' riconosciuta la denominazione di origine al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli artt. 3 e 4

Art. 2 - La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Quartirolo lombardo" comprende il territorio amministrativo delle province di Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Milano, Pavia e Varese.

Art. 3 - Il "Quartirolo lombardo" è un formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino derivante da almeno due mungiture, di cui quella o quelle successive alla prima possono fornire latte intero o parzialmente scremato, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione di cui all'art. 2, ottenuto nel rispetto del processo tecnologico in quanto rispondente allo standard produttivo seguente:

1. La coagulazione è effettuata con caglio di vitello ad una temperatura compresa fra i 35 e i 40°C onde ottenere la coagulazione entro 25 minuti; è consentita aggiunta di latte-innesto derivante da precedenti lavorazioni, effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte. La prima rottura della cagliata è seguita da un riposo più o meno lungo in rapporto all'evoluzione dell'acidità del siero di spurgo, quindi si ha una seconda rottura dalla quale i grumi caseari risultano delle dimensioni di una nocciola all'incirca. Dopo la rottura la cagliata mista a siero viene posta in apposite forme dove, nel corso della stufatura a 26-28°C, si struttura a formaggio, la stufatura è protratta da un minimo di 4 ore ad un massimo di 24 ore a temperatura decrescente in rapporto alle caratteristiche di acidificazione e di prosciugamento della pasta. La salatura è effettuata a secco oppure in salamoia, con durata variabile in base al peso, in locali con temperatura da 10°-14°C. La stagionatura avviene in celle idonee di una temperatura di 2-8°C e ad una umidità relativa dell'85-90%; il periodo di maturazione si protrae da cinque a trenta giorni per il tipo a pasta tenera, dopo trenta giorni il prodotto viene posto in commercio come "Quartirolo lombardo" maturo. Non è consentito alcun trattamento di crosta.
2. Forma: Parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo diritto
3. Dimensioni: diametro delle facce da 18 a 22 centimetri, centimetri, altezza dello scalzo da 4 a 8 centimetri con leggere variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.
4. Peso variabile da 1,5 kg a 3,5 kg.
5. Crosta sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde rossastro in quelli maturi.
6. Pasta - struttura: unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile (senza corona giallognola sotto la crosta) che diventa più compatta, morbida e fusibile con il progredire della stagionatura. Colore da bianco a

bianco paglierino che può divenire più intenso per il formaggio maturo.

7. Sapore: caratteristico, leggermente acidulo - aromatico nel formaggio in prima stagionatura e più aromatico in quello maturo.
8. Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato.

Art. 4 - Il formaggio a denominazione di origine "Quartirolo lombardo" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo un contrassegno specifico, nel quale risultino individuati la provenienza geografica, e gli estremi della decretazione con cui si è riconosciuta la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.