

Quartiolo lombardo DOP



Quartiolo significa letteralmente “prodotto con l’erba quartirola”, ricresciuta dopo il terzo taglio del fieno all’inizio dell’autunno. Il Quartiolo, insignito della denominazione di origine nel 1993, è comunque un parente strettissimo del Taleggio, dal quale differisce soprattutto per la scrematura del latte: il tipo oggi denominato “maturo”, con una stagionatura minima di 30 giorni, ricorda in effetti molto, nell’aspetto esteriore, un Taleggio. Più noto oggi è però il tipo fresco, o “a pasta tenera”, apprezzato dal pubblico anche per il suo ridotto contenuto di grassi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio, compatta, senza crosta, con rara occhiatura. Il tipo stagionato presenta una pasta più fondente verso l’esterno, con crosta rossiccia

Sapore: fresco, asprigno, con maggiori note aromatiche se stagionato

Abbinamenti: Vini bianchi, birra. Mostarda di pomodori verdi, confettura di melanzane. Frutta fresca (pere William). Pane morbido o michette

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cruda, non pressata

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Formaggi per Tradizione

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 30% Mgss

Peso: 1,5-3,5 kg

Dimensioni: b. 18-22x18-22 cm, h. 4-8

Produttori: caseifici di sette province della Lombardia