

Quartirolo Lombardo

Tappa del 100° Giro d'Italia: Milano, 17 maggio

CARATTERISTICHE:

Il Quartirolo lombardo DOP è un formaggio prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato. Ha forma parallelepipedica a base quadrangolare. La crosta sottile e morbida è bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde rossastra in quelli maturi. La pasta di colore bianco-bianco paglierino, più intenso per il formaggio maturo. Leggermente acidulo il formaggio in prima stagionatura, più aromatico quello maturo.

ZONA DI PRODUZIONE:

Comprende il territorio delle province di Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia e Varese.

STORIA:

Prodotto a partire dal X secolo, appartiene alla famiglia dei formaggi stracchini a forma quadra. Gli fu dato il nome di Quartirolo quando l'allevamento di bestiame divenne transumante dalla baita di montagna del pastore durante l'estate, in pianura durante l'inverno. Il nome deriva dalla consuetudine degli allevatori di nutrire le vacche con l'erba nata dopo il terzo taglio estivo, chiamata appunto "quartirolo", l'ultima fra le erbe fresche prima dell'inverno, ma la più aromatica dell'anno. Oggi il Quartirolo Lombardo non è più un prodotto stagionale. Infatti l'erba utilizzata proviene da qualsiasi taglio e il territorio di produzione è una vasta area della Lombardia. Nonostante ciò, le tecniche di trasformazione del latte e di produzione sono le stesse della tradizione.

Aziende interessate	2005	2006
N°aziende agricole	553	627
N°strutture artigianali e/o industriali	30; 1 coop; 3 az. agr.	30; 1 coop; 3 az. agr.
N°aziende con prodotto certificato	23 produttori; 11 stagionatori	23 produttori; 11 stagionatori
N°aziende socie del Consorzio di tutela	23 produttori; 11 stagionatori	23 produttori; 11 stagionatori
Le quantità prodotte e certificate	3428 tonnellate	3653 tonnellate
Giro d'affari		
Volume d'affari alla produzione	13.712.000 euro	14.612.000 euro
Volume d'affari al consumo	25.024.400 euro	26.667.000 euro