

Alimentarblog

Alla scoperta dei formaggi lombardi più pregiati: Quartirolo Lombardo, Provolone Valpadana, Taleggio e Salva Cremasco



Alti Formaggi è una associazione che raggruppa i Consorzi di Tutela dei formaggi Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco e Taleggio. Eccellenze del territorio che meritano di essere conosciute e gustate nella modalità che più è consona a ciascun formaggio e con i giusti abbinamenti di vini. Di seguito alcune informazioni relative alle caratteristiche con cui si presentano i 4 formaggi e qualche suggerimento per assaporarli al meglio:

Taleggio

Il Taleggio è un tipico formaggio da tavola. In bocca è fondente e il suo sapore pieno e fruttato, con note di mandorle tostate, ha un finale cremoso.

Può essere il protagonista di un piatto, accompagnato solo da pani alle noci e frutta (mele e pere) oppure un ottimo aperitivo. Ma il Taleggio è soprattutto un prezioso ingrediente nella preparazione di primi piatti (paste, risotti, zuppe), di secondi piatti (frittate), d'insalate e anche di alcuni tipi di pizza e di crêpes. Fonde stupendamente e per questo è eccellente a fette sulla polenta o in risotto. La sua cremosità lo rende particolarmente indicato nella preparazione di ripieni perché facilmente amalgamabile con altri ingredienti. Inoltre, "imbrunisce" facilmente ed è quindi particolarmente adatto per i gratin.

Vini: vini rossi giovani o corposi.

Provolone Valpadana

Il Provolone Valpadana dolce ha odore ed aroma di leggera complessità con caratteristici sentori di latte e burro. Il piccante ha un sapore molto più deciso e inteso, speziato con sentori di latte cotto, burro fuso, fieno e frutta secca.

Il Provolone Valpadana trova la massima espressione delle sue qualità quando è consumato crudo. Perfetto l'abbinamento con il pane, si consiglia quello di grano duro (tipo Altamura) per il Provolone Valpadana piccante mentre per quello dolce, è ottimo il pane di sesamo o, più semplicemente, la classica rosetta. Anche la

mostarda di Cremona è un ottimo accompagnamento così come i mieli e

alcune confetture, specie quella di fichi. Il Provolone Valpadana dolce è ideale

tagliato a fette e servito come aperitivo con rapanelli piccanti, olive e

verdurine croccanti, ma anche come ingrediente di panini con salume, pomodori e cipolle crude. Condito con erbe aromatiche e passato al forno è di per sé un piatto completo. Il Provolone Valpadana piccante può essere grattugiato facilmente e utilizzato come ingrediente di pasta, ripieni e arrostiti.

Vini:

- **Provolone Valpadana dolce: vini spumanti metodo classico / vini bianchi di media struttura / vini rossi giovani o di media struttura.**

- **Provolone Valpadana piccante: vini spumanti metodo classico millesimati / vini bianchi di buona struttura, anche con passaggio in legno / vini rossi di buona struttura;**

NB: se accompagnato da miele o confetture dolci si può prevedere anche l'abbinamento con vini dolci (passiti o moscati).

TESTATA: Alimentarblog.it

DATA: 28 febbraio 2012

PAGINA: Food

Salva Cremasco

Da degustare a 4-5 mesi di stagionatura quando il suo sapore è aromatico e fragrante e la texture abbastanza asciutta e friabile o più stagionato (8-12 mesi) con un sapore sostenuto e aromi di sottobosco. Il Salva Cremasco nella sua versione più giovane ha un sapore meno marcato e abbina bene con insalate e pomodori. Più stagionato, acquista un sapore deciso e secco e si accompagna bene con preparazioni dolci e piccanti. Uno tra i più tipici esempi di piatto con l'uso di questo formaggio è il "Salva Cremasco con le tighe" (peperoncini verdi in aceto). Si taglia il Salva Cremasco in piccoli cubi accostandoli a listarelle di "tighe" private dei semini. Vanno conditi con sale, pepe e olio d'oliva.

Vini: Bianco di Custoza, Chianti Classico Riserva o Recioto di Soave.

Quartirolo Lombardo

Le caratteristiche che contraddistinguono il Quartirolo Lombardo sono:

- l'assenza di crosta nelle forme fresche e consumate dopo 5 giorni dalla produzione, la pasta bianca leggermente grumosa, con un sapore appena poco acido;
- il Quartirolo Lombardo stagionato dopo 30 giorni si presenta con una crosta sottile e morbida di colore grigio-rossastra, con un sapore caratteristico e molto aromatico con il progredire della stagionatura.

Parecchie sono le ricette proposte a base di Quartirolo Lombardo, oltre ad essere utilizzato fresco, in tutte le insalate nel periodo estivo il Quartirolo Lombardo stagionato viene utilizzato per la realizzazione di primi piatti ed in particolare pasta e riso. Può essere gustato anche come secondo piatto accompagnato da olio extravergine di oliva ed un po' di pepe.

Vini: vini rossi di Franciacorta ed il Valcaleppio; in alcuni casi si sposa anche con le bollicine.