

TESTATA: Formaggio.it

DATA: 19.06.2015

OGGETTO: La storia di un prodotto: il Quartirolo Lombardo

L'ambasciatore del formaggio italiano nel mondo

[Chi siamo](#) [Contatti](#) [Inserisci la tua azienda](#)

formaggio.it
Italia, terra dei sapori

[Home](#) [Tutto sul formaggio](#) [L'Italia dei formaggi](#) [Ricette](#) [News](#) [Eventi e fiere](#) [Glossario](#) [F](#)

< [Indietro](#) Sei in > [formaggio.it](#) > [Aldo Lissignoli](#) > [La storia di un prodotto: il Quartirolo Lombardo](#)

74

[f Condividi](#)

[Tweet](#)

[in](#)

[in Condividi](#)

[Pin it](#)

[Email](#)



La storia di un prodotto: il Quartirolo Lombardo

Scritto il 19 giugno 2015 [Nessun commento](#)

In molti articoli ormai ho affrontato il forte legame esistente **tra il succedersi delle stagioni (e quindi gli avvenimenti ambientali) e i lavori dell'uomo**, e di come questi ultimi siano enormemente condizionati dai primi, soprattutto in passato. È inevitabile quindi che la storia dell'uomo si intrecci con l'ambiente in tutte le sue sfumature, originando molto spesso prodotti unici, pieni di gusto e di vissuto.

Il **Quartirolo Lombardo** è l'esempio più concreto di come la storia si unisca al ciclo stagionale e alle pratiche agricole del territorio, in questo caso una determinata parte della Lombardia situata tra il Po e le valli prealpine di Bergamo e Lecco.

Di questo formaggio si può realmente dire senza nessuna ombra di dubbio che è intriso di storia e abilità umane. La sua origine risale probabilmente al **X secolo** ed è collegata alla pratica dei mandriani lombardi di far soggiornare il bestiame in montagna durante i mesi estivi.

Ho già affrontato il tema di come il formaggio, in particolar modo quello italiano, sia **profondamente legato alle diverse pratiche di portare le mandrie ai pascoli montani durante l'estate** e alla conseguente produzione di prodotti derivanti dalla mungitura del latte. L'importanza di tutto ciò, in particolare in passato, era fondamentale per la sussistenza delle comunità rurali alpine ed appenniniche e per la loro sopravvivenza.

Tornando al nostro protagonista, a settembre quando tornano a valle dalle stalle, gli animali trovano l'ultima erba cresciuta dopo il terzo taglio di fieno, che prende il nome di **erba quartirola**; l'insieme di fiori, piante aromatiche e officinali conferiscono un gusto molto particolare al prodotto, un vero e proprio concentrato dei profumi alpini estivi, che esplodono in bocca gustandone. Il formaggio di qualità migliore veniva chiamato Quartirolo proprio per questo motivo; fino alla metà del secolo scorso a volte prendeva il nome anche di **Stracchino Quartirola**, ricordo delle vacche stracche che tornano dagli alpeggi.

Un prodotto che riassume bene un'intera cultura composta da moltissimi fattori e che rivive ancora in, ahimè, poche realtà.

LINK: <http://www.formaggio.it/senza-categoria/il-salva-cremasco-dop-insegna-che-non-bisogna-buttare-via-nulla/>