

100km di Gusto – Il Quartirolo Lombardo

18 luglio 2016 •

**100Km
di gusto**
a cura di Cia MI-Lo-Mb



La tradizione di produzione del **Quartirolo** risale al X secolo d.C., quando i mandriani lombardi erano soliti mettere in pratica la transumanza, la migrazione stagionale delle mandrie. Nei mesi estivi il bestiame pascolava al fresco sui monti, mentre prima dell'autunno i pastori erano soliti riportarlo a valle, dove il clima era meno rigido e i prati producevano ancora erba da foraggio.

La **transumanza** è alla base della produzione e del nome del **Quartirolo Lombardo**, poiché grazie a questa usanza le mandrie avevano a disposizione l'erba di fine stagione, la cosiddetta erba quartirolo, e riuscivano quindi a produrre buon latte per il formaggio tutto l'anno. Il formaggio di migliore qualità era chiamato "quartirolo", in omaggio al foraggio tardivo assicurato al bestiame dalla transumanza.

Nonostante originariamente questo formaggio fosse prodotto solo a fine estate, oggi la sua produzione è annuale. Il Quartirolo Lombardo è un formaggio grasso o semigrasso, fresco o di breve stagionatura, prodotto esclusivamente con latte di vacca nell'area della Lombardia che si estende dalla pianura del Po fino alle vallate prealpine, tra Bergamo e Lecco.

Il Quartirolo Lombardo vanta la **denominazione di origine protetta (DOP)** e può essere consumato in due tipologie: tenero, con maturazione compresa tra i 5 e i 30 giorni, o maturo, oltre i 30 giorni di stagionatura. Esso è un formaggio da tavola con diversità importanti di tessitura della pasta, da friabile a cremosa, ma soprattutto aromatiche, da medio bassa ad alta intensità.

A cura di Confederazione Italiana Agricoltori MI-LO-MB



EVENTI 2016



LAGO MAGGIORE LAGO D'ORTA LAGO DI MERGOZZO OSSOLA

GUARDA LA MAPPA COMPLETA
DEGLI ITINERARI



100Km
di gusto

Il quartirolo lombardo



QUATTRO PASSI A...

MILANO & dintorni

I Bunker Breda



I Pini di Aquilino