"QUARTIROLO LOMBARDO"

D.O.P.

CENNI STORICI SULL'ORIGINE DEL FORMAGGIO QUARTIROLO

Il Quartirolo rappresenta il formaggio a pasta molle fra i più antichi e si ritiene che la sua produzione risalga agli anni antecedenti al secolo X .

In origine,alcune vallate prealpine,ed in particolare la Val Taleggio,Val Brembana e la Valsassina erano a quei tempi ri= nomate per la loro produzione. Successivamente questa si è este= sa alla Pianura Lombarda dove le fertili praterie ,rendevano sempre più consistente l'allevamento delle vacche da latte.

In origine il Quartirolo con produzione molto limitata e frazionata veniva stagionato in apposite cantine della Val Taleg= gio dai malghesi o bergamini,tenutari di mandrie di vacche da latte. In seguito incrementandosi la sua produzione e per diffi= coltà di smercio dei prodotti sui mercati della Bergamasca,si intravvide la possibilità di stagionare il formaggio nelle grot= te della vicina Valsassina.

I formaggi in soma di mulo venivano trasportati in questa valle e la gente vedendo arrivare i bergamini esclamavano "" ar= rivano quelli della Val Taleggio "".

Le grotte della Valsassina,in passato,sono stati i magazzini ove si realizzavano le condizioni ideali per regolare la matura=

zione dei Quartiroli e di altri formaggi prodotti in valle.

Le montagne che delimitano i fianchi della Valsassina sono costituiti essenzialmente da rocce di calcare dolomitico (o dolomia) a struttura stratificata alquanto instabile o discontinua percorsa da fenditure che confluiscono in vani interni rendendo possibile la circolazione di correnti di aria dall'alto verso il basso ad una temperatura costante anche durante l'estate,temperatura che raggiunge al massimo i 10° C.

In prossimità di queste confluenze di aria fredda si sono scavate delle semplici grotte,creando in questo modo dei veri magazzini freddi ed umidi,ideali per la stagionatura dei formaggi.

Con il trascorrere dei secoli,incrementandosi l'allevamento della vacca da latte,i pascoli ed i foraggi di queste vallate non furono più sufficienti a sostenere questo carico eccessivo,per cui iniziò quella fase evolutiva di sfruttamento del bestiame in forma transumante e più precisamente in estate e periodi favorevoli in malga e d'inverno quanto le condizioni climatiche divenivano inospitali con produzione al piano,ma con stagionatura ancora in grotta di valle.

Infatti i Quartiroli che in seguito si producevano in Lombardia ed in particolare in alcune zone quali l'Abbiatense, nel Magentino,o nel Lodigiano venivano su carri portati a stagio=

nare nelle grotte naturali della Valsassina.

Con l'aumento della produzione e dei consumi si realiz= zarono piccoli e medi complessi di trasformazione del latte, dove gradualmente,nel decorso dei tempi,la razionale tecnolo= gia si allineò a fianco del progresso scientifico.

Ed ancora nella fase evolutiva di produzione,l'introduzio= ne dell'industria del freddo artificiale rese attuabile la sta= gionatura in casere raffreddate con impianti appositamente crea= ti,abbandonando dopo secoli di tradizione,quasi completamente le vecchie grotte - casera di montagna.

Secondo la menzione storica,più attendibile dei fatti e degli atti,sembrerebbe che la denominazione originaria fosse quella di"Stracchino quadro" per il fatto che il latte più ido= neo alla trasformazione fosse quello prodotto dalle vacche in viaggio di transumanza o per movimento al pascolo e quindi molto stanche o "stracche ",dal gergo dialettale "quadro" per il suo tipico formato.

Nel decorso dei tempi prese poi il nome definitivo di "Quartirolo" in quanto siproduceva nella stagione autunnale e più precisamente quando le mandrie scendevano al piano per sver= nare,foraggiandosi dell'erba di quarto taglio,denominata dai contadini di allora "quartirola".

. 4) segue Relazione Storica

In origine risulta che già nel 1200 appaioni i primi scritti dove si menziona un famoso formaggio duro, il grana, e si comincia a differenziarlo da un altro formaggio molle "il Quartirolo " che è oggetto di pattuizioni e di scambi commerciali come è indicato in un documento della curia vescovile di Lodi che, nell'investitura di un fondo, stabiliva anche un contributo in natura "quartironem caseo ed unum formagi".

Per quanto attiene alla procedura produttiva, quindi l'esame da un punto di vista tecnologico si rimanda alla relazione allegata di tipo Tecnico che affronta in modo specifico il problema della produzione e della sua evoluzione nel corso dei secoli.

Si uniscono per ulteriore approfondimento sul tema specifico le copie tratte dal "Caseificio italiano dalle origini al XIX secolo " di Francesco Cafasi e I formaggi molli bresciani, il primato c quartirolo e taleggio.

FORMAGGI MOLLI BRESCIANI

IL PRIMATO A QUARTIROLO E TALEGGIO
LA LORO SUPREMAZIA VARIA CON IL MUTARE DEI GUSTI CHE SEGUONO LA MODA
LE PRODUZIONI CHE SI OTTENGONO
I VANTAGGI CONSEGUITI CON NUOVE TECNICHE

Se in una grotta naturale, un refolo d'aria scorre costantemente sulla pietra levigata e umida delle pareti, si viene a creare un ambiente refrigerato estate e inverno, a temperatura ed umidità costanti. Un ambiente ideale per la stagionatura dei formaggi molli a rapida maturazione, dove lo strato feltroso e immacolato di penicilli, oospore e mucor o l'impalpabile pruina rugginosa del bacterium linens si sviluppano incontrastati sulla crosta dei formaggi, mantenendone la sofficità cremosa.

Queste cose, note sin dall'antichità millenaria, (Ulisse s'era introdotto nella grotta di Polifemo proprio per involargli prelibate caciotte di pecora), divennero retaggio di mandriani e casari delle nostre vallate alpine.

Quando le mandrie scendevano a valle precedute dall'allegro scampanio della «regina», prima di ritirarsi a consumar fieno nelle stalle, si attardavano a brucare il «quartirolo» cioè l'erba rispuntata dopo il maggengo, l'agostano e il terzuolo.

Aroma del latte, ricchezza dei suoi componenti intrinseci e flora batterica selezionata da una temperatura autunnale, insieme contribuivano alla riuscita di uno splendido formaggio molle, coagulato alla temperatura naturale del latte intero appena munto, che prendeva forma negli stampi parallelopipedi a base quadrangolare.

Alle porte di Introbio, dove i giganteschi pilastri di roccia segnati dalle acque dell'Enna danno l'avvio alla Valsassina, le grotte naturali scavate nei millenni erano il luogo ideale per la stagionatura di questi formaggi che, distesi su tavole di larice ricoperte di stuoie di paglia di segale e sapientemente rivoltati, compivano i loro processi di maturazione. Ma soprattutto le casere della Val Taleggio erano e sono le più rinomate per queste operazioni. Dalle «lanche» di Sottochiesa, Olda, Vedeseta e Peghera partivano per i mercati lombardi i carretti ricoperti dai teloni con i «pallets» di legno stivati al centimetro e ripieni di fragranti quartiroli. Il luogo di partenza divenne simbolo di qualità, da qui il nome generico di Taleggio.

In effetti si trattava sempre dello stesso tipo di formaggio: Quartirolo per i bresciani, Taleggio per i bergamaschi.

Notizie della produzione di queste leccornie casearie, ottenute senza alcun riscaldamento del latte o della cagliata, e quindi tecnologicamente definite «crude», si hanno già intorno al X e all'XI secolo.

C.F. e P.I. 03109350177
C.C.I.A.A. 0325243
Reg. Trib. 44131

Nel primo censimento dell'industria del latte eseguito in Italia nel 1937 si rileva che la produzione di Quartirolo fu in quell'anno di circa 45 mila quintali, ottenuti per la quasi totalità in Lombardia e per il 79 per cento da esercizi industriali, per il 19 per cento da lavorazioni artigiane aziendali agricole e per il resto da mandriani transumanti. Il latte veniva coagulato intero a 32-33 gradi C.in mastelli di legno dalle alte doghe o di bandone stagnato, nel tempo di circa mezz'ora, impiegando 20-30 cc di caglio liquido per ettolitro.

A segnare la fine di questa delicata operazione, più che lo sguardo al vecchio orologio da taschino Roskopf appeso per la catena al chiodo sul muro, era il fatto che al dito indice, introdotto delicatamente a mo' d'uncino nella cagliata e sollevato lentamente, non restassero addossati fiocchi caseari. La frattura del coagulo doveva esser netta con separazione di siero e senza formazione di grumi.

Quello era il momento giusto per afferrare prima il nastro d'acciaio e tagliare la cagliata in senso verticale, poi rivoltarla tagliandola longitudinalmente con la spannarola in senso orizzontale e quindi affondare la rotella per iniziare l'operazione di spurgo sintantoche i grumi caseosi, contraendosi, raggiungevano la dimensione di una nocciola.

A rottura avvenuta si lasciava la massa caseosa in riposo per una decina di minuti, indi con mestoloni di rame stagnato se ne estraevano 4-5 kg. per volta distribuendola in tele di canapa che, annodate per le 4 cocche, venivano appese a sgocciolare per un quarto d'ora su cavalletti di legno. I fagotti erano quindi collocati in ambiente caldo umido in fascere di legno a sezione quadrata di 25 cm. di lato e di 18 cm. di altezza. Dopo 10 ore si toglieva la tela e dopo 24 la fascera. Dalla casara calda le forme quadrate passavano agli sgocciolatoi del locale fresco di salatura e, raggiunta in tre giorni la consistenza dovuta, si salavano a secco per dieci giorni o in salamoia per dieci ore. Le forme erano allora pronte per quel delicato processo di speleomaturazione legato al tipico ambiente fresco umido ed all'attenta maestria del casaro.

Da un ettolito di latte si ricavavano 13-14 kg. di formaggio e quattro etti di burro di siero. La moderna tecnologia, pur mantenendo intatti certi parametri di lavorazione, ha introdotto le più recenti acquisizioni di automazione e di controllo chimico fisico. Oggi si lavora latte pastorizzato in vasche enormi di acciaio inox che scaricano i coaguli direttamente negli stampi, si sala e si stagiona in ambienti artificiosamente condizionati, si impiegano fermenti lattici selezionati (streptococchi e lattobacilli) per la maturazione della massa caseosa.

Gli intenditori discutono per confronto sui risultati delle lavorazioni fatte con metodi moderni, che cercano di avvicinarsi allo standard stabilito dalla Legge nazionale per la tutela delle denominazioni singole e che attribuisce al Taleggio un peso variabile da kg. 1,7-2,2, una crosta sottile, morbida e rosata, una pasta compatta con colore da bianco a paglierino, un sapore caratteristico leggermente aromatico e una percentuale di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 48 per cento.

Ma al di là del rispetto delle norme di Legge, giudice supremo resta il palato che ricerca nel Taleggio, la morbidezza di una pasta cremosa e fondente e il sapore invitante della freschezza del latte.

Si tratta di un gusto che oggi fa presa su una larga massa di consumatori che va alla ricerca di cibi sani, nutrienti, genuini e di facile digestione.

La grande diffusione di questo formaggio ha avuto una immediata ripercussione nel comparto della produzione nostrana che si è adeguato conseguentemente alla richiesta.

Nella sola provincia di Brescia si produce oggi in un anno quasi il doppio del quantitativo di Taleggio rilevato come produzione nazionale nel censimento dell'ormai lontano 1937.

CONSORZIO TUTELA
QUARTIROLO LOMBARDO

Il caseificio italiano dalle origini al secolo XIX

Pre[illegible]a

E' indubbio che le prime civiltà preistoriche e storiche Orientali, Europee ed Africane) siano state civiltà prevalentemente pastorali, ossia allevatrici di animali e consumatrici di prodotti semplici, (latte) o trasformati.

Non è ancora definitivamente confermato se il ponte di passaggio alla prima attività speculativa dell'uomo, l'agricoltura, sia stata la pastorizia, o viceversa; secondo lo E. Hahn (1), è l'agricoltura a precedere la pastorizia, quest'ultima essendo in dipendenza cronologica ed economica dell'agricoltura stessa. Senza entrare nel merito, può darsi che in alcuni casi, forse in molti, ciò si sia verificato, in altri no, essendoci sopratutto una ragione di carattere tecnico: l'allevamento degli animali domestici presuppone condizioni edafiche ed ecologiche particolari, non riscontrabili in tutti i territori. I popoli Semiti, sviluppati nella patria naturale della vite e dell'olivo, poco curavano il latte e il bestiame e nei cibi preferivano l'olio e il grasso, al latte e al burro. Lo stesso dicesi dei Fenici, che s'interessavano di bovini solo per il commercio che ne facevano, lungo le coste del Mediterraneo, prelevandoli dall'Egitto. V'è ancora un esempio vivente a confermarci che, in alcuni casi, la pastorizia abbia preceduto l'agricoltura: le sopravvissute tribù indiane degli Stati Uniti d'America, sono poco adatte a svolgere attività agricole per non avere attraversato la fase pastorale (2).

Primi cenni, se pur confusi di caseificio, si trovano nella letteratura orientale: nel Rig-Veda, (Somma Scienza) (3) raccolta degli inni sacri delle antichissime popolazioni dei Tibet, le vacche sono figurate dalle nubi, il cui pastore, il « sole Indra », le libera dalla caverna (notte), nella quale le aveva chiuse « Pani », il demonio. In questi libri si trova prescritto di offrire agli dei orzo condito con burro. Il cenno più antico del latte rappreso e del grasso del latte si trova nel libro 3° di Manu (4), nel quale è ordinato di sacrificare agli dei con burro liquido versato sul fuoco.

Presso tutti i popoli antichi, del resto, il latte ebbe sempre un ruolo religioso ed economico d'importanza primaria: presso gli Indù (1000-1200 anni a.C.n.), l'allevamento di mucche e buoi era molto più importante della coltivazione della terra e la mucca era considerata, come ancora oggi, incarnazione divina e, oltre le mucche, erano, altresì sacri, sia il latte che il formaggio bianco. Gli Egiziani invocavano gli aiuti divini con offerte di latte. Presso gli Ebrei la fortuna di un proprietario terriero si misurava dalla quantità di latte che le sue greggi producevano (5). I popoli lungo il Gange, l'Indo, l'Eufrate e il Tigri, non solo traevano il latte dalle vacche, e ne facevano burro, ma anche una specie di cacio (6). E' altresì da considerare che, per quanto riguarda l'Europa, a differenza dell'Asia, prevalsero, nella parte settentrionale ed orientale, prima le mandrie di cavalli su quelle dei buoi; i popoli Finnici, Sciti, Slavi, Sarmati ed anche i Germani furono infatti chiamati dai Greci « ippo-molgoi », cioè « mungi cavalle », per l'uso che facevano del latte equino, che talvolta mescevano al sangue per farne delle torte, simili a quelle che ancora oggi si usano preparare con latte di vacca e sangue di maiale o di tacchino. E' certo che l'industria casearia, per svilupparsi, ha bisogno di vita stabile, non nomade (7). Più tardi infatti, quando le civiltà pastorali, colla fine della fase nomade, si mescolarono con altre, più avanzate, il latte, pur perdendo il suo posto di privilegio religioso, restò sempre un insostituibile alimento umano. E quando i popoli nomadi, provenienti dall'Asia minore e dall'Africa, si sparsero sulle rive del Mediterraneo, furono i Greci a raccoglierne l'eredità nel campo della cultura e nel campo dell'arte agraria (8).

I Greci

Prescindendo dalla nota leggenda, nei poemi omerici, del ciclope Polifemo (9), che fabbricava latticini nelle caverne siciliane, i primi cenni, precisi, sul caseificio, che veniva chiamato, in generale, « Turopia », si hanno dai Greci (10). Essi lasciarono diversi scritti sull'argomento, come c'informa Varrone (11), che rimane la guida più antica per conoscere qualcosa sul primitivo caseificio italiano. Fra gli illustri Greci, il primo a parlare di ca-

C.F. e P.I. 03109350177
C.C.I.A.A. 0325243
Reg. Trib. 44131

CONSORZIO TUTELA
QUARTIROLO LOMBARDO

seificio è stato Ippocrate (Coo-468/Larissa 377 a.C.n.), medico e botanico, autore di numerosi trattati di scienza medica, che trasmise ai Greci l'arte dei casari Sciti, popolazione della attuale Crimea (12), nella quale zona Ippocrate si era recato, cinquecento anni prima di Cristo, alla ricerca di erbe medicinali. Cenni anche troviamo nel suo seguace Galeno, (Pergamo-129/201 a.C.n.).

Ippocrate il primo a denominare l'attuale burro col nome di « boutiron » (13). Secondo Galeno l'etimologia deriverebbe da « turos = cacio e bous = bue, ma ciò non è esattamente precisato, in quanto i casari sciti e altri popoli viciniori, usavano prevalentemente, se non esclusivamente, latte di cavalla, che, a detta di Plinio (14), non caglia. Del resto, che il caseificio italiano, ed europeo in generale, deve le sue origini ai greci, è dimostrato da molte parole, usate nella tecnica, la cui genesi è da collegarsi a radice greca. Così, come deduciamo da G. Rosa, op. cit. p. 6, oltre la parola butirro, da un elemento « mel » cioè « dolce al palato » si formarono le parole greche « mela = pecora, melos = canto, melis = miele, melissa = l'ape; nei popoli germanici: mehl = farina, mahl = pasto, milch = latte, che in lingua russa diventa « mletia », in slavo « mlico », e « meloken ». Così la parola « mungere » viene dal greco « amelgo », diventata « muicere » nel linguaggio del Lazio, « malzi » in Lombardia, « melken » in Germania. La voce greca per indicare il formaggio, in Italia (come visto sopra per la parola butirro) diventò quella del burro. La parola « cacio » fu invece il nome latino attribuito al « tiros » greco, dalla forma o casella in cui si riponeva, onde si denominò « caseus » prima e « formaticum » nel medioevo (15), o « formai », « formagela », « fromage ». Il « caseus » latino divenne in seguito « kase » in Germania, « cheese » in Inghilterra, « queso » nella Spagna.

Epoca pre-romana e romana (sec. VIII a.C/V d.C.)

Prima dei romani, i primi popoli che abitarono il Lazio, (Italici, Latini, Etruschi) vivevano prevalentemente di pastorizia e gli innumerevoli armenti costituivano l'unico patrimonio degli abitanti. All'agricoltura, del resto, si ispiravano la religione, la letteratura e l'antico ordinamento sociale.

La fiorente attività agricola dell'epoca pre-romana, è attribuibile soprattutto al fatto che il Lazio era una regione molto

fertile a causa della sua origine vulcanica. Del resto le popolazioni dell'Italia, pur nel periodo neolitico, erano in possesso di una tecnica agricola, sia pure rudimentale, ed è certo che nell'epoca del bronzo e del ferro, per il perfezionamento degli strumenti agricoli, l'agricoltura deve aver avuto largo incremento, mediante un più razionale sfruttamento del terreno.

Le colture praticate erano, tra i cereali, quelle del miglio, della spelta, dell'orzo e del farro; tra le colture arboree: quelle del fico, dell'olivo e della vite. Si fa notare, a proposito del vino, che esso, sino al quarto secolo a.C., era considerato piuttosto un farmaco che una bevanda e, nei riti più antichi, come le feste latine sul monte Albano, si usavano libazioni di latte (16). Appunto il latte e i suoi prodotti dovevano, con i cereali e altri vegetali, costituire la base dell'alimentazione primitiva, nella quale non aveva larga parte l'uso della carne. E' peraltro certo che gli antichi abitanti del Lazio hanno allevato tanto bovini, quanto il bestiame minuto, pecore, capre e suini.

I romani appresero la tecnica casearia presso le colonie greche dell'Italia meridionale ch'essi andavano man mano conquistando. Nella Roma repubblicana e sino ai primi tempi dell'Impero, tutta la regione, fino alla Campania e dalle paludi pontine sino al mare, era sparsa di lussureggiante vegetazione dove fervéva una laboriosa attività di carattere commerciale, agricolo e zootecnico. I termini, ancora oggi usati, come si è visto prima, « cacio e caseificazione », provengono dal « caseus » latino. Il « lac pressum » di Virgilio, il « lac concretum » di Ovidio, il « caseus fistulatus o fistolosus » di Columella e il « caseus discombinatus » dimostrano la veridicità di quanto affermato (17). Anzi nel « *De Re Rustica* » di Columella, esistono particolari così precisi sulla fabbricazione dei formaggi, che, in un certo senso possono ritenersi utili ancora oggi. Il latte e il formaggio erano, del resto, ingredienti immancabili in tutti i piatti romani: è sufficiente esaminare le svariate ricette, con alla base latte e formaggio, contenute nel piccolo trattato « *De Coquinaria* », che si attribuisce all'Imperatore Tiberio, adombrato sotto il nome di Sulpicio (18). Che il caseificio fosse prevalente nella economia romana, lo prova ancora il fatto che tutti gli scrittori georgici se ne occupano, anche se incidentalmente. Allora i formaggi erano prevalentemente fabbricati con latte di pecora e di capra, più che

C.F. e P.I. 03109350177
C.C.I.A.A. 0325243
Reg. Trib. 44131

CONSORZIO TUTELA
QUARTIROLO LOMBARDO

di vacca. Questo spiega perché Varrone, De Re Rustica-2-II, accenna ad una sola mungitura. Columella, che visse ai tempi d'Augusto, e più giovane di mezzo secolo di Varrone, dice che il cacio corino non solo pasce i contadini, ma è l'ornamento giocondo ioso delle mense eleganti (19). Cinquanta anni dopo Colum.., Plinio secondo, comasco, nella « *Naturalis Historia* » (II-240) parla, non solo di formaggi di vacca, di pecora e di capra, ma ci ha anche lasciato un regolare elenco dei principali centri di produzione casearia, che rifornivano, ai suoi tempi, la città di Roma.

Sappiamo così che erano molto apprezzati dai romani i formaggi piccoli e molli, di Nimes, nel Narbonese, specificatamente dei villaggi di Lesuro e Gabelico (Lesuro Gabalicique pagi). Dalle montagne della Savoia (Centronici-Alpi Graie), s'inviava a Roma un formaggio stagionato detto perciò « vetusicum ». Dai monti Dalmati veniva il formaggio « docleante » da Doclea, attuale Drino. In più gran numero venivano i formaggi dall'Appennino e la Liguria produceva il « Cebano », (da Ceva, oggi in Piemonte), tratto in gran parte dal latte di pecora. I pezzi maggiori, per grossezza, si fabbricavano in Umbria e a Luni, ed erano formaggi che erano stati sottoposti a grandissime pressioni (20). Un graditissimo formaggio caprino veniva dai Vestini, presso Pescara. Di Agrigento era apprezzato un formaggio affumicato e infine ricercato era anche in Italia il formaggio d'oltremare, della Bitinia, del quale dicevasi che il sole era insito negli stessi pascoli. Anche Palladio, del quarto secolo, con il quale si compie il ciclo dei georgici latini classici, scrisse di caseificio, ma seguendo in tutto Columella; aggiunse solo che il mese di Maggio era preferito per la coagulazione del latte. Per finire la scorsa casearia romani, è da rilevare che, mentre essi apprezzavano tanto i formaggi, apprezzavano poco il burro, del quale facevano, sì, pur largo uso, non però come alimento. Lo usavano come cosmetico (era detto infatti unguento) e come medicinale. Plinio distingueva la casta patrizia da quella plebea per l'uso... del burro. E' noto l'aneddoto, narrato da Plutarco nella « Vita di Cesare ». Quando quest'ultimo era proconsole a Milano, fu invitato a pranzo da un ricco patrizio, certo Valerio Leonte, e dovette, facendo buon viso a cattivo gioco, mangiare degli asparagi conditi con burro.

La fiorente attività casearia romana, imperniata in prevalenza sul latte di pecora e di capra, e che aveva il suo epicentro nelle zone centro-settentrionali della penisola, decadde con il crollo dell'impero, restringendosi nelle zone montane.

Epoca curtense (dal sec. V d.C. all'XI)

Questo periodo, che nelle sue grandi linee si può circoscrivere dalla lenta fine dell'impero romano sino all'anno mille, segna, come si sa, per tutta l'Europa e per l'intera storia della civiltà, il periodo più oscuro.

Quali furono, in questo lungo periodo, le vicissitudini del nostro caseificio? Come abbiamo accennato, il caseificio romano colla fine dell'impero, si andò via via restringendo nelle zone montane, tanto è vero che la culla primaria del caseificio italiano, nel basso medioevo, si pone comunemente nelle Alpi Retiche.

Questa affermazione ha una giustificazione storica.

Le Alpi Retiche comprendono la zona oggi delimitata tra passo dello Spluga e il passo di Resia. All'epoca romana la Rezia era la zona montagnosa della Europa centrale abitata dai bellicosi popoli Reti e Vindelici, che diedero molto filo da torcere ai romani per la conquista. Fu infatti solo nel 15 a.C., colla vittoria di Tiberio e Druso, che la Rezia, aggregata alla Gallia, fu costituita in provincia autonoma, con il nome di Raetia e Vindelicia. Il confine settentrionale era delimitato dal Danubio; colla fine dell'impero la Rezia fu subito invasa dai barbari; al tempo di Odoacre e Teodorico solo la Rezia del sud era ancora legata a Roma. Ma in queste montagnose zone ospitali avevano dapprima trovato rifugio le popolazioni latine, per contingenti necessità di difesa contro le orde barbariche migrate verso la montagna.

I Rezi (21) erano dediti sopratutto all'allevamento del bestiame, non avendo che una limitata agricoltura. Essi, nel cantone dei Grigioni, dove erano immigrati quattro secoli prima di Cristo, avevano importato dall'Etruria un tipo di bestiame, discendente dall'uro selvaggio (Bos primigenius), che si era incrociato con il « Bos brachjceros » di tipo alpino. Da questo incrocio prevalentemente, in seguito, pare si sia originata, secondo l'Engeler (22), una razza di tipo Bruno-Alpino, che, con epicentro nelle valli Retiche, diede luogo ad un fiorente commercio zoote-

C.F. e P.I. 03109350177
C.C.I.A.A. 0325243
Reg. Trib. 44131

CONSORZIO TUTELA
QUARTIROLO LOMBARDO

...lico e caseario, che, col tempo s'irradiò nelle zone della bassa ...ombardia e anche oltre le Alpi, originando i grandi allevamenti ... carattere non più brado, ma stazionario.

Storicamente, i contatti commerciali che s'irradiavano dalla Rezia, si svolgevano attraverso il valico del « Septimer », nello Sp...a, già noto ai romani. Di là passavano articoli d'esportazi... varia natura: burro, bestiame bovino e bestiame minuto, formaggi di latte di vacca e di capra, corna ecc. Il mercato di scambio, del resto, tra le Alpi Retiche e le pingui pianure lungo il Po, datava da epoca molto lontana, ed è ricordato da Strabone che ci dice che i montanari, per avere foraggi e vino, davano in cambio cera, pece, resina, miele e formaggio.

Colla conquista romana, rientrando amministrativamente le Alpi Retiche nella giurisdizione delle città di Verona, Brescia e Bergamo, le mandre alpine poterono scendere a svernare nelle pianure, in piena sicurezza, migliorando nei pascoli e nei prati i loro antichi prodotti caseari.

Nell'epoca curtense già si profilava, tra le Alpi e il Po, il grande allevamento del bovino lattifero bruno-elvetico di grossa mole, penetrato, come si è visto, dalle vallate dei Grigioni, e il sorgere lento, ma progressivo, di un'industria casearia che, data la notevole produzione di latte, per le grosse mandrie allevate, serviva alla fabbricazione di formaggi di grossa mole. Si ha di ciò memoria in diversi documenti. Nel « *Capitulare de Villis* » di Carlo Magno, nelle scritture preparate per gli amministratori dei beni della corona, è detto, fra l'altro: « Omnino providendum est, ut cum omni diligentia formaticum, butjron cum summo nitore sint facta et parata ». Dal che si vede come sin d'allora il formaggio — detto formatico — si distingueva dal « butiro », e si riconosceva la necessità di fabbricarli con accuratezza. Nel « *Codex Diplomaticus Longobardiae* », sono enumerati i tributi di prodotti caseari che i conduttori di beni ecclesiastici davano ai proprietari; tali prodotti, quando sono denominati « caseus », vanno calcolati a peso, quando invece sono denominati « formaticus », si calcolano a numero, dal che si deduce che i formaggi erano grandi e fabbricati in forme di misura prestabilita.

Nell'anno 905 Iseo retribuiva le monache di S. Giulia, a Brescia, con cento libre « de caseo » all'anno, mentre in Valcamonica la corte « Bradella » tributava, tra le altre cose, « 86 formaticos », Clusone cento, Alfiano quaranta e cento libbre « de caseo » un'alpe piacentina per il diritto di « erbatico ». Nello stesso anno 905 i Limontini dichiarano che, per antica consuetudine, dovevano alla corte imperiale di Pavia annualmente 30 libbre di cacio.

Che nel medioevo la produzione casearia continuasse ad essere predominante con il latte pecorino, più che bovino, e che si svolgesse ancora in gran parte, nei pascoli montani, è dimostrato dal fatto che la carne di pecora era valutata sul mercato più di quella bovina. Gli « Statuti di Padova », che vanno dal 1226 al 1282, ad esempio, stabiliscono il valore di quattro danari la libbra, per la carne di buoi, di vacche e di capre, di otto invece, quella dei castrati. Così a Brescia, gli Statuti del 1385, ordinano che il castrato valga « 5 soldi la libbra » e il manzo con dente di vitello, quattro. Tanto sulle Alpi che sugli Appennini, i pascoli montani erano denominati « alp e alpi ». In una carta fiorentina del 1032, trovasi un « loco-alpe », presso Firenze; in una di Fiesole del 1103 si legge « cum alpibus ». In una carta di Ardesio, nella valle Seriana, del 1145, è scritto « alpari » per pascolare e l'alpe è detta anche « casiera » (alpe sive casiera). In qualcuna di queste alpi si occupavano di caseificio anche le confraternite religiose. Nella antica chiesa di S. Lorenzo ad Esine, in val Camonica, esiste un affresco, anteriore al 1500, nel quale si vede un frate mungere una pecora. Il De Crescenzi, nel 1305, nel suo « *Ruralium commodorum libri* », scriveva che il formaggio di pecora era migliore e che preferivasi fresco, che quello di capra era inferiore e che ai tempi suoi le pecore si mungevano due volte al giorno, sino al dì di S. Michele (29 Settembre). Egli descrive il modo di fabbricare il formaggio, che chiama « formula » (formagelle), esattamente come Columella, tredici secoli prima.

Età dei Comuni e delle Signorie (XII - XV sec.)

Il periodo che s'inizia dopo il mille è considerato come una epoca di rinascenza anche dell'agricoltura.

Il movimento di riscatto della terra, che si traduce nel dissodamento di estesi boschi, nello scavo di canali d'irrigazione, nell'appoderamento delle terre e nella costruzione di case coloniche, nella maggiore libertà di alienazione della terra stessa, è particolarmente intenso.

C.F. e P.I. 03109350177
C.C.I.A.A. 0325243
Reg. Trib. 44131

CONSORZIO TUTELA
QUARTIROLO LOMBARDO

E' in questo periodo che il caseificio, trasferito in pianura, ...mincia lentamente, ma progressivamente, ad assumere sviluppo ...mmerciale. Furono le irrigazioni, i prati stabili e le marcite ...eille quali ultime si ha la prima notizia in Lombardia nel 1233), ...ne, moltiplicando i foraggi, diedero incremento agli allevamenti ...ovini del piano.

Le grandi opere idrauliche nella valle del Po, iniziate dagli ...ru... (24) e continuate dai Romani (25), intorno al mille, dopo ... s... ...i di anarchia e di guerre interne erano distrutte: caduti ...onti e rotti i condotti, otturati i canali e le opere d'arte. Con ...orzo lento e faticoso le Repubbliche ripresero l'opera di bo...ica e d'irrigazione, riattando gli antichi canali, aprendone dei ...ovi.

Coll'aumento della produzione foraggera, coll'introduzione ... trifoglio e soprattutto dell'erba medica, che riprende di nuovo ...essere coltivata, dopo essere stata inspiegabilmente abban...nata, dopo la fine dell'impero romano (26), si comincia a pro...re la tipica azienda (bergamina) (27), diremo, con linguaggio ...derno, ad indirizzo zootecnico, capace di produrre 5-6 Hl di ...te per la fabbricazione di grandi formaggi. Le praterie artifi...li irrigate determinarono una rivoluzione nel caseificio, perche ...ndussero alla necessità di restringere i pascoli transumanti e ...umentare la stabulazione, e, di conseguenza la convenienza di ...stituire le mandrie bovine agli armenti di pecore e di capre. ...valore comparativo delle pecore andò diminuendo anche per ...ncremento dato alla coltivazione di piante industriali, quale il ...one e dei bachi da seta, che fornirono surrogati alla lana. ...si gli allevamenti bovini non solo subentrarono alle pecore al ...nte e al piano, e il loro latte fece diminuire l'uso di quello ...orino, ma invasero anche molti pascoli riservati ai cavalli. ...ndo, per lo sviluppo delle fanterie, dovuto all'introduzione ...l'vere pirica, la cavalleria perse il suo predominio nei ...lli predominio che s'era mantenuto fino ad allora quasi ...usivo e per il quale ogni città e borgata era costretta a man...ere estesi pascoli.

Dopo il 1200 la media valle del Po divenne il principale mer...o caseario dell'Europa. Ciò fa ritenere che, nella bassa Lom...dia, coll'introduzione delle foraggere nella rotazione, la tec...a agraria avesse conciliato le esigenze di uno sfruttamento

continuato della terra, senza danno alla fertilità, con intensi allevamenti di bestiame e, nel contempo, maggior produzione di cereali.

Già all'epoca viscontea (1310-1447), per le grandi cure che le Signorie dei Visconti e degli Sforza avevano prodigato alla redenzione della zona, come ci dice il Luzzatto (28), la valle padana, nella quale affluiva tutta la produzione casearia, compresa quella, caratteristica della sponda destra del fiume Enza, in provincia di Reggio Emilia, veniva considerata il maggior emporio caseario d'Europa: Lombardia ed Emilia detenevano allora il primato per la fabbricazione dei formaggi.

E' questo il periodo aureo del caseificio italiano, durante il quale il campo dei traffici si estende dal ducato milanese sino ai paesi più lontani e le sete, le lane e i latticini invadono i mercati d'Europa e d'Oriente, periodo che si protrae, con alterne vicende per circa due secoli, quando mutate condizioni economiche ne determinarono la decadenza, come si vedrà appresso.

Di quanto detto esistono svariate documentazioni, che merita ricordare.

Nella 3ª novella della 8ª giornata del *Decamerone*, il Boccaccio fa dire ad un protagonista, Maso del Saggio, le seguenti parole: « eravi una montagna di formaggio parmigiano sopra la quale stavano gente che niun altra cosa facevano che far maccheroni e ravioli ». Da un « *Saggio storico sull'antica agricoltura parmense* » apprendiamo che nel 1492 i piacentini donarono a Carlo VIII « formaggi di sì grandi forme che parevano moie da macinare ». Nel 1500 il poeta Francesco Maria Grapaldo, (1464-1515) ritiene il cacio parmigiano come il migliore che si produca in Italia. Nella « *Historia della città di Parma e descrizione del fiume Parma* » scritta nella seconda metà del 1500 dal letterato Bonaventura Angeli, vissuto a Ferrara, alla corte dei duchi, il formaggio parmigiano è definito: « cacio di quella bonta che sa il mondo ». La comunità di Reggio Emilia nel 150... regalò al duca Alfonso I di Ferrara due forme di « formazo » reggiano del peso complessivo di « pesi 10 e libbre 5 ». Nel 1547, la stessa comunità donò al conte A. Tassoni, governatore della città, un bella forma di formaggio del peso di Kg. 34 circa. Francesco Muralti da Como, agricoltore e storico, vissuto nella seconda meta del XV secolo, cita il dono eccezionale di ben 10

C.F. e P.I. 03109350177
C.C.I.A.A. 0325243
Reg. Trib. 44131

CONSORZIO TUTELA
QUARTIROLO LOMBARDO

forme di parmigiano, fatto dai pavesi a Luigi XII. Il comune di Parma, nel 1477 spedì a G. Galeazzo Visconti e alla madre sua, Maria di Savoia, una grossa « soma di parmigiano e di robbioli montanari, insieme a cento poponi ». Il Novagero, legato presso la corte pontificia nell'anno 1558, nelle sue lettere d'ambasciata informava il governo di Venezia che: « Il Santo Padre, cibandosi spesso e in abbondanza di formaggio parmigiano, s'ingrassava ». Nell'« *Itinerarium Italiae* », storia di un viaggio in Italia compiuto nel 1599 dall'inglese Thomas Edwards, l'autore riporta una descrizione delle città italiane, ad ognuna delle quali applica un epiteto indicante la caratteristica che la distingue. Così deduciamo che allora, alla città di Parma spettava il primato caseario: « Commendant Parmam, lac, caseus, atque butyrum ».

Dalle citazioni su esposte si parla, dai vari autori citati, di formaggi di « grossa mole », parmigiano e reggiano. Già precedentemente s'è detto che la fabbricazione di formaggi voluminosi fu determinata economicamente dallo accentramento in pianura delle grandi mandrie bovine, per lo meno nell'Italia settentrionale; ancora, s'è notato che nell'epoca viscontea, a Milano, massimo centro urbano del tempo, affluiva tutta la produzione casearia della valle padana, compresa quella, caratteristica, della sponda destra del fiume Enza, in provincia di Reggio Emilia.

Per molto tempo (29) si polemizzò sul luogo di origine e sulla denominazione del formaggio « grana » Reggiano o Parmigiano o Milanese. Per inciso ricorderemo che la parola « grana » è attributo nato dal carattere granulare della pasta. Pare comunque accertato (30) che esso ebbe le sue lontane origini nella ubertosa vallata del fiume Enza. Infatti nella evoluzione storica del formaggio grana emiliano sono ripetutamente ricordate le località di Traversetolo, Tortiano, Montechiarugolo, poste sulla riva sinistra dell'Enza, quelle di S. Polo, Montecchio, Bibbiano, Cavriago, S. Ilario, poste invece sulla riva destra. Questo ristretto comprensorio possedeva, secondo la tradizione, una capitale: Bibbiano. Sia Bibbiano che le terre limitrofe appartennero sino al [illegible] la giurisdizione civile e religiosa di Parma. E ciò può indicare una delle ragioni per cui il formaggio, qui fabbricato, si diffondesse, per tutti i mercati, compresi quelli esteri, col nome di parmigiano (31).

In conclusione è da pensare che inizialmente la sua fabbricazione fosse limitata alle zone poste sulle sponde dell'Enza (32). Successivamente le caratteristiche sia agronomiche che zootecniche dell'ambiente originario si diffusero agli interi territori delle provincie di Parma, Reggio, Modena, fino alla sponda destra mantovana del Po ed a quella sinistra bolognese del Reno.

Sembra perciò inesatta la notizia che si trova nell' « Enciclopedia agraria » del Cantoni, stampata nel 1880 (33), nella quale l'autore ritiene che il nome di parmigiano fosse attribuito al formaggio grana « perché fabbricavasi nel territorio di Codogno soggetto a Parma in origine ». Codogno infatti non fu mai sotto il dominio di Parma e se anche lo fosse stato, non avrebbe potuto produrre tanto formaggio da esportarlo in tutto il mondo. E' più logico credere invece, secondo uno studio del prof. C. Rognoni (34), che, decaduto nel secolo XVIII il caseificio emiliano (e parmense in particolare) per varie ragioni: frequente mortalità del bestiame, diminuzione di acque irrigue nelle campagne, insediamento di truppe che impoverirono le terre ed errate disposizione governative, il primato della fabbricazione del «grana» passasse ai lombardi in modo particolare, che, sfruttando appunto la particolare congiuntura sostituirono il loro formaggio a quello parmigiano su molti mercati. Fu anche escogitato il sistema di mandare le forme a Parma e a Piacenza, perché vi prendessero il nome di « parmigiano » e poi, con questa denominazione spedirlo anche all'estero.

Dopo il 1500

Il periodo politico che inizia in Italia nel secolo XVI, in conseguenza delle invasioni militari accusa una certa decadenza della vita economica anche nell'Italia settentrionale.

Si determina una certa stasi di tutta l'attività agricola, colle industrie ad essa connesse, e, di conseguenza, del fiorente caseificio settentrionale. A ciò si aggiunge la concorrenza di paesi nuovi che, impadronendosi delle nuove tecniche nella lavorazione del latte e, migliorandole, inondano i mercati, il cui epicentro è non più il Mediterraneo, ma il mare del Nord. L'alto grado, ad esempio, di perfezionamento raggiunto dal caseificio svizzero e la sua rinomanza in Europa e soprattutto le profonde ripercussioni della scoperta dell'America trasferiscono il centro dei traffici dalle sponde italiche alle rive del Baltico, del ma

C.F. e P.I. 03109350177
C.C.I.A.A. 0325243
Reg. Trib. 44131

CONSORZIO TUTELA
QUARTIROLO LOMBARDO

del nord e alle coste occidentali dell'Atlantico. E' in questo periodo, infatti, che i formaggi da tavola Olandesi, Svizzeri e Francesi iniziano la loro ascesa, spesso creati da maestranze italiane, costrette ad offrire allo straniero la loro opera. Contemporaneamente si cominciano a vedere i risultati dell'elaborazione industriale del latte: arrivano sui mercati italiani il latte in polvere svizzero, e il burro fabbricato con centrifughe automatiche [illegible]e cooperative danesi. Di conseguenza si contraggono sensibil[illegible]te i traffici nella penisola e l'industria casearia nordica sopr[illegible]ve stentamente sino alla seconda metà del milleottocento.

[illegible]e cause di questo improvviso e determinante sviluppo del settore lattiero caseario in tutta Europa sono da individuarsi sia in una accresciuta produzione di latte, sia in un lento ma progressivo miglioramento di carattere tecnico nei metodi di lavorazione, il quale, grazie alla disponibilità di macchine adatte, quali, ad esempio, le scrematrici, fa recuperare rapidamente i secoli perduti nell'empirismo. Non solo, ma le iniziative di singoli imprenditori e quelle di gruppi di agricoltori trovano l'appoggio sia dei governi che delle autorità locali colla istituzione di enti, come le scuole di zootecnia e caseificio, le quali hanno avuto lo scopo di tonificare questo nuovo e sostanziale sviluppo del settore lattiero e caseario, con l'appoggio di un razionale orientamento tecnico.

Ciò spiega come, negli stati prima citati, la lavorazione del latte potesse allargarsi in una attività industriale e commerciale così ampia sino a rappresentare, in alcuni casi, l'elemento principale dell'economia di una intera nazione. Non solo, ma nella metà del secolo scorso, quando la produzione dei prodotti caseari cominciò a superare sensibilmente il fabbisogno familiare dei produttori e si dovettero affrontare, per lo smercio, mercati lontani dal luogo di produzione, si fece strada l'idea della cooperazione. E sorsero così le cosidette « latterie sociali », o meglio, parola più appropriata, i *caseifici cooperativi*. Il sorgere di [illegible]este istituzioni fu quasi contemporaneo in tutti quei paesi nei qu[illegible]n seguito esse dovevano assumere importanza sociale ed economica notevole. Così in Danimarca la prima latteria sociale sorse nel 1882 a Hjedding, nello Jutland; in Olanda, nel 1886 a Warga, nella Frisia; in Francia a Chaillé, nel 1887 ed in Italia, nel 1881 a Collina, nel Friuli (35). Ma per l'Italia, come si è detto

precedentemente, bisogno attendere il compimento dell'unità nazionale, per risollevarsi dalla profonda crisi economica, ossia dopo il 1870.

S'inserisce in questo momento il risorgere dell'industria casearia settentrionale, che si avvantaggiò soprattutto del conflitto Franco-Prussiano, che, determinando un nuovo equilibrio economico in Europa, favorì sensibilmente le esportazioni nostre di bestiame e di prodotti caseari.

Conseguentemente, con i notevoli progressi conseguiti frattanto nel campo zootecnico, coll'industrializzazione dei processi di trasformazione e coll'aumentata rapidità delle comunicazioni, il caseificio settentrionale italiano riprende in pochi decenni l'antica posizione contribuendo validamente alla formazione di un ampio mercato internazionale (36).

Francesco Cafasi

NOTE

(1) HAHN. E. (1856-1928), *Waren die Menschen der Urzeit zwischen der Jagerstufe und der Stufe der Ackerbauer nomadesn?*

(2) Secondo Bertrand Russel, *Elogio dell'ozio*, Ed. Longanesi, Milano, 1964, « Fino ad epoche relativamente recenti vi fu una netta separazione tra i popoli dediti all'agricoltura e popoli dediti alla pastorizia ». Leggiamo nella Genesi, (XLVI, 31-4) che gli israeliti dovettero stabilirsi nella terra di Gessen anchè nell'Egitto vero e proprio, perchè gli Egiziani si opponevano alle loro mire pastorali. « E Giuseppe disse ai suoi fratelli e a tutta la gente del padre suo: Andrò dal Faraone e gli dirò: "I miei fratelli e la gente del padre mio, che erano nella terra di Canaan, sono venuti a me. Essi sono pastori ed hanno cura del gregge; hanno portato seco le pecore, gli armenti e tutto ciò che avevano. E se vi chiamerà per chiedervi qual'è la vostra ricchezza, risponderete: Fummo pastori dall'infanzia ad oggi, e come noi i padri nostri. Dite così per poter abitare nella terra di Gessen, giacchè gli Egizi detestano tutti i pastori di pecore" ». Analogo atteggiamento assunsero i Cinesi nei confronti dei pastori mongoli. Nel complesso, i popoli agricoli hanno sempre avuto un grado maggiore di civiltà e si sono interessati di più alla religione.

(3) Rosa G., *Caseificio in Italia e fuori*, Milano, 1875.

(4) Rosa G., op. cit.

(5) Nella Bibbia è fatta menzione del formaggio e forse non è inutile ricordare in quali circostanze: un vecchissimo pastore di Betlem, Jesse, vuol sapere notizie dei suoi tre figli che si trovano sotto le armi a combattere contro i Filistei. Dice allora a David: « prendi della polenta e dieci pani e portali ai tuoi fratelli, e prendi inoltre dieci formette di cacio e presentale al Tribuno e così ti sarà permesso parlare ai tuoi fratelli ed averne contezza ». Reg. lib. I c. 17. v. 18. riportato da SALERNO G., *Il caciocavallo e la sua fabbricazione sui monti Pollino*. Lauria editore, 1892, pag. 10.

(6) Il medico greco Ctesia, che fu alla corte di Ninive, quattrocento anni prima di Cristo, riferisce la tradizione che la regina Semiramide venne nutrita con il ... cacio che gli uccelli rubavano ... ai pastori. Rosa G., op. cit., pag. 5.

C.F. e P.I. 03109350177
C.C.I.A.A. 0325243
Reg. Trib. 44131

CONSORZIO TUTELA
QUARTIROLO LOMBARDO

(7) Il « nomadismo », fenomeno tipico dei primi raggruppamenti umani e influenzato dal fattore ecologico. A questo proposito, e ciò confermerebbe la genesi orientale del caseificio, c'è da notare che i popoli europei, almeno nell'Europa meridionale, non hanno mai praticato la vita nomade, dato il clima favorevole. Tamara T. Rice: « *Gli Sciti* », Milano, il Saggiatore, pag. 14, 1958: « l'economia pastorale degli Sciti dipendeva in certo modo dall'esistenza di comunità agricole », il che tenderebbe a confermare le vedute di coloro che ritengono la pastorizia un fenomeno dipendente e secondario della coltivazione.

(8) Fanfani A., *Poemi omerici ad economia antica*, Giuffrè, Milano, 1960, pag. 120.

(9) Fanfani A., op. cit., pag. 63; il Forni opina che i ciclopi siano da identificare con una delle tante popolazioni appenniniche descritte dai Puglisi. (*La civiltà appenninica*, Firenze, 1959), in '*Rivista di Storia dell'agricoltura*, n. 1, 1962, pag. 76.

(10) Secondo il Fanfani, op. cit., pag. 47, sotto molti aspetti l'economia agricolo-pastorale, descritta da Omero nell'Iliade, corrisponde a quella greco-micenea. I re sono « pastori » e i beni si valutano in buoi. Ancora, duemila anni prima dello sviluppo della civiltà omerica, esistevano in Grecia forme di agricoltura e di allevamento di un certo rilievo.

(11) *De Re Rustica*, Lib. 2° cap. I: « De lacte et caseo, quam scriptores Graeci appellaverunt, ac scripserunt de ea re per multa »

(12) Così si legge nel canto 13° dell'Iliade. Gli Sciti erano noti ai Greci di Omero come un popolo di « galattofagi ». Per loro il cibo principale era il « Kumis », latte di cavalla fermentato ancora in uso presso i Mongoli. Rice T. op. cit, pag. 57.

(13) Sulla origine del burro è intuitivo pensare che esso si sia formato collo scattimento... naturale che il latte, (di capra, di pecora, di cammello) trasportato anticamente in otri di pelle appesi al dorso dei cavalli, o asini o cammelli stessi, subiva, col moto uniforme degli animali negli spostamenti delle popolazioni attraverso le lunghe carovaniere asiatiche, un processo naturale di mantecazione.

(14) Plinius Major, *De diversitate caseorum*: « Ex utrique dentatis caseum non fit, quoniam eorum lac non coit ». (Il cacio non si fa dagli animali dentati in entrambe le mascelle, perché il loro latte non caglia). A questo proposito un tipico formaggio meridionale, « il caciocavallo », fu ritenuto, dato il nome, che si fabbricasse con latte di ... cavalla. In realtà il nome deriva dal fatto che alle forme, lavorandole in modo particolare, fusiforme, si dava proprio la configurazione di un ... cavallo. Ancora oggi, infatti, è rimasta l'usanza, nelle fiere dei piccoli paesi della Calabria, vendere, per i bambini : « cavallucci » di pasta dilata. Antica come il grana settentrionale la parola caciocavallo si rinviene negli scrittori del medioevo. Franco Sacchetti, (1335-1400: « Trecento novelle » nella 198ª novella, narrando del cieco di Orvieto, che con una sua astuzia, fa rimettere i cenli fiorini rubatigli da Juccio fa dire a costui che i danari promessigli avrebbe investiti in acquisto di « carne salata e caciocavalli, di cui la gente d'arme di quei tempi era molto ghiotta ». In alcune liquidazioni fiscali del feudo Pollino del 1556, e riportato l'elenco dei comuni, 22, da S. Chirico Raparo fino a Castrovillari ed Altomonte, i cui abitanti mandavano i loro « a fida » sul detto monte. E' anche riportato il peso totale dei cavalli » raccolti e venduti, dopo due anni di stagionatura, a « grana otto il rotolo ». (Salerno G., *Il caciocavallo e la sua fabbricazione sui monti Pollino*, Lauria editore, 1892).

(15) Secondo altra origine si fa derivare la parola formaggio da « forma di Maggio » per la manipolazione del latte fatta specialmente nel mese di Maggio.

(16) Varrone, nel « *De Re Rustica* », 2-11 « Ibi enim soleni sacrificari lacte pro vino ».

(17) Al tempo dei romani, si può dire, si avevano già le principali forme e qualità degli odierni formaggi. Plinio riporta le denominazioni di « Caseus bubulus » per i formaggi di vacca e « caseus caprinus », per quelli di pecora e di capra, non si sa se per indicare nomi specifici di una data specie e due categorie. Columella parla di « caseus oculatus », forse l'attuale Emmenthal; il « caseus fistulatus » si può interpretare come il moderno Gorgonzola, come nel « caseus discombinatus » si può intravedere il formaggio da grattugia, e nel « lac concretum » il latte rappreso.

(18) A titolo di curiosità, ecco l'alimentazione dei romani, nella Roma repubblicana, uguale per ogni cittadino: colazione al mattino — « ientaculum » — pane, formaggio e vino annacquato per gli uomini; pane, formaggio e latte per le donne: pane e latte per i bambini. A base di formaggio e legumi era il pranzo, (prandium); la cena, (coenam) era arricchita dalla « pappa », (puls) ossia farina di farro tostata, cotta nel latte, o più spesso nell'acqua e olio e cosparsa di formaggio. La carne si consumava solo nelle feste. In seguito, quando la Roma imperiale entrò in contatto con il fasto greco e levantino, l'alimentazione divenne più ricercata e sontuosa, ma i prodotti caseari, escluso il burro, rimasero sempre alla base di ogni ricetta culinaria. Zazzeri R., *Latte e derivati presso gli antichi romani*, in *Mondo del latte*, 1960.

(19) « Non solum agrestes saturat, sed etiam elegantium mensas lucundis et numerosis dapibus exornat » (Lib. 7° cap. 2°).

(20) « Aesinatae ex Umbria, mixtoque Hetruriae atque Ligurine confinio Lunensem, magnitudine conspicuum, quippe, et ad singula millia pondo premitur ». Plinio, Cap. 42, *Naturalis Historia*.

(21) Così ci dice Francesco Niger, descrivendo la terra e gli allevamenti dei Reti: citato in Engeler W., *La razza bruno-alpina della Svizzera*, Ed. Soc., Roma.

(22) Engeler W., *La razza bruno-alpina della Svizzera*, Ed. Soc., Roma. A proposito della razza bovina alpina già Plinio aveva notato che nelle alpi le vacche erano più piccole e davano più latte, (plurimum lactis alpinis quibus minimum corporis. 8, 45, 70). Ancora Cassiodoro, (Var. 3, 50) ci dice che la razza piccola alpina fu in parte sostituita dalla grande podolica, importata dagli Alemanni rifugiatisi nella Rezia alla fine del V secolo, dopo la sconfitta subita da parte dei Franchi.

(23) Del caseificio retico sono rimaste nelle zone dei Grigioni e nella lingua ladina le derivazioni originarie, come, ad esempio le voci, greche, di: mandra, maiga, maighes, alpe, stalla; così si denomina « motes », il formaggio fresco, (mustes caseus) « matel », il latte fresco rappreso, « mol », il siero, « pusa », il colostro, « maschcrpa », il fior di latte, « fasser », la forma di formaggio. (in greco = « fascio-navicella) « iola », la capretta, « vazil », l'arnese, « marna », la vacca grande, « gic », il formaggio bianco magro. (Rosa G., op. cit.).

(24) Plinius, *Hist. lib.* 3°: « Omnia ea, fluminaque, prima fecere Tusci, egesto amnis impetu per transversum in Hadrianorum pludes ».

(25) Virgilio accenna all'uso della chiavica: « claudite rivos pueri »

(26) A proposito dell'erba medica riteniamo utile riportare alcune note storiche di questa importante foraggera. Pare che la coltura, già bovesie a partire dal 2° secolo a.C., presso i romani e i greci, che l'importarono dalla Media, dopo una campagna militare contro i Persiani, (circa 400 anni a.C.) venisse abbandonata, in Italia, dopo le invasioni barbariche. Evidentemente non si può parlare di abbandono, ma piuttosto e da pensare che la coltivazione sia caduta in disuso. Re F., infatti, nella sua « *Lettera sulla coltivazione dell'erba medica in Italia* » Milano, MDCCC. VIII, scrive: « Si è scritto, ed è generale opinione che l'erba medica si perdesse in Italia al tempo dei Goti. Per quante ricerche abbia fatto per ritrovare sopra quali fondamenti sia stabilita questa credenza non ho potuto rinvenire alcuna abbastanza ragionevole. E' peraltro assai verosimile che fosse andata affatto in dimenticanza la maniera però di coltivarla ». Piero de Crescenzi non la cita affatto. Il primo a riparlarne è il napoletano Della Porta G. B., (*Villae*; lib. 12°) che la vuole reintrodotta in Italia dagli Spagnoli, (da qui il nome di *erba spagna* e spa

C.F. e P.I. 03109350177
C.C.I.A.A. 0325243
Reg. Trib. 44131

CONSORZIO TUTELA
QUARTIROLO LOMBARDO

naro, o spagnara, in luogo di medicaio) e accenna a qualche particolarità colturale. Il botanico Andrea Mattioli, vissuto parecchi anni dopo il Della Porta, assicurava che ai suoi tempi: «pochissimi esistevano che avessero saputo l'erba medica e la seminassero». Agostino Gallo di Brescia, (metà del secolo XVI nelle sue «*Venti giornate di Agricoltura*» discorre a lungo dell'erba coltura, che appare coltivata da tempo, e con successo dai bresciani. [illegible] pertanto spetterebbe il merito di averla, per i primi, accolta sulla [illegible]nistra del Po. Degno di menzione è Clemente Africo, agricoltore pataviano, [illegible] agli inizi del secolo XVI, che nella sua «*Agricoltura accomodata al[illegible]so [illegible]ostri tempi e al servitio di ogni paese*» (Venezia, 1572, nel libro 6°, [illegible]ssa [illegible]la medica, dandone i precetti per ben coltivarla nel Padovano. [illegible]MARA V., 1644, *Economia del cittadino in villa*, non fa che ripetere quanto [illegible]crissero i due succitati georgici. Nel 'secolo successivo al Tanara molti agronomi, tra cui l'Onorati, il Gagliardo, Sante Benetti e Girolamo Spada da Lucerata si soffermano dettagliatamente sul governo del medicaio.

(27) L'origine della parola «bergamina», secondo il «*Dizionario pittoresco della storia naturale e delle manifatture*», Milano, Borroni e Scotti, 1840, questa: «nome dato forse in origine alle mandre del Bergamasco che venivano a trovar pascolo nel Milanese, Pavese e Lodigiano, e poi attribuito a tutte quelle grandi unioni di vacche che al medesimo scopo in appresso vi si raccolsero».

(28) LUZZATTO G., *Breve storia economica d'Italia*, Ed. Einaudi, pag. 299: «Ma l'indizio più significativo dell'aumentato interesse per l'agricoltura è offerto dalle cure sempre maggiori che Comuni e Signorie, col concorso dei maggiori proprietari, rivolgono alla regolazione delle acque, allo scavo di canali, al prosciugamento e all'irrigazione delle terre della bassa Lombardia. [illegible] redenzione dell'ampia zona compresa tra la linea delle risorgive e la riva [illegible]nistra del Po, che ha *trasformato una sequela quasi ininterrotta* di brughiere, di macchie palustri, di paludi in uno dei territori più intensamente coltivati d'Europa, non è stata l'opera di una generazione o di un secolo, ma forse di millenni. Interrotta però da lunghi periodi di abbandono, in cui [illegible] era distrutto quello che si era ottenuto nei secoli precedenti, essa è stata ripresa intorno al mille e continuata e intensificata nella età comunale [illegible]ncontea e sforzesca. In soli 36 anni, dal 1439 al 1475, si costruirono a sud di Milano 90 km di canali navigabili dotati di 25 conche, e da quei canali maggiori si derivarono numerosi canali minori e fossati per l'irrigazione. Nemmeno allora l'opera potè considerarsi completa, ma intanto si era fatto un passo decisivo verso la redenzione della bassa Lombardia».

(29) SANI E., «*Il parmigiano reggiano dalle origini ad oggi*». Tipografia [illegible]emiliana, 1956: «La denominazione fu causa, nel passato, di lunghe ed appassionate polemiche, ove parmigiani e reggiani si contesero, per molti decenni, il primato nella produzione del celebre grana».

(30) BESANA C., *Caseificio*, Utet, 1908.

(31) SANI E., op. cit.

(32) Anche, RE F., nella «*Lettera sulla coltivazione dell'erba medica in [illegible]talia*», Milano, G. Silvestri, MDCCCVIII, così si esprime: «L'origine della [illegible]abbr[illegible]one del grana si deve trovare vicina alla sistemazione dell'agricoltura irrigua la quale dicesi che data dal 1150 al 1200; si trova citato sui libri il suddetto formaggio verso il 1500. E' certo che la sua fabbricazione, siccome è complessa e lunga non è di quelle che s'inventano di botto, ma che si sviluppano e perfezionano collo andare degli anni per opera di molti individui».

(33) CANTONI G., *Enciclopedia agraria*, parte 7ª, pag. 530. «Forse perchè fabbricavasi nel territorio di Codogno soggetto a Parma in origine, poi venne detto anche formaggio lodigiano perchè si fabbrica nel lodigiano a cui venne aggregato Codogno...». Anche il Cantù, del resto, nella «*Grande Illustrazione del Lombardo Veneto*», vol. I, pag. 365 ribadisce quanto detto da Cantoni: «Tale fabbricazione (del grana) cominciossi nelle parti della provincia Lodigiana vicina al Po, ne' tempi remoti uniti al ducato di Parma, di cui faceva

parte anche la terra di Fombio, ove, come in altre su quella linea, continuasi a *far formaggio*: lo perchè presero nome di parmigiani; se pur non è che di Parma fossero i primi che ne trafficarono, al modo ch'erano detti Lombardi tutti i cambisti e banchieri».

(34) ROGNONI C., «*Per la storia del formaggio grana*», Parma, 1896

(35) La data del 1881 è storicamente accertata. Ma, secondo il Fascetti, *Il cooperativismo in Italia*, Tip. V. Porta, Piacenza, 1902, sembra che esistessero latterie sociali nel Trentino fin dal 1400. In Valtellina forme rudimentali per la lavorazione in comune del latte verso il 1500, nel Friuli intorno al 1700.

(36) E' doveroso ricordare i nomi di coloro che contribuirono a realizzare sul piano industriale le grandi risorse del caseificio italiano. Il primo vagone di burro italiano fu spedito in Inghilterra da un oscuro casaro lombardo, Pietro Polenghi di Codogno. Nel 1900 Polenghi, insieme a Lombardo fondò la società omonima. Fu merito di questi due pionieri aver usato, per primi in Italia, il procedimento Just-Hatmaker e Krause per la preparazione del latte in polvere. Ancora nel 1870 un modesto casaro della Valsassina, Mattia Locatelli, inizia il commercio e la stagionatura del «Gorgonzola». (Oggi la ditta «Locatelli» produce tutti i tipi di formaggi, compreso, il «pecorino» meridionale, e anche i tipi svizzeri). Nel 1882 Davide Galbani inizia la fabbricazione dei formaggi meridionali.

C.F. e P.I. 03109350177
C.C.I.A.A. 0325243
Reg. Trib. 44131

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO QUARTIROLO LOMBARDO
Uffici amministrativi: Viale Molise, 62 - 20137 MILANO - Tel. (02) 55.188.563 - Fax (02) 55.193.153

Art.4 comma 2 lettera f)

elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico ai sensi dell'art.2 - paragrafo 2 lettera a)

Al fine di documentare in modo più adeguato quanto richiesto dal regolamento 2081 rendiamo noto che sono stati considerati in particolare gli aspetti legati al processo di produzione ed a quello di maturazione. Entrambi collegati direttamente ed in modo assai stretto con il territorio e con l'attività umana oltre che con specifiche condizioni naturali.

A questo proposito è bene ricordare che il formaggio viene prodotto in ambiente sia a carattere prealpino ,sia in pianura in quanto, negli anni ,il sistema produttivo montano ha presentato, indubbiamente una serie di inconvenienti legati prevalentemente al cosidetto fenomeno dell'abbandono del territorio.

Abbiamo raccolto,proprio al fine di poter fornire una serie di indicazioni più precise su quello che il Regolamento definisce "legame con l'ambiente geografico" o meglio come origine esclusiva od essenziale delle caratteristiche del prodotto una serie di documenti (vedasi bibliografia al fondo del testo) dai quali traspare in modo inequivocabile un elenco preciso di testimonianze del passato e del presente.

Viene, tra l'altro, anche riaffermato un principio fondamentale che è rappresentato dal legame tra il tipo di alimentazione e l'influenza dello stesso sulla microflora intestinale del bestiame da latte . Si legge, " ....omissis ...le esperienze citate sembrano dimostrare come un sistema foraggero venga influenzato non solo e non tanto dalla specie foraggera predominante ma dall'equilibrio che tutto il complesso ha potuto raggiungere per composizione in unità foraggere,in quantità di fibra,in composti biologicamente attivi , in equilibrio salino e ,certamente, anche per le sue caratteristiche di pH , acidità e di fattori ancora sconosciuti atti probabilmente ad influenzare la microflora ruminale e l'assorbimento intestinale. Sembra,ancora una volta accertato che quanto conduce ad un miglioramento della salute della bovina nel suo complesso si ripercuote positivamente anche sulla qualità casearia del latte ..... omissis ..." (Carini S. - Degano L. Influenza del sistema foraggero sulla qualità casearia del latte - Istituto Sperimentale Lattiero Caseario di Lodi).

Inoltre rileviamo su un altro documento Foraggicoltura e ambiente nella pianura padana (L.Giardini e U.Ziliotto) "....omissis... come è ampiamente noto la scienza agronomica ha sempre riservato una attenta considerazione alla foraggicoltura perchè essa è notoriamente in grado di condizionare sia il sistema produttivo aziendale nel suo complesso che la fertilità del terreno. Ben noti sono i legami tra produzione di foraggio, presenza di bestiame in azienda, disponibilità di fertilizzanti organici , produttività del suolo. Legami molto apprezzati soprattutto dall'agricoltura pre industriale, ma meno valorizzati negli ultimi tempi a motivo della disponibilità di mezzi di produzione capaci di surrogare gli effetti produttivi del prato e dei concimi organici ... omissis ..."

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO QUARTIROLO LOMBARDO
Uffici amministrativi: Viale Molise, 62 - 20137 MILANO - Tel. (02) 55.188.563 - Fax (02) 55.193.153

Allo scopo di fornire ulteriori elementi a sostegno del legame con l'ambiente geografico ed in particolare con il sistema foraggero,si rileva dalla pubblicazione di Francesco Cafasi " Il caseificio italiano dalle origini al secolo XIX ", quanto segue: " .. ..omissis ... coll'aumento della produzione foraggera,colla introduzione del trifoglio e soprattutto dell'erba medica ,che riprende di nuovo ad essere coltivata,dopo essere stata inspiegabilmente abbandonata,dopo la fine dell'impero romano si comincia a profilare la tipica azienda bergamina, diremo con linguaggio moderno, ad indirizzo zootecnico capace di produrre latte per la fabbricazione di grandi formaggi....omissis.. Dopo il 1200 la media valle del Po divenne il principale mercato caseario dell'Europa. Ciò fa ritenere che,nella bassa Lombardia,coll'introduzione delle foraggere nella rotazione, la tecnica agraria avesse conciliato le esigenze di uno sfruttamento continuato della terra, senza danno alla fertilità, con intensi allevamenti di bestiame e, nel contempo , maggior produzione di cereali.....omissis..... la valle Padana veniva considerata il maggior emporio caseario di Europa : la Lombardia ed Emilia detenevano allora il primato per la fabbricazione dei formaggi....omissis" .

Da queste considerazioni, riportate in testi , in pubblicazioni ed in articoli sia recenti che meno recenti , appare incontrovertibile quanto segue :
- il ruolo che la foraggicoltura della valle padana aveva ed ha tuttora sulla produzione di latte;
- l'influenza che la stessa ha sulla qualità della materia prima latte destinato alla caseificazione;
- l'indubbia influenza che la stessa riveste ancora oggi , seppure in misura leggermente inferiore , sulla produzione di formaggi ed in particolare di Quartirolo Lombardo che ha il suo epicentro produttivo proprio all'interno di questa pianura padana che viene ripresa e ricordata;
- lo stretto legame che ne deriva tra territorio, coltura foraggera, bestiame da latte , latte e quindi formaggio che nella fattispecie è Quartirolo Lombardo;

Un altro importante aspetto è quello legato alla fertilità del terreno che è peraltro strettamente collegata e dipendente da fattori esterni che sono ad esempio le specie coltivate , il clima le tecniche agronomiche. Il ruolo del clima sul territorio è estremamente importante - anzi essenziale - ed è proprio sulle particolari caratteristiche del clima nella pianura padana che si è potuto inserire un sistema produttivo tale da determinare la abbondanza delle colture che hanno determinato, poi, lo sviluppo della zootecncia con il diverso utilizzo della materia prima derivante : il latte ed i prodotti lattiero caseari tra i quali il Quartirolo Lombardo.

Il richiamo che viene fatto all'interno del Regolamento relativamente ai legami sia con l'ambiente geografico, che comprende fattori naturali, ma anche fattori umani determina come conseguenza la necessità di rammentare come la produzione del formaggio Quartirolo Lombardo derivi, propriamente , da una tradizione che , partendo dall'analisi storica che è stata fatta , dimostra inequivocabilmente questo legame con l'uomo e con l'ambiente.

D'altra parte anche l'uomo, il casaro, che trasforma il latte in formaggio è strettamente legato alla economia della zona geografica che stiamo esaminando e che è rappresentata dalla Pianura Padana ed in particolare alla Lombardia.

A questo specifico proposito vale la pena ricordare che nel volume di Vincenzo Ferrario " La vera agricoltura pratica della Lombardia " del 1830 viene richiamata in particolare la produzione di Quartirolo Lombardo ,anche se allora il formaggio assumeva il nome di " stracchino" (Terminologia questa che si adattava anche al formaggio Taleggio).Nel capitolo XIX - Il latte ed i suoi prodotti - viene indicato che " ....omissis ... i formaggi che si conservano maggior tempo sono quelli che sono stati i meglio essiccati. Per giungere a questo scopo s'impasta con attenzione il quagliato... omissis ...si può prolungare la durata dei formaggi bianchi (Quartirolo lombardo) impregnandoli di sale : quindi allorché il quagliato ha acquistata la consistenza necessaria si raschia la superficie e la si ricopre con del sale pesto, all'indomani si rivolta il formaggio (tra l'altro è una pratica ben nota ed utilizzata anche oggi) e se ne fa l'operazione sopra l'altra superficie. Si replica l'insalatura sino a che tutte le parti sieno impregnate di sale : allora si collocano i formaggi sopra uno strato di paglia , si rivoltano di tempo in tempo, si lavano le tavole e si mantiene la massima pulitezza nell'officina ove si fa l'operazione. La superficie di questo formaggio prende la sua bianchezza fosca (vedansi le caratteristiche specifiche del Quartirolo lombardo); il volume diminuisce; si forma uno strato all'esterno che ha una consistenza maggiore che nel centro, ed un sapore più piccante e meno piacente...omissis.."

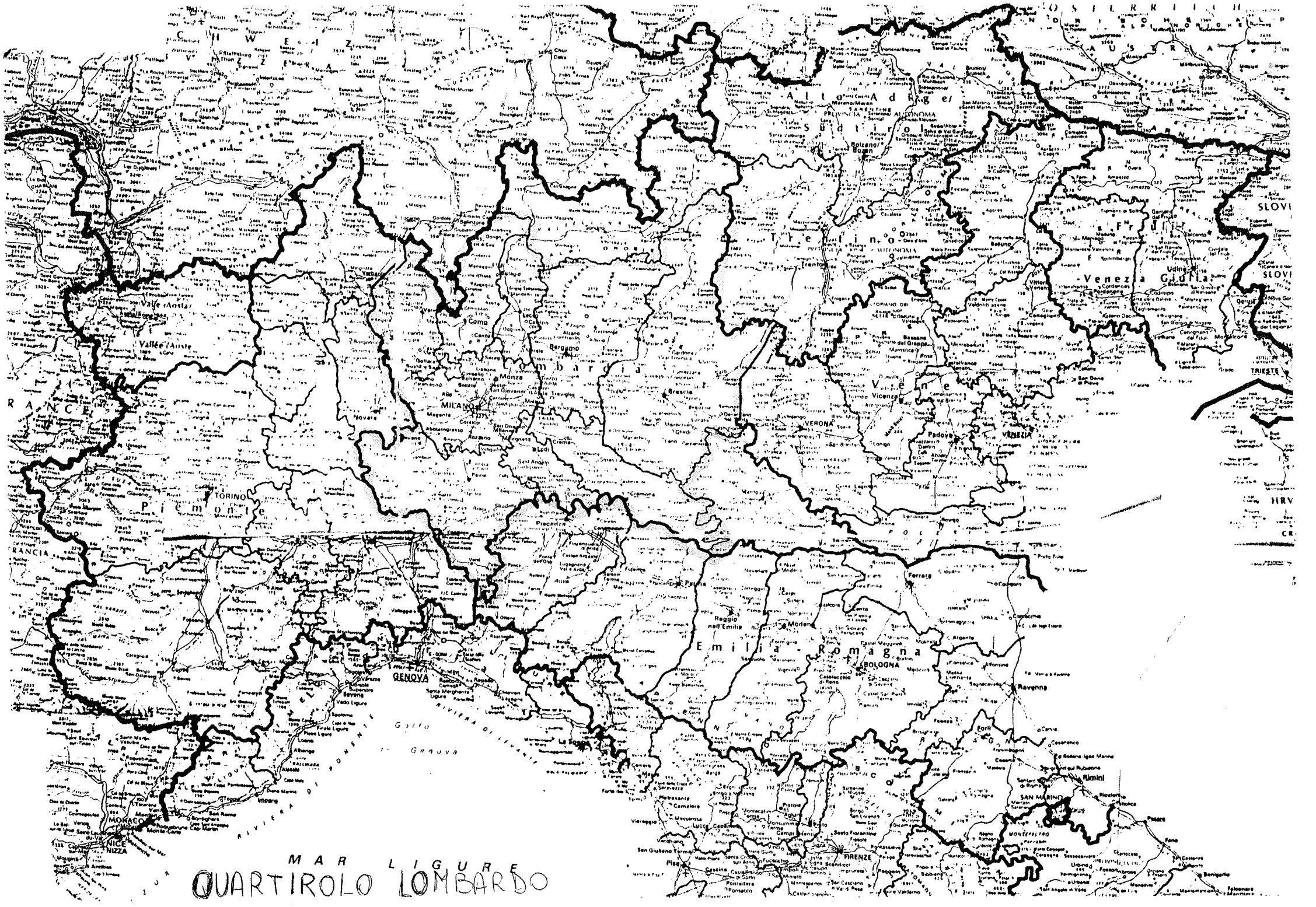
Come si può agevolmente rilevare anche dalla Relazione tecnica, tutte le operazioni richiamate nel testo vengono svolte anche oggi - salatura -rivoltamenti -stagionatura su assi di legno che consentono traspirazione. Quest'ultima pratica è rimasta invariata da secoli in quanto non si può fare a meno nella lavorazione del Quartirolo Loombardo e del Taleggio di utilizzare il legno in quanto materia viva che lascia traspirare e quindi consente il rilascio del siero.

Il Quartirolo Lombardo viene prodotto nella zona delimitata , che è compresa , nell'ecosistema lombardo, da una materia prima che viene prodotta esclusivamente nella stessa zona da un bestiame (Frisona italiana) che ha assunto certe specifiche caratteristiche legate proprio al territorio di cui stiamo parlando. Esso non solo viene prodotto ma anche stagionato ed eventualmente , ove necessario trasformato .

QUARTIROLO LOMBARDO




SVIZZERA
SALZBURG
KÄRNTEN
SLOVENIJA
Ljubljana
BOLZANO-BOZEN
TRENTINO-ALTO ADIGE
FRIULI-VENEZIA GIULIA
VENETO
LOMBARDIA
PIEMONTE
VALLE D'AOSTA
LIGURIA
EMILIA-ROMAGNA
TOSCANA
UMBRIA
MARCHE
LAZIO
ABRUZZI
MOLISE
CAMPANIA
BASILICATA
CALABRIA
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
ITALIA
GULF OF VENICE
LIGURIAN SEA
TYRRHENIAN SEA
ADRIATIC SEA
SICILIAN CHANNEL
CORSE
HAUTE CORSE
CORSE DU SUD
SAN MARINO
MONACO
Torino
Milano
Genova
Bologna
Firenze
Roma
Napoli
Palermo
Catania
Messina
Trieste
Venezia
Ancona
Bari
Cagliari
Sassari
Nuoro
Tunis
Bizerte
Beja
Jendouba
Nabeul
ANNABA
TUNIS NORD


MAR LIGURE
QUARTIROLO LOMBARDO