Squacquerone delizia della Romagna

Questo formaggio viene fatto con il latte delle razze bovine tradizionalmente allevate nell'area emiliano-romagnola (Frisona, Bruna, Romagnola). Delicato e cremoso, è facile da spalmare e molto piacevole per la freschezza e lo spiccato sapore di latticino

di CLAUDIO PAGLIARANI

Lo «squacquerone», che è diventato Squacquerone di Romagna con l'attribuzione, nel 2012, della denominazione di origine protetta (dop), è un formaggio morbido, spalmabile e senza crosta; un «cacio tenero», come ancora si diceva nell'Ottocento. La zona di produzione – il nome lo fa intendere – è soprattutto l'area romagnola; infatti coinvolge le province di Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna, ma comprende anche l'emiliana provincia di Bologna e parte del Ferrarese (per la raccolta del latte). Del resto, non esiste un confine ben definito tra l'Emilia e la Romagna e la stessa Bologna, secondo il cantautore modenese Francesco Guccini, è considerata «già un poco Romagna e in odor di Toscana». In passato, l'occupazione principale delle aziende agricole di quest'area geografica era la coltivazione dei campi, mentre la presenza di bestiame riguardava pochi capi, che avevano però duplice attitudine, cioè produrre quel poco di latte necessario per la famiglia e affiancare il contadino in campagna come animali da lavoro.

Il latte era per lo più consumato fresco e la quota che eventualmente restava veniva trasformata in formaggio, per garantire a questa nutriente materia prima una certa conservabilità nel tempo e assicurare alla famiglia contadina qualche entrata extra; infatti, quando eccedeva, si procedeva alla vendita oppure allo scambio con altri prodotti.
Il «cacio tenero», chiamato squacquerone per la sua consistenza molle e acquosa, faceva anch'esso parte delle produzioni domestiche e veniva preparato nel periodo invernale, quando il freddo permetteva anche ai formaggi molto freschi di conservarsi più a lungo.

IERI E OGGI

Sebbene la tradizione popolare faccia risalire l'origine dello Squacquerone al I secolo d.C., il più antico documento finora conosciuto in cui viene citato quale testimonianza del ruolo che rivestiva in ambito romagnolo, è del 15 febbraio del 1800; si tratta di una lettera inviata dal cardinale Carlo Bellisomi, vescovo di Cesena, al vicario generale della sua diocesi, in cui chiede lumi riguardo una partita di Squacquerone ordinata, e mai pervenuta, e che doveva arrivare dalle campagne circostanti.
Per la ricostruzione storica delle vicende dello Squacquerone, necessaria per presentare la domanda per il riconoscimento della denominazione di origine, un significativo contributo si deve alla famiglia Raduano, del Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone (Forlì-Cesena).
In particolare Marinella Conti, moglie di Luciano Raduano, presidente del Caseificio Pascoli, «casara» in latteria da oltre 30 anni, si è impegnata molto per aprire la strada alla dop, non solo rivalutando lo Squacquerone «sulla carta», ma anche come tenace produttrice.

PIADINA E SQUACQUERONE DI ROMAGNA

Lo Squacquerone con la piadina calda e la rucola è senza dubbio **la ricetta più celebre** e semplice per il consumo di questo formaggio.
Per i più golosi ci sono anche inediti abbinamenti, come quelli dello Squacquerone con la piadina, rucola e **fichi caramellati, mostarda o miele**, se possibile rigorosamente di Romagna. Un vino molto adatto è l'Albana di Romagna.
Se la combinazione piadina-Squacquerone ha creato con il tempo uno stereotipo, oggi, con la complicità dei **cuochi di nuova generazione**, si sta cercando di sdoganare questa immagine per dare spazio a nuovi usi in cucina, dal momento che questo delizioso prodotto si sposa, per esempio, con le patate bollite, il riso con i gamberi, la pizza, e si stanno facendo strada anche i soufflé di Squacquerone e le paste ripiene, come i cappelletti.

Foto Caseificio Pascoli

Un abbinamento particolare ma molto buono è quello dello Squacquerone con piadina, rucola e fichi caramellati.

INIZIATIVE PER FAR CONOSCERE LO SQUACQUERONE

«L'idea di intraprendere il percorso che ha portato al riconoscimento europeo della denominazione di origine protetta – racconta Marinella – ha coinvolto il nostro e anche altri caseifici del territorio romagnolo che producono Squacquerone.
Come è possibile immaginare, il cammino non è stato facile, anche a causa degli interessi commerciali connessi, per i tempi lunghi della burocrazia e, come è normale, per le diverse sensibilità dei produttori; insomma, è stata una strada tortuosa ma, tutti insieme, con tenacia e volontà siamo riusciti a ottenere il riconoscimento europeo per il nostro formaggio».
Anche a livello promozionale il contributo del caseificio savignanese è stato importante, grazie alle tante iniziative che ha ideato per farlo conoscere; tra tutte, la Sagra dello Squacquerone, che è stata organizzata a Savignano per 4 edizioni consecutive fino al 2010, potendo contare sul coinvolgimento volontario di molte persone e puntando sulle immancabili presentazioni di piatti a base di Squacquerone; il tutto al suono delle più celebri orchestre romagnole. Poi la Sagra è cresciuta troppo, richiamando tantissima gente, e ha iniziato a richiedere sforzi organizzativi eccessivi per il Caseificio Pascoli, che ha dovuto a malincuore rinunciare, nonostante il successo della festa, diventata proprio per questo ingestibile per una così piccola realtà produttiva.

UN FORMAGGIO CHE «SQUACQUERA»

Lo Squacquerone di Romagna si prepara partendo da latte vaccino intero proveniente dalle razze tradizionalmente allevate nel territorio emiliano-romagnolo, la Frisona Italiana, la Bruna e la Romagnola, e un ruolo importante nella filiera produttiva lo hanno sempre avuto i foraggi coltivati nella zona, in particolare l'erba medica, ricca di proteine, zuccheri e fibre digeribili e con idonee qualità nutritive.
Fino a circa mezzo secolo fa lo Squacquerone veniva prodotto solo d'inverno nelle case contadine della Romagna con il latte della mungitura delle vacche da lavoro. Quanto al termine «squacquerone», è stato coniato rifacendosi alla consistenza del formaggio che, con il riscaldamento del latte, cremificava e «squacquerava» per l'elevata acquosità che lo caratterizza e, essendo molto molle, assumeva la forma del recipiente in cui era contenuto. Così, nel dialetto locale, è diventato lo «squacquerone».
Le sue caratteristiche principali sono perciò la consistenza morbida e la cremosità, quindi l'elevata spalmabilità, che lo rende tanto caratteristico e particolare anche per quanto riguarda il consumo. Il sapore è dolce, con una punta acidula, e delicato ed evidenzia una nota erbacea; il colore è bianco madreperla e al gusto emerge, molto gradevole, l'aroma spiccato del latte.

COME SI FA LO SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

La produzione dello Squacquerone di Romagna oggi avviene tutto l'anno. Per consentire l'evoluzione dei necessari fenomeni microbiologici all'interno del formaggio Squacquerone di Romagna, vengono aggiunti, sotto forma di innesto naturale, i **batteri lattici autoctoni**, cioè provenienti dalla stessa area di produzione. Quindi, segue la coagulazione che si ottiene utilizzando caglio di vitello liquido.
A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata fino a ottenere di grumi più o meno della grossezza di una noce. Il coagulo deve essere in grado di incorporare nelle maglie una certa quantità di acqua in modo da conferire la **tipica cremosità** e la tanto apprezzata spalmabilità.
Dopo la rottura la cagliata viene lasciata riposare per poco più di 5 minuti; poi si procede all'agitazione, fino a portare tra 5,9 e 6,2 il pH che, con il suo valore, condiziona in modo determinante l'attività batterica. La fase seguente è la **«formatura»**, che consiste nello scarico della cagliata all'interno di stampi forati, che vengono rivoltati almeno una volta al giorno per favorire la separazione del siero. Gli stampi vengono lasciati a temperatura ambiente, poi spostati in una cella a non più di 15 °C.
La salatura avviene in salamoia (16-24% di cloruro di sodio), dove il formaggio rimane dai 10 ai 40 minuti. Infine, **la maturazione** si compie tra 1 e 4 giorni in ambienti a 3-6 °C.

MICRORGANISMI CARATTERISTICI DELL'AREA PRODUTTIVA

Nel 1999 è stato dato il via a un'importante serie di studi sullo Squacquerone romagnolo che hanno interessato in particolare la microflora lattica presente in questo formaggio; le ricerche hanno comportato prelievi regolari di campioni di latte e di cagliata, degli innesti naturali e naturalmente del formaggio durante le varie fasi di trasformazione, eseguiti presso numerosi produttori della zona tipica.
I campioni sono stati sottoposti ad analisi chimico-fisiche e microbiologiche, che hanno permesso di avere un quadro sulla composizione degli innesti naturali più frequentemente utilizzati per la preparazione dello Squacquerone, perciò sui microrganismi batterici in essi presenti.
Gli esami hanno evidenziato l'uniformità dei vari innesti, una costanza che è stata subito messa in relazione al fatto che questi microrganismi si sono selezionati tutti nello stesso ambiente, che è poi la tradizionale zona di produzione.
La specie presente in tutti gli innesti naturali, e che caratterizza la microflora lattica del formaggio Squacquerone di Romagna, è il comune *Streptococcus thermophilus*, i cui vari biotipi isolati, però, mostrano caratteristiche fisiologiche e biochimiche particolari, evidenziando, anche attraverso ciò, l'unicità e la tipicità delle colonie batteriche che nel tempo hanno trovato favorevoli condizioni per svilupparsi in questa precisa area geografica.
Pertanto, come avviene per altre produzioni di stretta origine territoriale, i microrganismi degli innesti naturali usati per ottenere lo Squacquerone di Romagna sono autoctoni e in grado di caratterizzare molto questa particolare nicchia ecologica e il formaggio che vi viene prodotto.

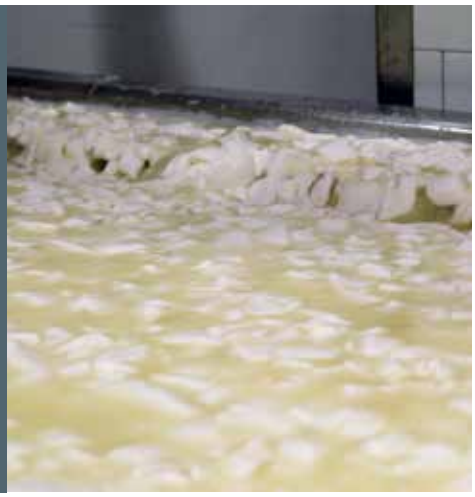
LA CONSERVABILITÀ È IL PUNTO DEBOLE

Lo Squacquerone ha un punto debole: purtroppo si conserva al massimo per una decina di giorni, un limite che condiziona molto la sua commercializzazione, rendendone molto difficile la diffusione. Il formaggio si trova perciò facilmente in Emilia-Romagna, dove naturalmente è molto conosciuto e a portata di mano, ma per inviarlo fuori zona o all'estero sono necessarie spedizioni molto veloci e ben programmate.
Quanto alla sua promozione, assieme alle proposte congiunte di gastronomia e territorio che in questa regione hanno innumerevoli esempi, si sta rivelando fondamentale l'inventiva degli chef, che, sapendo ideare combinazioni creative e nuove pietanze a base di Squacquerone di Romagna, si stanno ritagliando un ruolo di primo piano nel dare slancio e fama a questo versatile latticino (vedi *riquadro* a pagina precedente???).

LE AZIENDE PRODUTTRICI

Le aziende che producono lo Squacquerone di Romagna a denominazione di origine protetta sono 9 e fanno capo all'Asso-

Lavorazione dello Squacquerone di Romagna nel Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone. Una fase della lavorazione dello Squacquerone, formaggio molle e cremoso, facile da spalmare e dal piacevole sapore di latticino. Il nome dello «squacquerone» deriva dal dialetto locale ed è stato coniato in riferimento alla sua consistenza molle e acquosa. Il disciplinare di produzione dello Squacquerone di Romagna a denominazione di origine protetta (dop) fissa le regole anche per il confezionamento e l'etichettatura



ciazione per la promozione dello Squacquerone di Romagna dop, il cui maggior produttore per quantità commercializzata è il caseificio Comellini Roberto, a Castel San Pietro Terme, vicino a Bologna.
Tuttavia lo Squacquerone continua a essere l'orgoglio anche di piccole realtà casearie che non hanno però la possibilità e le strumentazioni tecnologiche per produrre il formaggio certificato dop; il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, al quale competono le decisioni riguardo l'uso dei marchi di certificazione, ha infatti lasciato libertà nell'impiego del nome «squacquerone» e la facoltà di produrlo.
Il ruolo della dop, invece, rimane a proteggere e a certificate il formaggio ottenuto seguendo il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta, all'interno della zona delimitata dai confini fissati dallo stesso documento dell'Unione Europea, quale garanzia per lo Squaquerone di Romagna dop.

INFO

Dove acquistare lo Squacquerone di Romagna

Caseificio Pascoli
Via Rubicone, 220 - Savignano sul Rubicone (FC) - Tel. 0541.945732

Caseificio Comellini Roberto
Via F. Gioia, 6 - Castel San Pietro Terme (BO) - Tel. 051.941376

Caseificio San Patrignano
Via San Patrignano, 53 - Coriano (RA) - Tel. 0541.362362

Caseificio Mambelli
Via Ceredi, 1402 - Santa Maria Nuova di Bertinoro (FC) - Tel. 0543.440936

L'IMPORTANZA DI AVERE UN FORMAGGIO IDENTIFICABILE

Per produrre lo Squaquerone di Romagna certificato dop si devono quindi seguire e rispettare i passaggi dettagliatamente elencati e spiegati nel disciplinare (vedi *riquadro* a pagina precedente???) il quale, come cifra fondamentale, tiene conto della tradizione che si è affermata localmente. È anche per questo motivo che il formaggio che se ne ottiene non include conservanti e nessun ingrediente estraneo al metodo codificato ormai secoli or sono. Ma se il passato va bene e i caseifici coinvolti nella produzione del formaggio Squacquerone pongono l'accento sul richiamo della tradizione, consapevoli che un mercato senza memoria non si rivela vincente, la preoccupazione è anche quella di dargli un futuro adeguato ai tempi e alle esigenze della distribuzione, dove i prodotti generici e indistinti tendono a scomparire di fronte alle produzioni dall'origine certa – e certificata – e dal nome che evoca territorio e cultura. E ai produttori di Squacquerone di Romagna va riconosciuto che la battaglia per la conquista della denominazione di origine protetta è andata in questa direzione.

I CUGINI ITALIANI DELLO SQUACQUERONE

In Italia esistono anche altri formaggi simili allo Squacquerone, confratelli con i quali non va comunque confuso, anche se in certi casi le differenze potrebbero sembrare piccole.
Ricordiamo il Raviggiolo, che si potrebbe definire il «cugino di montagna» poiché viene prodotto nelle colline della stessa zona, la Casatella romagnola vaccina, la Robiola fresca piacentina, la Crescenza fresca lombarda, la Giuncata fresca toscana, la Felciata fresca umbra.

Claudio Pagliarani

Per informazioni

Associazione per la promozione dello Squacquerone di Romagna dop
Cna di Forlì-Cesena - Via Pelacano 29, Forlì (FC)
Tel. 0543 770111 - fax 0543.770143
cna@cnafc.it - www.cnafc.it