



La “strada” dello Squacquerone DOP, fresca carezza di Romagna



Formaggi e Latticini, Eccellenze alimentari Roberto Caravaggi 0 commenti

[Indice](#)

Un rivolo di formaggio fresco e scioglievole va scorrendo idealmente lungo un percorso che **da Bologna** corre verso sud, **fino a Rimini**: è la via dello **Squacquerone di Romagna DOP**, eccellenza casearia della terra di cui porta il nome. Un prodotto di nicchia, talvolta sottovalutato e spesso snobbato in favore di altri similari, come lo stracchino, ma che ha saputo farsi conoscere e apprezzare, soprattutto in abbinamento alla specialità romagnola per eccellenza: la **piadina**. Eppure, questo formaggio può essere apprezzato anche in altri modi, come vedremo nell’articolo di oggi, che ci farà percorrere questa strada e ci porterà alla scoperta delle (poche) aziende dove si produce questa specialità.



barbjones/shutterstock.com

Squacquerone di Romagna DOP: fresco, cremoso e spalmabile

Pasta molle, color bianco perlato, gusto prevalentemente dolce, con una caratteristica nota acidula e solo un vago accenno di sapidità: sono alcuni dei tratti distintivi dello Squacquerone di Romagna DOP. Anche se la sua vera prerogativa è la tipica **deliquescenza**, ovvero quella tendenza a divenire immediatamente scioglievole appena tolto dalla forma che lo contiene. Lo squacquerone, per essere tale, **si deve “squacquerare”**: il nome, infatti, suggerisce proprio l’atto di lasciarsi andare. Questa prerogativa lo rende quindi un formaggio **cremoso, facilmente spalmabile**, cosa che ha contribuito a decretarne il successo. Ma come abbiamo visto nel nostro articolo, guai a **confonderlo con stracchino o crescenza**: lo Squacquerone di Romagna è un

formaggio insignito della **DOP**, che **dal 2012** ne sancisce il legame stretto col territorio dove si produce e si consuma da secoli.

La strada dello squacquerone, dal Medioevo a oggi

La storia dello squacquerone ha **origini antiche**. Sembra, infatti, risalga addirittura all'epoca medievale, anche se la prima testimonianza documentata risale al 15 febbraio **1800**: è infatti citato testualmente in una missiva a firma del Cardinale Bellisomi, all'epoca vescovo di Cesena. Di certo, la sua produzione deriva dall'**ambiente rurale** che storicamente contraddistingue l'entroterra romagnolo. Qui, agricoltura e allevamento sono sempre state attività primarie, e proprio dal **latte vaccino** si lavora questo formaggio a **maturazione rapida**, tradizionalmente prodotto e consumato nella stagione invernale. Oggi, invece, lo squacquerone non conosce stagione. Lo si produce tutto l'anno, però solo nei **sei caseifici** autorizzati a produrlo e distribuiti lungo una striscia di poche decine di chilometri, **da Castel San Pietro (BO) a Savignano sul Rubicone (FC)**. È in quest'area che si concentrano i caseifici aderenti all'**Associazione Squacquerone di Romagna DOP**, che ne tutela la denominazione e ne garantisce l'intera filiera produttiva.



caseificio.pascoli/facebook.com

Un formaggio espressione di un territorio

Il riconoscimento della DOP da parte dell'Unione Europea, il 24 luglio 2012, ha suggellato ufficialmente il legame saldo di questo formaggio col **territorio in cui si identifica**. L'Associazione Squacquerone di Romagna DOP ne ha inoltre ben definito i processi produttivi, tutti descritti dal disciplinare di produzione: dalle razze bovine da cui deve provenire il latte al modo in cui devono essere alimentate, fino agli dettagli più tecnici della lavorazione casearia. Aspetto fondamentale resta, comunque, la territorialità: l'intera filiera produttiva, dall'allevamento e la mungitura delle vacche fino al confezionamento finale, dev'essere realizzato in un'area che comprende le **province di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna e parte del ferrarese**, ed è per questo che lo Squacquerone di Romagna è un prodotto di nicchia.

I "magnifici sei" dello Squacquerone di Romagna DOP

L'importanza del marchio DOP è, dunque, fondamentale. Sia per i produttori, che possono contare su una certificazione che li protegge da tentativi di contraffazione, sia per il consumatore finale. Quando si acquista lo Squacquerone di Romagna DOP si ha, infatti, la certezza di avere tra le mani un **prodotto 100% romagnolo** e che rispetta gli stringenti standard qualitativi definiti dall'associazione. Ecco perché lo si può considerare a pieno titolo tra le eccellenze casearie del nostro Paese. Vediamo allora quali sono le aziende autorizzate a produrlo e a commercializzarlo, intraprendendo l'ideale viaggio da nord a sud lungo la via dello Squacquerone di Romagna DOP.

Caseificio Comellini – Castel San Pietro Terme (BO)

caseificiocomellini.facebook.com

Il viaggio tra le sei realtà dove si produce il vero Squacquerone di Romagna DOP inizia da Castel San Pietro, nella provincia bolognese. Qui, ha sede il Caseificio Comellini, **attivo dal 1972**, e capace di distinguersi sia per le certificazioni legate alla rigorosità dei processi produttivi (come la IFS, *International Featured Standards*), sia per i riconoscimenti legati alla qualità dei suoi prodotti. Il suo squacquerone è stato, infatti, premiato come **miglior formaggio** al concorso di settore **Alma Caseus 2012**, e lo propone anche in una variante senza lattosio.

Officine Gastronomiche Spadoni – Brisighella (RA)

Spostandoci verso sud ed entrando nella provincia di Ravenna, incontriamo Brisighella, sede l'azienda Molino Spadoni. Nota soprattutto per le sue farine, ha saputo evolversi ampliando la sua gamma di prodotti, che oggi include anche pasta, birra artigianale, salumi e carni della razza suina mora romagnola e formaggi, lavorati all'interno di uno **stabilimento all'avanguardia**.

Caseificio Sicla – Faenza (RA)

A Faenza, sempre nel ravennate, ha sede il Caseificio Sicla. Storicamente centro di raccolta del **latte proveniente dalle stalle locali**, negli anni Settanta ha avviato la produzione casearia, dedicandosi soprattutto ai **formaggi freschi della tradizione**, come il bucciato, il raviggiole e, naturalmente, lo squacquerone.

Caseificio Mambelli – S. Maria Nuova di Bertinoro (FC)

caseificio.mambelli/facebook.com

Sconfinando nella provincia di Forlì-Cesena, a Santa Maria Nuova Spallicci, frazione del comune di Bertinoro, troviamo il Caseificio Mambelli. Attivo sin **dal 1972**, ha saputo innovarsi, sempre nel rispetto della tradizione, fino a sviluppare un commercio online. Attraverso il sito si possono acquistare e ricevere direttamente a casa i loro prodotti, tra cui è da segnalare anche lo Squacquerone di Romagna DOP nell'insolita versione in **sac-a-poché**.

Centrale del Latte di Cesena – Martorano di Cesena (FC)

La Centrale del Latte di Cesena è, dal lontano 31 luglio **1959**, un punto di riferimento per la **produzione di latte fresco**. Nel tempo ha però ampliato la sua attività, che oggi conta su una vasta gamma di prodotti, tutti da latte autoctono: gelati, **yogurt** e una serie di **formaggi**, sia stagionati che freschi. Tra questi, spicca lo squacquerone, realizzato anche nella versione **senza lattosio**.

Caseificio Pascoli – Savignano sul Rubicone (FC)



caseificio.pascoli/facebook.com

L'ultima tappa sulla via dello Squacquerone di Romagna DOP ci conduce sino a Savignano sul Rubicone. Siamo ancora in provincia di Forlì-Cesena, appena prima di sconfinare nel riminese. Troviamo un'altra realtà storica legata alla produzione casearia romagnola: si tratta del Caseificio Pascoli, attivo da oltre 50 anni, che col suo squacquerone ha saputo collezionare riconoscimenti quali la **Medaglia d'Oro** nella categoria "formaggi freschi di latte vaccino-bufalino" all'**edizione 2016** del concorso *Alma Caseus* di Parma. Pascoli è un'azienda a **conduzione familiare**, arrivata oggi alla terza generazione, con una piccola bottega annessa al caseificio, dove poterne assaggiare e acquistare i prodotti.

[newsletter]

Non solo piadina: lo Squacquerone di Romagna DOP in cucina

Come abbiamo detto, lo Squacquerone di Romagna DOP si accompagna perfettamente alla piadina. Sembrano due specialità nate l'una per l'altra, tanto sanno esaltarsi nel loro matrimonio: la piada calda e trasudante i profumi del grano e dello strutto incontra la freschezza del formaggio cremoso, dal **sentore di latte**. La rucola è poi l'elemento che, con la sua punta piccantina, completa un'esperienza gustativa semplice ma appagante come poche. Ma lo Squacquerone DOP ben si presta a farcitura di altre **specialità dell'Emilia-Romagna**, come lo **gnocco fritto** e **tigelle bolognesi**, in abbinamento ai **salumi tipici**, oppure da spalmare su bruschette e crostini, magari insieme a ingredienti dalla spiccata sapidità, come le alici o i pomodori secchi, così da giocare sul contrasto tra dolce e salato. Inoltre, le sue caratteristiche lo rendono ideale nella **mantecazione di paste e risotti**. Alcuni esempi? Il risotto squacquerone e salsa di **Mora romagnola** o con

pere, noci e riduzione di vino rosso. Formaggio protagonista persino in pasticceria, dal **gelato** alla preparazione di semifreddi o **cheesecake**. Un prodotto versatile dunque, da gustare in tanti modi diversi. Anche se chi ne ama soprattutto la freschezza e il delicato equilibrio **tra dolcezza e retrogusto acidulo**, lo apprezza puro e semplice, magari affondando generosamente col cucchiaio o intingendovi un gambo di sedano o di finocchio fresco.

Si conclude qui il nostro viaggio sulla via dello Squacquerone DOP: orgoglio di una terra che parla attraverso sapori semplici e sinceri, come la sua gente. Voi conoscevate già storia e origini dello Squacquerone di Romagna DOP? E soprattutto, vi annoverate tra i suoi estimatori?

Leggi anche

- Squacquerone, crescenza o stracchino: quali sono le differenze?

**Roberto Caravaggi**

Nato a Milano, vive da sempre a Locate di Triulzi, nella provincia sud del capoluogo lombardo. Oltre a collaborare con alcune testate giornalistiche locali è food blogger per storiedifood.com, dove racconta soprattutto di specialità e piccole realtà artigianali. Il suo piatto preferito è la piadina romagnola perché, nella sua semplicità, sa appagare come poche altre cose.

Leave a Reply Cancel reply

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Comment

Name *

Email *

Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Current ye@r * Leave this field empty