

22 Febbraio 2018

Squacquerone Dop, il lato cremoso della Romagna

L'abbinamento più celebre è quello con la piadina, ma questo formaggio a pasta morbida è ottimo anche come ingrediente per primi piatti o stuzzichini



Emilia-Romagna

Il gusto è morbido e delicato, ma non senza una nota di acidula intensità. **Lo Squacquerone Dop** racchiude il lato cremoso dell'Emilia Romagna, dove si gusta abbinato all'intramontabile Piadina Romagnola [1] ma non solo. Questo formaggio color madreperla si lega da sempre alla **tradizione rurale** della regione, dove si consumava nella stagione fredda, magari abbinato a cavoli. La ricetta pare sia nota fin dai tempi dei Romani, anche se le notizie più certe [2] sulla sua produzione risalgono solo al XIX secolo con la citazione scritta in una lettera dal cardinale Carlo Bellisomi, vescovo di Cesena.

Il marchio Dop se lo è aggiudicato nel 2012, mentre il nome Squacquerone si deve alla forma poco composta che sembra adagiarsi su se stessa. La "colpa" è dell'elevata morbidezza della pasta che, tuttavia, lo rende un **formaggio spalmabile** per vocazione. Lo Squacquerone Dop è infatti a pasta molle e maturazione rapida. In base al Disciplinare [3], è prodotto a partire da latte vaccino intero nella zona geografica che riunisce le province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna e parte del territorio ferrarese. Si prepara durante tutto l'anno e deve maturare circa quattro o cinque giorni in ambiente frigorifero (3-4 gradi), dove le forme riposano avvolte in carta.

Lo Squacquerone Dop è inoltre noto per la sua buona digeribilità [4] dovuta anche all'elevata **percentuale di acqua** che contiene (circa il 60%). Una caratteristica questa che lo distingue tra i formaggi freschi a pasta molle, ovvero tra quei prodotti caseari la cui cagliata, oltre a non aver subito cottura, non è stata stagionata e non presenta crosta. Lo Squacquerone romagnolo Dop si consuma dunque freschissimo: da solo, insieme all'amata Piadina o come ingrediente per la preparazione di diversi piatti. È ottimo abbinato a verdure grigliate e salumi, ma anche come **ripieno di pasta fresca**; oppure gustato come **stuzzichino** accanto a fichi o frutta secca, accompagnato da vini bianchi leggeri e profumati.

Links

- [1] <http://www.territori.coop.it/territori/piadina-romagnola-è-davvero-il-cibo-più-amato-della-romagna>
- [2] http://www.stradavinisaporifc.it/prodotti/2/formaggi/305/squacquerone_dop
- [3] <http://www.agraria.org/prodottitipici/squacquerone-di-romagna.htm>
- [4] <http://www.territori.coop.it/territori/cremoso-e-leggero-lo-squacquerone-romagnolo-dop-re-di-cremosità>