



VILLAGGIO RURALE

[LATTIERO-CASEARIO] Prima azienda a ottenere la certificazione sul prodotto

Gli artisti del formaggio fra squacquerone e fossa

[DI CRISTIANO RICIPUTI]

Tradizione, legame con il territorio, lavoro artigianale: la ricetta del Caseificio Pascoli



[Annalisa Raduano mostra un formaggio stagionato.

a conduzione femminile».

La vendita viene effettuata direttamente tramite il negozio annesso al caseificio, oppure con contratti con la Gdo del territorio. La distribuzione aumenta notevolmente nel periodo estivo quando la Riviera romagnola accoglie milioni di turisti.

[IL PRODOTTO DI PUNTA

Lo squacquerone che esce dal caseificio Pascoli è stato il primo in Italia ad ottenere la certificazione (Cermet) per garantire l'origine tutta romagnola del prodotto, vale a dire l'uso di latte proveniente dalle province di Romagna (Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna), l'uso esclusivo di sale proveniente dalle saline di Cervia

Tradizione, legame con il territorio, lavoro di tipo artigianale: sono queste le caratteristiche del caseificio Pascoli, una piccola realtà che sorge in comune di Savignano sul Rubicone (Forlì-Cesena) al confine con San Mauro Pascoli, sulla riva di quel Rubicone che Giulio Cesare attraversò

con le sue legioni nel 49 a.C. pronunciando il fatidico "Alea iacta est".

Un dado che è tratto anche per le produzioni casearie romagnole quali lo Squacquerone e il formaggio di Fossa, entrambe punti di forza del caseificio. «La nostra attività è sorta quasi 50 anni fa – spiega **Annalisa Raduano**, contitolare insieme alla madre **Mari-nella Conti** – per volere di mio

nonno paterno. A quei tempi ogni famiglia contadina aveva almeno una vacca da latte, senza dimenticare che nelle colline della valle del Rubicone vi è sempre stata una discreta concentrazione di allevamenti di pecore. La nostra è da sempre un'attività di tipo familiare: al nonno è succeduto mio padre Luciano e, da qualche mese, l'azienda è, anche dal punto di vista formale,

[Lavorazione all'interno del caseificio Pascoli.



[Attrezzatura per fare lo squacquerone.

[**Il punto vendita**
annesso al caseificio.

(Ravenna), la produzione effettuata senza l'aggiunta di crema di latte.

«Si tratta di un formaggio di cui è attestata l'origine da diversi secoli – aggiunge la titolare – ed è un prodotto fresco, senz'altro è tra i latticini più tipici della Romagna rurale. Nelle tradizioni della civiltà contadina lo Squacquerone veniva spesso portato in tavola con cavoli e piadina. È anche un ingrediente dei cappelletti. Per i prossimi mesi è attesa la certificazione Dop».

Oltre al latte, l'altro ingrediente dello Squacquerone è il sale che deve essere rigorosamente di Cervia e non uno qualsiasi, non tanto per motivi campanilistici, ma quanto per una buona resa qualitativa. Il sale di Cervia è definito 'dolce' grazie alla limitata presenza di solfati di magnesio, calcio, potassio e di cloruro di magnesio i quali conferiscono al sale stesso un retrogusto amarognolo.

«Per un prodotto di qualità – aggiunge Annalisa Raduano – serve un sale che non alteri il delicato sapore dello Squacquerone il quale trova poi il suo abbinamento migliore con la piadina. Il nostro caseificio usa il sale di Cervia nella linea di formaggi dedicati al territorio».

Il procedimento per questo formaggio è, per sommi capi, il seguente: il latte viene portato a 40 °C nella vasca polivalente, vi si aggiungono il sale e poi i fermenti. Al caseificio Pascoli, nel rispetto della tradizione e della certificazione, non si usa panna, ma solo latte romagnolo. Dopo 20 minuti di riposo si agita e si aggiunge il caglio, poi si rompe la pasta a mano e, girando la vasca poli-



[**IDENTIKIT AZIENDALE**

Nome azienda: Caseificio Pascoli

Località: Savignano sul Rubicone (Forlì-Cesena)

Quantità annue lavorate: 10mila quintali di latte vaccino; 500 q di latte di pecora

Prodotti di punta: Squacquerone di Romagna, Formaggio di Fossa

Staff: 10 persone

valente, si vanno a riempire tutte le fustelle le quali vengono lasciate riposare in frigo per un paio di giorni al fine di far raggiungere la giusta acidità. In media lo si commercializza dal terzo giorno.

[**IL FOSSA**

Un fascino antico e misterioso, come le grotte tufacee in cui viene fatto stagionare, è quello emanato dal formaggio di Fossa prodotto nella bassa Romagna e nel Montefeltro. In pratica, caciotte di latte di pecora o misto vaccino vengono chiuse in apposite grotte e tolte dopo tre mesi, in novembre. L'origine è antichissima: vi sono documenti che ne attestano l'esistenza già nel XV secolo. Come abbia avuto origine questo prodotto non è chiaro: c'è chi dice che non sia altro che un metodo di conservazione, mentre altre fonti affermano che all'origine lo scopo era quello di preservare i formaggi dalle ruberie delle truppe in transito in un'area sempre

soggetta a guerre e passaggio di milizie armate.

«Siamo soci del Consorzio di tutela del Fossa – spiega Raduano – e la culla di stagionatura è a Sogliano al Rubicone, a pochi chilometri dalla nostra sede. Qui vi sono alcune fra le fosse di tufo più antiche di tutta la Romagna che si trovano al centro del paese, spesso con l'imbocco dalle cantine di abitazioni private».

Per ottenere il Fossa Dop le forme devono essere prodotte con latte locale. La prima fase di stagionatura viene effettuata, per due mesi, negli ambienti del caseificio, mentre l'affinatura di tre mesi, da agosto a novembre, si effettua appunto a Sogliano o nelle altre località previste dal disciplinare, come Talamello.

Si distinguono quattro fasi di produzione: preparazione, infossatura, stagionatura e sfossatura. La preparazione della fossa consiste nel bruciarvi paglia all'interno, per togliere l'umidità accumulata;

[**Il formaggio di Fossa.**

in tal modo si ha una sorta di sterilizzazione contro i microrganismi che potrebbero alterare la fermentazione. Si passa poi al rivestimento delle pareti per isolare il tufo, con uno strato di circa dieci centimetri di paglia sostenuta da un'impalcatura di canne verticali, legate orizzontalmente da cerchi di legno; sul fondo vengono sistemate tavole di legno. A questo punto segue l'infossatura del formaggio, chiuso in sacchetti di panno (preferibilmente bianco) sui quali i proprietari delle fosse avevano precedentemente apposto due numeri: il primo corrispondente al proprietario, il secondo al peso (espresso tradizionalmente in libbre). I sacchetti vengono accatastati fino all'imboccatura della fossa, che viene poi riempita e coperta con teli atti ad evitare al massimo la traspirazione; viene chiusa tramite un coperchio di legno sigillato con gesso. La stagionatura dona al formaggio un gusto forte e un aroma intenso, gli conferisce una maggiore digeribilità e migliori caratteristiche nutritive. Causa inoltre una perdita di siero e di grasso e, mediante la compressione dovuta al peso, fa perdere a gran parte dei formaggi la forma rotonda. ■