



Il marito ideale della piadina

di Riccardo Castaldi

**IN ROMAGNA LO SQUACQUERONE SERVITO CON LA PIADINA DÀ VITA
A UNO DEI MATRIMONI GASTRONOMICI PIÙ RIUSCITI E APPREZZATI**

Molti di coloro che si avvicinano alle peculiarità gastronomiche della Romagna rimangono stretti da un formaggio dal nome strano e simpatico, ovvero lo squacquerone, squaquaron in dialetto romagnolo. Immane presenza nelle osterie e nelle trattorie degne di tale nome, lo squacquerone viene servito con affettati e piadina, con la quale forma, per gusto e semplicità, uno dei matrimoni gastronomici più riusciti di questa terra.

Si tratta di un formaggio prodotto con latte vaccino a pasta molle che si presenta cremoso e deliquescente, privo di crosta e di colore bianco madreperlaceo uniforme e che viene consumato fresco. Come descritto nella relazione tecnica redatta per l'ottenimento della

DOP, il suo sapore è gradevole, dolce e dotato di una punta acidula, salato ma non in maniera marcata; l'aroma è delicato, tipicamente di latte, con una leggera nota erbacea. Lo squacquerone affonda le proprie radici nella tradizione rurale della Romagna, dove in passato veniva prodotto per lo più col latte dei bovini destinati al lavoro dei campi, rappresentando un'importante fonte di sostentamento per la famiglia contadina. Le sue caratteristiche garbate e lievi lo rendono idoneo ad un consumo frequente – se non quotidiano – per cui è da sempre il formaggio dei romagnoli per eccellenza. Consumato in tutto il centro – nord Italia, lo squacquerone vanta estimatori anche all'estero tra coloro che d'estate frequentano la riviera romagnola.

UN PO' DI STORIA

Secondo quanto riportato da Antonio Mattioli nel vocabolario Romagnolo – Italiano stampato nel 1879, lo scrittore Petronio Arbitro, vissuto nel I secolo d.C. e autore del Satyricon, chiamò “caseum molleum” quello che con ogni probabilità potrebbe identificarsi oggi con lo squacquerone; Mattioli definisce lo squacquerone “un formaggio tenero, burroso e squaccherato o squacquerato, cioè quasi liquido”, racchiudendo in poche parole le sue caratteristiche essenziali.

Nonostante le umili origini, lo squacquerone, legato da sempre all'alimentazione di tutti i giorni, è stato apprezzato anche da personaggi illustri, tra i quali spicca il cardinale Carlo Bellisomi, vescovo di Cesena, che tenne una corrispondenza col vicario generale delle diocesi cesenati Casali, avente come soggetto per l'appunto questo cremoso formaggio.

Il cardinale Bellisomi, nel corso del lungo soggiorno a Venezia per partecipare al conclave che elesse al soglio papale il cardinale cesenate Chiaromonti col nome di Pio VII, in una lettera datata 15 febbraio 1800 chiede notizia degli squacqueroni richiesti e non ancora giunti alla sua mensa. Le parole usate dal cardinale Bellisomi sono le seguenti: “Fin'ora nulla so de Squacqueroni, ma in questa mattina se ne farà diligenza da Franciscone. Ed intanto Ella ringrazi il Bazzocchi da mia parte”.

In una lettera datata 1 marzo 1800, è invece premura di don Luigi Vittori, segretario del Cardinale, confermare finalmente l'arrivo dei formaggi, usando testuali parole: “Sono giunti nel Lunedì di Carnevale i Squacqueroni in ottimo stato. Sono stati graditissimi dal nostro Emo (Eminentissimo), ed io prego la di Lei bontà ringraziare il Signor D. Domenico Bazzocchi a cui per mancanza di tempo non posso scrivere”.

La prolungata permanenza a Venezia iniziava probabilmente a stancare il Cardinale, sempre più desideroso di far ritorno in Romagna. Non essendo ovviamente possibile abbandonare il conclave, aveva quindi pensato di alleviare le proprie giornate continuando a gustare i cibi ai quali era da lungo tempo abituato e legato, facendosi inviare degli squacqueroni che potessero farlo sentire in Romagna.

COME SI PRODUCEVA

La produzione dello squacquerone avveniva in passato per lo più nel periodo compreso tra novembre e marzo quando, in assenza di frigorifero, le basse temperature consentivano di prolungarne la conservazione di qualche giorno.

L'azdòra - termine romagnolo che identifica la reggitrice, colei che presiedeva al governo della casa - utilizzando il paiolo di rame scaldava nel camino il latte appena munto, dopodiché vi aggiungeva il caglio, ricavato dallo stomaco essiccato di agnelli e vitelli oppure anche dal cardo, quest'ultimo in grado di caratterizzare il formaggio conferendogli una tipica nota amarognola.

Mantenendo il paiolo vicino al fuoco, la cagliata forma-

tasi veniva rotta con l'ausilio della ramina, non in maniera casuale ma bensì sollevandone strati orizzontali, che venivano posti nello scolapasta o in piccoli cestelli di vimini atti a favorire lo spurgo del siero; l'economia domestica della famiglia patriarcale prevedeva che il siero fosse recuperato ed utilizzato per cuocere il riso. Dopo essersi spurgato, il formaggio veniva rovesciato su foglie di cavolo o di fico dove, per la propria caratteristica consistenza cremosa, si allargava “squacquerandosi”.

Salato con sale fino, lo squacquerone era immediatamente messo in vendita o consumato nel giro di pochi giorni. Considerato il breve periodo di conservazione, la produzione dello squacquerone destinato alla vendita veniva programmata in modo che fosse pronto il giorno in cui si svolgevano i mercati dei paesi e delle città che si intendeva raggiungere.

Come ricordato da Luigi Pasquini, poliedrico artista nonché testimone della cultura romagnola, una volta che il formaggio era tolto dal “suo giaciglio verde” e posto nel piatto per essere consumato, era tradizione concedere la foglia di cavolo ai bambini che ripulivano avidamente tutti gli incavi della lamina nei quali si era annidata “la virtù del formaggio squacquerone”.

ALL'INSEGUIMENTO DELLA DOP

Dieci tra i principali produttori di questo formaggio hanno costituito l'associazione “Squacquerone di Romagna Dop”, che ha tra i principali obiettivi l'ottenimento della denominazione d'origine protetta, fondamentale per tutelare l'origine e la tipicità del prodotto e per garantire al contempo un elevato standard qualitativo. Dopo alcuni anni di stasi, pare essersi messo nuovamente in moto l'iter burocratico che dovrebbe portare al riconoscimento della DOP, grazie proprio alla caparbia e alla spinta dei membri dell'associazione.

Il disciplinare proposto prevede che per la produzione dello squacquerone si parta da latte vaccino intero proveniente dall'area tipica di produzione del formaggio, comprendente esclusivamente le provincie di Forlì - Cesena, Rimini, Ravenna e Bologna; le razze di riferimento per la produzione del latte sono la Frisone, la Bruna e ovviamente la Romagnola.

Dopo la pastorizzazione, mantenendo una temperatura di 35 - 40°C, vengono inoculati fermenti lattici autoctoni e aggiunto il caglio di vitello, in modo da ottenere la coagulazione in 15 - 30'. Si procede poi alla rottura della cagliata, a cui segue un periodo di riposo; si esegue quindi un'agitazione della cagliata, fondamentale per favorire lo spurgo del siero e per ottenere la consistenza cremosa tipica. Successivamente la cagliata viene messa negli appositi stampi forati, che sono rivoltati almeno una volta nel corso delle 24 ore al fine di favorire un'ulteriore eliminazione del siero. Si procede con la salatura, qualora non sia stato aggiunto cloruro di sodio al latte prima della cagliatura, che avviene in salamoia, a cui segue un breve periodo di maturazione, compreso tra 1 e 4 giorni, durante il quale gli squacqueroni sono stoccati ad una temperatura compresa tra 3 e 6°C.

