

Generalità	Squacquerone di Romagna	
Presentazione	<p><b>Squacquerone di Romagna</b></p> <p>Formaggio a pasta spalmabile e a maturazione rapida, ottenuto con latte vaccino intero, coagulato con caglio di vitello liquido.</p> <p>Le tecniche di produzione sono rimaste molto simili a quelle del passato e devono prevedere tempi di lavorazione che cambiano con la stagione: maggiori in inverno e più brevi in estate in modo da evitare il più possibile il problema della gessatura del formaggio, ovverosia una compattezza eccessiva della pasta.</p> <p>Il suo nome deriva dal dialetto romagnolo "squaquaròn" che ne indica l'elevata capacità di trattenere acqua e l'impossibilità, una volta impiattato, di mantenere una forma precisa, "squagliando" come una morbida crema. Senza crosta ne buccia, di colore bianco, madreperlaceo, ha un profilo olfatto-gustativo gradevole, dolce, con una punta acidula, il salato è presente ma non in modo evidente. L'aroma è delicato, tipicamente di latte, con una nota erbacea.</p> <p>Si utilizza sia da tavola che da cucina. Oltre alla tradizionale Piadina spalmata di Squacquerone, prosciutto crudo e rucola, può sostituire egregiamente la panna e la besciamella nella preparazione di paste al forno (lasagne, cannelloni), o mantecate.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 679/2012	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Emilia-Romagna
	Province-Zona	Province di: <b>Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna, Ferrara</b> (parte del territorio delimitata a ovest dalla S.S. n. 64 – Porrettana - e a nord dal fiume Po).
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento. Vacche di razze bovine allevate nell'area geografica indicata.
	Alimentazione	<p>L'alimentazione delle bovine è composta da foraggi e insilati per almeno il 60%, integrata da mangimi.</p> <p>I foraggi sono costituiti da essenze botaniche coltivate, ricche di fibre, che, in parte o come insieme di fusto e foglie, vengono somministrate agli animali.</p> <p>I foraggi utilizzabili, prodotti per almeno il 60% nel comprensorio di produzione dello Squacquerone di Romagna DOP, sono: fieni e/o foraggi disidratati e insilati.</p> <p>I mangimi hanno la funzione di concentrare principi nutritivi ad elevato valore energetico e possono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proteici: leguminose in granella quali soia, fave, piselli, girasoli; nonché farine di estrazione di soia e di girasole;</li> <li>- fibrosi: polpe secche, crusche e buccette di soia;</li> <li>- energetici: granella di mais, orzo, frumento, sorgo, avena, olii vegetali, olio di soia, semi di lino integrale estruso</li> </ul> <p>Le qualità specifiche dei foraggi coltivati integralmente nella zona geografica delimitata, ricchi in zuccheri e in fibra altamente digeribile, determinano un regime alimentare caratteristico per le bovine, contraddistinto da un basso livello di apporti energetici provenienti da grassi ed amidi, compensato dall'energia apportata da questi foraggi tipici della zona. In tal modo si ottiene un latte povero di proteine e grassi che determina la caratteristica tipica dello Squacquerone: la mancanza di nervo.</p> <p>Nell'alimentazione delle bovine da latte destinato alla produzione del formaggio Squacquerone di Romagna DOP è vietato l'uso di residui della lavorazione di cavoli e la barbabietola da foraggio.</p>
Organismi di tutela	<p><b>Associazione per la promozione dello Squacquerone di Romagna dop</b></p> <p>c/o CNA di Forlì-Cesena - Via Pelacano 29 Forlì (FC)</p> <p>Tel. +39 0543 770111 fax +39 0543 770143</p> <p>email cna@cnafc.it</p> <p>web www.cnafc.it</p>	
Storia	<p>Il suo nome deriva senz'altro da una voce dialettale usata per descrivere la caratteristica consistenza di questo formaggio.</p> <p>Ha origini antiche (<i>Squaquaron</i>) ed è molto legato all'ambiente rurale dove era consuetudine produrlo e consumarlo durante il periodo invernale grazie alla maggiore possibilità di conservarlo per alcuni giorni.</p> <p>L'area di produzione, fin dai tempi più lontani, vedeva la presenza di aziende agricole caratterizzate soprattutto da produzioni vegetali, e l'allevamento dei pochi capi aveva la duplice funzione "da latte" e "da lavoro". Il latte usato per il consumo umano, veniva in parte trasformato in Squacquerone per consentirne una maggiore conservabilità nel tempo e aveva la funzione di integrare, attraverso lo scambio di prodotti, il reddito dell'agricoltore.</p>	

	<p>Già nel primo secolo l' autore del Satyricon, Petronio (27-66 d.c), citava il "caseum mollem" (formaggio molle), che potremmo considerare l'antenato di tutti i formaggi molli come lo Squacquerone e gli stracchini.</p> <p>Uno dei primi documenti dove viene menzionato risale al 15 febbraio 1800. Si tratta di una lettera che il Vescovo di Cesena cardinale Bellisomi (1736-1808), fa recapitare al Vicario generale Casali della sua Diocesi. Il Vescovo era impegnato al lunghissimo Conclave di Venezia per l' elezione a Papa Pio VII del Cardinale Barnaba Niccolò Maria Luigi Chiaramonti (1742-1823) e si lamentava del mancato arrivo dei formaggi ordinati, dei quali evidentemente era molto goloso: " <i>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</i> ".</p> <p>Ottenuto quanto desiderato, il 1 marzo dello stesso anno, il Vescovo, per mano del suo segretario, scrive: " <i>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 Sig. D. Domenico Bazzocchi a cui per mancanza di tempo non posso scrivere</i>". Non è dato sapere se alla sua mensa si sedette anche il futuro pontefice, Cardinale Chiaramonti, cesenate anch'egli, sicuro conoscitore della specialità!</p> <p>Altri scritti, più recenti, si trovano in "Rubiconia Accademia dei Filopatrìdi di Savignano" uno scritto della metà degli anni Sessanta, apparso nel Quaderno X del 1970, di Luigi Pasquini (1897-1977), disegnatore, narratore e pubblicista, attento testimone della cultura romagnola del secolo scorso. Rivolgendosi all'amico poeta e Senatore Aldo Spallici (1886-1973) fondatore della rivista La Piè, parla del formaggio, esaltandone la bontà legata a ricordi della sua infanzia: " <i>Rivedo mia madre che torna dalla spesa e che appoggia la sporta sul tavolo, ed estrae religiosamente il formaggio Squacquerone, sovrapposto a tutte le altre cose. Bianco, com'è, lo toglie dal suo giaciglio verde, e l'operazione mi ricorda quella dei "maestri maiolicari" che sfornano i "pezzi" dopo la cottura. Pone il formaggio nel piatto e passa la pesante foglia di cavolo a me. E' un momento indimenticabile, magico. Fino dai momenti della lontana infanzia, in virtù del formaggio squacquerone, quel momento, io, l'ho sempre qui, dentro di me</i> ". La foglia di cavolo è citata in quanto lo Squacquerone veniva spesso portato in tavola con cavoli e piadina.</p>
--	---

Descrizione		Squacquerone di Romagna
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Termizzato o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Cremoso
	Tecnologia	
	Stagionatura	Freschissimo.
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Dipende dal contenitore in cui viene posto, in quanto la sua consistenza molto cremosa, non gli consente di presentarsi compatto.
	Facce Dimensioni (cm)	n.a.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.
Peso	Kg	0,100 ÷ 2,0 kg
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente (non deve avere nemmeno "buccia").
	Aspetto	Adagiato su sé stesso (da questa caratteristica deriva il nome).
	Colore	Bianco madreperlaceo
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco madreperlaceo.
	Struttura	Morbida, cremosa, adesiva, deliquescente, di elevata spalmabilità.

		Le caratteristiche fondamentali, che hanno contribuito nel modo più significativo alla reputazione dello Squacquerone di Romagna, sono la sua consistenza cremosa-gelatinosa e la sua elevata spalmabilità dovuta alla mancanza di "nervo".
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Bassa
	<b>Persistenza</b>	Bassa
	<b>Riconoscimenti</b>	Delicato, tipicamente di latte, con una leggera nota erbacea;
	<b>Retrogusto</b>	
<b>Sapore</b>	<b>Dolce Salato</b> <b>Acido Amaro</b>	Gradevole, dolce, con una punta acidula; il salato è presente ma non in modo evidente.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Cremosa, adesiva, deliquescente, poco solubile.
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	46 ÷ 59 %
	<b>Umidità %</b>	58 ÷ 69 %
	<b>pH</b>	Compreso tra 4,75 ÷ 5,35.
	<b>Carica batterica</b>	All'immissione al consumo deve presentare una carica in fermenti lattici vivi non inferiore a $1 \times 10^6$ / g.

<b>Utilizzo</b>		<b>Squacquerone di Romagna</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ideale per merende, antipasti, spuntini e cene a base di insalate fresche. Ottimo da spalmare sulla piadina calda, su fette di pane tostato, arricchite con prosciutto crudo e verdure grigliate o sott'olio.
	<b>In cucina</b>	Può essere utilizzato come "legante" di salse per condire paste calde o fredde.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina con vini bianchi, giovani, freschi, moderatamente aromatici e poco persistenti. Per la piadina con squacquerone e prosciutto è classico l'abbinamento con il Colli Romagna Centrale Bianco, o il Pagadebit di Romagna.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	Verdure fresche, o grigliate e/o sott'olio
	<b>Pane</b>	Piadina romagnola, pane casereccio tostato.

<b>Produzione</b>		<b>Squacquerone di Romagna</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Allevamento È un latte che acquisisce proprietà particolari e risulta essere povero in proteine e grassi in virtù del regime alimentare delle bovine e sul quale ha impatto determinante la indicata zona geografica delimitata.			

		<p>Il latte impiegato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve presentare un tenore di materia grassa non inferiore al 3,5% peso/volume e un tenore di materia proteica non inferiore al 3 % peso/volume.</li> <li>• non deve contenere conservanti.</li> </ul>
	<b>Munte</b>	<p>Più mungiture.</p> <p>Il latte deve essere raccolto entro 48 ore dalla prima mungitura.</p>
	<b>Trattamenti Fisici</b>	<p>Intero</p> <p>Al momento del ritiro dalla stalla, il latte deve avere una temperatura non superiore a 6 °C. Il latte consegnato allo stabilimento di trasformazione deve avere una temperatura non superiore a 10 °C e può essere conservato ad una temperatura non superiore a 6 °C.</p> <p>Se il latte presenta un pH <math>\geq</math> 6,60 è consentita la pratica della prematurazione del latte, che consiste nel conservare in stoccaggio il latte ad una temperatura di 8÷12°C per 12÷24 ore.</p>
	<b>Trattamenti Termici</b>	<p>Prima della sua lavorazione il latte crudo viene sottoposto a trattamento di pastorizzazione o termizzazione.</p> <p>La pastorizzazione del latte per la produzione di un formaggio a brevissima maturazione, come lo Squacquerone di Romagna DOP, avviene secondo il metodo HTST (un trattamento termico in flusso continuo per 15 sec a 71,7 °C).</p> <p>Può essere inoltre applicato il metodo di pastorizzazione LTLT, o trattamenti termici equivalenti.</p> <p>In alternativa alla pastorizzazione, si può applicare la termizzazione, in tale caso il saggio della fosfatasi dovrà dare reazione positiva.</p>
	<b>Aggiunte</b>	<p>Innesto naturale per avviare la fermentazione: di origine autoctona, proveniente e ottenuto nell'area di produzione, con acidità non superiore a 16° SH su 50 ml e utilizzato entro 4 giorni dalla sua preparazione. La specie batterica impiegata è lo <i>Streptococcus thermophilus</i>.</p> <p><b>NOTA</b></p> <p>Le tecniche di produzione sono rimaste molto simili a quelle del passato e devono prevedere tempi di lavorazione che cambiano con la stagione: maggiori in inverno e più brevi in estate. La capacità e l'esperienza dei produttori è importante per ottenere la giusta consistenza del formaggio.</p>
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	35 ÷ 40 °C.
	<b>Tempo</b>	10 ÷ 30 minuti.
	<b>Tipo di caglio</b>	<p>Caglio di vitello liquido, con titolo presamico tra 1:10.000 e 1:40.000, nella quantità di 15÷50 ml/hl di latte.</p> <p>Il caglio di vitello impiegato deve presentare un contenuto minimo di chimosina pari al 75%.</p>
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	<p>Fino all'ottenimento di grumi della grossezza di circa una "noce".</p> <p>Il coagulo deve essere in grado di incorporare nelle sue maglie una quantità di umidità in modo da conferire la tipica cremosità e spalmabilità.</p> <p>Dopo la rottura, la cagliata viene lasciata riposare per un tempo non inferiore ai 5 minuti, sempre ad una temperatura compresa tra 35 ÷ 40 °C;</p>
<b>Formatura</b>		<p>Scarico della cagliata all'interno di appositi stampi forati che vengono rivoltati almeno una volta nel corso delle 24 ore al fine favorire la separazione del siero.</p> <p>Gli stampi vengono lasciati a temperatura ambiente per un tempo massimo di 3 ore, poi vengono posti in una cella a temperatura non superiore ai 15 °C.</p>
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Salatura</b>	<p>In salamoia al 16÷24% di cloruro di sodio, mantenuta ad una temperatura inferiore a 20 °C.</p> <p>Il tempo di permanenza del formaggio in salamoia è compreso tra 10÷40 minuti/Kg di prodotto.</p> <p>Il processo di salatura può <b>anche</b> essere effettuato, in aggiunta o sostituzione al precedente, <b>aggiungendo cloruro di sodio al latte</b>, esclusivamente prima della fase di cagliatura, in quantità di 400 ÷ 800 g/100 litri di latte.</p> <p>Per chi applica la tecnologia della salamoia non solo per salare, ma anche per abbassare la temperatura del prodotto e rallentare la fermentazione, l'aggiunta di una quota di sale in caldaia consente di accorciare i tempi in salamoia, migliorando la struttura del prodotto finito.</p>
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	1 ÷ 4 giorni.
	<b>°C – UR %</b>	In ambienti con temperature di 3 ÷ 6 °C

	Cura forma	
<p><b>Confezionamento</b></p>		<p>Le operazioni di confezionamento dello Squacquerone di Romagna devono essere effettuate all'interno della zona geografica delimitata in quanto essendo privo di crosta, quindi edibile al 100%, è particolarmente soggetto a rischio di post-contaminazione e quindi di deterioramento per accrescimento della carica microbica ambientale che potrebbe entrare in contatto con la superficie del prodotto durante le varie fasi.</p> <p>Inoltre poiché lo Squacquerone di Romagna, quale prodotto fresco, deve evitare tutti i fenomeni di crescita microbica durante la sua vita commerciale, onde evitare rischi di deterioramento deve essere confezionato all'interno dello stesso stabilimento di produzione certificato.</p> <p>L'imballo primario dello Squacquerone di Romagna DOP è costituito da carta per alimenti, o da appositi contenitori idonei a contenere il prodotto, caratterizzato dalla particolare consistenza molle e cremosa.</p> <p>Sulla confezione dovranno comparire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la dicitura "Squacquerone di Romagna - Denominazione d'Origine Protetta" o "Squacquerone di Romagna - DOP",</li> <li>• il logo comunitario,</li> <li>• il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell' azienda produttrice/confezionatrice.</li> </ul> <p>Sull'involucro è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.</p> <p>Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 0 e +6 °C.</p> <p><b>La temperatura massima di conservazione deve essere indicata in etichetta.</b></p>

μT