

Nasce a Predappio lo **SQUACQUERONE** tutto **BIO**

(Foto Dell'Aquila)

Nell'azienda della famiglia Zanetti-Moschini, in provincia di Forlì-Cesena, i prodotti sono rigorosamente biologici. Qui si vende, anche in forma diretta, uno dei formaggi più famosi della Romagna, oltre alla speciale ricotta ottenuta con acqua termale.

GIUSEPPE DI PAOLO

Due volte la settimana, la luce nel caseificio "Il Sasso" dell'azienda Zanetti-Moschini, in quel di Predappio (FC), si accende alle quattro del mattino. Succede quando fanno lo squacquerone, formaggio storico della Romagna, oggi in dirittura d'arrivo per ottenere la denominazione d'origine protetta. Al lavoro c'è Cristina Moschini, titolare dell'azienda assieme al marito, Lorenzo Zanetti. Nella divisione dei compiti, lei è la "regina" del caseificio, dove arriva il latte della stalla, territorio del marito e del figlio maggiore Marco, diciottenne, che ha scelto di proseguire l'attività di famiglia. L'azienda è tutta biologica, a partire dalla terra per arrivare ai formaggi sul bancone dello spaccio aziendale e a quelli che vengono consegnati in vari negozi della vallata del Rabbi, fino a Forlì. Cento ettari di seminativi, quaranta in proprietà e sessanta in affitto, coltivati a foraggio, fava, pisello proteico e orzo, che costituiscono l'alimentazione di sessantacinque capi bovini, di cui venticinque in lattazione. «Abbiamo fatto questa scelta dieci anni

fa - spiega Lorenzo - per usufruire dei contributi comunitari per l'erba medica». Una decisione presa, però, non solo per gli incentivi economici. I proprietari, infatti, sono convinti sostenitori del biologico nella coltivazione e nell'allevamento, anche per il grande rispetto che hanno verso gli animali. «Non ci interessa - dicono - avere vacche in grado di produrre grandi quantità di latte; ci bastano rese normali, ottenute con un'alimentazione che si basa solo sulle produzioni aziendali».

DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

Dai venti capi, che Lorenzo munge alle sei e alle diciotto di ogni giorno, ricava tre quintali di latte, che vengono lavorati nel caseificio. Fino ad alcuni mesi fa lo consegnavano alla Centrale di Cesena, poi hanno ritenuto più conveniente accorciare la filiera e arrivare il più vicino possibile al consumatore. Il latte viene trasformato, oltre che in squacquerone, anche in ravaggiolo, ricotta, caciotte, scamorze e tomini. Unica, nel suo genere, è la produzione della ricotta, lavorata con un metodo che risale alla notte dei tempi: dopo aver portato il siero alla giusta temperatura

(87°C), viene aggiunta acqua delle terme della Fratta, località vicino Predappio, rigorosamente controllata e ammessa dall'Asl per la produzione di ricotta biologica. «Una volta - ricorda Cristina - tutte le famiglie, per fare questo formaggio, utilizzavano acque che sgorgavano dalle piccole sorgenti termali nella vallata. È un'acqua che ha la giusta acidità e un buon contenuto di sale per questo uso».

Ai prodotti tradizionali, Cristina ne ha affiancati alcuni innovativi, come la "cotoletta di formaggio", di primo sale, impanato, da cuocere al forno. Trenta litri di latte fresco al giorno vanno in vendita diretta. «Anche quando non faccio lo squacquerone - afferma - la giornata inizia presto, attorno alle sei del mattino, per avere formaggi e ricotta pronti per la vendita del giorno». Nel caseificio e nello spaccio la titolare viene aiutata, in alcuni periodi, da una dipendente a tempo determinato. L'attività frenetica ha uno stop la domenica: si mungono le mucche, ma la produzione e lo spaccio dei formaggi restano fermi. È una scelta che i genitori hanno fatto per poter seguire i tre figli - Marco, Alessandro e Riccardo - che frequentano le scuole superiori.

LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della circolare ministeriale n. 10/1999)

Formaggi.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Squacquerone di Romagna, *squaquaron*.

Territorio interessato alla produzione

L'area di produzione, trasformazione ed elaborazione è rappresentata dai territori delle provincie di Ravenna, Forlì, Rimini e Bologna.

Descrizione sintetica del prodotto

Lo "Squacquerone di Romagna" è un formaggio da tavola a pasta molle ottenuto dal latte intero vaccino proveniente esclusivamente da allevamenti situati nell'area tipica di produzione. Si presenta privo di crosta e di colore bianco madreperlaceo, caratteristiche fondamentali per il riconoscimento del prodotto. È un formaggio a breve maturazione, con un contenuto di grassi sulla sostanza secca compreso tra il 46% e il 55% e un'umidità, riferita al peso totale, variabile fra il 59% e il 69%.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Al latte vaccino intero proveniente dall'area tipica, dopo pastorizzazione, sono aggiunti fermenti lattici autoctoni, sotto forma di latte innesto liquido, e viene così trasferito in caldaia. Il latte deve essere coagulato ad una temperatura tra i 35° e i 40°C con aggiunta di caglio di vitello, per ottenere la coagulazione entro 15-30 minuti. La rottura della cagliata procede fino a che i grumi abbiano raggiunto la dimensione di una noce. Segue un periodo di riposo, sempre a temperatura compresa tra 35° - 40°C, nel corso del quale la cagliata si assesta ad un valore di pH compreso tra 5,90 e 6,20. Trascorso il periodo di riposo, la cagliata viene trasferita in appositi stampi forati della capacità massima di 2 chilogrammi, rivoltati alcune volte nell'arco di 24 ore per favorire lo spurgo del siero rimasto. La salatura è effettuata in salamoia. In alternativa, è consentita la salatura del latte attraverso l'aggiunta di cloruro di sodio. Al termine del processo produttivo, lo "Squacquerone di Romagna" deve presentare un pH compreso tra 5 e 5,30. La maturazione è breve, compresa tra 1 e 4 giorni, in ambiente con temperatura di 3 - 6°C e umidità superiore al 90%. È vietata la stufatura del formaggio in apposita camera calda. La produzione avviene durante l'intero arco dell'anno.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Si utilizzano materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali sono autorizzati ai sensi delle norme igienico-sanitarie e non necessitano di deroghe.

Storia accertata

Lo "Squacquerone di Romagna" è un formaggio dalla storia antica, fortemente legato all'ambiente rurale, dove era consuetudine produrlo e consumarlo durante il periodo invernale, grazie alla maggiore possibilità di conservazione. Nonostante l'origine umile, era apprezzato e consumato anche da palati più raffinati, come dimostra la corrispondenza inviata dal Cardinale Bellisomi, vescovo di Cesena, al vicario generale della diocesi cesenate. In particolare, in una di queste missive, datata 15 febbraio 1800, il Cardinale chiede notizia sugli Squacqueroni richiesti, e non ancora pervenuti, alla sua mensa.

Antonio Mattioli, nel *Vocabolario Romagnolo-Italiano* da lui redatto e dato alle stampe nel 1879, alla voce "Squaquaron" rimanda, per una dettagliata spiegazione, al vocabolo "Tumen". Tale voce, come dice Mattioli, «è forse derivata da Toma, che significa formaggio grasso, formaggio quagliato, formaggio spannato». L'autore si spinge oltre nella spiegazione, ricordando che Petronio Arbitro, scrittore del primo secolo dopo Cristo, definisce *Caseum mollem* quello che oggi potrebbe trovare riscontro nel formaggio Squacquerone. Sempre secondo Mattioli, Giacinto Carena, erudito in scienze naturali vissuto tra la fine del Settecento e la metà dell'Ottocento, definisce lo Squacquerone "Cacio tenero", "Cacio fresco", o "Caciolino", da mangiarsi subito, umido e poco sodo, precisando che, conservato alcuni giorni, diventa grasso e filante. Altre testimonianze storiche su questo formaggio giungono da Luigi Pasquini (1897-1977), disegnatore, grafico, xilografo, narratore e pubblicitario, attento testimone della cultura riminese e romagnola dagli anni Venti agli anni Settanta. In un suo scritto, apparso nel *Quaderno X* del 1970 in *Rubiconia Accademia dei Filopatri di Savignano*, rivolgendosi all'amico Aldo Spallici, Pasquini parla dello Squacquerone esaltandone qualità e tipicità. Continua poi il suo scritto ricordando quello che è ancora l'accompagnamento più diffuso nel consumo di questo formaggio: la piadina. Anche Spallici, infine - nella poesia in dialetto *La Piè cun e' Squaquaron* - ricorda l'abbinamento con la piada e con il vino Albana, altra delizia della tavola romagnola. ■

(a cura di Milena Breviglieri)

Il caseificio ha ottenuto il bollino Ce, e Lorenzo ci fa vedere tutti i controlli e le autorizzazioni: «È una scelta - sostiene - che ci consente di vendere il nostro prodotto anche in altri negozi. L'unico modo per spuntare dei prezzi che ripaghino il lavoro». Convinti sostenitori della valorizzazione del territorio, gli Zanetti-Moschini vendono nello spaccio anche prodotti di aziende della vallata, dal miele al pecorino, dalla grappa alle confetture. All'attività principale di produzione del formaggio, hanno affiancato la macellazione di due vitelli al mese, e le prenotazioni della carne arrivano a novanta giorni. Un'integrazione del reddito viene anche dai caval-

li, tenuti a pensione in una vecchia stalla di bovini riadattata.

«Per un'azienda agricola, in un periodo di crisi generale, è vitale cogliere più opportunità possibili» commentano i titolari, ricordando che quando si sposarono, vent'anni fa, le spese delle nozze «furono coperte dai ricavi di un campo di grano duro, che oggi da queste parti non viene più fatto, perché con i costi e i prezzi attuali sarebbe una coltura in perdita». ■



Nella foto i titolari dell'azienda: Lorenzo Zanetti e la moglie Cristina Moschini. (Foto Dell'Aquila)