

SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

Lo "Squacquerone di Romagna" (Squaquaron) è un formaggio dalle origini antiche, di tradizione rurale, prodotto e consumato nel periodo invernale grazie alla maggiore possibilità di conservarlo per alcuni giorni. Si tratta di un formaggio vaccino a pasta molto molle, senza crosta e con una forma rotonda e adagiata su se stessa.

Cremoso e morbido è quasi spalmabile e l'abbinamento per eccellenza è con la piadina romagnola.



Storia:

Se è vero che l'origine è rurale, lo Squacquerone era però apprezzato e consumato anche da palati più fini, come dimostra la corrispondenza inviata dal cardinale Bellisomi, vescovo di Cesena, al vicario generale della diocesi cesenate Casali. In una missiva del 15 febbraio del 1800 infatti il Cardinale chiede notizia sugli Squacqueroni richiesti e non ancora pervenuti alla sua mensa.

