

Alla scoperta dei formaggi freschi dell'Emilia-Romagna

scritto da Redazione | 03/02/2023



La forza della tradizione gastronomica regionale si esprime anche nel settore caseario con prodotti diventati famosi nel mondo. Da non dimenticare i formaggi freschi emiliano-romagnoli dall'iconico Squacquerone di Romagna DOP al formaggio di Fossa di Sogliano DOP passando per il Raviggiolo dell'Appennino Romagnolo o la Casatella, solo per citarne alcuni

Gastronomia, storia e territorio hanno un legame strettissimo e ognuno di questi aspetti si ritrova negli altri, influenzandosi vicendevolmente. Non è un caso che l'Italia, Paese con una storia vivacissima e territori variegati sotto il profilo geografico e pedoclimatico, abbia una ricca tradizione

enogastronomica. Salumi, formaggi, piatti tipici e vini, variano di regione in regione e spessissimo anche nell'ambito delle stesse province. Un patrimonio di tradizioni che sopravvive nonostante le nuove declinazioni della cucina che non perde mai di vista l'esaltazione dei nostri prodotti tipici, seppure opportunamente rielaborati.

Tra le produzioni agroalimentari italiane, un comparto interessante è quello caseario con eccellenze diventate celebri in tutto il mondo. Tra questi, i [formaggi freschi](#) sono particolarmente versatili e se ne possono trovare tanti lungo lo Stivale, con una tradizione regionale e micro-regionale impareggiabile.

L'**Emilia-Romagna**, ad esempio, è una terra che ha molto da offrire dal punto di vista della quantità e varietà dei formaggi, confermandosi una delle più ricche dell'intero panorama nazionale. Oggi vi raccontiamo qualcosa di più sui formaggi freschi emiliano-romagnoli.

La tradizione casearia dell'Emilia-Romagna

L'Emilia-Romagna ha un'identità gastronomica forte e ben raccontata nel resto d'Italia e del mondo; molte tipicità regionali sono diventate famose al punto da essere una bandiera della **cucina italiana nel mondo**: pensiamo ai tortellini, alle lasagne, al Parmigiano reggiano e al Grana Padano o alla Mortadella, solo per citarne alcuni.

La cultura dei formaggi in Emilia-Romagna ha una storia antica **risalente addirittura ai Galli**, la popolazione celtica con grandi competenze nella lavorazione casearia. Nei secoli successivi l'allevamento, la transumanza e la lavorazione dei formaggi hanno continuato a rappresentare un'attività consolidata e importante anche economicamente.

Se in Emilia i formaggi più celebri sono il Grana Padano DOP (provincia di Piacenza), e il [Parmigiano Reggiano DOP](#) (province di Bologna, Reggio Emilia, Parma e Mantova in Lombardia) in **Romagna** vengono storicamente prodotti **formaggi freschi** come il morbido **Squacquerone di Romagna DOP**, il formaggio di **Fossa di Sogliano DOP**, il **Raviggiolo dell'Appennino Romagnolo**, il **Formaggio di Castel San Pietro**, la **Casatella** e lo **Stracchino degli Angeli**.

Squacquerone di Romagna DOP

Ingrediente classico della piadina, lo **Squacquerone di Romagna DOP** è prodotto con latte vaccino intero nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna e parte della provincia di Ferrara. In cucina è buono sia da solo che in diverse **preparazioni dolci o salate**. È prelibato in abbinamento ai fichi secchi, al cioccolato, alla frutta candita e al miele.



Formaggio di Fossa di Sogliano DOP

Tipico degli Appennini dell'Emilia-Romagna e delle Marche, il Formaggio di **Fossa di Sogliano DOP** già ai tempi dei Malatesta veniva nascosto in fosse scavate nella roccia per essere preservato dalle razzie dei nemici. Il processo di lavorazione prevede che sia avvolto in un sacchetto di tela e poi infossato, tra l'estate ed il tardo autunno, per un certo periodo in cui acquisisce alta intensità aromatica **e un sapore caratteristico e piccante**.

Raviggiolo dell'Appennino Romagnolo

Il **Raviggiolo dell'Appennino Romagnolo** affonda le sue origini agli inizi del Cinquecento. A citare il "**cacio Raveggiolo**" è anche Pellegrino Artusi nel suo celebre "Manuale", inserendolo tra gli ingredienti da adoperare per la preparazione dei "cappelletti all'uso di Romagna".

Formaggio di Castel San Pietro

Il **Formaggio di Castel San Pietro**, tipico dell'omonima località in provincia di Bologna, ha una buccia sottilissima e **un cuore tenero**, con un aroma di burro fresco. È perfetto sui crostini di pane, insieme alla verdura, alle confetture e al miele. Ottimo come ingrediente per la farcitura di pasta fresca ripiena, come ravioli o cappelletti.

Casatella e Stracchino degli Angeli

Casatella e Stracchino degli Angeli presentano una cremosità impareggiabile a cui fa da specchio

il gusto delicato e leggero. Sono tutt'oggi lavorati artigianalmente, naturali e di alta qualità, come da sempre vuole la tradizione casearia dell'Emilia-Romagna.

Caratteristiche e proprietà nutrizionali dei formaggi freschi

I **formaggi freschi** o a pasta molle hanno una consistenza morbida e sono caratterizzati dalla delicatezza del profumo e del sapore, leggermente acidulo. Vanno consumati subito dopo la produzione, in quanto non sono sottoposti ad alcuna fase di stagionatura o comunque subiscono un processo di maturazione mai superiore ai 30 giorni; varcata questa soglia, si parla di formaggi stagionati.

Nei formaggi freschi la percentuale di acqua è superiore al 60%, una caratteristica che - unita al **basso contenuto di grassi** - li rende meno calorici rispetto a quelli più stagionati.

Per la presenza di fermenti lattici, inoltre, sono consigliati nei casi in cui sia necessario arricchire la flora intestinale e controllare i disturbi digestivi. Sono molto validi anche nella prevenzione dell'osteoporosi perché contengono calcio in buone percentuali. La data di scadenza è piuttosto breve e la conservazione va effettuata in frigorifero.