

10 Luglio 2018  
Caseificio Pascoli

## Il Bazzotto è un formaggio morbido dall'anima romagnola

È ottimo per farcire piadine e perfetto per la pasta ripiena. Ne abbiamo parlato con Annalisa Raduano, responsabile marketing del Caseificio Pascoli che lo produce seguendo la ricetta originale



Emilia-Romagna

È una questione di latte, climi e lavorazioni, ma una cosa è certa: il **Bazzotto di Romagna** conserva il suo gusto unico solo se prodotto nelle terre del Rubicone. Questo formaggio a pasta semidura sa poi sposarsi perfettamente con la **piadina romagnola**, ma anche farsi valere nella **pasta ripiena**: nei cappelletti asciutti o in brodo, i tipici ravioli e altre specialità regionali. In questo il Bazzotto sembra ritagliarsi un posto tra i più romagnoli dei formaggi, accanto allo Squacquerone Dop e al Formaggio di fossa Dop. Per conoscerlo più da vicino abbiamo allora domandato ad **Annalisa Raduano**, responsabile marketing del **Caseificio Pascoli [1]** che, a Savignano sul Rubicone (Forlì Cesena), da anni ha rivalorizzato questa specialità seguendo la ricetta originale.

[La signora dello squacquerone \[2\]](#)

Come spiega Annalisa: “Il Bazzotto ha un suo carattere e si differenzia dallo Squacquerone per la consistenza più compatta e il sapore più deciso”. In effetti, ha proseguito, “il suo **gusto pieno** si lega alle **tradizioni contadine** di quella Romagna che non è solo spiagge e litorali, ma anche terra e artigianalità”. Ecco perché, oltre ad essere utilizzato accanto a pasta e piadine, da sempre il Bazzotto si gusta anche al naturale, accompagnato da affettati, erbe e vino locale.

La “ricetta” è semplice: latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale marino. “È il

formaggio che preparavano anticamente le donne di casa”, spiega Annalisa, “abbiamo puntato al recupero di quella tradizione grazie anche a ricerche mirate”. Della sua storia in fondo si sa poco, ma ha di certo una connotazione territoriale legata alla **zona del Rubicone**. Cambiando geografia, il Bazzotto cambia infatti nome, ma anche sapore. “Con questo aroma si può trovare solo qui - assicura Annalista - è merito del latte e delle essenze di cui si nutrono le mucche: erbe e fiori figli di un clima caldo in estate e freddo d’inverno che è tipico della Romagna”.

E se la differenza è fatta dalla **materia prima**, allora la tipicità del Bazzotto è assicurata dalla formula “dalla stalla al caseificio” a cui è fedele il Caseificio Pascoli. Una realtà che porta avanti le tradizioni casearie romagnole da oltre 55 anni e da **tre generazioni**. A fondarlo, nella stessa sede occupata oggi lungo il Rubicone, è stato **Michelino Raduano**, nonno di Annalisa, Un caseificio che da sempre è punto di riferimento e parte del paesaggio. “Si è andati avanti tornando indietro” racconta Annalisa, perché suo padre **Luciano** e sua madre **Marinella** hanno poi indagato origini e lavorazioni di formaggi del territorio per rievocarli nella loro veste più autentica e artigianale.

---

## Links

[1] <http://www.caseificiopascoli.it>

[2] <http://www.territori.coop.it/territori/la-signora-dello-squacquerone>