

PIADINA & SQUACQUERONE: IL SAPORE DELLE VACANZE IN RIVIERA ROMAGNOLA CONQUISTA I CONSUMATORI DI TUTTA ITALIA

Assolatte: È l'abbinata immancabile delle vacanze sulle spiagge dell'Emilia Romagna. Ma piace anche in città e nel resto d'Italia, tanto che le vendite in Gdo crescono veloci

Milano, 19 luglio 2019 – La riviera romagnola piace. Sempre di più. E non si tratta solo delle sue località, che nel 2018 hanno raggiunto la cifra record di 43 milioni di turisti, ma anche della sua cucina e dei suoi prodotti tipici. La conferma, afferma [Assolatte](#), viene dal successo dello Squacquerone, il formaggio cremoso con cui viene tradizionalmente farcita la piadina romagnola: **nell'ultimo anno ha visto crescere del 7,2% il giro d'affari e del 6,9% i volumi venduti nella distribuzione moderna lungo l'intera Italia.**

Tra supermercati, ipermercati, superstore e discount, spiega [Assolatte](#), **in 12 mesi sono stati venduti quasi 2 milioni di kg di Squacquerone, a peso imposto o variabile, per una spesa che ha superato i 22 milioni di euro.** Ma se si guarda solo allo Squacquerone venduto preconfezionato a peso fisso, allora il tasso di crescita è ancora più significativo: +17,0% a volume e +15,4% a valore.

A dividersi il mercato, prosegue [Assolatte](#), sono lo Squacquerone e lo Squacquerone di Romagna Dop, prodotto solo nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna e in parte di quella di Ferrara. Entrambi questi formaggi sono realizzati con latte vaccino, lavorato in modo da ottenere una consistenza molto liquida. Di qui il suo nome, che si deve alla tendenza della pasta a sciogliersi al punto tale da dover essere confezionata per poterle dare una forma.

Lo Squacquerone si caratterizza, infatti, per la pasta molto tenera e facilmente spalmabile, dal sapore dolce, con una punta piacevolmente acidula, e dall'aroma delicato di latte, con una nota erbacea.

Cremoso e fresco, lo Squacquerone è perfetto da spalmare sul pane o sulle tartine al salmone, da usare per farcire piadine e tigelle, da accompagnare a salumi sapidi (come prosciutto crudo e speck) e fichi caramellati, e da gustare in aperitivi o pranzi veloci in spiaggia.

In cucina, poi, aggiunge [Assolatte](#), lo Squacquerone è una bella scoperta: rende più gustose le torte di verdura, dà un tocco fresco, cremoso e "latteo" ai risotti (da provare quello con pere e noci) e alle vellutate, è la base per condire pasta e insalate di cereali (come l'orzo). Ma lo Squacquerone è anche un inaspettato delizioso dessert, se servito insieme al gelato oppure con frutti rossi e miele.

IN CASO DI PUBBLICAZIONE CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: besta@assolatte.it - tel.02-72021817

Chi siamo: Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.** Riunisce oltre **200 aziende** (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore.** Assolatte raggruppa **tutti i prodotti lattiero caseari:** il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri latt fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i **15,4 miliardi di euro** e un indotto che dà lavoro a oltre **100.000 persone**, quello della trasformazione del latte è **il settore più importante dell'agroalimentare italiano.** Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle **esportazioni, il cui valore supera i 2,4 miliardi di euro.** **La produzione:** **1.1 miliardo di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • 2,5 miliardi di litri di latte alimentare • 1,9 miliardi di vasetti di yogurt • 160 milioni di kg di burro.**

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: assolatte@assolatte.it

00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: segreteria.rm@assolatte.it
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: bruxelles@assolatte.it

www.Assolatte.it • www.LAttendibile.it • www.AsoLatteYogurt.it • www.Mu-Edu.it