

Il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP: una tradizione viva, tramandata nel tempo

scritto da Valentina Della Pia | 06/12/2016



A Sogliano al Rubicone è Santa Caterina ad aprire la botola della ricchezza di questa terra. Il 25 novembre si è inaugurata la nuova stagione del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, una tradizione viva e

tramandata nel tempo.

Nell'atmosfera romagnola di Sogliano al Rubicone (FC) a Santa Caterina, il 25 novembre, è tempo di aprire le Fosse: quelle del formaggio ovviamente. Si tratta di ambienti troncoconici sotterranei profondi circa 3 metri, rivestiti di un sottile strato di paglia di grano che protegge il formaggio dall'umidità e conferisce a quest'ultimo fragranze e un sapore irripetibile. Esse sono dislocate in alcune zone delle province di Forlì Cesena, Rimini e Pesaro Urbino.

Nata quasi per caso nel Medioevo, questa tecnica di affinamento di formaggi di latte ovino, vaccino o misti di alta qualità, veniva inizialmente utilizzata dai contadini della zona per sottrarre le forme alle incursioni nemiche. Solo in seguito gli artigiani si accorsero dei cambiamenti che le condizioni dell'ambiente scelto generavano sul formaggio: la temperatura e l'umidità, infatti, permettono un **processo anaerobico di fermentazione e di affinamento del formaggio**. Ogni forma viene poi influenzata dalla sua vicina, conferendo alle altre un'unicità a livello olfattivo e gustativo.

Concorde al loro disciplinare di produzione, le forme del **Formaggio di Fossa di Sogliano DOP** provengono esclusivamente da allevamenti dei territori collinari e montani delle Marche e della Romagna: in questi luoghi, **le forme devono stagionare per almeno 80 giorni** prima di essere deposte nelle fosse in appositi sacchi di cotone. Le fosse, una volta riempite, vengono sigillate con sabbia, gesso e tavole di legno, tutti elementi che favoriscono la fermentazione anaerobica per circa 80-90 giorni. Il risultato si traduce in un formaggio dal gusto deciso, ricco di sentori erbacei, conferiti dallo strato di paglia che lo avvolge.

Caratteristiche del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP

Il Formaggio di Fossa ha un ottimo sapore, delicato, quasi dolce all'inizio della degustazione e poi sempre sempre più piccante con un retrogusto amaro. Un altro pregio è quello di essere facilmente digeribile perchè non contiene lattosio e perchè le componenti proteiche e lipidiche sono scisse in forme più semplici. La percentuale di grasso è pari a circa il 45% ma anche una minima quantità di prodotto è in grado di arricchire molti piatti, in virtù del sapore deciso. L'elevata concentrazione di fermenti lattici vivi lo rende un ottimo alimento in caso di **problematiche gastrointestinali**: diarrea, gonfiori addominali, cattiva digestione, colite o dopo aver assunto degli antibiotici.

Durante la giornata di Santa Caterina, le **Fosse Brandinelli** hanno dato la possibilità di degustare i prodotti affinati all'interno delle loro fosse: accanto ai prodotti DOP era presente anche il **Caffiero®**, formaggio di latte vaccino prodotto secondo l'antica arte casearia veneta, anch'esso affinato all'interno delle suddette fosse.

Un abbinamento di vini rossi corposi e passiti ha contribuito a completare questa giornata di valorizzazione di una parte del ricco patrimonio enogastronomico romagnolo.

Abbinamenti a tavola

Per i suoi sentori erbacei, il Formaggio di Fossa si accompagna bene con miele, marmellate varie, fichi caramellati, frutta fresca o secca e aceto balsamico tradizionale di Modena. Si consiglia anche per insaporire pasta, risotti, gnocchi e ravioli e per i piatti al gratin e a base di verdure.

Si abbina a vini rossi pregiati e corposi come il Rosso Piceno, Il Valpolicella, il Bardolino, il Sangiovese dei Colli Pesaresi o il Sangiovese di Romagna oppure con i vini passiti.

FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP

Elenco aziende di produzione e vendita:

Vuoi essere presente qui? Contattaci!