

Formaggio di Fossa di Sogliano DOP



Il Formaggio di fossa è una specialità di due piccoli paesi confinanti, Sogliano al Rubicone in Romagna e Talamello nelle Marche: le piccole forme di pecorino o di caciotta a latte misto, prodotte nel Montefeltro o nel senese, vi vengono stagionate in fosse circolari scavate nel sottosuolo tufaceo. Si procede verso la metà di agosto, disinfettando le fosse con un fuoco e tappezzandole di paglia, quindi vi vengono calati i pecorini, rinchiusi in sacchi di iuta. La fossa è infine sigillata con sabbia e tavole di legno. La riapertura avviene il 25 di novembre: nei mesi passati al caldo e al chiuso, sotto una pressione di decine di chilogrammi che li deforma visibilmente, i pecorini rifermentano e assumono sapori del tutto particolari, impossibili da ottenere in altro modo. Attualmente purtroppo l'aumento della domanda ha portato a produzioni al di fuori della zona tipica e in periodi dell'anno diversi da quello tradizionale, con un conseguente calo di qualità: il Formaggio di fossa autentico è al contrario appannaggio di pochi produttori che lavorano nel rispetto di antiche consuetudini.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina, dura, granulosa, con presenza di umori stillanti

Sapore: molto intenso e piccante, con note di humus tufaceo e di funghi

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Mostarda di verdure miste. "Savòr" (confettura di frutta fresca e secca tipica di Montegelli, presso Sogliano al Rubicone). Pane toscano

Provenienza

- Emilia Romagna
- Marche

Tipo di latte

- Pecora
- Vacca

Marchi





Formaggi per Tradizione

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino o vaccino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: tre mesi in fossa

Produzione: novembre

Grassi: 40% MGSS

Peso: 1 kg ca

Dimensioni: variabili

Produttori: stagionatori della zona tipica