Formaggio di Fossa di Sogliano DOP

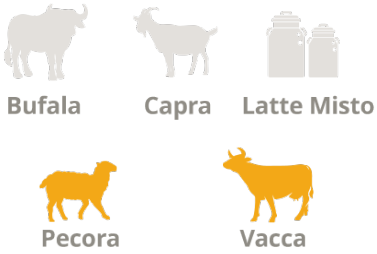
Descrizione

Il F**ormaggio di Fossa di Sogliano DOP** 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, vengono stagionate in fosse circolari scavate nel sottosuolo tufaceo. Verso la metà di agosto, le fosse vengono disinfettate con un fuoco e rivestite di paglia. Successivamente, i pecorini, racchiusi in sacchi di iuta, vengono calati al loro interno. Infine, la fossa viene sigillata con sabbia e tavole di legno. La riapertura avviene il 25 di novembre. Durante i mesi trascorsi al caldo e al chiuso, sotto una pressione di decine di chilogrammi che li deforma visibilmente, i pecorini subiscono una rifermentazione. Questo processo conferisce loro sapori del tutto particolari, impossibili da ottenere con altri metodi. 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 operano nel rispetto di antiche consuetudini. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione

Origine Latte



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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, intero, ovino o vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** tre mesi in fossa
- **Produzione:** novembre
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 1 kg circa
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** stagionatori della zona tipica
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.