

Il Formaggio di Fossa



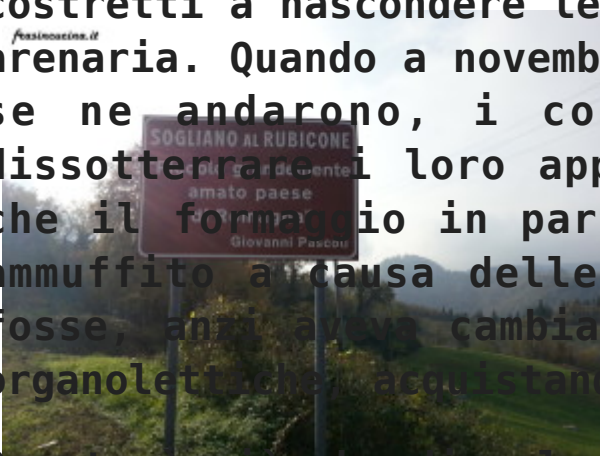
E' anche chiamato pecorino di fossa, cacio in fossa e Ambra di Talamello.

Fatto di latte di pecora pastorizzato, in minor misura di latte di capra ed eventualmente di latte vaccino. E' un formaggio da taglio, utilizzato anche in abbinamento col miele o accompagnato a frutta fresca o secca. E' anche un condimento ideale per aggiungere sapore a pasta, risotti, gnocchi e ravioli e per piatti al gratin e a base di verdure.

La storia del formaggio di fossa ci racconta che viene prodotto in Emilia Romagna, nelle città di Forlì (Sogliano al Rubicone) e di Rimini (Novafeltria) e nelle Marche a Talamello e a Cartoceto in provincia di Pesaro Urbino. Queste le capitali, ma viene prodotto anche in Umbria, a Gubbio, Città di Castello, Scheggia, Pascelupo e Costacciaro.

Secondo la leggenda, l'origine del formaggio di fossa risale al 1486 quando Alfonso D'Aragona, figlio del re di Napoli, sconfitto dai francesi, ottenne ospitalità insieme alle sue truppe dall'allora Signore di Forlì, Girolamo Riario. Le risorse del Signore per furono sufficienti a sfamare Alfonso D'Aragona e le sue truppe per un limitato periodo di tempo, oltre il quale i soldati cominciarono a depredare i contadini delle zone circostanti, che quindi inevitabilmente furono costretti a nascondere le loro provviste nelle fosse di arenaria. Quando a novembre dello stesso anno i soldati se ne andarono, i contadini si affrettarono a dissotterrarne i loro approvvigionamenti e scoprirono che il formaggio in particolare non era deperito né ammuffito a causa delle condizioni climatiche delle fosse, anzi aveva cambiato le proprie caratteristiche organolettiche, acquistando un ottimo sapore.

Questo è ciò che dice la leggenda, ma è anche vero che da due inventari della fine del 1400 emerge che le



fosse venivano affittate dai produttori di formaggio e utilizzate anche per conservare il grano e preservarlo dalle razzie. E' possibile quindi che le fosse fossero solo un luogo e un modo per stivare il formaggio. Per esempio, se si aveva una sovrapproduzione di latte, si doveva necessariamente ricorrere ad un sistema che lo conservasse senza seccarlo.

Fatto sta che anche da quell'usanza che forse era, per quei tempi, solo una necessità, si è scoperto che si poteva ottenere un formaggio dal sapore veramente unico. Al punto che oggi viene infossato per ragioni gastronomiche e l'infossatura è diventata un'importante fase del processo produttivo.

L'infossatura, in particolare, avviene verso la fine di agosto. Le fosse, di tufo, sono dotate di un particolare microclima (temperatura intorno ai 20°C, umidità dell'80-90%), sono scavate a forma di fiasco e devono avere almeno 10 anni affinché all'interno si formino quelle particolari colonie di batteri che riescono a dare al formaggio le sue note caratteristiche di profumo e sapore.

Nei primi giorni di agosto le fosse vengono sterilizzate bruciandovi della paglia, poi, sempre con la paglia sorretta da canne, si rivestono le pareti. Sul fondo si mettono delle assi di legno. Le forme di formaggio vengono pulite e avvolte in panni di cotone o messi dentro sacchetti di cotone, su cui si appone numero di protocollo, peso e nome del produttore, perché le stesse fosse sono utilizzate da tutti i produttori.

Quando le fosse sono piene vengono chiuse con un coperchio di legno e sigillate con il gesso. La tradizione vuole che il formaggio rimanga sigillato

nelle fosse per 90 giorni, durante i quali, a causa della fermentazione e della sgrossatura, perde peso ma acquista il caratteristico aroma di muschio, zolfo e tartufo che lo rende unico.

Le fosse si riaprono il 25 novembre per la festa di Santa Caterina a Sogliano, che si prolunga fino alla prima domenica di dicembre. A Talamello invece si festeggia il 5 e il 12 novembre.

[Torna alla Home](#)

[Vai alle ricette](#)