

FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO

Il Formaggio di Fossa è il simbolo gastronomico di Sogliano al Rubicone. Nel 2009 ha ottenuto il marchio Dop con la denominazione "Formaggio di Fossa di Sogliano Dop".

Il processo necessario per ottenerlo è lungo e laborioso. Le forme vengono deposte in antiche fosse a forma di fiasco, scavate nella roccia arenaria per una profondità di circa tre metri. Questa tradizione nacque in epoca medievale: i contadini soglianesi, alla fine della primavera, venivano in paese per affidare i loro formaggi agli infossatori, affinché li conservassero durante l'estate e li proteggessero dalle razzie delle guerre. La fossa trasforma il formaggio e il prodotto che si ottiene ha un'aroma inconfondibile. Il gusto deciso del formaggio di fossa, ricco di sentori erbacei, ben si accompagna con quello dolce del miele, del savor, dei fichi caramellati o delle marmellate. Si utilizza nella preparazione di primi piatti, ad esempio cappelletti, passatelli e gnocchi; grattugiato o a scaglie diventa un ottimo condimento per pietanze, quali il carpaccio e la costata di manzo. I vini più adatti ad accompagnarlo sono i rossi pregiati corposi, come un buon Sangiovese, o i vini passiti. Si conserva in frigorifero anche per diverse settimane, avvolto in un panno, a sua volta chiuso in un sacchetto di carta.



Tradizione:

Si distinguono quattro fasi di produzione: preparazione, infossatura, stagionatura e sfossatura. La preparazione della fossa consiste nel bruciarvi paglia all'interno, per togliere l'umidità accumulata; in tal modo si ha una sorta di sterilizzazione contro germi che potrebbero nuocere ad una normale fermentazione. Si passa poi al rivestimento delle pareti per isolare il tufo. A questo punto segue l'infossatura del formaggio, chiuso in sacchetti di panno (preferibilmente bianco) sui quali i proprietari delle fosse avevano precedentemente apposto due numeri: il primo corrispondente al proprietario, il secondo al peso (espresso tradizionalmente in libbre). I sacchetti vengono accatastati fino all'imboccatura della fossa, che viene poi riempita e coperta con teli atti ad evitare al massimo la traspirazione; viene chiusa tramite l'apposizione di un coperchio di legno sigillato con gesso. Una volta sigillato il coperchio, comincia la stagionatura, che avviene in particolari condizioni di temperatura ed umidità. Ha una durata di circa 90 giorni. Decorso tale periodo si procede alla sfossatura, che consiste nel rimuovere i materiali posti a copertura della fossa e nel prelevare dall'interno i sacchetti di formaggio. Una volta concluse le operazioni di sfossatura, le fosse devono osservare un periodo di riposo della durata di tre mesi. L'apertura tradizionale delle fosse si svolge il 25 novembre, giorno di S. Caterina d'Alessandria, martirizzata all'inizio del IV secolo. Nel giorno di S. Caterina i contadini venivano in paese a ritirare il poco formaggio affidato alle fosse durante l'estate ed in tal modo potevano far fronte alle ristrettezze dell'inverno. In questo periodo, nelle ultime due domeniche di novembre e nella prima domenica di dicembre, ha luogo la caratteristica Fiera del Formaggio di Fossa, che attira ogni anno migliaia di visitatori.