Torna il rito della sfossatura estiva del formaggio di Fossa di Sogliano DOP

written by Marco Salvaterra | 9 luglio 2021

FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP

OGNI FORMA E’ UNICA E IRRIPETIBILE

IL 10 LUGLIO NELLE MARCHE,

IN PROVINCIA DI PESARO E URBINO a COLLI AL METAURO



Operazioni di Infossatura

PESARO E URBINO (COLLI AL METAURO)– “E’ quindi uscimmo a riveder le stelle”, come quando Dante si lascia alle spalle la notte infernale, così dopo mesi di buio e nel caldo della fossa, dove il formaggio riposa in un sonno purgatorio per liberarsi di acqua, sali e grassi, risorge a vita nuova per consentire al palato un paradiso di sapori e di aromi!

Succederà il 10 luglio quell’antico rituale della sfossatura del Formaggio di Fossa di Sogliano Dop. Una tradizione che si ripete da centinaia di anni. La chiamano infossatura primaverile quella che viene fatta con il formaggio prodotto nel mese di gennaio, quando le pecore hanno ricominciato a produrre il latte, e le forme di formaggio sono sistemate ad affinare nelle fosse a primavera. Ci vorranno circa cento giorni per riportarle e diffondere nell’aria l’intensa fragranza. Ieri come oggi una preparazione lunga e appassionante distingue la produzione di questa eccellenza agroalimentare italiana, unico Fossa Dop del Bel Paese. La storia millenaria, la passione per il lavoro, l’ambiente intatto, danno forma a uno dei formaggi più amabili e peculiari al mondo per un’esperienza dal gusto indimenticabile. L’impatto odoroso e suggestivo del Formaggio di Fossa Dop ci trasporta in un viaggio a ritroso nel tempo. Ha inizio nel Medioevo, quando a causa di carestie, pestilenze e assidue razzie, i contadini mettevano al riparo cibo e viveri in profonde buche scavate sulla roccia viva di arenaria. Si moltiplica tra le valli del Rubicone e del Marecchia, sotto il dominio dei Malatesta, con l’abitudine di conservare il grano. Ma solo il formaggio di Fossa, dopo lunghi mesi, acquistava un nuovo profumo, sorprendente, terreno. Il rituale millenario del formaggio di Fossa è ormai più forte del tempo. Il Disciplinare di produzione prevede due periodi di infossatura, quella primaverile e quella estiva (dal 21 giugno al 21 settembre). Il Formaggio di Fossa di Sogliano Dop si produce unicamente nella provincia di Forlì-Cesena, in parte nella provincia di Bologna e nelle province marchigiane fino ad Ascoli Piceno. Nella provincia di Pesaro e Urbino operano diversi produttori, tra questi il caseificio “Fattorie marchigiane” di Colli al Metauro.

“Il rito dell’infossatura inizia nel caseificio – racconta il produttore **Gianluigi Draghi** nonché Presidente di Fattorie Marchigiane Consorzio Cooperativo tra i più qualificati produttori di questa prelibatezze – dove le forme di Formaggio di Fossa Dop sono stoccate in particolari sacchi di tela che possono contenere almeno una decina; una volta chiusa con uno spago naturale i sacchi sono timbrati per garantirne la tracciabilità. Quindi ci spostiamo nelle fosse, cavità scavate a forma di fiasco, che hanno una profondità anche di tre metri. Per la produzione DOP è necessario che queste fosse devono essere state utilizzate già da 10 anni perché all’interno si siano formati quelle particolari colonie di batteri che riescono a dare al formaggio le caratteristiche note di profumo e sapore. Prima di mettere a dimora il formaggio le pareti delle fosse devono essere sanificate con il fuoco, lasciando bruciare della paglia fino all’esaurimento. Solo a questo punto vengono inseriti i sacchi con le forme di formaggio. Nel tessuto dei sacchi sono riportati il numero di protocollo, il peso e il nome del proprietario (Codice Infossatore) per riconoscere le varie partite di prodotto e la loro origine. Le fosse – continua Draghi – vengono prima riempite, con una procedura rigorosa che riduce al minimo la presenza di aria tra un sacco e l’altro, e poi vengono chiuse con un coperchio di legno e sigillate con gesso, malta di arenaria calcidrata ed eventuali sassi, sabbia o tavole. Per procedere alla successiva sfossatura, cioè al recupero dei sacchi pieni di formaggio, bisogna attrezzarsi con scalpello e mazzetta. Una volta demolito il sigillo che occlude la bocca della fossa e aperto il coperchio di legno è necessario far respirare la fossa fino ad un massimo di 6 ore. Siamo alla fase finale lo sfossatore aiutato da altri operai cava uno ad uno i sacchi con le forme che nei cento giorni hanno assunto quella caratteristica forma irregolare mentre a breve distanza la festa sta per iniziare con lui il formaggio di fossa DOP appena estratto e il Verdicchio dei Castelli di Jesi superiore saranno i protagonisti”.

L’affinatura in fossa dona al formaggio un’alta intensità aromatica e un inconfondibile sapore deciso. Ne definisce anche la forma irregolare, ogni volta diversa. Dal colore bianco avorio, a volte giallo ambrato, il formaggio di Fossa al taglio si presenta con una pasta compatta, semidura, facilmente friabile. Rispetto al gusto autunnale, il fossa estivo è più dolce, fresco e meno piccante. E’ ricco di aromi che ricordano il sottobosco con sentori di muffa e tartufo, così come i sapori che si rinnovano tra il dolce e il piccante. Sia all’odore che al gusto, si rivela intenso e persistente.



Paolo Cesaretti e Gianluigi Draghi