

FOOD&WINE



Lucio Pompili è stato tra i primi a lanciare il formaggio di fossa. A sinistra il pizzaiolo Marcello Ripani di Ponzano di Fermo

La storia

La scoperta di Lucio Pompili e le riaperture a Talamello

● Il formaggio di fossa è il racconto-emblema del ruolo degli chef nella riscoperta dei Genius loci. Fu merito del padre nobile della moderna cucina marchigiana, lo chef Lucio Pompili, una delle prime stelle Michelin marchigiane nel '90 con il Symposium di Cartoceto oggi nel comune di Colli al

Metauro se le Marche s'interessarono alle fosse nei comuni della Valmarecchia. Pompili riaprì le fosse della farmacia Monti di Talamello e anche quelle di Pellegrini a Sogliano per metterci le casciole tenere di Urbino: «Poi, sono passato ad altro perché il mio mestiere di cuoco mi porta a identificare le peculiarità dei prodotti e contribuire a metterli a sistema». Adesso si dedica al Sangiovese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Rosaria Morganti e Paolo Antinori due grandi chef marchigiani che hanno scelto il formaggio di fossa per le loro proposte



La tipicità Formaggio di fossa, oggi è il tradizionale giorno in cui le forme tornano alla luce. Un profumo unico che lo pone nel gotha delle produzioni italiane a denominazione protetta

Dalla grotta alla cucina

Una volta lo chiamavano il "cacio dé met", il formaggio dei matti, perché folle era l'idea di farlo stagionare per cento giorni in un buco scavato nell'arenaria. Un ambiente senza ossigeno da dove le forme escono schiacciate ed irregolari. Fosse che gli regalano quel profumo unico che pone il Formaggio di Fossa di Sogliano Dop nel gotha dei formaggi italiani. Un Principe con un vero feudo. Quello dove si produce il latte che, non a caso, ricalca quasi i confini dei nobili Malatesta di Rimini che, tra il 1300 e il 1500, estese il suo dominio da parte della Romagna fino ai Sibillini, conservato sotto forma di formaggio in silos ipogei mimetizzate nel pavimento. Segrete dispense in caso di attacchi nemici e durante le carestie.

Santa Caterina d'Alessandria

Oggi, giorno di Santa Caterina d'Alessandria, è per tradizione quello della sfossatura per i fratelli Fabbri di Perticara a Novafeltria. Dalla loro storica fossa vestita di paglia, incannata, cerchiata con del legno, e sigillata con un tappo di legno, gesso e sabbia, una alla volta, gli operatori fanno uscire i sacchi di cotone bianco custodi ognuno di otto forme. Trentacinque quintali del "Santa Caterina", formaggio del caseifi-

cio Fattorie Marchigiane di Colli al Metauro del gruppo "TreValli-Cooperlat" ottenuto con il latte della cooperativa agricola del Petrano. Alla vista, ha una pasta compatta con occhiatura fine e ben distribuita, di colore giallo opaco con striature ambrate; all'olfatto, è intenso; al gusto ha un'aromaticità che richiama il fieno, la paglia di grano, note salmastre, fungo secco.

La personalità

Un formaggio dalla straordinaria personalità. «Conferita dalla stagionatura in fossa - spiegano il presidente di "Fattorie Marchigiane", Gianluigi Draghi e Paolo Cesaretti brand Manager di TreValli - che trasforma il formaggio ovino, vaccino o misto dal punto di vista fisico e chimico. Cambia forma, perde lattosio, diventa più digeribile ed il prodotto acquisisce caratteristiche uniche. A parità dello stesso formaggio quello infossato a Perticara ha un sapore più gradevole e meno pungente, quello di Talamello è intermedio mentre quello di Sogliano, più piccante».

LA GRANDE PERSONALITÀ È CONFERITA DALLA STAGIONATURA

La ricetta

Rossini Gourmet a base di insalata

● Con l'insalata benedetta suor angelica con Formaggio di Fossa Dop, TreValli-Cooperlat celebra Pesaro Capitale cultura 2024 con una ricetta "Rossini Gourmet". Per 4 persone: Lavare e mondare le foglie di una bella lattuga. Preparare il condimento con Olio Evo, 1 cucchiaino di senape, di aceto di vino del Bianchetto del Metauro Dop e di tartufo nero di Acqualagna grattugiato, sale e pepe, emulsionare il tutto e formare una vinaigrette ben amalgamata. Per impiattare, mescolare l'insalata con il condimento, coprirlo con 150 gr di lamelle di Formaggio di Fossa Dop e ancora un bello strato di tartufo, questa volta tagliato a lamelle sottilissime. Irrorare il tutto con un 1 cucchiaino di Miele Millefiori "Marche di miele" caldo e 4 cucchiaini di olio evo di Cartoceto Dop. La preparazione può essere utilizzata come antipasto oppure, come usava fare Gioachino Rossini, come intermezzo in un menu con tante portate.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un formaggio che stuzzica l'audacia di cuochi che sanno ascoltare il loro palato. La creativa Rosaria Morganti, chef dello storico "I Due Cigni" di Montecosaro Scalo, nella sua cucina contemporanea che, così scrupolosa nella sua ricerca gastronomica, è di "territorio rinnovata" propone un abbinamento base, come i cappelletti, e non scontato, come i Sofficini di baccalà o la ricciola al forno con fonduta di Fossa. Paolo Antinori, chef del ristorante "Ginevra" di Ancona e de "la Fonte" del Seebay di Portonovo punta invece sul tortello paradigma delle Marche. Una sfoglia di pasta all'uovo ripiena di uno stufato di carne di vitello allevato sugli Appennini marchigiano cotto con del Rosso Conero e profumato con una crema di Fossa. Cascio che fa parte degli eletti nella sua pizza al formaggio che, ottimo accompagnamento che non si dovrebbe riservare solo alle festività Pasquali. Altra saporita proposta quella del pizzaiolo Marcello Ripani di "Carillon 1981 di Ponzano di Fermo. Una base lievitata minimo 48 ore con farine macinate a pietra, condita con mozzarella Stg, zucca gialla invernale disidratata, castagne dei Sibillini al miele, gocce di crema di balsamico e scaglie di pecorino di fossa Dop Santa Caterina.

Véronique Angeletti

© RIPRODUZIONE RISERVATA