

SPECIALE AGROFUTURA

I consorzi

FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP

«Una stagionatura unica e un gusto indimenticabile con un profumo intenso»

Paolo Cesaretti, coordinatore del comitato promotore produttori Formaggio di Fossa di Sogliano DOP. Come avviene la produzione?

«Cause fortuite e una storia millenaria danno forma a uno dei formaggi più amabili e peculiari al mondo per un'esperienza dal gusto indimenticabile. Il profumo intenso e penetrante del Formaggio di Fossa Dop ci trasporta in un viaggio a ritroso nel tempo. Le origini di questa eccellenza gastronomica risalgono al 1400: le continue carestie, pestilenze e assidue razze costrinsero i contadini a mettere al riparo cibo e viveri in profonde buche scavate nella roccia viva di arenaria. Usanza diffusa nelle valli del Rubicone e del Marecchia, sotto il dominio del Malatesta, con l'abitudine di conservare il grano. Dopo lunghi mesi, tra tutti i cibi conservati, solo il formaggio acquistava un nuovo sorprendente profumo: così l'appellativo.

Quali sono le zone precise di produzione?

«Il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP è il prodotto caseario tipico della zona compresa tra la vallata del Rubicone e del Marecchia (Appennini dell'Emilia Romagna e delle Marche). La zona di produzione comprende l'intero territorio delle province di Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli e parte della provincia di Bologna, Borgo Tossignano, Casalfamense, Castel San Pietro, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Lariano, Monghidoro, Monterenzio e Pianoro».

C'è un comitato promotore dei produttori ma non ancora un vero e proprio consorzio. Potrebbe nascere?

«Con l'occasione della modifica del disciplinare di produzione si è creata una forte sinergia tra i produttori di Casciotta e Fossa. L'esperienza consolidata del Consorzio della Casciotta d'Urbino DOP sarà fondamentale nel rappresentare entrambi i prodotti come è stato fatto egregiamente dal Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto. Stiamo, quindi, lavorando per procedere alla convocazione di un'assemblea straordinaria per la modifica dello statuto a cui seguirà l'ingresso di nuovi soci. Solo così riusciremo a creare nuove sinergie tra prodotti similari ma molto diversi per periodo di degustazione, la Casciotta è un formaggio tipico primaverile mentre la Fossa si gusta preferibilmente nel periodo invernale».

La stagionatura del formaggio di fossa di Sogliano ha peculiarità uniche.

«L'usanza di "seppellire" il formaggio nella fossa viene tramandata nei secoli. La tecnica è rimasta invariata sino ad oggi. Le fosse sono scavate a forma di fiasco, sul fondo profondo trovano posto delle assi di legno, a seguire se ne rivestono le pareti con paglia sorretta da canne. Solo a questo punto vengono inserite, in sacchi in lino o cotone, le forme di formaggio. Le fosse vengono prima riempite e poi chiuse con un coperchio di legno e sigillate con gesso, malta di arenaria calcidata ed eventuali sassi, sabbia o tavole. L'infossatura varia da un minimo di 80 giorni a un massimo di 100. La sfossatura deve avvenire con scalpello e mazza: la buca della fossa viene liberata dalla copertura e viene aperto il coperchio di legno. Alla vista, il formaggio di fossa si presenta con una pasta omogenea, di colore giallo opaco con striature ambre. All'olfatto è intenso, al gusto è aromatico con un sapore deciso, unico e inimitabile».

Nicholas Masetti

**Cesaretti,
coordinatore**

TRA RUBICONE E MARECCHIA



La sinergia con la Casciotta
Tra Marche ed Emilia Romagna

«Le modifiche proposte dai produttori di Formaggio di Fossa di Sogliano DOP al disciplinare mantengono inalterato il legame con il territorio e le caratteristiche organolettiche del nostro formaggio. Nella prospettiva di salvaguardarle è stato intrapreso un percorso per adeguare il disciplinare alle nuove esigenze produttive».

“**L'usanza di seppellire il prodotto viene tramandata da secoli. Si va dagli ottanta ai cento giorni**



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP

«Andiamo dai 12 ai 25 anni di invecchiamento Chi lo prova è folgorato»

di Nicholas Masetti

Giuliano Razzoli, presidente del Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, come avviene il processo d'invecchiamento del prodotto?

«Parliamo di un prodotto molto particolare perché richiede un procedimento complesso, con tanto tempo, passione e dedizione. È il prodotto più di nicchia tra gli aceti, prodotto in minor quantità. Questo ci distingue, essendo una realtà completamente Reggiana. Abbiamo 60 soci che producono tre tipologie di prodotto: Aragosta, Argento e Oro. Sono i colori dei tre bollini applicati sulle tipiche bottigliette di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP. Hanno caratteristiche e invecchiamenti diversi».

Quali sono le differenze?

«L'Aragosta ha un invecchiamento di 12 anni e 240 punti all'analisi sensoriale. Ogni campione che produciamo, prima di essere imbottigliato dai produttori, viene analizzato e assaggiato da un gruppo di degustatori che con un blind testing vanno a valutare e dare un punteggio al prodotto. Questa è una garanzia incredibile di qualità. Per l'Argento siamo sempre con almeno 12 anni di invecchiamento, ma 270 punti all'analisi sensoriale. Mentre per l'Oro oltre 25 anni di invecchiamento e 300 punti all'analisi sensoriale. Le batterie dove avviene l'invecchiamento sono tramandate di generazione in generazione, rendendo il prodotto un'eccezione unica».

Che mercato avete?

«Ci espandiamo all'estero sempre di più. Un prodotto così di altissima qualità viene apprezzato da ristoranti, privati, gastronomie. C'è ancora margine di crescita. Chi assaggia questo elisir rimane folgorato e non lo può dimenticare. Gli Stati Uniti rimangono uno dei mercati più importanti, speriamo di riuscire a mantenere nonostante l'incertezza attuale dei dazi. Ma ci siamo fortemente anche in Europa e iniziamo ad allargarci in Asia. Noi siamo un Consorzio di tutela e promozione, ma non di vendita».

Come avviene la promozione del prodotto?

«Cerchiamo di rimanere collegati al massimo con il territorio, le associazioni e la città di Reggio Emilia. Poi sfruttiamo le occasioni in fiere internazionali in Italia, dove ci sono tanti acquirenti stranieri. Sfruttiamo le situazioni messe a disposizione all'estero da parte della Regione Emilia-Romagna. Ad esempio a fine mese, dal 29 giugno al primo luglio, saremo al Fancy Food Show a New York. Un momento per far conoscere sempre di più il prodotto a un mercato così importante. Altro appuntamento è la Cena in Bianco del 28 giugno a Reggio Emilia. E poi saremo presenti nel tour del Tramonto DiVino, con le tappe di Cesenatico e Correggio. Qui abbiamo la possibilità di fare assaggiare il prodotto: questa è la strada più veloce per fare innamorare. A settembre poi ecco le giornate biamniche, dove festeggeremo anche i 25 anni dall'ottenimento della DOP».

© RIFRODUZIONE RISERVATA

**Il presidente
Razzoli**

L'ANNIVERSARIO



Venticinque anni da DOP
A settembre le giornate balsamiche

«Un prodotto così di altissima qualità viene apprezzato da ristoranti, privati e gastronomie. Ma ci sono ancora margini di crescita perché chi assaggia questo elisir rimane folgorato e non lo può dimenticare. È il prodotto più di nicchia tra gli aceti, prodotto in minor quantità. Parliamo di un prodotto molto particolare e questo ci contraddistingue».



“**A fine mese saremo a New York per promuovere le tipologie Oro, Aragosta e Argento**