



Fossa Pellegrini

via Le Greppe, 14

SOGLIANO AL RUBICONE (Forlì Cesena)

tel. 0541948542 - 0541948409

fax 0541948542

mpellegrini@rimini.com

www.formaggiodifossa.it



I SEGRETI DEL FORMAGGIO DI FOSSA

Il Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone è un prodotto tutelato dal marchio Dop, che ne garantisce la produzione secondo un rigoroso disciplinare e soltanto nelle zone prestabilite. Ottenuto da latte vaccino, ovino e misto, rimane per almeno 3 mesi nelle fosse per la stagionatura; poi a fine novembre, come da tradizione, viene estratto con la sua pasta bianca e irregolare. L'arte di "infossare" i formaggi è una pratica che richiede esperienza. L'idea di lasciare il formaggio nelle fosse fu infatti un espediente delle popolazioni costiere della Romagna e delle Marche per difendere le derrate alimentari dagli attacchi provenienti dal mare. La leggenda narra che un 25 novembre, festa di Santa Caterina d'Alessandria, per la prima volta, dopo un lungo assedio, le popolazioni scopersero le fosse e scoprirono che il formaggio s'era trasformato in un prodotto delizioso. Sono rimasti pochi i veri maestri artigiani che ancora utilizzano le tecniche di un tempo. Tra questi, **Fossa Pellegrini**, che al Formaggio di Fossa ha addirittura dedicato un museo; **Gianfranco Rossini**, che vanta le fosse più antiche del paese e Farabegoli dell'azienda **Romaniae Terrae**, che produce anche tre pecorini affinati in foglie di noce, con bacche di ginepro e aceto balsamico, passato in cera.

i In casa **Pellegrini** sono tre le novità: **Il prigioniero innamorato**, un formaggio stagionato in una prigione d'epoca malatestiana; **l'Ammazzasuocere**, un particolare formaggio stagionato in fossa, che ha come caratteristica di essere dolce a un primo contatto con il palato, per poi pizzicare un po' di più man mano che si assapora; i cioccolatini di fossa e albana passita.

