

Formaggi & Sorrisi: il Formaggio di Fossa di Sogliano ospite d'onore

Da Massimo Tommasini - 15/04/2019



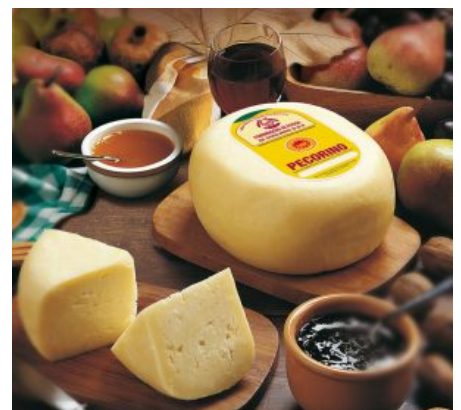
Grande successo lo scorso fine settimana a **Cremona** per Formaggi & Sorrisi, il nuovissimo festival gastronomico-culturale, che ha riempito di visitatori il suo centro storico.

Tra gli ospiti d'eccezione c'è stato il **Formaggio di Fossa di Sogliano** Dop, prodotto caseario storico, simbolo gastronomico degli Appennini dell'Emilia Romagna e delle

Marche.

La manifestazione, dedicata ai **prodotti caseari** italiani, ha visto anche l'evento "Formaggi impiccati contro formaggi sotterrati", un goloso braccio di ferro con, protagoniste, due tradizioni contrapposte e rappresentative, ciascuna, della storia gastronomica dello Stivale.

A dar man forte allo schieramento degli "infossati" è intervenuto, come rappresentante della Dop Formaggio di



Impostazioni sulla privacy

Fossa di Sogliano, Gianluigi Draghi, presidente di Fattorie Marchigiane.

Formaggi & Sorrisi, gli "impiccati" contro gli "infossati"



Il Formaggio di Fossa, la cui origine si deve ai Malatesta, famiglia italiana che regnò su Rimini e parte della **Romagna** e delle Marche durante il XIII e il XV secolo, che nascondevano i prodotti, passibili di razzie, in fosse scavate nella roccia.

"Se questa tradizione è arrivata fino ai nostri giorni significa che il Formaggio di Fossa è un prodotto apprezzato e dal grande futuro, da conoscere e tutelare" ha detto Draghi che sabato scorso, a Formaggi & Sorrisi era accompagnato da Andrea Magi, affinatore e distributore, Ugo Bonazza, ristoratore di Brescia e Giacomo Toscani, maestro Assaggiatore ONAF, del team degli "infossati".

Gli avversari dell'altrettanto agguerrita fazione degli "impiccati" comprendeva Vincenzo Bozzetti, direttore della rivista *Il Latte*, Elena Castaldo Gazzina, tecnologo del Consorzio Tutela Provolone Valpadana, Cornelio Marini, maestro Assaggiatore ONAF ed Elio Ragazzoni, direttore della rivista *InForma* edita da ONAF.



"È stata una gara di prelibatezze" ha detto Draghi che si è premurato di snocciolare varie curiosità che caratterizzano quest'eccellenza casearia: *"La preparazione del formaggio di fossa, fatto con latte di vacca, pecora o misto, è quasi poetica. Soprattutto oggi, dove assistere a operazioni antiche e impegnative come quella dell'infossatura è evento ormai raro"*.

Massimo Tommasini

<https://www.foodandsoon.com>