

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

Da **Massimo Tommasini** - 15/04/2019



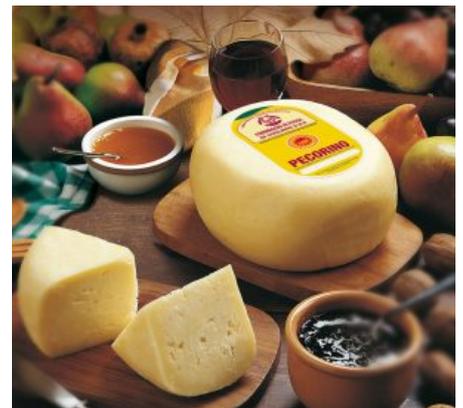
Grande successo lo scorso fine settimana a **Cremona** per Formaggi & Sorrisi, il nuovissimo festival gastronomico-culturale, che ha riempito di visitatori il suo centro storico.

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>