



RUMINANTIA[®]

Cerca ... **d'idee**

IL PRIMO WEB MAGAZINE DEL MONDO DEI RUMINANTI

Il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP torna "alla luce" a Cremona

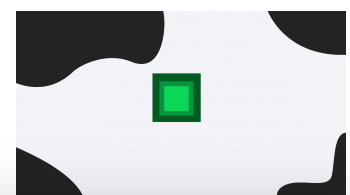
[Home](#) / [domus casei](#) / Il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP torna "alla luce" a Cremona



Il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP torna "alla luce" a Cremona



Da leggere - **Maggio**
2019



This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt-out if you wish. [Accept](#) [Read More](#)



Sogliano al Rubicone (FC, Emilia Romagna) – Il **Formaggio di Fossa di Sogliano DOP**, prodotto caseario storico, simbolo gastronomico degli Appennini dell'Emilia Romagna e delle Marche "torna alla luce" per "Formaggi & Sorrisi", il festival gastronomico-culturale in programma dal 12 al 14 aprile nel centro storico di Cremona.

La manifestazione, dedicata ai prodotti caseari italiani, ospiterà infatti, **sabato 13 aprile, dalle 18 alle 19.30, al PalaCheese** (cortile Federico II) l'appuntamento "**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" sarà, come rappresentante della Dop Formaggio di Fossa di Sogliano, **Gianluigi Draghi**,

presidente Fattorie Marchigiane: "*Siamo onorati di poter partecipare a una manifestazione che celebra le eccellenze del territorio e che le presenta, con una modalità frizzate e coinvolgente al pubblico. Invito i visitatori a partecipare al talk show in cui racconteremo la storia secolare, e golosissima, di questa Denominazione*".

DOP la cui origine si deve ai Malatesti (o 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" aggiunge Draghi che, sabato 13 aprile, sarà sostenuto da Andrea Magi (affinatore e distributore), Ugo Bonazza (Ristoratore in Brescia) e Giacomo Toscani (Maestro Assaggiatore ONAF) del **team degli "infossati"**.



Calendario Eventi

Mastitis Conference
2019

**14 Maggio 2019 - 16
Maggio 2019**

21° congresso
internazionale SIVAR

**15 Maggio 2019 - 17
Maggio 2019**

Conferenza "Strategies
toward more
sustainable food
systems in the
Mediterranean Region"

**15 Maggio 2019 - 17
Maggio 2019**

Presentazione del
Progetto Latte Fieno
ad Amatrice

17 Maggio 2019

Evento del
Dipartimento di
Scienze Veterinarie
dell'Università di Pisa
"Impatto dei



emerito 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).

“Sarà una gara di prelibatezze” assicura Draghi che snocciolerà altre 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”*.

Per far conoscere al pubblico presente gusto e caratteristiche del **Formaggio di Fossa di Sogliano DOP**, è prevista, al termine, della sfida una degustazione gratuita.

Numeri e caratteristiche

La produzione del **caseificio di Colli al Metauro** di formaggio di fossa si attesta intorno ai 100.000Kg l’anno. Di questi, il 30% è relativo alla produzione della DOP Formaggio vaccino e di pecora di Fossa di Sogliano DOP, che, presenta un gusto aromatico, un sapore fragrante, leggero e gradevole, con un odore intenso e persistente. Questo prodotto, realizzato con latte 100% italiano, viene affinato nelle fosse di Novafeltria, Talamello, Sogliano e Cartoceto e distribuito in tutta Italia.

Fonte: Omnia Comunicazione





Ruminantia
la prima rivista online del settore

5269 "Mi piace"
Mi piace questa Pagina

Ruminantia ogni giorno su **Facebook**
con tante notizie dedicate all'**Allevatore**

Scrivici da qui
Ruminantia



Per ricevere gli Alerts di Ruminantia Mese,
la Newsletter o scrivere alla redazione
per info o commenti.



LETTERE
DIRETTORE

RUMINANTIA

Roma		
Italia > Lazio		
mer 15	gio 16	ven 17
9°C 11°C	9°C 19°C	11°C 21°C
sab 18	dom 19	lun 20
10°C 20°C	12°C 20°C	11°C 16°C
stampa PDF		3BMeteo

This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt-out if you wish. [Accept](#) [Read More](#)

[Home](#)[News ogni giorno](#)[Video](#)[Aziende](#)[Corsi](#)[Libri](#)[Contatti](#)[Domus Casei](#)[Eventi](#)[Ruminantia Mese](#)About the Author: [Ruminantia](#)

Ruminantia - Lo spazio in rete dell'Allevatore. I migliori professionisti del settore a supporto dell'allevatore italiano, con informazioni aggiornate e articoli scientifici.

Post correlati



<
[Ovinus, al via il primo concorso internazionale dei formaggi ovini](#)
 14 Maggio 2019 | 0
[Commenti](#)



[Più formaggio nella dieta mediterranea degli anziani](#)
 13 Maggio 2019 | 0
[Commenti](#)



[Novità per Milano: maggiori pacchetti fonti rinnovabili](#)
 13 Maggio 2019 | 0
[Commenti](#)

Scrivi un commento

You must be [logged in](#) to post a comment.

I siti consigliati da Ruminantia:



INVIO GRATUITO PER ORDINI SUPERIORI A 400 EURO



Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona

FIERAGRICOLA
 114th International Agricultural Technologies Show
 VERONA, MER 29 GENNAIO - SAB 1 FEBBRAIO 2020



CASEIFICI AGRICOLI



UOFAA



This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can [opt-out if you wish.](#) [Accept](#) [Read More](#)

Home News ogni giorno Video Aziende Corsi Libri Contatti

Domus Casei Eventi Ruminantia Mese

RUMINANTIA.IT

- > Chi siamo
- > Home
- > Ruminantia – Maggio 2019
- > News quotidiane
- > Video
- > Aziende
- > Corsi
- > Libri
- > Eventi

IL MENSILE

- > La Libreria di Ruminantia
- > Editoriale
- > Genetica
- > Sanità
- > Ambiente e Management
- > Nutrizione
- > Economia

CONTATTI

- > Contatti



© 2013-2018 Ruminantia® - Web Magazine del mondo dei Ruminanti

RUMINANTIA® è una rivista online regolarmente registrata.

Per il sito web Ruminantia.it: **ISSN 2421-4558** | Per la rivista mensile online: **ISSN 2421-4566**.

Direttore responsabile: Alessandro Fantini - Coordinamento redazionale: Sara Fantini - Redazione: Rosanna Laino, Elisa Tavilli - Iscrizione al registro della stampa n°5/15 c/o il tribunale ordinario di Civitavecchia

Redazione: Via Roma 22 - 00061 Anguillara Sabazia (Roma) Telefono 06 99 68 155 - Email info@ruminantia.it

Editore: F.P.A. srl - Via Anguillarese, 83 - 00061 Anguillara Sabazia (Roma) Telefono 06 999 5110 - Email info@fantiniprofessionaladvice.com - fantiniprofessionaladvicesrl@legalmail.it



GDPR Compliant

Questo sito è aggiornato al nuovo Regolamento Europeo in materia di protezione dei dati personali.

[Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#) | [Termini di Servizio](#)

This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt-out if you wish. [Accept](#) [Read More](#)

