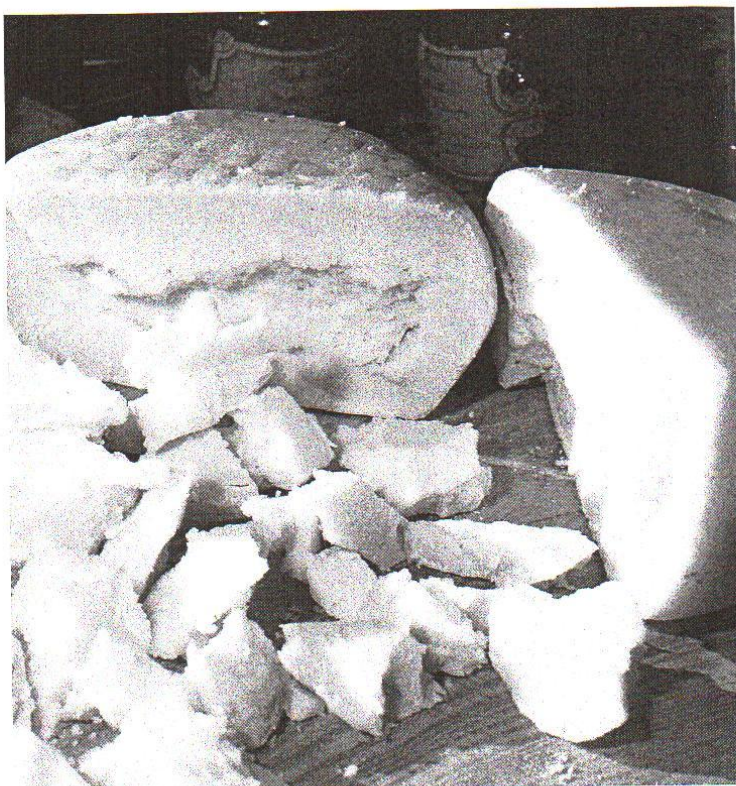


## FORMAGGIO DI FOSSA

di S. C.

Anche per i formaggi ci sono annate da ricordare. Di sicuro il 2009 sarà storico per il Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello, che si guadagna finalmente il riconoscimento europeo della Denominazione d'Origine Protetta. E se qualcuno lamenta che è una sciagura, perché la DOP fa crollare la quantità di produzione, non credetegli: più semplicemente le regole e il loro rispetto fanno sì che diventi difficile, e illegale, proporre imitazioni di questo cacio straordinario e antico, prodotto con latte di vacca o pecora o misto, che finisce di maturare, secondo un procedimento naturale unico, solo nelle storiche fosse casalinghe, da secoli usate per la conservazione delle derrate alimentari, dei due comuni della Romagna separati fino a pochi mesi fa da un confine regionale (e anche questo è un evento da ricordare), uniti però da sempre dalla storia e dai sapori della tradizione.

E' in questo scenario "normativo", ma all'interno del sicuramente più bel panorama delle fortezze malatestiane che fanno da corona allo splendido scorcio appenninico dei due storici paesi delle "fosse", che il tradizionale giorno della sfossatura, in occasione della ricorrenza di Santa Caterina di Alessandria, il 25 novembre, saranno estratte le prime forme DOP di un cacio dagli equilibrati sapori e profumi, per il quale l'unico vero rammarico, almeno da parte di alcuni amatori, è rappresentato dal fatto che non sia stata prevista la possibilità di usare anche formaggio di capra, che certamente nella storia seco-



lare delle fosse di arenaria e mattoni ha contribuito a riempirle.

Poco male. Importante è andare avanti così, per difendere e valorizzare un formaggio davvero eccezionale, le cui eccessive imitazioni rischiavano di svilire lo sforzo e il reddito sia degli allevatori, sia dei casari, sia dei gestori delle fosse. Che hanno dovuto discutere non poco con i tecnocratici funzionari di Bruxelles per spiegare che non era proprio il caso di piastrellare a ceramica e usare l'acciaio inox in quei "silos" casalinghi e plurisecolari che potevano funzionare solo per la traspirazione della pietra, del

legno e del gesso, secondo miracoli che solo la natura conosce. Alle volte verrebbe da domandarsi se il formaggio sarebbe mai nato se avessero inventato prima la pastorizzazione, e se avremmo mai avuto a disposizione grana, gorgonzola e mettiamoci anche roquefort e camembert, per non far torto ai francesi, che pure oggi si possono fare con innesti su latte privo di batteri. La domanda, è ovviamente retorica, ma andrebbe posta ogni volta che si parla di tipicità e che ci si imbatte in norme "inox", che spesso sono utilissime, persino pratiche, ma altre volte fanno torto al palato e