

Formaggio di Fossa: quantitativi dimezzati

*Da dicembre rischia già di scarseggiare
I produttori garantiscono: «Qualità ottima»*

SOGLIANO. Formaggio di Fossa: produzione dimezzata, ma di alta qualità. Aspettando la fiera dedicata all'inconfondibile formaggio soglianesi, sono iniziate in questi giorni le

complesse operazioni di "sfossatura". Una prima cosa che salta all'occhio è il crollo del quantitativo prodotto, che quest'anno è molto al di sotto dello standard.

Tra i vari infossatori c'è già grande fermento per farsi trovare pronti all'appuntamento annuale, negli ultimi due weekend di novembre e nel primo fine settimana di dicembre.

«Quest'anno il Fossa è ottimo - conferma Gianfranco Rossini delle Antiche Fosse Malatestiane - Peccato per la quantità, che è molto inferiore al solito. Io ritengo che ci sia stato un calo anche del 50 per cento». Il motivo? «Il formaggio all'infossatura di agosto è scarseggiato. Inoltre, molti produttori hanno preferito puntare su formaggi freschi e non stagionati, dove si incassa prima e si rischia meno. Poi non va dimenticato che la Dop impone un prodotto ricavato da lavorazioni di latte certificato, che da tempo sta scarseggiando. Infine, le condizioni climatiche di quest'anno non hanno favorito un aumento della produzione generale.

Nonostante tutto chi salirà a Sogliano per la sagra troverà un prodotto prelibato, all'altezza della sua fama, e con un prezzo pressochè invariato. Ma da dicembre in poi il Fossa potrebbe già scarseggiare».

La fiera, conosciuta ormai a livello nazionale, sarà una vetrina gastronomica, in cui sarà possibile in anteprima degustare ed assaggiare il noto formaggio che si fregia della Dop da qualche anno.

L'evento, articolato in tre domeniche, sarà arricchito da numerose manifestazioni collaterali: mostre varie (di pittura, scultura, arte varia); vari stand della Strada dei vini e dei sapori e altri dell'Associazione Nazionale "Città dei Sapori"; spettacoli teatrali, convegni; stand degli allevatori e coltivatori di Sogliano; momenti ricreativi, attività per bambini e spettacoli musicali.

Sarà possibile degustare e acquistare non solo il formaggio di Fossa ma anche altri tipici prodotti soglianesi: il Savòr, la Saba, le Teglie in argilla di Montetiffi.

«Il prodotto è ottimo anche se più scarso del solito - conferma il presidente della Pro loco, Euro Cassiani - La sagra avrà comunque un look accattivante e valorizzerà i prodotti del territorio. Torneranno le casette di via XX Settembre con le associazioni e i gruppi, che proporranno il tipico Savor, il tradizionale Bustrengh ed altro ancora. La Pro loco sarà in piazza Mazzini, dove ci saranno anche gli altri stand. E poi ci sarà una novità: un angolo giochi per i bambini».

L'inaugurazione ufficiale della kermesse è in programma il 25 novembre, festa di Santa Caterina, presso le Fosse Terra»

Giorgio Magnani





Una delle tipiche fosse soglianesi