

UN PROBLEMA CAUSATO DALLA PANDEMIA

Rischio di tracollo per il Fossa La produzione si potrebbe fermare

Tutto fermo per ristoranti, fiere ed esportazione
Ci sono scorte, infossatura in dubbio

SOGLIANO

GIORGIO MAGNANI

Fossa 2020, rischio di tracollo. La pandemia ha fatto chiudere e messo in ginocchio ristoranti, fiere, esportazioni verso l'estero di prodotti alimentari italiani. E a ruota anche un'eccellenza gastronomica come il formaggio di Fossa dop.

Il prodotto

A Sogliano il Fossa dop è una produzione tipica di eccellenza. È anche una produzione che coinvolge tutto il capoluogo e ha un'importanza vitale per l'economia soglianesa, in quanto ci sono vari produttori che vi avvalgono di manodopera locale. Ma in questi mesi la vendita del formaggio di Fossa è crollata. Infatti i grandi ristoranti d'élite sono rimasti chiusi come tutte le altre attività della ristorazione. Poi la pandemia ha fatto saltare tutte le fiere primaverili, che erano un altro momento di smercio del

prodotto. Infine c'è il fermo dell'esportazione verso i mercati europei e nordamericani. Insomma un sequenza disastrosa che potrebbe avere conseguenze gravissime sui bilanci dei produttori di Fossa e sull'infossatura tradizionale che avviene in estate, quando il prodotto viene messo a stagionare nelle fosse di tufo per essere pronto a novembre. E se non si vendono i formaggi già stagionati e depositati nei magazzini, l'infossatura dell'estate potrebbe essere di quantità irrisoria.

Preoccupazione altissima

«In questi tre mesi si sono quasi azzerate le vendite - afferma preoccupato Marino Brandinelli che gestisce una delle fosse più importanti, dove da due anni si tiene anche l'appuntamento con l'apertura della Fossa della tradizione - Se poi le fiere e i grandi mercati non dovessero ripartire tra agosto e settembre il crollo sarebbe irreversibile. Già ora cal-



La vendita di formaggio di fossa in una precedente edizione della fiera

coliamo che la vendite 2020 potrebbero essere ridotte del 50 per cento. Ma se non ripartono ristoranti e fiere la perdita potrebbe anche superare il 60 per cento rispetto all'anno precedente. Ad agosto gli infossatori potrebbero ritrovarsi tutte le quantità precedenti ancora invendute e decidere di non infossare quasi niente».

Zero ordini dall'estero

«Purtroppo con i ristoranti chiusi un prodotto di pregio come il no-

stro Fossa si vende in quantità modestissime - sottolinea Gianfranco Rossini delle Antiche Fosse Malatestiane - e per assurdo in questa primavera abbiamo infossato più prodotto del solito, in quanto il formaggio tenero in generale non s'è venduto e molti produttori locali ci hanno chiesto di metterlo a stagionare in fossa piuttosto che rischiare che potesse andare a male. Se non ripartiranno le vendite ci troveremo così ad agosto con tanto prodotto in

più e a quel punto l'infossatura della tradizione riguarderebbe pochissimo prodotto. Sono anche molto preoccupato perché noi, ma anche altri produttori, mandavamo molto Fossa anche in nord Europa e altrove. Ma il nostro punto di riferimento per l'esportazione che ha sede nel Friuli, ci ha detto mestamente che, al momento, in Europa non sono richieste le specialità gastronomiche prodotte in Italia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

