



CITTÀ DI SOGLIANO AL RUBICONE

Provincia di Forlì – Cesena

Piazza della Repubblica n. 35 - 47030 Sogliano al Rubicone (FC)

Tel. 0541.817311 – Fax 0541.948866
Area Servizi Amministrativi e Demografici

segreteria@comune.sogliano.fc.it

RASSEGNA STAMPA
27 – 31 Ottobre 2025

Valle del Rubicone

Fossa, annata eccezionale grazie al caldo

Sogliano, i fratelli Marco e Mario Pellegrini dopo la scoperchiatura: «Stagionatura ottima, sapore più delicato con queste temperature»

Il caldo torrido e le temperature altissime estive sono stati eccezionali per il formaggio di fossa dop di Sogliano, dove sono state scoperchiate le fosse ed è già aria di festa perché il formaggio, dai primi assaggi, è ottimo. E' il formaggio infossato, parzialmente stagionato, prodotto in maggio con il latte di mucche e pecore che hanno mangiato la prima erba della stagione, quella migliore. Si tratta della infossatura canonica, di una volta, all'inizio di agosto, che vedeva però l'apertura delle quattro fosse malatestiane, fino a 50 anni fa, il 25 novembre, festa di Santa Caterina.

Oggi invece per via della fiera, normative di legge, business e distribuzione su scala nazionale e internazionale, le buche, diventate una quarantina, anche se non tutte vengono riempite, si aprono un mese prima e le infossature avvengono anche più volte all'anno. Ma il formaggio migliore resta quello che si sfossa ora, oltre tremila quintali, in aumento quest'anno perché



I fratelli Marco e Mario Pellegrini con il formaggio appena sfossato

crescono i privati che portano 4-5 formaggi a famiglia nelle fosse a stagionare per le provviste per l'inverno. Come una volta. E questo è ricominciato dopo il Covid.

Una fossa verrà aperta il 25 novembre, giorno di Santa Caterina, per mantenere la tradizione. La 50ª edizione della fiera del fossa è organizzata dalla Pro Loco e dall'amministrazione comunale che vedrà il particolare e

grazie al caldo e alle temperature, esterne alle fosse, elevatissime. Il nostro formaggio ha il marchio Dop europeo che ci è stato assegnato nel gennaio 2010 e siamo entrati anche nel Gambero Rosso fra i prodotti top italiani. Questo significa più sicurezza per i consumatori e garanzia sull'origine del formaggio di fossa fatto con latte solo romagnolo e marchigiano».

Poi Mario e Marco Pellegrini spiegano l'iter dei prossimi giorni: «Appena tolto dalle buche, il formaggio di fossa deve attendere il via di Rina Agrifood, con sede a Roma, che è l'organo di controllo che certifica la qualità del formaggio Dop sfossato. Oltre al formaggio di fossa Dop, noi infossiamo, in buche separate, altri tipi di formaggi provenienti da tutta Italia, di varie qualità, vaccini, pecorini, caprini che abbiamo denominato 'Tesori sepolti delle Terre Malatestiane'. Abbiamo riportato alla luce la vecchia tradizione dei contadini che infossavano tutti i formaggi nella fossa creando una miscela di un gusto fantastico».

Ermanno Pasolini