



Comune di Sogliano al Rubicone
Assessorato alla Cultura e al Turismo



Pro Loco Sogliano



Farmaggio di Fossa Antica Tesoro



Gli Albori del Formaggio di Fossa

L'affascinante storia del formaggio di fossa ha origine nel **secondo millennio a.C.** quando popolazioni seminomadi dedite all'allevamento pascolavano il bestiame ovino e bovino sulle colline che fanno oggi parte del territorio sogliane. Il ritrovamento di alcuni frammenti di vasi bucherellati fa pensare che già a quel tempo si praticasse la difficile arte della caseificazione.

In **epoca romana** l'allevamento costituiva ancora la principale fonte produttiva di tutta la fascia collinare compresa tra Sogliano e la vicina Sarsina e la bontà di latte e formaggi era conosciuta persino a Roma: ne scrivevano illustri letterati dell'epoca, quali Silio Italico, Marziale e Plinio il Vecchio.

Nel corso del **Medioevo**, uno dei problemi principali della popolazione era costituito dalla necessità di conservare i generi alimentari, come grano e formaggio, in previsione di lunghi inverni e di eventuali calamità: carestie, assedi, incendi o crolli dei magazzini, eventi che all'epoca si verificavano con una certa frequenza. Si ricorreva spesso all'infossamento: gli alimenti venivano ammassati in profonde buche scavate nel terreno, a forma tronco-conica, poi opportunamente sigillate. Dal 1278 al 1640 Sogliano era sotto il dominio dei **Malatesta**. Le fosse per la conservazione

degli alimenti erano a quel tempo molto numerose a Rimini, Santarcangelo e probabilmente in ogni castello che si trovava sotto il controllo dei Malatesta. Tali fosse erano nate principalmente per la conservazione del grano, al quale però venivano a volte aggiunti formaggi e altri generi alimentari. I codici malatestiani del XIV secolo, gli statuti di Rimini del 1334 e gli **Statuti di Sogliano al Rubicone del 1400** (creduti smarriti e ritrovati in Spagna da Mons. Pietro Sambì) dimostrano chiaramente che già all'epoca, le tecniche di infossatura erano regolamentate e controllate. Alcuni documenti risalenti al XV secolo testimoniano che l'usanza di "seppellire" il formaggio era diffusa in

territorio malatestiano, all'interno delle mura dei castelli. In particolare, un atto notarile del **1497** contiene un inventario di beni appartenuti ad un certo Muratori di Murazzano, tra i quali sono enunciati dieci o dodici strati di formaggi situati nella fossa granaria di una terza persona (*"circa dexe o dodexe mane de casio in la fossa de Nicolò Gerolamo"*). Questo importante documento testimonia la secolare e stagionale attività di infossare e conservare la produzione casearia primaverile-estiva in fosse di altrui proprietà. In un secondo atto notarile, datato **1498**, figura un elenco di beni lasciati in eredità dal defunto Lancetti di Vecciano nella valle del Marano; tra questi, anche 10 strati di cacio, conservati in una fossa granaria: *"Stare sei de grano in una fossa in corte apresso la soprascripta casa; item in dicta fossa mane dexe de caso"*. Ciò significa che il formaggio era un bene prezioso, tanto da essere lasciato in eredità, e conferma lo stretto legame tra grano e formaggio, nonché la loro compresenza nelle fosse.



Sogliano e il Formaggio di Fossa



A Sogliano molte famiglie producevano e conservavano il formaggio con metodologie casalinghe (ad es. in contenitori vari o in foglie di noce) tra le quali l'infossatura, in fosse proprie o altrui. Ben presto ci si rese conto che il formaggio estratto dalle fosse aveva subito una sorta di fermentazione che gli attribuiva aroma e gusto speciali. Così l'infossamento, da fatto episodico, col tempo si trasformò in un procedimento intenzionale e abitudinario, sebbene la produzione dei formaggi restasse però strettamente casalinga o tutt'al più piccolo-artigianale e

dependente dalla sapienza e dall'abilità dell'*azdora*. La pratica del servizio per conto terzi delle fosse (retribuito e non) ebbe anch'essa origini medievali ed era inizialmente destinata al grano. L'attività di infossatura era molto legata a quella del forno comunitario e alla panificazione pubblica, infatti a Sogliano la maggior parte delle fosse era distribuita lungo l'antica via Frumentaria (l'attuale via Pascoli). A partire dal 1700 la produzione di formaggio a Sogliano registrò un notevole impulso, come si può dedurre da un atto notarile del 1736 in cui il commerciante soglianesese A. Onesti si impegnava a fornire in Cesena a due commercianti faentini ben 30.000 libbre di formaggio

(più di 100 q.li) - *“quello che presentemente si fabbrica e si fabbricherà in Sogliano”*- al costo di 2,95 scudi /100 libbre.

Considerato l'altissimo prezzo per l'epoca, la spiegazione più logica è che si trattasse di formaggio conservato in fossa. Un curioso documento del 1848 ci parla del furto di formaggio di fossa. È una lettera inviata dal Conte M. Marcelli, Governatore di Sogliano, al Governatore del Distretto di Cesena: *“Nella notte dai 23 ai 24 decorso Novembre fu qui commesso da incogniti il furto qualificato di una quantità di formaggio pecorino, che venne estratto da un pozzo sotterraneo nell'interno di questo Paese”*. Il fossa era già considerato, dunque, un piccolo tesoro.

Le testimonianze scritte si fanno più numerose dal XIX secolo. Nel 1895 **Giovanni Pascoli**, in una lettera al cugino Emilio David di Sogliano, ricorda che il signor Antonio Marcosanti, dirimpettaio delle Fosse Mengozzi, *“possiede i più buoni formaggi di Romagna”*. Pochi anni dopo il letterato romagnolo Pio Macrelli sulla rivista *La Piè* scrive: *“La rinomanza di queste fosse varca i limiti ristretti del Comune e arriva fino a i paesi più eccentrici della Romagna, richiamando [...] una vera folla di gente che porta e ritira il suo sacchetto di formaggio”*.





“Sogliano ebbe ab immemorabili i suoi mercati che si svolgevano il giovedì e Sisto V (papa dal 1585 al 1590) confermò questi mercati settimanali con tutte le antiche consuetudini e privilegi”.

Dal XVI al XX secolo Sogliano è stato il punto di riferimento dei mercati e delle fiere di tutti i Comuni circostanti ed il formaggio di fossa era parte rilevante delle compravendite: *“...è popoloso e per questo ha intrata de notabili straordinari et ordinari... se li fa grossissimi mercati dove concorrono tre o quattro mila persone con robbie d'ogni sorte per il vitto humano” ... “dove ogni settimana si fanno mercati, et spese fiere”* (descrizione di metà Cinquecento). Molti anni

dopo il poeta Giulio Gozzi scrive: *“...Per lunghe ore, ne' giorni di Mercato, / guarda dall'aia il prato di Sogliano, / bianco come se fosse nevicato / e conta i buoi che giungon di lontano: / giungon dal brullo Passo de' Meloni, / salgon le svolte della Cioca bianca / empiendo l'aria di muggiti e suoni, / mentre la gente in lunghe file arranca”* da *“In cerca dell'antico io smarrito”* - *“I Canti del Rubicone”*. L'importanza di questo evento è sottolineata anche da una simpatica descrizione del 1950, che troviamo nel libro di ricordi *“La fagiolata”*, di Giovanna Riguzzi Bonandi, nativa di Monteleone: *“Non ero mai stata a Sogliano al Rubicone e dentro di me non riuscivo nemmeno ad immaginare quanto poteva essere grande questo paese montano di cui avevo sentito parlare dalla gente quando andavo alla fontana: chi era stato in Pretura, chi alla fiera, chi a trovare una parente nel convento delle suore di clausura e chi a rifornirsi del famoso formaggio di fossa. Tutte queste cose mi erano rimaste così impresse che fremevo dal desiderio di vederle di persona. Erano le tre di notte quando partimmo dal nostro paese. Sogliano distava quindici chilometri; per fare tutta quella strada a piedi occorrevano parecchie ore e la nonna voleva arrivare presto, chè poi ci sarebbero stati solo gli scarti, diceva”*. L'apertura tradizionale delle fosse si svolge il 25 novembre, giorno di S. Caterina d'Alessandria. Anticamente questa era una ricorrenza molto sentita dalla popolazione soglianese, appartenente in prevalenza al ceto contadino. Terminata la raccolta dei frutti autunnali e la semina, conclusi i riti della vinificazione e della spremitura delle olive, gli agricoltori si preparavano alla sospensione invernale del lavoro campestre. Nel giorno di S. Caterina i contadini venivano in paese a ritirare il poco formaggio affidato alle fosse durante l'estate per far fronte alle ristrettezze dell'inverno. In memoria di questa tradizione è nata la **Fiera del Formaggio di Fossa**, la cui prima edizione risale al 1974, su iniziativa della Pro Loco Sogliano e di alcuni volontari. L'entrata alla fiera è da sempre gratuita, a testimonianza della tradizionale ospitalità della popolazione soglianese.



Come nasce un Formaggio di Fossa di Sogliano DOP



Nel 2009 il formaggio di fossa, a riconoscimento della sua antichissima storia e della sua unicità, è stato premiato col conferimento della DOP (Denominazione di Origine Protetta) col nome **“Formaggio di Fossa di Sogliano DOP”**. Per ottenerlo, il processo è lungo e laborioso e devono essere rispettati tutti i parametri del Disciplinare di Produzione, con attenti controlli lungo l'intera filiera. Il formaggio di partenza, proveniente da latte crudo o pastorizzato, dev'essere già stato sottoposto a parziale stagionatura per un periodo compreso fra i 60 e i 240 giorni. Le forme, dal peso variabile da 600 a 2000 grammi, vengono deposte in fosse scavate nella roccia arenaria, dove rimangono per 80-100 giorni; tali fosse sono in genere a forma di fiasco o tronco-coniche, con una base di circa 1-3 metri di diametro ed una profondità di circa 2-3 metri. Nonostante la standardizzazione del processo, il sapore e l'aroma del prodotto finale sono molto vari,



perché influenzati da numerosi fattori: la qualità del formaggio iniziale, la grandezza e le caratteristiche della fossa, la durata della stagionatura, l'umidità, la temperatura, la posizione del formaggio all'interno della fossa, il contatto con le forme vicine e naturalmente la tipologia di latte utilizzato, ovino, vaccino o misto (il caprino non è ammesso dalla DOP). Per questo è corretto affermare che non esiste un formaggio di fossa identico ad un altro: ogni Formaggio di Fossa di Sogliano DOP è un prodotto unico e irripetibile. Nel processo produttivo si

distinguono **quattro fasi**. Durante la **“preparazione della fossa”** si brucia della paglia all'interno di essa, per diminuirne l'umidità e sanificarla. Si passa poi al rivestimento delle pareti per isolarle dalle forme, utilizzando uno strato di circa 10 centimetri di paglia sostenuta da un'impalcatura di canne verticali; sul fondo si sistemano tavole di legno. Con l'“**infossatura**” il formaggio viene deposto all'interno della fossa, chiuso in sacchetti di panno di cotone bianco sui quali si scrivono numeri identificativi. I sacchetti vengono accatastati fino all'imboccatura: sistemarli nel modo corretto è quasi

un'arte. La fossa viene chiusa con un coperchio di legno sigillato con gesso e sabbia. L'infossatura tradizionale si fa in agosto, con sfossatura in novembre. Il disciplinare prevede anche un'infossatura primaverile per soddisfare le richieste estive del prodotto. Una volta sigillato il coperchio, comincia la **“stagionatura”**, che avviene grazie alle particolari condizioni di temperatura e umidità che si creano nell'ambiente anaerobico delle fosse. Il formaggio prosegue così per circa 3 mesi la sua maturazione arricchendosi degli umori della fossa. Finalmente si giunge al rito della **“sfossatura”**: il normale formaggio interrato ad agosto è diventato **“Formaggio di Fossa di Sogliano DOP”**, dal sapore e dalla fragranza inconfondibili, non più paragonabile a quello di partenza. Durante il processo di sfossatura si spandono, prepotenti per il borgo, odori acri e pungenti che ricordano ai cittadini l'approssimarsi della Fiera.





Il processo produttivo del "Formaggio di Fossa di Sogliano DOP" presenta caratteristiche del tutto uniche perchè indissolubilmente correlate allo specifico ambiente geologico e climatico, nonché alla tradizione propriamente locale, costante nel corso dei secoli, di cui sono abili detentori solo gli infossatori del luogo che si sono tramandati conoscenza e "sensibilità" di generazione in generazione.

Come già evidenziato, la consuetudine di infossare grano e formaggio era un tempo diffusa in tutti i castelli malatestiani, ma Sogliano è stato il primo a destinare

fosse interamente ai formaggi. Oltre alla particolare vocazione per la pastorizia e all'acuta inventiva e creatività imprenditoriale che da sempre caratterizzano le genti soglianesi, va sottolineato che il paese è stato particolarmente favorito dalla peculiare conformazione geologica del terreno. L'abitato sorge su uno strato di roccia arenaria, ossia argilla mista a calcare, formatosi da circa 5 milioni a un milione di anni fa, dalle caratteristiche fisiche e chimiche particolari: l'arenaria, poco soggetta all'azione erosiva degli elementi, garantisce la stabilità di grotte e anfratti scavati per scopi diversi, compreso quello della conservazione dei cibi. Un aspetto importante della geologia del territorio legato alla stagionatura del formaggio è la composizione chimica a carattere siliceo di tali depositi rocciosi, estremamente stabile rispetto alle sostanze acide che si formano per le fermentazioni indotte dalla stagionatura. Ne consegue che una fossa costruita su un terreno che non avesse tali particolari qualità registrerebbe, nel giro di poco tempo, problemi di dissoluzione del fondo e delle pareti, in quanto i calcari verrebbero aggrediti pesantemente da sostanze a carattere acido e, probabilmente, dopo qualche anno la fossa non sarebbe più utilizzabile.



Cosa avviene durante la Stagionatura

Durante i tre mesi di maturazione in fossa il formaggio subisce trasformazioni fisiche e chimiche, indotte dalle peculiari condizioni ambientali delle fosse: microclima anaerobico, temperatura tendenzialmente stabile, umidità elevata, presenza di determinati batteri. Alla fine della stagionatura i formaggi si presentano deformati e con un peso inferiore a quello iniziale. La superficie è umida e grassa, senza crosta. L'attività acidificante dei batteri lattici contrasta lo sviluppo di specie microbiche alterative e degrada il lattosio, rendendo il prodotto finale più digeribile. Anche proteine e lipidi subiscono una scissione, con ulteriore miglioramento qualitativo del prodotto finale. I processi fermentativi influiscono positivamente anche sulle caratteristiche organolettiche. L'aroma è intenso e persistente, con sentori di tartufo e sottobosco. Il pecorino ha un gusto aromatico, tendente al piccante. Il vaccino è fine e delicato, leggermente amarognolo. Il misto presenta un sapore equilibrato, gentile al palato. Simbolo della cultura contadina soglianesa di ieri



e di oggi, il formaggio di fossa ha da sempre generato un indubbio fascino: l'incertezza delle origini, il processo quasi misterioso della fermentazione, il rito della sfossatura, le fragranze irripetibili che colpiscono i sensi... Per ogni persona che conosce e ama il formaggio di fossa, esso rappresenta un diverso e originale insieme di sensazioni percettive ed esperienziali, come diverso e unico è ogni formaggio di fossa che viene alla luce.

Il Fossa in Tavola

Formaggio
di Fossa
Antico Casara



Il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, sapientemente accostato a ingredienti che ne esaltino tutto il sapore, diventa protagonista di ricette gustose e innovative; una tradizione che viene rivisitata in chiave moderna. Si può valorizzare semplicemente con una piada fatta in casa e un buon bicchiere di vino "del nonno", oppure si può inserire in raffinati menù. Ottimo per la preparazione di antipasti, primi piatti, secondi e dolci. Il suo gusto intenso ed intrigante si sposa bene con uno più delicato, che ne contrasti la

tenacia; ad esempio è ideale con miele, confetture o fichi caramellati, accompagnato da Albana di Romagna Passito DOCG. Arricchisce con equilibrio e decisione impasti e farce: è tradizionalmente utilizzato nell'impasto dei passatelli e nella farcia dei cappelletti. Mantecato o a scaglie è eccellente su gnocchi e tagliatelle. Apprezzato l'accostamento con carni quali carpaccio, filetto o costate di manzo, degustate con un vino rosso equilibrato quale un Sangiovese di Romagna DOC.



Ricette

INSALATA TUTTO GUSTO

Disponere sul piatto di portata 300 g di spinaci freschi lavati e asciugati accuratamente; unire 200 g di formaggio di fossa a listarelle, 100 g di nocciole sminuzzate grossolanamente, 200 g di mirtilli freschi. Mettere in un vasetto 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 2 cucchiai di aceto balsamico, 1 pizzico di sale; emulsionare e versare sull'insalata.

STROZZAPRETI CROCCANTI

In una ciotola lavorare 300 g di squacquerone, 50 g di fossa grattugiato, pepe qb., 1 cucchiaio di prezzemolo tritato. Fare rosolare in padella 200 g di pancetta affumicata eliminando il grasso in eccesso. Lessare 400 g di strozzapreti, condirli con la crema di formaggio, ultimare con i cubetti di pancetta croccante, prezzemolo tritato e glassa di aceto balsamico.

PERLE A SORPRESA

Raccogliere in una ciotola 400 g di ricotta asciutta, prezzemolo e erba cipollina tritati, abbondante pepe; lavorare bene il composto. Tostare al forno 6-8 fette di pane casareccio sbriciolato. Tostare per qualche minuto 60 g di nocciole e 60 g di mandorle al forno. Formare dei bocconcini di ricotta con all'interno nocciole e mandorle intere, rotolarli nelle briciole di pane e distribuirli nei pirottini. Completare con scaglie di fossa e pepe.

CESTINI GOLOSI

Ricavare 8 dischetti da una confezione di pasta brisee, rivestire gli stampini per tartellette, infornare per circa 15 m a 170°C, sfornare e lasciare raffreddare. Lavorare a mousse 300 g di caprino con il pepe e 30 g di formaggio di fossa grattugiato. Farcire le tartellette con 8 fichi caramellati, guarnire con la mousse e completare con mandorle tritate e qualche goccia di aceto balsamico in glassa.

CROSTATA AL SAVOR

Impastare 500 g di farina con 200 g di burro, 20 g di formaggio di fossa, acqua qb.; foderare una tortiera e cuocere in forno per circa 20 m a 180°C. Versare sulla base della crostata un vasetto di savor, completare con ciuffetti di ricotta, scaglie di fossa e noci.

TUTTO INSIEME

Sistemate in una terrina 1 dl di olio extravergine d'oliva, 1,5 dl di vino bianco, 4 uova; mescolare bene, unire 250 g di farina, 1 bustina di lievito per torte salate, 80 g di formaggio di fossa, 60 g di parmigiano, 150 g di prosciutto cotto a dadini, 100 g di olive a rondelle, 80 g di fave (o piselli) saltate precedentemente in padella. Salate e pepate. Versare il composto in uno stampo imburrato, cuocere in forno per 45 minuti a 180°C. Lasciare raffreddare e servire.



35^a
Fiera
Formaggio
di
SASSA

21-22
28-29
Novembre

1^a
Dicembre

