

# Nell'azienda agricola Baldarelli a Cartoceto il rituale d'autunno della sfossatura: tirati fuori 25 quintali di Formaggio di Fossa Dop

E' avvenuta sabato 22 ottobre, a Cartoceto, nell'azienda agricola di Francesco Baldarelli, la prima tappa della sfossatura del Formaggio di Fossa di Sogliano Dop, a cura di Fattorie Marchigiane di TreValli Cooperlat.

---

Dopo 100 giorni di riposo, sono tornate alla luce 25 quintali di Dop, che presentano caratteristiche del tutto uniche perché indissolubilmente correlate all'ambiente geologico e climatico, nonché alla tradizione tipicamente locale e costante nel corso dei secoli, di cui sono abili detentori solo gli infossatori, sapienti artigiani che si tramandano conoscenza di generazione in generazione.

---

La fossa storica dell'azienda agricola di Francesco Baldarelli, è riconosciuta dal disciplinare di produzione della Dop. "In totale, nella zona Val Metauro – racconta **Francesco Baldarelli** – sono dieci i titolari di fosse, iscritti all'associazione 'Fosse dell'Abbondanza delle Terre Malatestiane'. La missione dell'associazione, fondata alla fine degli anni '90, trae spunto dalla storia millenaria del formaggio simbolo del made in Italy. L'impatto odoroso e suggestivo del Formaggio di Fossa Dop ha inizio nel Medioevo,

quando a causa di carestie, pestilenze e assidue razzie, i contadini mettevano al riparo cibo e viveri in profonde buche scavate sulla roccia viva di arenaria. Si moltiplica tra le valli del Rubicone e del Marecchia, sotto il dominio dei Malatesta, con l'abitudine di conservare il grano. Ma solo il formaggio di Fossa, dopo lunghi mesi, acquistava un nuovo profumo, sorprendente, terreno. In vent'anni di attività, l'associazione 'Fosse dell'Abbondanza delle Terre Malatestiane' ha tirato fuori più di 2.500 quintali di forme".

---

All'evento con Francesco Baldarelli erano presenti il presidente di Fattorie Marchigiane **Gianluigi Draghi** e il brand manager di TreValli Cooperlat, **Paolo Cesaretti**.

---

"Unico formaggio di fossa italiano certificato con la Denominazione di Origine Protetta – dichiara il presidente Gianluigi Draghi – il Formaggio di Fossa di Sogliano Dop, prodotto in alcune province di Emilia Romagna e Marche, possiede un fascino millenario. Dai Malatesta ebbe inizio la lunga tradizione dell'infossatura che è arrivata immutata sino ad oggi e porta alla luce forme nuove, sempre diverse, nell'odore e nel sapore, irripetibili. Il marchio DOP racconta un prodotto tracciabile al 100%, con un vincolo imprescindibile con il territorio che lo rende unico, inimitabile".

---

"Le nostre fosse della Val Metauro – continua Francesco Baldarelli – sono state oggetto di indagine geologica, che ha dimostrato la stessa conformazione di Sogliano, anzi la nostra ha una roccia che permette un'ottima traspirazione di ossigeno e quindi una maturazione migliore, di grande qualità. La nostra associazione ha avuto un ruolo importante nel riconoscimento della Dop. Benchè riporti Sogliano, siamo stati

noi a chiedere che venisse inserito l'elefantino che è presente nell'etichetta e contraddistingue la Dop. Il simbolo riprende l'elefante del condottiero Asdrubale nella battaglia del Metauro. E' caratterizza così anche il nostro territorio".

---

"Per meglio gustare il sapore del formaggio di fossa DOP – conclude **Paolo Cesaretti, brand manager di Trevalli Cooperlat** – è preferibile portarlo a temperatura ambiente. Questo formaggio, assaporato da solo, è davvero ottimo, ma in cucina riesce ad esaltare molte preparazioni esprimendo al meglio la propria personalità e il suo profondo legame con il territorio. Non lo abbinerei con miele o con confetture e marmellate ma farei esaltare il gusto con frutta fresca di stagione come melone, fichi, uva moscato, con composta di frutta chiamata 'sapa', una preparazione a base di mosto di uva cotto a lungo, oppure "savor" con vari tipi di frutta, sia con frutta fresca o secca. E' anche un condimento ideale per aggiungere sapore a pasta, risotti, gnocchi e ravioli e per i piatti al gratin e a base di verdure".

---

**Nella foto da sx:** Francesco Baldarelli, Gianluigi Draghi e Paolo Cesaretti