

Generalità	Formaggio di Fossa di Sogliano		
Presentazione	<p>Formaggio di Fossa di Sogliano DOP</p> <p>Il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP si può considerare un prodotto di sola trasformazione perché è il risultato dei processi che avvengono nelle "fosse" in cui vengono messi a stagionare formaggi che sono stati prodotti seguendo propri, diversi processi produttivi. Generalmente vengono "infossati" formaggi semistagionati, prodotti con latte ovino, vaccino, o misto vaccino-ovino (in cui il latte vaccino non può superare l' 80%).</p> <p>E' un prodotto che non ha una forma definita perché, a causa delle fermentazioni che avvengono nel periodo in cui matura in fossa, tutte le forme subiscono schiacciamenti che alterano anche completamente il loro aspetto iniziale.</p> <p>Quasi sempre è privo di crosta perché quella naturale dei formaggi viene "digerita" dalle fermentazioni in fossa .</p> <p>La pasta, di colore bianco ambrato o leggermente paglierino, è compatta e generalmente grassa e untuosa.</p> <p>Il suo profilo olfatto-gustativo varia a seconda del latte di provenienza del formaggio, ma è sempre molto particolare, intenso e persistente. Tipicamente è ricco di aromi che ricordano il sottobosco, con sentori di muffa e di tartufo.</p> <p>I formaggi a latte ovino sono caratterizzati da odore-aroma fragrante e intenso, da una gradevole sapidità e da una leggera piccantezza.</p> <p>Quelli a latte vaccino hanno odore-aroma fine e delicato, sapore moderatamente salato e leggermente acidulo, con una punta di amaro.</p> <p>Quelli a latte misto sono in genere gradevoli ed equilibrati, tra il saporito e l'amabile, con possibili sentori amarognoli.</p> <p>Può essere degustato da solo, o accompagnato con miele, confetture di frutta, "saba", aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio, oppure, in cucina, viene utilizzato come ingrediente delle minestre tipiche romagnole (cappelletti, passatelli, "orecchioni" ecc.) e, grattugiato, come condimento per primi e secondi piatti, eventualmente gratinati.</p> <p>Va accompagnato con vini dotati di struttura e grande morbidezza (es. Amarone classico, di annata vecchia, Sangiovese di Romagna di 6/8 anni, ma anche un Taurasi o un Aglianico datati, o Barolo, Barbaresco, Brunello purché datati e importanti).</p> <p>Se servito con confetture di frutta o di verdura con evidenza di residua acidità, con miele (Melata di bosco, o miele millefiori - è sconsigliato il miele di castagno che rafforzerebbe gli eventuali sentori amarognoli del formaggio), con riduzioni di mosto o di vino, o con Aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio, è indicato l'abbinamento con vini passiti (Albana di Romagna passito, Marsala dolce molto invecchiata, ...)</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 1183/09		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Emilia Romagna, Marche	
	Zona	<p>Province di Forli-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino, Ancona; Macerata, Ascoli Piceno: Intero territorio.;</p> <p>Provincia di Bologna: limitatamente nei Comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio, Pianoro.</p>	
Allevamento	Tipo	Gli animali possono effettuare sia la stabulazione, sia il pascolo.	
	Alimentazione	<p>L'alimentazione base del bestiame stabulato è costituita da foraggi, composti da graminacee e leguminose raccolte da prati monofiti, oligofiti e polifiti dei territori regionali individuati, che attraverso il clima e le caratteristiche del suolo determinano la qualità della produzione del latte.</p> <p>Gli animali al pascolo utilizzano le stesse essenze foraggere utilizzate per la fienagione ed i pascoli polifiti spontanei ricchi di flora con specie vegetali erbacee, arbustive e arboree.</p> <p>I foraggi affienati o verdi ed il pascolo possono essere integrati da mangimi semplici (un solo tipo di granaglie) o composti (più tipi di granaglie), con eventuale aggiunta di prodotti minerali/vitaminici. L'integrazione della dieta con mangimi, non deve superare il 30 % della razione giornaliera totale.</p> <p>Non è ammesso l'uso di insilati.</p>	
Organismi	Consorzio Tutela del Formaggio "Il Fossa" di Sogliano al Rubicone		

di tutela	P.zza della Repubblica, 26 47030 Sogliano al Rubicone (FC) Tel. 0541 948875 email: ilfossa@agraria.it web: www.agraria.it/ilfossa/
Storia	<p>Il nome del formaggio, che risale a diversi secoli addietro ed è prodotto tra l'Emilia Romagna e le Marche, deriva dal fatto che la sua stagionatura avviene in ambienti sotterranei, le "fosse", scavate nel tufo della zona di produzione.</p> <p>A partire dal 1350 la Signoria dei Malatesta istituì la Compagnia dell'Abbondanza dentro la cinta muraria, nei <i>castrum</i>, e nelle <i>tumbae</i>, case coloniche sparse sul territorio.</p> <p>Le fosse erano usate per custodire, celare, preservare cereali, generi alimentari di varia natura e per stagionare il formaggio, in caso di assedio, epidemia, carestia e per sottrarlo alle durissime clausole dei contratti che regolavano le colonie. Nel corso dei secoli l'usanza si è mantenuta costante e leale, secondo le regole stabilite dai codici malatestiani.</p> <p>La caratteristica di questo formaggio consiste prevalentemente nel sistema di stagionatura, basato sulle fermentazioni anaerobiche che avvengono nelle "fosse" in cui il formaggio viene sigillato, che ne determina le particolarissime caratteristiche organolettiche.</p> <p>Prima dell'infossatura del formaggio le fosse vanno adeguatamente preparate secondo la seguente metodologia: durante il periodo di riposo la fossa viene tenuta chiusa tramite copertura di legno, e aggiunta di sabbia o sassi; per l'utilizzo viene aperta e aerata, poi sanificata con fuoco e fumo, incendiando al suo interno piccole quantità di paglia di grano. Spento il fuoco si procede alla pulizia, eliminando ogni residuo di cenere; si realizza sul fondo un pavimento sopra elevato, tramite l'utilizzo di tavole di legno non trattato, questo consentirà il deflusso dei liquidi grassi prodotti dalla fermentazione del formaggio.</p> <p>Durante la stagionatura; viene fatto il rivestimento delle pareti con uno strato minimo di 10 cm. di paglia di grano, sorretto da uno steccato verticale di canne; la fossa viene riempita accatastando i sacchi contenenti il formaggio, fino all'imboccatura.</p> <p>Dopo un periodo di assestamento, non superiore ai 10 giorni, la fossa può essere rimboccata con aggiunta di prodotto analogo, nello spazio che si è creato; riempita la fossa, la bocca viene coperta con teli non colorati e idonei all'uso alimentare, e/o paglia, atti ad evitare la traspirazione. La fossa viene quindi chiusa tramite l'apposizione di un coperchio di legno sigillato con gesso o malta di arenaria calcidrata. E' ammessa l'ulteriore copertura con sassi, polvere di arenaria, sabbia e/o tavole.</p> <p>Da questo momento comincia la stagionatura. È vietata l'apertura delle fosse durante l'intero periodo di stagionatura.</p>

Descrizione		Formaggio di Fossa di Sogliano		
		OVINO	VACCINO	MISTO
Classificazione	Tipo latte	Ovino	Vaccino	Misto ovino-vaccino
	Trattam. latte	Crudo o Pastorizzato		
	Temp. Cagliata	Cruda		
	Umidità pasta	Semiduro		
	Tecnologia			
	Stagionatura	Semistagionato		
	Conten. Grasso	Semigrasso/Grasso		
Geometria forma	Aspetto	Molto irregolare, con arrotondamenti e depressioni, causate dalla deformazione delle forme durante l'infossatura		
	Facce Dimensioni (cm)	n.a.		
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.		
Peso	Kg	0,5 ÷ 1,9		
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Buccia, spesso assente o appena accennata a causa della fermentazione anaerobica che avviene nelle fosse e che omogenizza la crosta nella pasta.		
	Aspetto	Umida e grassa. In alcuni casi può essere ricoperta di grasso condensato e muffe facilmente asportabili con leggera raschiatura.		

	Spessore	n.a.		
	Colore	Varia dal colore bianco avorio al giallo ambrato. La presenza sulla superficie di piccole screpolature ed eventuali macchie giallo ocra, più o meno intense, rientra nelle caratteristiche del prodotto		
	Consistenza	n.a.		
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ambrato o leggermente paglierino		
	Struttura	Semidura, untuosa, compatta		
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	Assente		
Odore / Aroma	Intensità	A volte intenso		
	Persistenza	Persistente		
	Riconoscimenti	Caratteristico, ricco di aromi che ricordano il sottobosco con sentori di muffa e di tartufo.		
	Retrogusto			
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Gusto aromatico e sapore fragrante, intenso e gradevole.	Fine e delicato, moderatamente salato e leggermente acidulo, con una punta di amaro.	Gradevole ed equilibrato, tra il saporito e l'amabile con sentori amarognoli.
Sensazioni Trigeminali		Leggermente piccante, in modo più o meno accentuato;		
Struttura (in bocca)		Compatta, semidura, leggermente friabile, leggermente adesiva, abbastanza solubile		
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 32%		

Utilizzo		Formaggio di Fossa di Sogliano		
		OVINO	VACCINO	MISTO
Utilizzo	In tavola	Può essere degustato da solo o accompagnato con miele, confetture di frutta, "saba", aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio.		
	In cucina	Viene utilizzato come ingrediente delle minestre tipiche romagnole (cappelletti, passatelli, "orecchioni" ecc.) oppure, grattugiato, come condimento per primi e secondi piatti, eventualmente gratinati.		
Abbinamenti	Vino	Va accompagnato con vini dotati di struttura e grande morbidezza (es. Amarone classico, di annata vecchia, Sangiovese di Romagna di 6/8 anni, ma anche un Taurasi o un Aglianico datati, o Barolo, Barbaresco, Brunello purché datati e importanti). Se servito con confetture o miele è indicato l'abbinamento con vini passiti (Albana di Romagna passito, Marsala dolce molto invecchiata, ...)		
	Miele / Confetture	Melata di bosco, o miele millefiori. E' sconsigliato il miele di castagno che rafforzerebbe gli eventuali sentori amarognoli del formaggio. Confetture di frutta o di verdura con evidenza di residua acidità. Riduzioni di mosto, o di vino. Aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio		
	Frutta	Fresca, succulenta, abbastanza aromatica. Mostarda di pere.		
	Verdure			
	Pane			

Produzione	Formaggio di Fossa di Sogliano
-------------------	---------------------------------------

		OVINO				VACCINO				MISTO			
NOTA:		I dati relativi alle operazioni antecedenti all'infossatura - che compaiono "in corsivo" - sono del tutto indicativi perché ogni tipologia di formaggio utilizzata per essere stagionata in fossa segue il proprio processo produttivo.											
Periodo di produzione		Il formaggio da infossare può essere prodotto tutto l'anno											
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100			100				< 80	> 20		
	Provenienza	Stalla o pascolo											
	Munte	2 munte giornaliere											
	Trattamenti Fisici	Intero											
	Trattamenti Termici	Crudo, ma è consentito anche l'uso di latte pastorizzato											
	Aggiunte	È vietato l'uso di additivi.											
Coagulazione	Temperatura	30÷38 °C											
	Tempo	7 ÷ 20 min											
	Tipo di caglio	Agnello				Vitello				Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Sono quelle tipiche del formaggio che viene utilizzato											
Formatura		In stampi cilindrici											
Trattamenti forma	Stufatura	Eventuale stufatura											
	Pressatura	Sgrondo e pressatura											
	Salatura	A secco, o in salamoia											
Maturazione	Tempo - °C - UR%	2 ÷ 8 mesi prima dell'infossatura											
Stagionatura (in fossa)	Tempo minimo	80 ÷ 100 giorni, fino a due volte l'anno..											
	Caratteristiche	<p>Tradizionale: dal 15 agosto al 25 novembre (Santa Caterina);</p> <p>Primaverile: dal 1° marzo fino a max il 20 giugno di ciascun anno.</p> <p>Estiva: dal 21 giugno fino a max il 21 settembre di ciascun anno.</p> <p>Tra un'infossatura e l'altra viene rispettato un periodo di ripristino della fossa di min. 10 giorni, per la pulitura e asciugatura della fossa stessa.</p> <p>Alla fine dell'infossatura estiva, le fosse dovranno osservare un periodo di riposo invernale che avrà una durata minima di tre mesi.</p> <p>Ogni fossa non potrà effettuare più di due infossature nel corso dello stesso anno solare.</p>											
Marchiatura		La marchiatura non è sulla forma, ma tutti i dati di riconoscimento sono su un'etichetta allegata a ogni forma.											
Commercializzazione		<p>Le operazioni di porzionatura di confezionamento devono avvenire nella zona definita in quanto le forme dopo il periodo di infossatura non presentano più la netta distinzione tra la pasta e a crosta e sono indifese verso i processi di essiccazione e di indurimento. Occorre pertanto che il prodotto venga confezionato prima della distribuzione commerciale per evitare la formazione di crepe e fessure nella pasta e per proteggere le caratteristiche del prodotto.</p> <p>Sull'etichetta devono comparire, oltre al logo della denominazione e ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la tipologia di latte utilizzato (Pecorino, Vaccino, Misto); • la dicitura «da latte crudo» per i formaggi prodotti senza pastorizzazione del latte; • il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del caseificatore, o dell'infossatore, o la sede del confezionatore se il prodotto è confezionato da azienda diversa dalle precedenti categorie; • il numero di riconoscimento dello stabilimento di infossatura indicando <ul style="list-style-type: none"> • PRM per l'infossatura primaverile 											

- **EST per l'infossatura estiva.**

Il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP viene distribuito confezionato per proteggere le caratteristiche del prodotto secondo le seguenti modalità di confezionamento:

- vendita nei sacchi di stagionatura;
- vendita delle forme intere o porzionate in confezioni sottovuoto
- vendita delle forme intere o porzionate in vaschette filmate
- vendita delle forme intere o porzionate in incarti con carta atta ad uso alimentare.

Le confezioni suddette di Formaggio di Fossa di Sogliano DOP possono essere contenute in imballi costituiti da sacchetti di tessuto o incarti, o da cassette di legno o di cartone.



onaf



onaf