

Parma, 7 ottobre 2019

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

### **45° Fiera del Formaggio di Fossa Sogliano al Rubicone (FC) Domenica 24 novembre 2019**

La Delegazione di Parma, in linea con il programma "Alla scoperta delle regioni italiane e delle sue tradizioni" e in concomitanza con l'apertura delle fosse, organizza una "gita" enogastronomica a Sogliano al Rubicone aperta ai Soci e a tutti gli interessati.

<p><b>Partenza</b> <b>Punto di ritrovo</b> <b>Destinazione</b> <b>Ritorno</b> <b>Quota</b></p>	<p><i>da Parma, alle ore 7,00 (si raccomanda la puntualità)</i> <i>Parcheggio Road House – Park nord (casello Parma Centro della A1) – ore 6,45.</i> <i>Sogliano al Rubicone (FC)</i> <i>Arrivo a Parma approssimativamente intorno alle 20</i> <i>75,00 Euro/persona (da versare interamente, tramite bonifico, alla conferma del raggiungimento del numero minimo di partecipanti).</i> <i><u>Nel caso in cui non si raggiungesse il numero minimo di partecipanti per prenotare il pulman, la gita verrà effettuata con mezzi propri e la quota verrà decurtata del costo del pulman.</u></i></p> <p><b>La quota comprende:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>il viaggio in pullman a/r Parma-Sogliano al Rubicone,</i></li> <li>• <i>la visita alle Fosse Tèra, con degustazione di tutte le tipologie del formaggio di fossa,</i></li> <li>• <i>il pranzo in locale tipico</i></li> <li>• <i>la visita alla azienda vinicola Villa Venti di Roncofreddo (FC) con relativa degustazione</i></li> </ul>
<p><b>Numero posti</b> <b>Prenotazione</b></p>	<p><i>min 20 - max 30</i></p> <p><b>Entro il 31 ottobre</b> <i>Vi preghiamo di <b>anticipare</b> la prenotazione a Gabriella Padova – via telefono <b>348 8929155</b>, oppure con mail a <a href="mailto:parma@onaf.it">parma@onaf.it</a> specificando: Cognome - Nome, n° telefono, n° di persone e indirizzo mail.</i></p>
<p><b>Formaggio di Fossa</b></p> 	<p><i>Il Formaggio di Fossa è il simbolo gastronomico di Sogliano al Rubicone.</i> <i>Nel 2009 ha ottenuto il marchio Dop con la denominazione "Formaggio di Fossa di Sogliano Dop".</i> <i>Il processo necessario per ottenerlo è lungo e laborioso. In osservanza al rigido Disciplinare di produzione, il formaggio di partenza, già parzialmente stagionato, deve provenire esclusivamente da latte ovino, vaccino o misto di alta qualità, proveniente da allevamenti dei territori collinari e montani delle Marche e della Romagna.</i> <i>Le forme vengono deposte in antiche fosse a forma di fiasco, scavate nella roccia arenaria per una profondità di circa tre metri. Questa tradizione nacque in epoca medievale: i contadini soglianesi, alla fine della primavera, venivano in paese per affidare i loro formaggi agli infossatori, affinché li conservassero durante l'estate e li proteggessero dalle razzie delle guerre; in novembre tornavano poi a ritirare le forme e, in tal modo, potevano far fronte alle ristrettezze dell'inverno</i></p>

Vi salutano

Il Segretario  
Mario Truant

Il Delegato  
Gabriella Padova