

## IL FORMAGGIO DI FOSSA DI TALAMELLO “L’Ambra di Talamello”

(così chiamato dal poeta e sceneggiatore Tonino Guerra)

Talamello (Marche) e Sogliano al Rubicone (Emilia-Romagna), sono le “capitali” del Formaggio di fossa.

Una storia e tradizione unica, tramandata fino ai nostri giorni.

Secondo la leggenda, il tipico formaggio di fossa di Talamello deve il suo particolare aroma alla nascita in una terra di confine dell’appennino romagnolo-marchigiano.

Pare infatti che nel 1486 Alfonso d’Aragona, sconfitto dai Francesi, avesse ottenuto l’ospitalità di Girolamo Riario, signore di Forlì. Ma le risorse del forlivese non consentirono a lungo il sostentamento delle truppe, che presto cominciarono a depredare i contadini dei dintorni. Questi, per difendersi, presero l’abitudine di nascondere le provviste nelle fosse di arenaria. A novembre, una volta partiti gli eserciti e finite le scorrerie, le dissotterrarono e scoprirono che il formaggio aveva cambiato le proprie caratteristiche organolettiche.

Numerosa è la documentazione attestante la continuità della tradizione e la fedeltà dei procedimenti di produzione e infossatura alle regole antiche. Ad esempio, alcuni documenti trovati nell’Archivio di Stato di Cesena, dimostrano che ancora nel 1778, nel Convento di San Lorenzo di Talamello, era consuetudine togliere il formaggio dalle fosse nel mese di novembre.

Il formaggio di fossa di oggi è figlio di quella tradizione che si rinnova, mantenendo intatti gli antichi procedimenti di stagionatura.

Ogni estate le fosse vengono ripulite e asciugate con un falò di paglia e sterpi poi, dopo aver sistemato con un tavolato il fondo per creare un incavo per raccogliere il liquido, si ricoprono le pareti con un’intelaiatura di legno e canne foderata di paglia. Le forme ricavate dal latte ovino, dopo almeno due mesi di maturazione, in agosto si dispongono nelle fosse in sacchi di cotone bianchi, dove il nome del proprietario e il peso sono stati scritti col nerofumo.

Una volta piene, le fosse si chiudono con tavole e gesso, per aspettare la riapertura di novembre, quando finalmente il formaggio ha acquistato tutte le sue speciali peculiarità.

**A Talamello si è conservato un elemento essenziale della tradizione: quello dell’unica infossatura all’anno, che avviene, come da tradizione, nel mese di agosto.**

Di forma spesso irregolare, particolare dovuto alla sistemazione nella fossa, il formaggio di fossa si presenta di colore dal giallo paglierino al nocciola pallido e di pasta chiara e morbida. La struttura è friabile e il sapore dolce e leggermente piccante. L’aroma di fungo può essere una sua caratteristica, insieme a quello di castagna lessa, al sentore di cantina, di telo e di chiuso, che perde appena si mastica. Un formaggio da meditazione, che va assaporato poco per volta, masticandolo lentamente. Oltre che grattugiato e saltato in padella con paste e gnocchi, può essere gustato anche con la confettura di fichi e il miele, che ne smorza la forza senza disperderne l’aroma. Per accompagnarlo sono ottimi i vini dolci (passito e vin santo su tutti) o un buon rosso invecchiato.

L’Ambra di Talamello deve il proprio sapore ricco all’ambiente anaerobico che si crea nelle fosse sigillate ermeticamente. Al loro interno infatti la temperatura si mantiene costante tra i 17° e i 20° per tutti e tre i mesi di stagionatura, mentre l’umidità relativa sfiora il 100%.

Attualmente tutti i produttori, tolto il formaggio dalle fosse e ripulito, lo conservano sottovuoto. Tolto dal sottovuoto, va raschiato leggermente e va lasciato (per far esaltare tutto il suo particolare sapore) almeno 24 ore all’aria. Si conserva (avvolgendolo in un telo) in luogo fresco o in frigo.