



Comune di Talamello
Provincia di Pesaro e Urbino

XXI^ fiera

Ambra di Talamello
Formaggio di fossa

TALAMELLO (Pu)
5 - 12 novembre 2006

comunicato stampa

Dopo essere saliti sull'ottovolante con la doppietta della scorsa edizione, gli "sposalizi del gusto" fanno la prova del nove. L'oramai imminente XXI^ Ambra di Talamello ospiterà infatti ancora una volta il gemellaggio del Formaggio di Fossa con un prodotto tipico dello Stivale e per celebrare il nuovo "matrimonio" che terrà battesimo la giornata d'apertura, **domenica 5 novembre**, si è scesi fino in Umbria. Per poi "costringere" le solite migliaia di intervenuti a utilizzare gli occhiali: non solo per ammirare gli straordinari scorci paesaggistici e i crocicchi del piccolo borgo del Montefeltro, ma anche e soprattutto per avvicinarsi senza timori al "commensale" del Fossa. Dopo *lardo di Colonnata, ciauscolo dei Monti Sibillini, lenticchie di Castelluccio di Norcia, aceto balsamico tradizionale di Modena, Oliva tenera ascolana, zucca mantovana, fagiolo zolfino e olio extra vergine di oliva di Colbordolo* a sfilare nella suggestiva cornice di quella piazza Garibaldi ritenuta il vero terrazzo della Valmarecchia sarà la....**Cipolla di Cannara**.

Una scelta che colorerà la giornata inaugurale dell'Ambra di Talamello 2006 di un prezioso arricchimento cultural-gastronomico: se la leggenda vuole che il Formaggio di Fossa sia figlio dell'esigenza dei contadini dell'Appennino romagnolo-marchigiano di difendere le proprie provviste dalle truppe di Alfonso d'Aragona (sconfitto dai francesi, il principe spagnolo aveva ottenuto l'ospitalità del signore di Forlì Girolamo Riario e quando i suoi uomini presero a razzare le campagne in cerca di cibo gli stessi contadini nascosero i loro averi e i formaggi nelle fosse di arenaria) la Cipolla Cannara è figlia di una coltivazione completamente manuale in un'area un tempo paludare che prende appunto il nome dalle canne. I due promessi sposi si diranno SI' per sempre a mezzogiorno in punto del 5 novembre e arricchiranno l'apertura della Fiera insieme a un'ulteriore chicca: la presentazione di **"Gualtieri mon amour"**, la biografia del grande maestro figlio adottivo di Talamello **Fernando Gualtieri**, realizzata dalla moglie Yvette Lichtenbergh e illustrata all'interno del museo-pinacoteca lui dedicato a partire dalle 16. Sette giorni più tardi, alla stessa ora, ecco poi un'altra doppia presentazione di assoluto livello: quella del progetto di ricerca sul formaggio di Fossa dell'Università di Urbino e quella del "Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello dop". Quindi, a chiudere il sipario, la particolare finestra denominata "Marche da gustare" con protagonisti la Moretta di Fano e le degustazioni con abbinamento di vini marchigiani a cura della delegazione Urbino-Montefeltro dell'Ais. A succulenta appendice dell'Ambra 2006, infine, gli speciali menu a tema nei ristoranti di Talamello.

In allegato il programma della fiera.

Per ulteriori informazioni contattare il Sindaco di Talamello, Rolando Rossi (cell. 335 7773377 tel. 0541 920036 fax 0541920736? e-mail: r.rossi@comune.talamello.pu.it
Talamello, 26 ottobre 2006.

PROGRAMMA
XXI^ Fiera
L'AMBRA DI TALAMELLO
Formaggio di fossa

Domenica 5 novembre 06

Ore 9.00 – apertura fiera

Ore 12 – Sala Don Bosco - P.zza Garibaldi - Inaugurazione fiera.

Gemellaggio gastronomico tra *Formaggio di fossa L'Ambra di Talamello e Cipolla di Cannara*. Partecipano i Sindaci di Talamello (PU) *Rolando Rossi* e di Cannara (PG) *Giovanna Petrini*, il Presidente della Provincia di Pesaro e Urbino *Palmiro Uccielli*, l'Assessore regionale Marche *Almerino Mezzolani*, i Presidenti dei Consigli Regionali delle Marche *Raffaello Bucciarelli* e dell'Umbria *Mauro Tippolotti* e l'On. *Massimo Vannucci*.

Dalle ore 12 – stands gastronomici

Ore 15.30 – Piazza Garibaldi – *IL CANTASTORIE-leggende e danze popolari*, a cura della *Scuola primaria a tempo pieno di Talamello*

Ore 16.30 – Museo – pinacoteca Gualtieri *Lo splendore del reale*

Presentazione del libro di Yvette Lichtenberg

GUALTIERI mon amour, Raffaelli Editore

Musiche dell'Associazione del CONCERTO MUSICALE F.Morlacchi di Cannara

Domenica 12 novembre 06

ore 9,00 – apertura fiera

Dalle ore 12 – stands gastronomici

Ore 15,30 – Sala Don Bosco - P.zza Garibaldi

Presentazione del progetto di ricerca dell'Università di Urbino sul formaggio di fossa. Partecipano il Prof. *Giorgio Brandi* (responsabile progetto), il Prof. *Vilberto Stocchi* (pro rettore alla ricerca), dell'università urbinata e l'Assessore regionale all'agricoltura *Paolo Petrini*.

Presentazione della proposta D.O.P. "Formaggio di fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello"

A seguire

MARCHE DA GUSTARE

Presentazione della "Moretta" di Fano. Partecipano *Ilva Sartini*, Responsabile Confesercenti Fano e *Domenico Bartoli*.

Musiche e danze della tradizione popolare con il gruppo L'UVA GRISA.

Nelle domeniche 5 e 12 novembre

Vendita del formaggio di fossa *L'Ambra di Talamello* direttamente dai produttori del Consorzio di tutela e valorizzazione del formaggio di fossa del Montefeltro.

Stands gastronomici con *L'Ambra di Talamello* in abbinamento ai prodotti gemellati e a marmellate e mieli.

Il formaggio di fossa in abbinamento alle produzioni tipiche e ai vini marchigiani: degustazioni guidate a cura della Regione Marche-Assessorato Agricoltura e AIS (associazione italiana sommeliers) Delegazione Urbino-Montefeltro.

Stands dei prodotti gemellati con l'Ambra di Talamello:

Lardo di Colonnata (gemellato 2000) - Lenticchie di Castelluccio di Norcia (gemellato 2002) - Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (gemellato 2003) - Oliva tenera Ascolana e Mela rosa dei Sibillini(gemellati 2004) - Olio extravergine di Oliva di Colbordolo (gemellato 2005) - Fagiolo zolfino (gemellato 2005) - Cipolla di Cannara (gemellato 2006)

Moretta di Fano (ospite 2006)

Miniguide turistiche degli alunni Scuola Primaria a tempo pieno di Talamello.

A TAVOLA CON L'AMBRA

I ristoranti di Talamello, proporranno menù a base di *L'Ambra di Talamello*.

Per informazioni e prenotazioni rivolgersi ai ristoranti sottoindicati:

LA LOCANDA DELL'AMBRA – telefono 0541 920902

DAL FILOSOFO – telefono 0541 920430

PINOCCHIO – telefono 0541 920747

TANHA – telefono 0541 921387

L'Ambra di Talamello

si trova dai produttori / stagionatori:

- La Locanda dell'Ambra

Piazza Garibaldi n. 28 – Talamello (Pu) - Tel. 0541 920902 / 0541 750518

- "La Giunchiglia s.r.l."

Via dell'Industria,18 – Tavoleto (Pu) Tel. 0722 629434

- "Paolini & Tamburini & C. s.n.c.

Via Portogallo n. 8 – Rimini - Tel. 0541 741059

- "Produzione bio Pala Luca"

Via Cà Rio n. 7/a – Tavolato (PU) - Tel. 0722 362703 o 0722 629171

- "Coop. Montefeltro Latte"

Via Amedeo Ciuffetti, Perticara – Novafeltria (PU) - Tel. 0541 927008

e presso:

- Bar Trattoria "Dal Filosofo"

Piazza Garibaldi n. 30 - TALAMELLO - Tel. 0541/920430

- Bar-risto' "Pinocchio"

Via Campiano-TALAMELLO- Tel. 0541/920747

- Macelleria Cappella Gianfranco

Via D.Monti n.33 -TALAMELLO - Tel. 0541/921686

- MINI MARKET di Balducci Stefano

Via Poggiale n.17 – TALAMELLO - Tel. 0541/920629

LA STORIA DELL' AMBRA DI TALAMELLO

Secondo la leggenda, le origini del formaggio di fossa risalgono alla seconda metà del 1400. In quel periodo, infatti, i contadini dell'Appennino romagnolo-marchigiano per difendersi dai saccheggi, presero l'abitudine di nascondere le provviste nelle fosse scavate nella roccia arenaria; fu così che, finite le scorrerie e liberatisi dall'oppressione degli eserciti, procedendo al dissotterramento di quanto nascosto, scoprirono che il formaggio aveva cambiato, migliorandole, le proprie caratteristiche. Il formaggio di fossa che oggi troviamo a Talamello è figlio di quella tradizione, che si rinnova mantenendo intatti gli antichi procedimenti di stagionatura. Già nel 1778, come comprovano alcuni documenti trovati nell'Archivio di Stato di Cesena, nel Convento di San Lorenzo di Talamello era consuetudine togliere il formaggio dalle fosse nel mese di novembre. Così, ogni estate, le fosse vengono ripulite e asciugate con un falò di paglia e sterpi poi si ricoprono le pareti con un'intelaiatura di legno e canne foderata di paglia. Le forme ricavate dal latte ovino in agosto si dispongono nelle fosse in sacchi di juta bianchi. Una volta piene, le fosse si chiudono con tavole e gesso, per aspettare, oggi come in passato, la riapertura di novembre, quando il formaggio ha acquistato tutte le sue speciali peculiarità. A questo punto, i visitatori potranno osservare le fosse e rimarranno stupiti dal colore ambrato delle arenarie che per mesi hanno conservato quel "prezioso segreto" al quale il poeta e sceneggiatore Tonino Guerra ha dato il nome di *Ambra di Talamello*.

IL FORMAGGIO DI FOSSA ALL'ASSAGGIO

Di forma spesso irregolare, particolare dovuto alla sistemazione nella fossa, *L'Ambra di Talamello*, 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. Caratteristico il suo aroma di fungo che, insieme a quello di castagna lessa, al sentore di cantina, di telo e di chiuso, si perde non appena viene masticato. 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.

Il formaggio di fossa a tavola, e' un prodotto che presenta caratteristiche organolettiche decisamente nette e persistenti. Considerando che il prodotto va sempre servito su preparazioni calde o comunque a temperature ambiente, le sensazioni che emergono sono sicuramente di buona aromaticità e di leggera piccantezza; presenza di grassezza e tendenza dolce, unite ad una pregevole sapidità che provoca succulenza.



TALAMELLO

alt. Slm 213 abitanti 1180

Il paese posto alle propaggini del monte Pincio fu proprietà della famiglia Della Faggiola e poi dei Malatesta. È possesso della chiesa feretrana fino al 1296, quando il ghibellino Maghinardo Pagani, conducendo riminesi e montefeltrani assieme (caso raro nella storia di queste terre) riuscì a conquistarlo. Il dominio duro poco e Talamello venne di nuovo soggiogato a Roma. Fu infeudato dal sommo pontefice a Uguccione della Faggiola, entrando sotto il controllo della casata. È il cardinale Egidio Albornoz che se lo riprende nel 1355. Nel 1390 il castello viene venduto a Galeotto Malatesta e poi nel 1416 confermato a Carlo Malatesta. Pio II lo infeuda, come altri borghi vicini tolti a Sigismondo Pandolfo Malatesta, ai Guidi di Bagno e ai Malatesta di Sogliano. Con essi (1490) ha "inizio" la produzione di polvere da sparo nei mulini di Talamello che si concluderà nella seconda metà del secolo XX, dopo circa 500 anni di attività. Un cenno di attenzione merita sicuramente il piccolo cimitero abbastanza vicino al paese, in cui si trova la cella che racchiude piccoli tesori artistici: infatti è completamente decorata con affreschi, datati 1437, di Antonio Alberti da Ferrara. A Talamello c'è anche uno splendido Crocifisso del '300 che, ogni lunedì di Pentecoste, portato in processione, richiama fedeli da tutta la zona limitrofa; molti ritengono che l'autore di questo Crocifisso sia Giotto, ma in realtà pare sia attribuibile a Giovanni da Rimini e dipinto nel 1300. È conservato sull'altare maggiore della seicentesca parrocchiale di S. Lorenzo; sempre in questa piccola ma preziosa chiesetta si può ammirare una Madonna con Bambino del '400, bella statua policroma lignea, ed un altrettanto ben fatto crocifisso ligneo del XVI secolo.

Il prestigioso patrimonio pittorico di Talamello è stato, nel 2002, arricchito con l'apertura del Museo-pinacoteca Gualtieri "Lo splendore del reale", costituito da oltre 40 tele che il pittore di origini talamellesi Fernando Gualtieri ha donato dal Comune.

Per chi capita in paese è d'obbligo una sosta alla grande fontana che abbellisce la piazza del paese e la camminata boscosa fino al Pincio, dove, tra castagni, pini e ricco sottobosco, si può ammirare tutta la Valmarecchia. Curiosi sono i due depositi di polvere da sparo a forma ottagonale, dei secoli XIX e XX (loc. Campiano), unici testimoni sopravvissuti al termine della produzione.

Talamello è sede di importanti iniziative di valorizzazione di prodotti tipici. Ad ottobre la Fiera delle Castagne della Valmarecchia, mentre in novembre Talamello diventa la capitale del formaggio di fossa, con una bella fiera dedicata al prodotto: questa caciotta, tipica della zona, viene fatta riposare e maturare in fosse ottenute nel banco di roccia arenaria su cui è fondato il paese stesso (il nome infatti deriva da thalamos, cioè grotte, abitazione); dopo tre mesi di stagionatura la caciotta è pronta ad essere consumata e prende il nome di L'Ambra di Talamello (così "battezzata" dal poeta Tonino Guerra), considerati gli odori e i sapori con cui si arricchisce. Questa usanza di mettere il formaggio nelle fosse non nasce con intento culinario: tutto il procedimento pare risalga al medioevo quando gli allevatori della zona dovevano nascondere i formaggi ai predoni e ai ladri; o più semplicemente era necessario che li conservassero per un periodo più lungo senza che questi seccassero eccessivamente. In questo caso si perde un poco di poesia, ma il sapore di questo prodotto rimane sempre impareggiabile.

Talamello è noto anche come patria del musicista Amintore Galli, autore dell'Inno dei Lavoratori, che insieme a Bandiera Rossa e a L'Internazionale rappresenta uno dei tre inni più significativi del movimento operaio italiano.