



Comune di Talamello
Provincia di Pesaro e Urbino

Università degli Studi "Carlo Bo" - Urbino

comunicato stampa

Talamello: conclusa l'infossatura 2006
L'Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo"
studierà il processo di maturazione del formaggio di fossa

Talamello/Urbino (PU) - Il CIPE ha finanziato il progetto dell'Università degli Studi "Carlo Bo" di Urbino per lo ***Studio del processo di maturazione del formaggio di fossa prodotto nel territorio della Regione Marche: definizione di un marchio di qualità.***

Sono coinvolti nello studio, che si articolerà in un biennio, l'Istituto di Scienze Tossicologiche, Igienistiche e Ambientali, l'Istituto di Ricerca Sulla Attività Motoria e del Centro di Biochimica delle Proteine dell'Università urbinata.

Gli **obiettivi** da perseguire nel Progetto si articolano nei seguenti punti:

- Studio del processo di maturazione del formaggio di fossa
- Identificazione delle molecole che conferiscono le proprietà organolettiche del formaggio di fossa
- Analisi biochimica e microbiologica del prodotto finito con l'intento di definire un marchio di origine geografica controllata e valorizzare il prodotto locale.
- Standardizzazione del processo produttivo del formaggio di fossa e definizione di un marchio di qualità.

Lo studio viene effettuato nelle fosse di Talamello.

Nelle ultime due settimane, ricercatori dell'Università di Urbino, hanno monitorato le procedure di infossatura del formaggio nelle 12 fosse attive di Talamello (dove si è infossato, anche quest'anno, un totale di 240 quintali di formaggio) collocando in punti diversi di ciascuna delle tre fosse oggetto di studio (gestite dai produttori LA GIUNCHIGLIA, FATTORIE MARCHIGIANE e PAOLINI-TAMBURINI) sofisticate apparecchiature per la rilevazione di parametri micro-climatici (umidità relativa e temperatura) interni alle fosse ed effettuando prelievi relativi alla flora microbica della fossa (pareti, superfici, aria), al fine di valutare il suo eventuale ruolo nel processo di maturazione del formaggio. Effettuati altresì anche prelievi sul formaggio prima dell'infossatura.

A novembre, alla sfossatura, le prime analisi, che saranno ripetute anche nella prossima stagione d'infossatura.

Ricadute del progetto. La valorizzazione del formaggio di fossa non può prescindere da una chiara certificazione del prodotto immesso sul mercato. L'identificazione di marcatori specifici in grado di discriminare le diverse produzioni, nell'ambito di una

stessa area di provenienza, contribuirà in futuro all'istituzione di un marchio di qualità del formaggio di fossa.

La realizzazione di un marchio di qualità per il formaggio di fossa qualificerebbe in modo inequivocabile il prodotto già ampiamente apprezzato a livello nazionale e internazionale.

La disponibilità di strategie biochimico-molecolari fornirà dei criteri di certificazione di qualità per il prodotto e consentirà di distinguere la produzione locale da quella eventualmente effettuata in altre aree geografiche. La qualità del prodotto finito dipende sicuramente non solo dal latte e dal formaggio di partenza, ma anche dal complesso processo di maturazione che è influenzato da molte variabili quali temperatura, concentrazione salina, umidità, popolazioni batteriche e fungine, nonché dalle caratteristiche specifiche della fossa.

Il pregiato formaggio di fossa si produce nei Comuni di Talamello, Sogliano al Rubicone, Cartoceto, S. Agata Feltria per il quale è già stato richiesto il marchio DOP. Attorno a questo straordinario prodotto ruota un settore commerciale in continua espansione che coinvolge i pastori, i produttori, i commercianti, gli imprenditori per la trasformazione, i ristoratori, i consumatori. Ma le sue potenzialità vanno oltre in quanto, grazie fiere del prodotto che si svolgono regolarmente, il prodotto formaggio di fossa dà impulso al turismo sia gastronomico che culturale attraverso il rilancio di itinerari nelle zone di produzione. La valorizzazione del formaggio di fossa attraverso un marchio DOP rappresenta un'opportunità, non solo per la sopravvivenza delle tradizioni culturali e del patrimonio locale, ma anche per lo sviluppo di un sistema economico in aree marginali connesse alla produzione di prodotti di nicchia.

Viva soddisfazione è stata espressa dal Sindaco di Talamello, **Rolando Rossi**, per questa attività di studio sul processo di maturazione del formaggio di fossa. *"Sono molto lieto -ha evidenziato- che lo studio si effettui nelle fosse di Talamello, la realtà leader, insieme a Sogliano al Rubicone, nella produzione del formaggio di fossa, con la sua "L'Ambra di Talamello". E' un'altra attività importante dell'Università di Urbino in alta Valmarecchia, rafforzando così i suoi legami con il nostro territorio. Nella fiera dell'Ambra di novembre, si terrà una specifica iniziativa per la presentazione del progetto e dei suoi primi risultati".*

lì, 16 agosto 2006

L'addetto stampa

In allegato foto delle strumentazioni collocate nelle fosse dai ricercatori dell'Università di Urbino