

5 artigiani del cibo

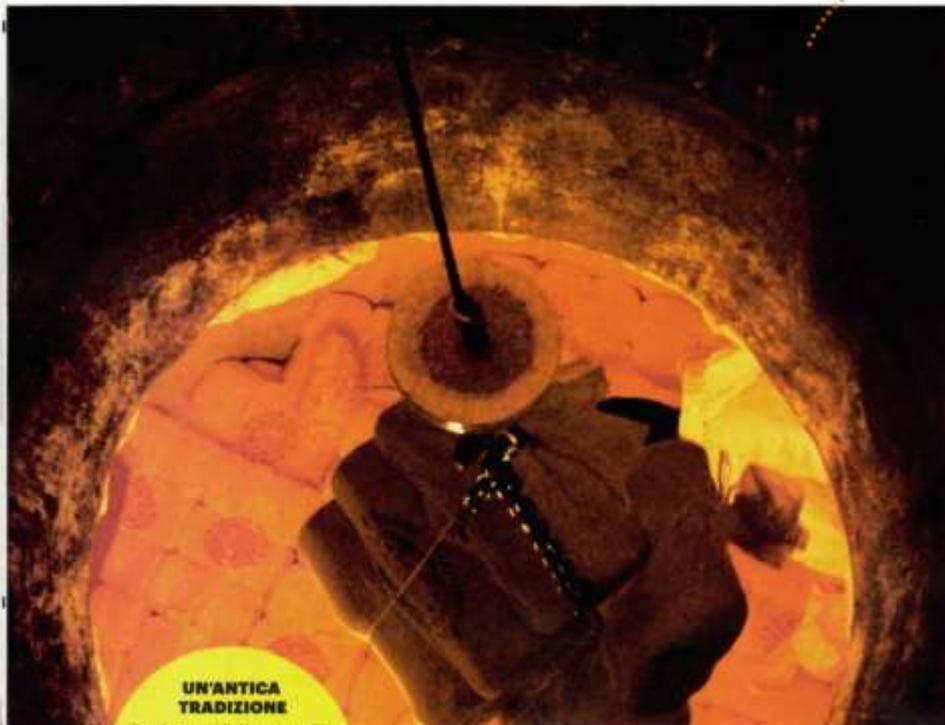
CASTAGNE, BACCHE, CAFFÈ, FORMAGGI E DOLCETTI:
I PIÙ BUONI LI FANNO GLI ITALIANI

TESTO SIMONA PARINI



"La fossa ha il potere di esaltare i pregi di ogni formaggio".

Mattia e Valerio VENTURI



UN'ANTICA TRADIZIONE

Ogni anno, il 25 novembre, a Sogliano si rinnova l'evento della "sfossatura", cioè l'apertura delle fosse per prelevare i formaggi ormai stagionati

Canne e paglia IN BASSO A SINISTRA: le forme avvolte in sacchi di cotone riposano nelle fosse da agosto a novembre. IN BASSO A DESTRA: le fosse sono preparate ponendo uno spesso strato di paglia tra le pareti di tufo e un telaio verticale di canne.

STAGIONATI SOTTOTERRA

A SOGLIANO al Rubicone, in Emilia Romagna, da secoli vive la tradizione di stagionare i formaggi in cavità sotterranee scavate **NEL TUFO**. Dopo aver rinvenuto quattro fosse durante la ristrutturazione di casa, Valerio Venturi con il figlio Mattia e la moglie Rosaria hanno deciso nei primi anni Novanta di mettere sottoterra sedici varietà di formaggi selezionati in tutta Italia. La fermentazione causata dalla mancanza di ossigeno fa perdere grassi e siero e regala gusto e consistenza nuovi e inconfondibili.

DOVE TROVARE IL FORMAGGIO FOSSE VENTURI

Via Roma 67, Sogliano al Rubicone (Forlì-Cesena), tel. 0541948521, www.fosseventuri.it



Novembre 2015

22