



Pecorino Stagionato In Fossa

Il Pecorino Stagionato in Fossa è uno dei formaggi italiani più conosciuti. Tradizionalmente questo formaggio nasce dall'esigenza di difendere il prezioso alimento dalle razzie nelle battaglie e viene maturato nelle Fosse di Sogliano al Rubicone (FO) ma anche a Talamello (PU). Le Fosse sono cavità sotterranee ricavate nella roccia arenaria a forma di fiasco o pera, utilizzate nei secoli scorsi per conservare i cereali; a partire dal XVII – XIX secolo vengono poi destinate alla maturazione dei formaggi prodotti a primavera. Si tratta di un metodo unico al mondo per conservare i formaggi, per aumentare la qualità e mantenerli freschi e burrosi.

Un buon Formaggio di Fossa si prepara solo a primavera o inizio estate, viene lasciato a maturare per 60 giorni per concludere la prima fermentazione.

A metà del mese di Agosto i formaggi vengono messi in sacchi di juta e calati nella fossa che viene poi rinchiusa e sigillata fino a metà del mese di Novembre per Santa Caterina (giorno di sfossatura).

Un buon Formaggio di Fossa presenta la classica deformazione dovuta alla pressatura in fossa, donando ad ogni pezzo un aspetto diverso, rendendo unica ogni sua forma, esprimendo così odori di paglia, profumi autunnali di terra sottobosco.

Si accompagna benissimo con miele, confettura, frutta secca e merita un vino da dessert come il Passito o la Malvasia.

Forme d'Arte Formaggi, Via Fonda 27, 50052 Certaldo – FI
Tel.: +39/0571/668016 – 663523

Website: www.formedarte.com – email: info@formedarte.com