

IL FOSSA DI TALAMELLO

Pecorino puro toscano.

29 Luglio viene messo nella fossa.

Rimane per 90 giorni nella fossa di tufo e viene riempita di paglia.

Viene chiusa e sigillata con calce, temperatura di 20 gradi e 80° di umidità



LISTINO PRIVATI & WEB 2023

Descrizione e peso.	Prezzo
Il fossa di Talamello, pezzo intero da 1 kg circa. (A forma)	40 euro
Il fossa di Talamello, pezzo non intero da pesare. Indicato al Kg.	45 euro

La magia del formaggio di fossa

Il formaggio di fossa, nato, secondo leggenda, nel XV secolo dall'esigenza dei contadini dell'Appennino romagnolo-marchigiano di difendere le proprie provviste dalle truppe di Alfonso d'Aragona, oggi ha ormai conquistato il palato degli italiani e si prepara ora al grande salto attraverso la certificazione di qualità e lo sbarco a Bruxelles.

Il formaggio di fossa Dop (Denominazione di origine protetta) che porta la definizione di Sogliano sul Rubicone.

Uno studio commissionato al Centro Italiano di Analisi Sensoriale per testare quanto le caratteristiche della fossa influenzano il prodotto finale, ha evidenziato, rivela Paolo Cesaretti di Tre Valli-Cooperlat, "che durante l'attività di stagionatura, gli enzimi trasformano la caseina in piccoli cristalli bianchi di tirosina, l'aminoacido precursore della dopamina, un neurotrasmettitore che controlla l'umore e regola la sensazione di piacere e sonno.

Sicuramente queste virtù del formaggio di Fossa sono l'alleato del piacere e del benessere". Fin qui la chimica. La scienza organolettica invece dice di un formaggio tufaceo, che respira balsami di erba medica bagnata e sprigiona pungoli di grotta al palato, brillando di piccantezza. Insomma un formaggio che al palato scoppietta.

Come fare per gustarlo al meglio e con cosa abbinarlo? I consigli del maestro sommelier Otello Renzi: "Portatelo a temperatura ambiente. Questo formaggio, assaporato da solo, è davvero ottimo e in cucina ha molti usi. Non lo abbinerei con miele o con confetture e marmellate ma farei esaltare il gusto con frutta fresca di stagione come melone, fichi, uva moscato, con composta di frutta chiamata 'sapa', una preparazione a base di mosto di uva cotto a lungo, oppure "savor" con vari tipi di frutta, sia con frutta fresca o secca. E' anche un condimento ideale per aggiungere sapore a pasta, risotti, gnocchi e ravioli e per i piatti al gratin e a base di verdure.



FORMAGGIO SU PRENOTAZIONE, PRODUZIONE LIMITATA

andrea.molteni@choosemadeinitaly.com Whatsapp: + 39 339 272 6009

bar.ristoranti@choosemadeinitaly.it Whatsapp: + 39 334 748 8982