

formaggi
i migliori d'Italia 2012
220 aziende 316 formaggi



FOSSA PELLEGRINI

via Le Greppe, 14 | Sogliano al Rubicone (FC) | tel. 0541 948542

www.formaggiodifossa.it

PRODUZIONE
artigianale

LATTE
ovino

STAGIONALITÀ
tutto l'anno

VENDITA DIRETTA
sì

AZIENDA. Fossa Pellegrini è una piccola realtà familiare che da anni si occupa della lavorazione e dell'affinamento in grotte del 1200 del tradizionale formaggio di fossa, ottenuto dal latte ovino. L'azienda, tra i soci fondatori del relativo consorzio di tutela, ospita un museo del formaggio e dà la possibilità di degustare sul posto i prodotti aziendali. Tra la fine di novembre e l'inizio di dicembre partecipa alla sagra del Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone in collaborazione con i ristoratori locali.

PRODOTTI. Il formaggio di fossa, venduto con il nome di Ammazzasuocere, ha una struttura tondeggiante ma scomposta. La crosta rugosa cela una pasta di colore giallo paglierino scarico dalla consistenza friabile, soda e con presenza di granuli. Il profumo con sentori di pecora e sale sposa il sapore tipico di latte, tenuemente sapido, intenso e persistente ma tendente al morbido.

ABBINAMENTI. Il pecorino di fossa si abbina con fichi caramellati, miele di collina e savor, tradizionale marmellata di origini contadine a base di frutta e verdure di stagione e mosto d'uva. Va comunque accompagnato con vini importanti sia bianchi (Verdicchio) che rossi (Lacrime di Morro d'Alba).



**Formaggio
di fossa
di Sogliano
Dop**

OLTRE IL FORMAGGIO

> Miele Torri • via Pisignano, 777 • Cesena (FC) • tel. 0547 631826
> Olio Frantoio Paganelli • via Felsine, 369 • Santarcangelo di Romagna (RN)
tel. 0541 629720 • www.oliopaganelli.it



Una pubblicazione mai realizzata
prima, un unicum in Italia e nel mondo.
Una guida che valuta i vari prodotti caseari
per assaggio diretto, assegnando "spicchi di cacio"
- da uno a tre, più i premi speciali - secondo il grado
di piacevolezza.

Regione per regione, azienda per azienda,
le analisi organolettiche dei singoli prodotti,
le indicazioni di lavorazione, stagionalità
e tipo di latte; gli abbinamenti ideali.

Tutto corredato dai "luoghi del formaggio":
i ristoranti con le selezioni più interessanti
e i migliori negozi per gli acquisti

www.gamberorosso.it
GAMBERO ROSSO



euro 11,90