

LA POLEMICA

«La Dop ha svilito il formaggio di fossa»

Parla il gastronomo Pozzetto
«Più produzione, meno qualità»

L'INTERVENTO

Se ne è parlato al Lions



Graziano Pozzetto

RUBICONE. «Troppo Fossa e prodotto male: era meglio senza Dop». Graziano Pozzetto, noto scrittore specializzato in enogastronomia, sapori e specialità romagnole, da buon "romagnolaccio" non ha peli sulla lin-

gua quando deve giudicare prodotti e produttori. Sono infatti note la sua avversione al mercantilismo e agli effetti della globalità che portano sempre più spesso sulle tavole degli italiani dei prodotti dequalificati.

«Il vero formaggio di fossa - evidenzia Pozzetto - purtroppo negli ultimi anni ha subito un appiattimento verso il basso. Si è abusato nelle quantità e nei modi di produzione. Un tempo si produceva una volta sola all'anno, infossando in estate il formaggio prodotto in primavera, quindi con latte che proveniva da pecore e mucche che avevano mangiato l'erba migliore. Ora purtroppo lo si fa tutto l'anno a discapito della qualità. Poi un tempo il latte era solo di qualche zona vocata e tipica: Sogliano, Talamello e altri luoghi malatestiani».

Pozzetto si schiera decisamente contro la Dop: «Nata per fini nobili - afferma - ma poi ha snaturato il prodotto. Ora il lat-

te può arrivare da un'area geografica ampissima che va da Bologna-Ravenna ad Ancona. Uno stravolgimento demenziale non legato alla tradizione. Che c'azzecca con le produzioni tipiche?». E non basta: «Ci troviamo sempre più spesso vagonate di Fossa vendute nei grossi supermercati a prezzi stracciati, ma di qualità scadente. Così tutto il settore va in crisi. Una cosa squallida. Ma nella filiera ci sono anche bravi produttori. Per esempio ho testato di persona che Renato Brancaleoni di Roncofreddo fa un'unica infossatura annuale e da buon raffinatore di formaggi sceglie solo le materie prime migliori».

Nel 1999 Pozzetto scris-



Formaggio di fossa

se il libro "C'era una volta il formaggio di Fossa". «Ma da allora le cose sono peggiorate - rimarca Pozzetto - c'erano 20 fosse in tutto, oggi sono cinque volte tanto. Ma non si è tutelato affatto il prodotto. Quaranta anni fa So-



SAVIGNANO. All'agriturismo "Antiche macine" Graziano Pozzetto ha tenuto un meeting sull'enogastronomia promosso dal Lions club del Rubicone e anche se si parlava di prodotti della Valmarecchia, ha colto l'occasione per ribadire la perdita delle vere tradizioni anche per quanto riguarda il Fossa. Che «si produce a vagonate». «La ricerca del cibo portatore di piacere, cultura, tradizioni - ha convenuto anche il presidente Lions, Stefano Berlini - dovrebbe essere l'obiettivo da perseguire per uno stile di vita rispettoso del territorio e delle tradizioni locali».

giano assunse una delibera che poneva linee esemplari e proponeva la costruzione di un caseificio con solo la produzione di latte locale. Ora invece è triste che l'area malatestiana si sia allargata a confini poco naturali da

Bologna-Ravenna fino a quasi tutte le Marche. Una vidimazione ignobile. Tutto legittimo, ma così non si è salvaguardato nulla. La Dop ha svilito il prodotto, un'omologazione sciagurata».

Giorgio Magnani