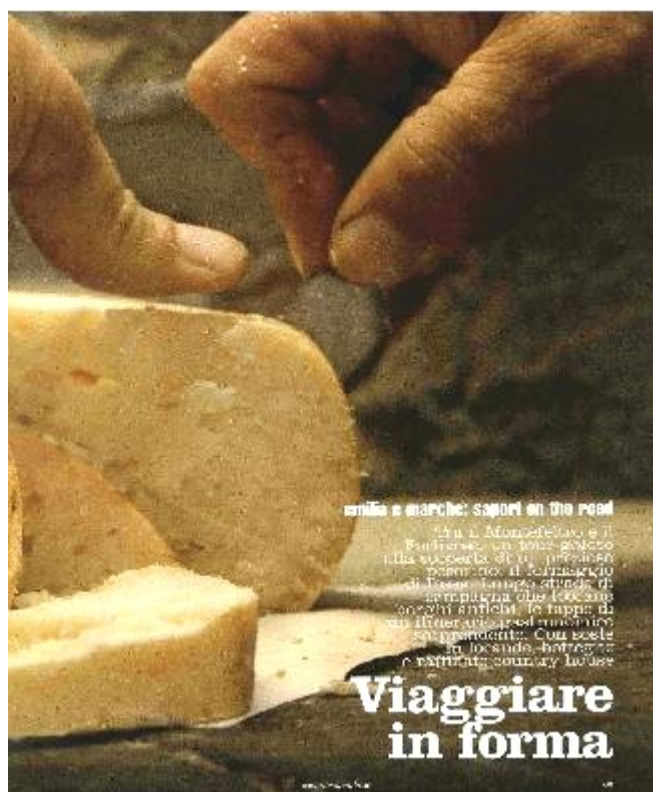
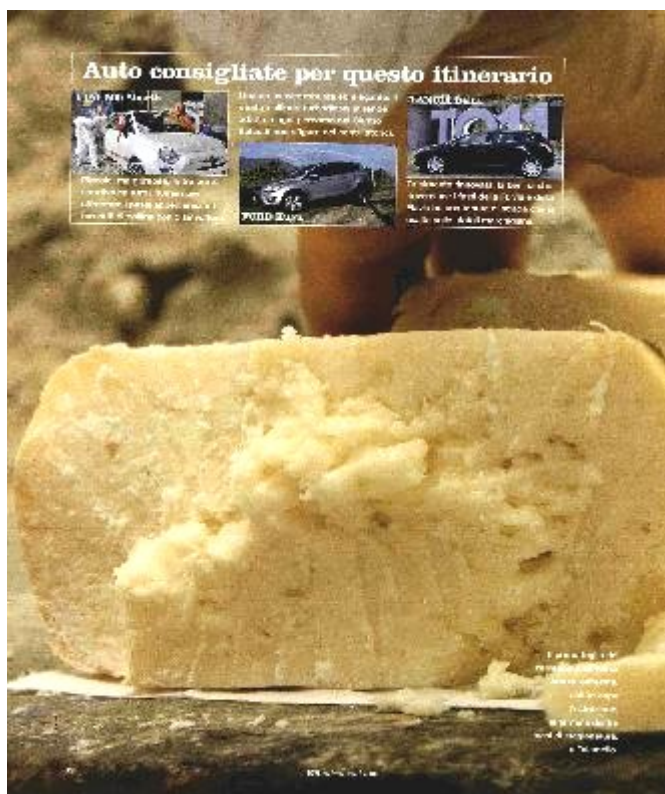


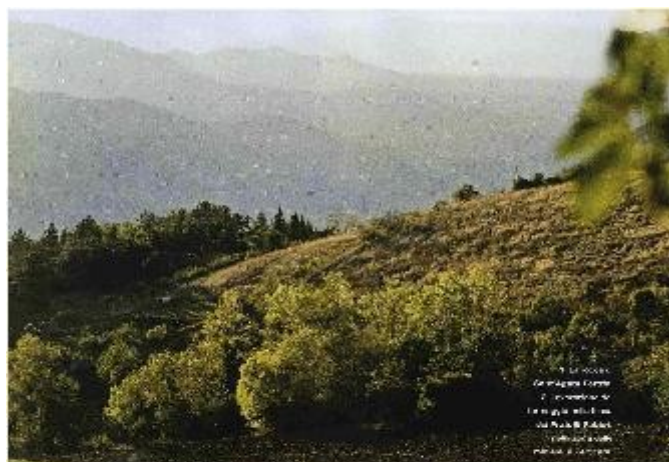


Il paesaggio, tra speroni di roccia, vette appuntite e fortezze dalla struttura inespugnabile, ha qualcosa di mistico, che spinge al vagabondaggio e alla meditazione. È la ristretta porzione di territorio dove è nato il formaggio di fossa, che si affina per mesi nel buio e nel silenzio della roccia; e non a caso viene considerato da meditazione, un po' come quei vini che si bevono in solitudine, per assaporarne al meglio le sfumature e lasciar vagare i pensieri liberamente. Diventato ormai star massmediatica della gastronomia italiana — anche se pochi l'hanno realmente assaggiato, vista l'esiguità e la stagionalità della produzione, la difficoltà a trovarlo fuori dal territorio d'origine — il vero formaggio di fossa va scovato qui, nel luogo di nascita, tra Montefeltro e Todiense, dove ogni passaggio produttivo è rigorosamente rispettato: dalla preparazione all'infossamento, dalla stagionatura alla "resurrezione" di novembre. Dormendo in country house con maneggio o mulini ad acqua del Trecento, a cavallo tra le Marche e la Romagna. Un itinerario goloso e speciale da percorrere con tre vetture grintose

e raffinate: la Fiat 500i, la Ford Ka e la Lancia Delta.

L'odore ti scivola addosso come una nuvola. Tu la ritrovi in buoni paesaggi perduti e giochi sghignazzati dell'infanzia. Il formaggio di fossa ha una prepotenza senza cattiveria, e tu l'ascolti con certezza. Così il poeta e sceneggiatore Tonino Guerra, grande amico di Federico Fellini, che da sempre abita nel Montefeltro, descrive l'anima del formaggio di fossa, prodotto tipico che porta in sé il carattere della sua terra: solitaria, selvaggia, dove la natura è padrona. L'itinerario di *Dove Alas Gnammaro* parte proprio da Pennabilli, tappa storica del Montefeltro, dove Tonino Guerra, che vive qui, ha creato un museo diffuso, sette realizzazioni sparse per il paese, sostenute da simili invenzioni poetiche. Sono i **Luoghi dell'Anima**, musei quasi tutti all'aperto senza limiti d'accesso. Ne fanno parte "L'orto dei frutti dimenticati", cascata di specie ormai perdute di alberi da frutto; "La strada delle meridiane", che attraversa il centro storico del paese sfoggiando sette meridiane d'autore; e "Il giardino pietrificato", sette tappeti di ceramica artistica dedicati ad altrettanti personaggi transunti nella valle, da Giotto a Ezra Pound.

Appena fuori dal centro, con chiese antiche, i ruderi del castello e il palazzo medievale delle monache di clausura, si può fare una





sta dalla piazzetta Garibaldi è davvero straordinaria, tanto da essere conosciuta come il balcone della Valmarecchia. È qui, e nella vicinissima Perticara, nota per la sua roccia di arenaria sedimentata e per la miniera di zolfo più grande d'Europa, che si mantiene fede alla tradizione dell'Ambra, eseguendo una sola infossatura l'anno. Fra gli affinatori migliori, i **Fratelli Fabbri**, che infossano i formaggi di **Cooperdar** (gruppo Fattorie Italia). Questa cooperativa aggrega molte piccole realtà locali commercializzando anche fuori zona il prodotto.

Ma qual è il segreto della sua qualità? "Il tipico sapore dell'Ambra di Talamello è dovuto proprio all'ambiente anaerobico (senza ossigeno) che si crea nelle fosse sigillate ermeticamente, dove durante i tre mesi della stagionatura la temperatura si mantiene costante tra i 17 e i 20 gradi, mentre l'umidità relativa sfiora il 100 per cento. È il profumo della terra, pregna di zolfo, conferisce un aroma speciale al formaggio", spiega Sergio Fabbri. "Poi, naturalmente, è fondamentale la qualità del latte e l'attenzione ai dettagli. Ad agosto le fosse vengono ripulite e asciugate con un falò di paglia. Dopo aver sistemato sul fondo un tavolato rialzato per evitare il contatto tra il formaggio e il grasso disciolto, le pareti vengono ri-

coperte con un'intelaiatura di canne e paglia. A questo punto le forme (prevalentemente di pecorino), preparate un paio di mesi prima, sono stipate in sacchi di cotone bianco e sistemate nelle buche. Poi chiuse con un coperchio di legno e sigillate con pasta di gesso fino alla riapertura, in novembre". Per assaggiarlo, una delle migliori tavole locali è **La Locanda dell'Ambra**, antica osteria a conduzione familiare nel centro del paese, dove Maurizio Palazzina propone un menu a base di prodotti della zona: dallo sfornato con squacquerone, patina e fonduta di fossa ai ravioli con radicchio nevigiano e fossa. Nel locale c'è anche un punto vendita ed è possibile visitare le fosse che si trovano proprio sotto le sale.

Uscendo, ci si può perdere tra vicoli antichi e piccoli tesori d'arte come la Cella, una cappella gotica minima, tutta affrescata (1437), con immagini che raccontano la storia della chiesa universale. Non lontano, il Museo Pinacoteca Gualtieri (via Saffi 34, tel. 0541.92.28.93), artista italo-francese di origini marchigiane, dove è esposta la tela dal titolo *Il regno dell'Ambra*. A **Perticara** (a 8 km da Talamello: ci si arriva lungo la SP8), invece, vale una visita il Sulphur - Museo Storico Minerario (via Montecchio 20, tel. 0541.02.75.76) che raccoglie negli spazi dell'ex cantiere sul-

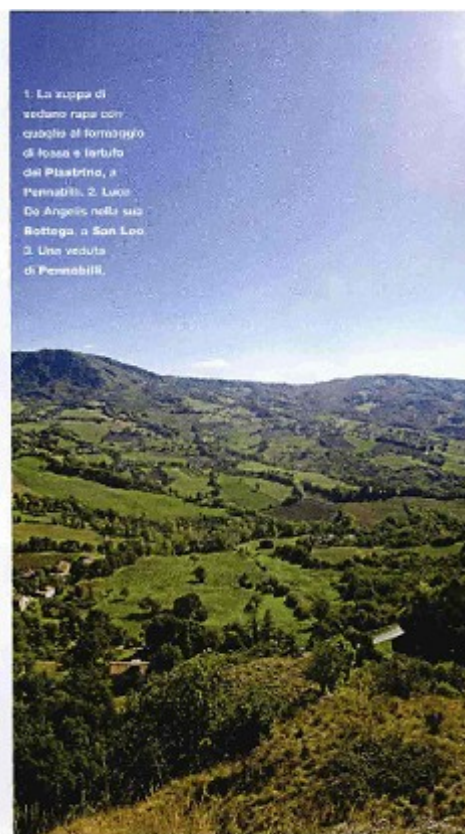
San Leo. 1. Una camera della **Tenuta La Lama**. 2. Tagliata di controllietto con fossa e porcini al **Casolare dei Baroni**. 3. In **Piazza Dante**, il ristorante **Castello e la Peve**.



storica e leggenda si fondono sino a divenire un tutt'uno, la tradizione è prigionata fino alla morte anche Giuseppe Balsano, meglio conosciuto come Alessandro conte di Cagliostro, mago e alchimista. Si dice che non sia mai stato sepolto e che il suo fantasma si aggiri ancora tra le mura. Ai piedi del forte si trova il ristorante **La Rocca**, dove si gustano prodotti tipici della zona, dal prosciutto di Carpegna all'Ambra di Talamello. A due piatti, soprattutto, non si deve rinunciare: i passarelli asciutti al tartufo e la spalla di agnello di Montefeltro con formaggio di fossa e profumo di menta. Uscendo, in pochi passi si arriva alle boutique del gusto, il **Forno Giorgini** è il posto giusto dove trovare pane a lievitazione naturale, i

lucio interessanti testimonianze dell'attività estrattiva. Non lontano il **b&b La Brusaia**, in stile rustico con un grande giardino di alberi da frutto all'intorno, ha due camere mansardate molto accoglienti: si dorme avvolti in lenzuola di lino d'epoca. Purtroppo per raggiungere il bagno bisogna percorrere una ripida scala. Al mattino, colazione biologica: dal salato al dolce, con formaggio di fossa e marmellate fatte in casa.

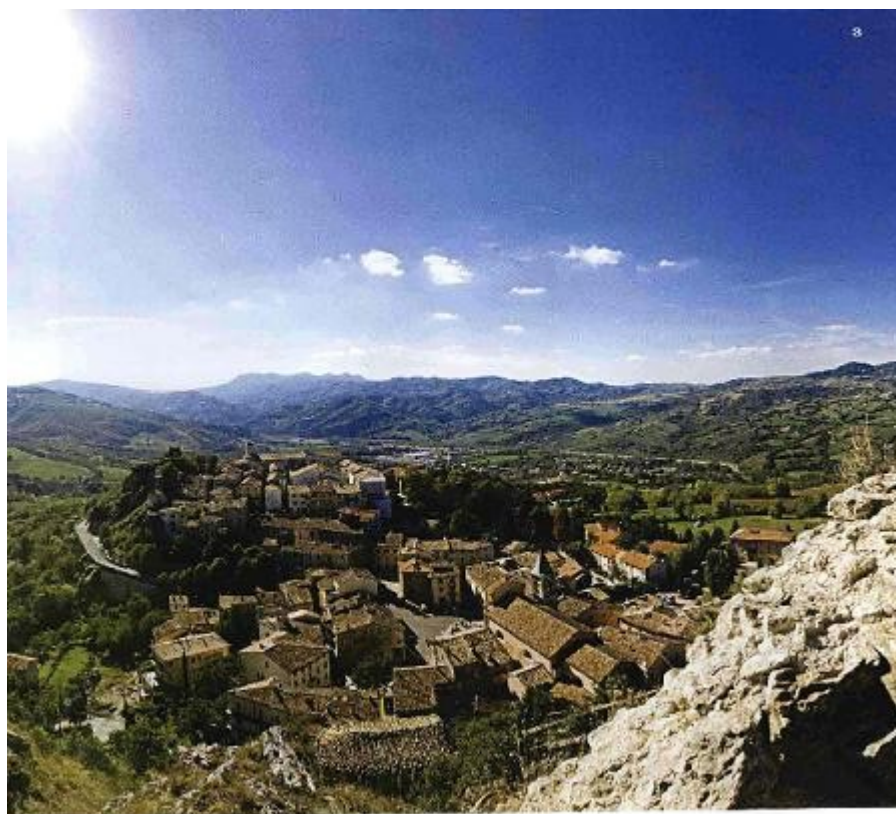
Si ritorna verso Talamello e in una ventina di minuti di tornanti verdi e silenziosi si raggiunge **San Leo**. L'unica Montefeltro è limpida nelle geometrie e altera come vanta il suo passato. Nella rocca, luogo mitico e ancora oggi quasi inaccessibile, dove verità



1. La zuppa di vedano rape con crostini di formaggio di fossa e tartufo del Picentino, a Pennabilli. 2. Lucio De Angelis nella sua Bottega, a San Leo. 3. Una veduta di Pennabilli.

dolci da forno come i maritozzi, biscotti secchi tipici, e proprio a novembre la cosiddetta spumata dei morti, a base di mosto. La **Bottega di Luca** oltre al formaggio di fossa propone un'altra specialità: il pecorino stagionato in foglie di noce. Per accompagnarli, una ventina di confetture biologiche di frutta del territorio, miele e vini secchi o passiti da meditazione. E ancora, lo storico **Liquorificio Leardini** (contrada Michele Rosa 61, tel. 0541.91.69.19): il negozio-laboratorio non è sempre aperto e non ha orari certi), dove il signor Leonardo, ormai ottantenne, dal 1958 produce amari e liquori utilizzando solo alcol ed erbe. Ottimo e digestivo il *Pierinus*, più dolce il *Balsamo di Cagliostro*.

In piazza Dante, cuore del borgo, l'interesse è catturato principalmente dalla Fieve, la più antica chiesa di tutto il Montefeltro, e dal Duomo romanico, proprio sul limitare della ripa. Qui, in un palazzo del Cinquecento, c'è anche l'albergo distante **Castello**. Una sala con vista panoramica sulla vallata è ideale per il pranzo: passatelli al fava, coniglio in porchena e selezione di formaggi locali con marmellate e salse adeguate. In alternativa, **Il Casolare dei Baroni**, residence con piccole sale molto intime dove le sorelle Ilenia e Maria Baroni propongono una cucina esclusivamente casalinga, del pane ai dolci. Imperdibile la tagliata con scaglie di fossa, tagli di porchini e verdure fritte di stagione. Ai piedi del borgo,



L'agriturismo **Tenuta La Lama** è un antico casale con camere country, ma di stile, circondate da 24 ettari di terreno che ospitano il centro di equitazione, un campo olimpico per tiro con l'arco, la scuola di falconeria. Si possono fare escursioni a cavallo, in mountain bike e noleggiare quad: la vista è incantevole. Gradevole anche la cucina, che pesca nelle tradizioni marchigiane, toscane ed emiliane. Un indirizzo da mettere in agenda, a 5 chilometri da San Leo verso Piega (SP137), è la **Locanda San Leone**, ex mulino ad acqua del Trecento trasformato in una location di charme (tel. 0541.91.21.94, www.locandasanleone.it). Qui i piatti, a base di prodotti del territorio, sono suggeriti con un menu degustazione: dai salumi alle paste tirate a mano come i tortelli d'anatra affumicata in casa con crema di zucca e formaggio di fossa. Oppure le tagliatelle di farina integrale con antico ragù romagnolo. Speciale il controfiletto di manzo avvolto nel bastone. Oltre al ristorante, ci sono otto camere, eleganti e curate nei minimi dettagli, che si affacciano sul parco e sul fiume, e una piscina in pietra bianca (ch&b da 150 €). Purtroppo a dicembre chiude, per riaprire in primavera, ad aprile.

Tappa finale, **Sogliano al Rubicone** (a mezz'ora d'auto da San Leo), lungo la strada dei vini e dei sapori dei colli di Forlì e Cesena, famosa per la **Tiera del Formaggio di Fossa di Santa Caterina** (gli ultimi due weekend di novembre e il primo di dicembre). Qui è nato il Consorzio Il Fossa di Sogliano, che si pro-

Locande e botteghe

Dove dormire

Agriturismo Montalcino

Nel cuore di un parco faunistico, un'abitazione rurale con mobili d'epoca.

I bambini fino a 6 anni non pagano.

Indirizzo: loc. Montalcino 3, Sant'Agata

Feltria (PU), tel. 0541.84.80.49,

www.agriturismomontalcino.it. **Prezzi:** doppia b&b da 80 €. **C/credito:** tutte.

va > [P]

Ristorante

Orari: dom. 12.30-14.30 (dom. sera e tutti gli altri giorni solo su prenotazione).

Prezzi: da 18 €.

La Brusaia

Bed and breakfast in stile rustico con grande giardino e due accoglienti camere mansardate. Prima colazione biologica.

Indirizzo: via Donaghi 14, loc. Miniere di

Peticara, Novafeltria (PU).

cell. 339.24.69.796/040.33.00.13.22. **Prezzi:** doppia b&b da 70 €. **C/credito:** no.

va > [P]

Tenuta La Lama

Country ma di stile, con terrazza suggestiva. Scuola di equitazione e di falconeria, campo di tiro con l'arco.

Indirizzo: via Iole 25, fraz. La Lama,

San Leo (PU), tel. 0541.92.69.28, www.agriturismolama.it. **Prezzi:** doppia b&b da 160 €. **C/credito:** Mc, Visa.

va > [P] >

Dove mangiare

Il Piastrino

In un'antica casa in pietra, nella terra di Tonino Guerra. Da non perdere la zuppa di secano rapa con quaglie caramellate al formaggio di fossa e tartufo.



Indirizzo: via Parco Degni 5, Pennabilli (PU), tel. 0541.82.81.06. **Orari:** 12-14.30, 19.30-23; mar. 12-14.30 (chiuso mer.). **Prezzi:** da 30 €. **C/credito:** tutte.

Da Marchesi

Locale elegante con grande camino. Nei piatti non manca mai il sapore del formaggio di fossa e il profumo del tartufo.

Indirizzo: via Ca' Ganes 7, Novafeltria



(PU), tel. 0541.92.01.48. **Orari:** 12-14.30, 19.30-21.30 (chiuso mar). **Prezzi:** da 30 €. **C/credito:** Do, Mc, Visa.

La Locanda dell'Ambra

Un'antica osteria che propone un menu a base di prodotti tipici della zona. Puro vendita e la possibilità di visitare le antiche fosse sotto le sale.



Indirizzo: piazza Garibaldi 28, Talamello (PU),
tel. 0541.92.09.02, cell. 338.24.48.713.
Orari: 19-22; dom. 12.30-14.30, 19-22
(chiuso lun.). **Prezzi:** da 25 €. **C/credito:** Dc, Mo, Visa.

La Rocca

Al piedi della rocca dove fu imprigionato
Cagliostro, si gustano paste fresche tirate
a mano, carni e salumi delle campagne
circostanti.



Indirizzo: via Leopardi 16, San Leo (PU),
tel. 0541.31.62.41, www.laroccasanleo.it.
Orari: 12-14.30, 19.45-22 (chiuso lun.).
Prezzi: da 25 €. **C/credito:** Ae, Mo, Visa.

Castello

Su piazza Dante, accanto alla Fortezza
murascolica, la sala ha una vista
spettacolare sulle vallate del Montefeltro.
Eccellente selezione di formaggi locali con
marmellate e verdure di stagione.



Indirizzo: piazza Dante 11/12, San Leo
(PU), tel. 0541.31.62.14,
www.hotelristorantecastellosanleo.com.
Orari: 12-14, 19-21 (chiuso gio.).
Prezzi: da 10 €. **C/credito:** tutte.

Il Casolare dei Baroni

Quinta casalinga. Ottima la tagliata con
scaglie di fossa, poroni e verdure fritte.
La sera è consigliabile prenotare.
Indirizzo: via Leopardi 269, fraz. Pietracuta,
San Leo (PU), tel. 0541.92.33.57. **Orari:**
19-22; dom. 12-14, 18-22 (chiuso mar.).
Prezzi: da 20 €. **C/credito:** no.

Da Ottavio

Pasti basati sulle ricette di una volta.

pone di valorizzazione e tutelare la produzione con latte pro-
veniente da bestiame a pascolo naturale. Le **fosse** più antiche sono
quelle di Gianfranco **Rossini** (socio fondatore e presidente del
consorzio), proprio nel centro storico, ricoperte dai sampietrini
che lastricano il porticato. Per acquistarlo, oltre che nei negozi di
paese, ci si può rivolgere direttamente ai proprietari (l'elenco sul
sito internet www.agraria.it/ffossa/ita/soci.htm). "La nostra fami-
glia infossa dal Settecento", spiega Rossini. "Oggi, due volte l'an-
no, in primavera e in estate. La differenza tra il formaggio di So-
gliano e quello di Talamello? Non è facile rispondere. È comunque
un prodotto vivo, non ha variabili standardizzate: molto dipende
dal caglio, dai metodi di lavoro che hanno diverse sfumature da
infossatore a infossatore. E addirittura dalla posizione in cui ogni
forma viene collocata all'interno della fossa. Insomma, è la diffe-
renza la vera peculiarità di questo prodotto così speciale".

Nel dintorni di Sogliano, a Savignano di Rigo (SPU e SR), lo si
può gustare **Da Ottavio**, regno di Tiziana e Mariolina Bernardini,
due cuoche all'antica che preparano ancora, su prenotazione, piatti
basati su ricette di una volta, semplici e sostanziosi: gnocchetti e
tagliatelle ai fossa e, come secondo, lo stinco di maiale. Da assa-
giare anche il bustrengo, torta salata di pane, uova e formaggio, i
maltragliati con gli stridoli, erba di campo locale, il pollo all'uva e
la farinata al sapore.

Inviati da Dove Auto, Silvia Ugolini e il fotografo Massimo Biondi



Ricordate i gnocchetti e stinco di maiale con
formaggio di fossa.
È necessaria la prenotazione.
Indirizzo: loc. Savignano di Rigo 3, Sogliano
di Rigo (FC), tel. 0547.95.0010.
Orari: 12.30-15, 19-22 (chiuso mar.).
Prezzi: da 20 €. **C/credito:** no.

Dove comprare

Laboratorio della Pietra

Lavorazione dell'arenaria: camini, arredi da
giardino, vasi decorati.
Indirizzo: via Panaretto 8, all'inizio
della fraz. Maciano, Pennabilli (PU), cell.
336.80.38.80. **Orari:** 7-12.30, 14.30-19
(mai chiuso). **C/credito:** no.

L'Angolo del Buongustato

Per comprare il tartufo bianco, ma anche
salicini e formaggi aromatizzati.
Indirizzo: via Vittorio Emanuele 9,
Sant'Agata Feltria (PU), tel. 0541.92.36.42.
Orari: 8.30-13, 16-19.30 (chiuso lun.).
C/credito: tutte.

Fosse dei Fratelli Fabbri

Eccellente formaggio in vendita a 18,80 € al
kg. È consigliabile prenotare in anticipo.
Indirizzo: via Graña 54, fraz. Particara,
Novafeltria (PU), tel. 0541.92.71.71. **Orari:**
9-20 (mai chiuso). **C/credito:** no.

Forno Giorgini

Dolce e salato: il posto giusto dove trovare i
maricazzi, biscotti secchi tipici, e la splinata
dei morti a base di mosto d'uva.
Indirizzo: via Leopardi 17, San Leo (PU),
tel. 0541.31.62.44. **Orari:** 7.30-13.15,
16.15-20; gio. 7.30-13.15 (chiuso dom.).
C/credito: no.

Bottega di Luca

Oltre al fossa, tradizionale formaggio
(pecorino o misto) in fogli di nocco
stagionato in botte. Da accompagnare con



marmellate biologiche, miele e vini.
Indirizzo: via Monteforte 26,
San Leo (PU), tel. 0541.91.92.61.
Orari: 9-20 (mai chiuso).
C/credito: tutte.

Antiche Fosse Rossini

Nel centro storico sono le fosse più antiche,
attive fin dal Settecento.
Il formaggio costa sui 20/25 € al kg.
Indirizzo: via Pascoli 8, Sogliano al
Rubicone (FC), tel. 0541.94.86.67.
Orari: novembre 8.30-20; in altri periodi su
appuntamento. **C/credito:** tutte.