

CAU & SPADA: RINNOVATO IL RITO DELLA SFOSSATA DEL “PECORINO DEGLI AMANTI”

4 Dicembre 2017

di Redazione



MONTEFELTRO - È diventato un appuntamento imperdibile, quello della “Sfossata” del “Pecorino degli Amanti” che ogni anno progetta l’azienda Cau&Spada. Da 7 anni infatti, il caseificio di Sassocorvaro (Pesaro Urbino), borgo medievale del Montefeltro, organizza la Sfossata per clienti, appassionati e amici durante la quale **Emilio Spada**, casaro e anima marketing di Cau&Spada, estrae davanti ai presenti le pregiate forme di fossa.

L'azienda che dal 1973 produce formaggi unendo alla tradizione l'innovazione, ha deciso di sperimentare la stagionatura del pecorino, prodotto con il latte delle loro pecore, dentro una fossa che si trova in un ex-Convento del 1200, appena sotto la cappella che custodisce le reliquie di San Valentino.

Un luogo così speciale non poteva che ispirare ad un nome romantico, ecco perché hanno deciso di chiamare questo formaggio di fossa "Pecorino degli Amanti", in onore del Santo degli innamorati. La fossa di circa 3,5 metri di profondità, scavata in un terreno caratterizzato da tufo e arenaria, veniva utilizzata in passato per conservare gli alimenti.

Ogni agosto, il giovane Emilio, infossa le sue forme di formaggio nella fossa rivestita di paglie fresche di trebbiatura.

La giornata della Sfossata, avvenuta lo scorso 27 novembre, si è svolta nel Palazzo che ospita la fossa. "È proprio all'interno di questo antico Palazzo – spiega in una nota **Alessandra Spada**, responsabile amministrazione dell'azienda – che l'alchimia prende vita. Non appena apriamo lo scrigno di tufo, nell'ambiente si diffonde un aroma intenso, inebriante, uno di quei profumi che ti resta nella memoria".

I loro greggi pascolano liberi in terreni con proprietà differenti tra loro che offrono erbe e fiori in grado di caratterizzare in modo importante il profumo e il sapore del latte prodotto e di conseguenza del formaggio che ne deriva.

La scorsa estate, come dicevamo, sono state poste le forme di diversa stagionatura, a partire dai meno recenti, fino ai più "freschi". Il formaggio ha iniziato così una fermentazione che ha avuto una durata di 100 giorni con il raggiungimento di una temperatura in fossa di circa 38/40° lavorando in una situazione anaerobica.

"Questa particolare infossatura – continua Emilio – dona ai caci la classica forma irregolare, sono tutti pezzi unici, ideali per gli amanti più raffinati, la dolcezza decisa lascia spazio ad una mineralità caratteristica delle fermentazioni anaerobiche, una leggera tostatura e un'ottima scioglievolezza, accompagnano una persistenza che non vuole abbandonare il perfetto equilibrio che si crea con i vini di questo territorio".

Durante la giornata i presenti hanno potuto gustare delle ottime zuppe con verdure e carne di cinghiale o agnello che sono state cotte lentamente sul fuoco allestito nel cortile del Palazzo in pentole di terra cotta. «Nelle scorse edizioni -conclude Emilio Spada- abbiamo coinvolto nelle preparazioni dei piatti amici chef, a volte anche stellati, quest'anno abbiamo scelto di offrire agli ospiti dei piatti che ricordassero la cucina medievale, dai sapori ancestrali

che derivano dalla terra.

Le zuppe si sono cotte lentamente, ci sono volute delle ore. La cottura sul fuoco richiede tempo, così come la maturazione dei nostri pecorini nella fossa e come il ciclo naturale dei nostri animali che seguiamo da 40 anni». La Sfossata che negli anni è diventata un appuntamento fisso per gli amanti del formaggio, sta diventando anche un'occasione per le aziende agricole del territorio di partecipare e promuovere i loro prodotti che sono stati degustati dai numerosi partecipanti.