

“Sei di coccio”, formaggio stagionato in terra cruda simbolo della rinascita dopo l’alluvione di Forlì

18 Ottobre 2024



FORLÌ Al Sial Paris 2024, il Caseificio Antica Cascina di Forlì presenta uno dei suoi nuovi formaggi, il “Sei di Coccio”. Questo prodotto speciale rappresenta la forza e la resilienza della Romagna, una terra capace di rialzarsi anche dopo le sfide più difficili.

Non si tratta solo di un formaggio, ma di un simbolo di rinascita. Nasce in risposta all’alluvione che ha segnato profondamente il territorio forlivese nel maggio 2023, un evento devastante che ha colpito duramente diversi collaboratori del Caseificio Antica Cascina. Da quel fango che ha distrutto e dalla terra argillosa è nata l’idea di creare qualcosa di nuovo e significativo. L’elemento terra, che ha rappresentato la sofferenza durante l’alluvione, oggi diventa essenziale per l’affinatura, unendo radici storiche e nuove prospettive.

Il Sial Paris 2024, una delle più importanti fiere internazionali dedicate all’innovazione alimentare, è il palcoscenico ideale per il debutto di questo formaggio unico. Presso lo stand del Caseificio Antica Cascina, i visitatori potranno vivere un’esperienza immersiva: nella “Break Area”, potranno rompere una forma di questo formaggio con un martelletto. Un gesto

simbolico che richiama la forza e la resilienza, svelando così un prodotto affinato con cura nella terra cruda.

I cocci di argilla ottenuti dalla rottura non saranno scartati. Ogni visitatore potrà scegliere un frammento e scriverci sopra una parola o una frase che esprima l'emozione suscitata dall'esperienza. Questi cocci, messi insieme, formeranno un grande mosaico collettivo, a testimonianza di quanto vissuto durante l'evento Sial.

Il "Sei di Coccio" viene stagionato avvolto in terra cruda, che gli consente di maturare lentamente, sviluppando una consistenza gessosa e compatta. Il sapore autentico, con note di terra e fieno, richiama le radici contadine della Romagna.

La terra cruda ne permette la stagionatura anche a casa e, quando raggiunge il momento ideale, può essere rotta per rivelare un sapore ricco e complesso, che rappresenta la lunga tradizione casearia romagnola.

Questo prodotto incarna lo spirito dei romagnoli: persone determinate, che affrontano le difficoltà con tenacia e forza, proprio come la terra cruda che lo avvolge e protegge.

Il "Sei di Coccio" racconta una storia di rinascita e perseveranza. È il sapore autentico della Romagna, che porta con sé la memoria di una terra e di una comunità che, anche di fronte a prove difficili, sa rialzarsi con coraggio e determinazione.