

Parma, 19 febbraio 2026

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Giovedì 19 marzo, alle ore 20,30
al ristorante **“Il Rigoletto”**, Strada delle Anime 2,
Bianconese di Fontevivo (PR)

Sogliano al Rubicone: Il Formaggio di Fossa

La tradizione di infossare nasce nel Medioevo e diviene parte integrante della civiltà contadina del territorio compreso tra le valli del Rubicone e del Marecchia a cavallo della Romagna e delle Marche.

Il microclima che si crea all'interno della fossa (temperatura costante, umidità elevata, mancanza di ossigeno) fa scaturire una serie di trasformazioni che conferiscono al formaggio caratteristiche organolettiche particolari.

Sarà presente Francesco Rossini delle “Antiche Fosse” appartenenti alla famiglia Rossini/Mengozzi, storica famiglia di infossatori da 28 generazioni. In degustazione:

- Formaggio di Fossa di Sogliano DOP – Pecorino
- Formaggio di Fossa di Sogliano DOP – Misto (vacca/pecora)
- Formaggio di Fossa – Caprino (latte di capra derivante da piccole produzioni contadine)
- Formaggio dell’Azdora - (a latte crudo misto che ci riporta al formaggio di altri tempi fatto con la cura e l’esperienza della donna di casa)

Durante la serata i formaggi verranno abbinati con i vini dell’azienda biologica “Podere Vecciano” di Coriano (RN):

- Vigna delle Rose Romagna DOC Pagadebit Vitigno: Bombino bianco
- VignalMonte Romagna DOC Sangiovese
- D’Enio Riserva Romagna DOC Sangiovese Riserva

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- Ravioli di caciotta con pomodorini e scaglie di formaggio di fossa
- Dessert della casa

Contributo spese per la partecipazione: Soci ONAF e CSU: 30,00 €; Non Soci: 35,00 €. *(Pagamento in contanti)*

Prenotazioni: entro il 13-03-2026



parma@onaf.it



348 8929155

specificando: **Nome Cognome, n° telefono, n° di persone**

Vi salutano

Il Segretario Mario Truant

La Delegata Gabriella Padova

