

PROGRAMMA FIERA DEL FORMAGGIO DI FOSSA 2014

DOMENICA 9 NOVEMBRE

Ore 9.00 : Apertura fiera con stand gastronomici a base di formaggio di fossa e prodotti tipici dell'autunno, prodotti gemellati con l'Ambra come mortadella Favola, lardo di Colonnata, aceto balsamico di Modena e tante altre specialità.

Ore 11.30 : Inaugurazione fiera presso "Museo Gualtieri". Gemellaggio gastronomico alla presenza delle autorità tra "Ambra di Talamello" e olio di Verucchio "Oro della Valmarecchia".

Ore 12.30 : Inaugurazione mostra "Gualtieri, un destino eccezionale. La sorpresa dei disegni" del Maestro Fernando Gualtieri presso la "Casa della Musica"

Ore 13.00 : Pranzo presso i vari stand presenti e i ristoranti del paese.

Mattina e Pomeriggio : Musica itinerante per il paese e DJ set.

I musicisti muovendosi daranno origine ad un mutamento continuo di suoni, luci e colori. Degustazione e vendita del formaggio di fossa, visita all'interno delle fosse, degustazione vini presso le cantine del paese. Mercatino dell'artigianato, truccabimbi, giochi vari.

DOMENICA 16 NOVEMBRE

Ore 9.00 : Apertura fiera con stand gastronomici a base di formaggio di fossa e prodotti tipici dell'autunno, prodotti gemellati con l'Ambra come mortadella Favola, lardo di Colonnata, aceto balsamico di Modena e tante altre specialità.

Ore 13.00 : Pranzo presso i vari stand presenti e i ristoranti del paese.

Mattina e Pomeriggio : Degustazione e vendita del formaggio di fossa, visita all'interno delle fosse, degustazione vini presso le cantine del paese. Mercatino dell'artigianato, truccabimbi, giochi vari e tanta musica.

I BIMBI DELLE SCUOLE DIVENTERANNO PER L'OCCASIONE DELLA FESTA DELLE MINIGUIDE TURISTICHE PER PRESENTARE LE BELLEZZE DEL PAESE.

PERCORSO D'ARTE

- Museo Gualtieri "Lo splendore del Reale"
- Casa della Musica : Mostra "Gualtieri, un destino eccezionale. La sorpresa dei disegni" del Maestro Fernando Gualtieri (visitabile dal 9 al 12 novembre)

GEMELLAGGIO GASTRONOMICO 2014

FORMAGGIO DI FOSSA "AMBRA DI TALAMELLO"

Secondo la leggenda, le origini del formaggio di fossa risalgono alla metà del 1400. In quel periodo, infatti, i contadini dell'Appennino romagnolo-marchigiano per difendersi dai saccheggi, presero l'abitudine di nascondere le provviste nelle fosse scavate nella roccia arenaria; fu così che, finite le scorrerie e liberati dall'oppressione degli eserciti, procedendo al disotterramento di quanto nascosto, scoprirono che il formaggio aveva migliorato le proprie caratteristiche. Il formaggio di fossa che oggi troviamo a Talamello è figlio di quella tradizione che si rinnova mantenendo intatti gli antichi procedimenti di stagionatura. Già nel 1778, come comprovano alcuni documenti trovati nell'Archivio di Stato di Cesena, nel Convento di San Lorenzo di Talamello era consuetudine togliere il formaggio dalle fosse nel mese di novembre. Così, ogni estate, le fosse vengono ripulite e asciugate con un falò di paglia e sterpi, poi si ricoprono le pareti con un'intelaiatura di legno e canne foderata di paglia. Le forme ricavate dal latte ovino in agosto si dispongono nelle fosse in sacchi di colore bianco. Una volta piene, le fosse si chiudono con tavole e gesso, per aspettare, oggi come in passato, la riapertura di novembre, quando il formaggio ha acquistato tutte le sue speciali peculiarità. A questo punto, i visitatori potranno osservare le fosse e rimarranno stupiti dal colore ambrato delle arenarie che per mesi hanno conservato quel "prezioso segreto" al quale il poeta e sceneggiatore Tonino Guerra ha dato il nome di "Ambra di Talamello". Talamello è l'unica realtà che ha mantenuto la tradizione di una sola infossatura all'anno, quella tradizione che si effettua ad agosto con sfossatura a novembre.

OLIO DI VERUCCHIO "ORO DELLA VALMARECCHIA"

L'idea del marchio 'ORO DELLA VALMARECCHIA' nasce a Verucchio e inizia a concretizzarsi nel 2012 con la prima iniziativa dedicata all'olio come prodotto di territorio, trovando subito un ampio consenso da parte degli addetti ai lavori e delle istituzioni. Da sempre infatti la Valmarecchia è stata terra di coltivazione dell'olivo così come è testimoniato dalle molte piante secolari presenti negli uliveti sui pendii ai lati del fiume Marecchia. Frantoio, Leccino, Correggiolo nostrano, Rossina e Moraiolo sono fra le cultivar più presenti nel territorio di VERUCCHIO e della Valmarecchia, buone varietà olivicole che riescono a dare un'ottima e costante produttività. A dare un'impronta caratteristica al nostro olio è anche la vicinanza al mare. Il suo influsso infatti si fonde con l'aria di collina creando il giusto microclima in cui le varietà di oliva danno il meglio per ottenere un prodotto di carattere e di categoria superiore. I produttori sono sempre più attenti alle tecniche di lavorazione in uliveto e i frantoi, con il loro elevato livello tecnologico con spremitura a freddo, permettono di ottenere un prodotto di eccellenza che promuove e identifica un intero territorio.

L'ORO DELLA VALMARECCHIA è un olio extravergine di oliva di prima qualità, di colore verde-giallo a seconda delle annate, che presenta un fruttato medio e medio leggero con note erbacee. Ha un carattere deciso con cenni di amaro e piccantezza di media intensità. Al retrogusto persistono sentori di mandorla, pinolo e pomodoro. L'acidità, espressa in acido oleico, si attesta sempre su valori molto bassi, mai superiori allo 0,5%. L'Oro della Valmarecchia si abbina ad ogni pietanza e quindi trova largo impiego su qualsiasi cibo sia a crudo che in cottura, facendone un olio versatile e apprezzato da tanti. Decisamente siamo di fronte ad un prodotto che con la sua immagine unisce una vallata e che assieme alle altre eccellenze, come il FORMAGGIO DI FOSSA di Talamello, possono far parte di un ottimo percorso eno-gastronomico del nostro entroterra.

A TAVOLA CON L'AMBRA

I ristoranti di Talamello proporranno menù a base di formaggio di fossa.

PUNTO A CAPO

Tel. 0541 922783

LA
TAVERNA
DEL GRILLO
Tel. 0541 921839

la Locanda dell'Ambra
DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI • OSTERIA
Tel. 0541 920902

La Valle

Tel. 333 2818170

TANHA

Tel. 0541 921231

TapirBAR

Tel. 0541 920430

TALAMELLO SCRIGNO D'ARTE

Talamello, piccolo borgo nel cuore del Montefeltro, ha dato i natali ad Amintore Galli, musicista e musicologo che ha scritto l'inno dei lavoratori e custodisce importanti opere d'arte: il Crocifisso di scuola giottesca (1300) - Chiesa di San Lorenzo; la "Cella" (adiacente al cimitero), recentemente restaurata, affrescata nel 1437 da Antonio Alberti da Ferrara e il Museo-Pinacoteca Gualtieri "Lo splendore del reale", costituito da 50 quadri che il pittore Fernando Gualtieri, di origini tallamellesi, ha donato al comune di Talamello.



Tel. 0541 922893 - www.gualtierimuseum.com - www.museialtavalmarecchia.it
(nei giorni della fiera il museo è aperto con orario continuato)

Comune di Talamello

Tel. 0541 920036 - fax 0541 920736 - www.comune.talamello.rn.it



Con il contributo e in collaborazione con:



la Locanda dell'Ambrà
DEGLI SPAZIOSE PRODOTTI TIPICI - OSTERIA



LE ROCHE
MALATESTIANE



BOTTICELLI - NOVAFELTRIA

XXIX fiera

L'Ambrà di Talamello

Formaggio di fossa

9/16 Novembre 2014

