Il FAI alla scoperta della magia degli ipogei: due appuntamenti tra Talamello e Sogliano al Rubicone





Sabato 7 e domenica 15 novembre, le Delegazioni FAI di Rimini e Cesena accompagnano i visitatori alla scoperta delle antiche fosse sotterranee e dei segreti del Formaggio di Fossa della Romagna,
tra storia, cultura e tradizioni gastronomiche

Un viaggio nel cuore della Romagna, alla scoperta di un patrimonio storico e gastronomico unico, custodito per secoli nel sottosuolo. Le Delegazioni FAI di Rimini e Cesena propongono **due appuntamenti dedicati alla magia degli ipogei e alla tradizione del Formaggio di Fossa**, un'eccellenza che racconta il legame profondo tra territorio, cultura contadina e antichi saperi.

Il primo appuntamento è in programma **sabato 7 novembre a Talamello**, mentre il secondo si svolgerà **domenica 15 a Sogliano al Rubicone**. Due occasioni per conoscere da vicino le caratteristiche e la storia delle antiche fosse scavate nella roccia, autentici tesori nascosti che ancora oggi svolgono un ruolo fondamentale nella produzione di alcuni dei formaggi più caratteristici della tradizione romagnola.

Le fosse ipogee, particolari cavità sotterranee a forma di fiasco, rappresentano uno straordinario esempio di ingegneria rurale. Utilizzate fin dall'antichità e diffuse soprattutto nel Medioevo, anche durante la dominazione dei Malatesta, erano originariamente destinate alla conservazione delle scorte alimentari, al riparo dalle intemperie e dalle incursioni nemiche.

Le particolari condizioni microclimatiche del sottosuolo, caratterizzate da oscurità, temperatura relativamente costante e umidità, hanno trasformato nel tempo questi ambienti in luoghi ideali per la stagionatura dei formaggi. È proprio all'interno di queste cavità che nascono il **Formaggio di Fossa di Sogliano DOP**, riconosciuto e tutelato dall'Unione Europea, e la celebre **Ambra di Talamello**, denominazione poetica attribuita al formaggio dal poeta e sceneggiatore Tonino Guerra.

Due prodotti che racchiudono secoli di tradizioni e che devono il loro inconfondibile profilo aromatico al particolare processo di affinamento sotterraneo.

Sabato 7 novembre – Talamello

Il primo appuntamento si terrà a Talamello, suggestivo borgo della Valmarecchia, conosciuto per la produzione dell'Ambra di Talamello.

Il ritrovo è previsto **alle ore 10.00 nella piazza principale del paese**, dove

i partecipanti saranno accolti dai saluti della sindaca **Anna Maria Bianconi** e di **Marco Moretti, Capo Delegazione FAI di Rimini**.

Seguirà un percorso guidato alla scoperta del borgo, con la visita al Museo Gualtieri, alla chiesa e ai caratteristici vicoli del centro storico, fino a raggiungere le antiche fosse scavate nell'arenaria. Sarà l'occasione per approfondire la storia di questi ambienti sotterranei e conoscere le tecniche tradizionali che rendono così particolare la produzione del formaggio locale.

Domenica 15 novembre – Sogliano al Rubicone

Il secondo appuntamento si svolgerà a Sogliano al Rubicone, borgo storicamente legato alla produzione del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP.

Il ritrovo è fissato **alle ore 10.00 in Piazza Matteotti**, con i saluti di un rappresentante dell'Amministrazione comunale e di **Diego Del Vecchio, Capo Delegazione FAI di Cesena**.

Da qui prenderà avvio un itinerario attraverso le vie del centro storico, alla scoperta dei luoghi che custodiscono la memoria di questa antica tradizione. Il programma prevede la visita all'Antica Ghiacciaia, al MUSO – Museo del Sottosuolo e alle Antiche Fosse, con approfondimenti dedicati alle tecniche di affinatura, alle caratteristiche degli ambienti ipogei e alle tradizioni legate alla produzione del formaggio.

Con questa iniziativa, il FAI rinnova il proprio impegno nella valorizzazione del patrimonio storico, culturale e paesaggistico del territorio, proponendo un'esperienza che unisce la scoperta di luoghi spesso poco conosciuti alla conoscenza delle tradizioni produttive locali.

Le due giornate rappresentano infatti non soltanto un'occasione per avvicinarsi a un'eccellenza gastronomica della Romagna, ma anche un'opportunità per comprendere come il lavoro dell'uomo, le caratteristiche naturali del territorio e la trasmissione dei saperi abbiano contribuito, nel corso dei secoli, a costruire un patrimonio di identità e cultura che merita di essere conosciuto, tutelato e tramandato.

CONTATTI PER INFORMAZIONI Delegazione FAI di Rimini
Tel 05411783066 – mail:rimini@delegazionefai.fondoambiente.it