

# Degustazioni e visite guidate



Fosse Brandinelli non solo ha mantenuto la tradizione di un tempo, ma ha saputo valorizzare gli antichi sapori del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP attraverso la creazione di un vero e proprio itinerario gastronomico, in collaborazione con grandi produttori, etichette e marchi

italiani, che il visitatore può scoprire.

I locali di stagionatura di Fosse Brandinelli, siti all'interno delle mura del vecchio castello malatestiano, si caratterizzano per la conservazione dell'antico e vengono aperti su prenotazione per visite guidate alla scoperta dei processi e l'arte dell'infossatura e sfossatura.

La famiglia Brandinelli ha la possibilità di accogliere, in qualsiasi giorno e periodo dell'anno, gruppi fino a 50 persone che desiderano conoscere e comprendere l'affascinante storia e le particolari caratteristiche della prima DOP dell'Emilia Romagna: il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP.

All'interno dei locali di stagionatura, siamo in grado di organizzare, su prenotazione, degustazioni dei nostri formaggi abbinati a tipicità locali, vini, marmellate e mieli, in un percorso enogastronomico di qualità nel cuore della Romagna.



Le peculiarità della tradizione di stagionatura in fossa tipiche soglianesi e la passione della famiglia Brandinelli accoglieranno gli ospiti in un viaggio ricco di storia, sapori ed emozioni.



# Dove siamo



## Fosse Brandinelli di Marino Brandinelli

Via XX Settembre, 2/B  
47030 Sogliano al Rubicone (FC)  
Tel. e Fax 0541.948645  
Cell. 333.6817248 - 339.5022818  
[www.fossebrandinelli.it](http://www.fossebrandinelli.it)  
[info@fossebrandinelli.it](mailto:info@fossebrandinelli.it)



# Fosse Brandinelli

# Fosse Brandinelli



Fosse Brandinelli è un'azienda specializzata nella stagionatura di formaggi nelle antiche fosse di arenaria di epoca malatestiana (1400-1500) site nel centro storico di Sogliano al Rubicone.

Il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP e' nato per caso quando gli abitanti di Sogliano al Rubicone, oltre al grano, iniziarono a conservare all'interno delle fosse il formaggio.

Ben presto ci si rese conto che il formaggio estratto dalle fosse aveva subito una sorta di fermentazione che gli attribuiva aroma e gusto speciali. Da quel momento ebbe inizio la lunga tradizione dell'infossatura che si è tramandata nel tempo ed è giunta a noi immutata. Le fosse, grazie alle particolari condizioni di temperatura e umidità creano l'ambiente ideale per un processo anaerobico di fermentazione e di stagionatura del formaggio che si trasforma in un prodotto caseario dal sapore e dalla fragranza incomparabile e non più paragonabile al prodotto di partenza.

Oggi Fosse Brandinelli produce e commercializza prodotti di alta qualità in quanto ha creato una stretta e proficua collaborazione con i propri caseifici fornitori studiando, esaminando e testando continuamente i formaggi sin dalla caseificazione.

L'azienda collabora con i circuiti locali per promuovere le tipicità romagnole ed è in grado di organizzare visite guidate alla scoperta dell'antica tradizione della stagionatura in fossa, dei profumi e dei sapori dei propri prodotti.



# I Nostri Formaggi



Il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP ha ottenuto la DOP nell'anno 2009 e da allora deve seguire tutti i parametri del disciplinare di produzione. Di latte vaccino, pecorino o misto dei due latti, questo formaggio è facilmente riconoscibile per l'elevata sapidità, il gusto e l'odore inconfondibile; risulta facilmente digeribile per il basso contenuto di lattosio.



Il Formaggio delle Fosse Brandinelli. La stagionatura anaerobica dentro le antiche fosse di arenaria con particolari condizioni di temperatura ed umidità creano l'ambiente ideale per la trasformazione del formaggio in "Formaggio delle Fosse Brandinelli". Sapore e fragranza incomparabili, più o meno accentuate, ma sempre presenti per i diversi latti usati: vaccino, pecorino o caprino.



Il Caffiero nasce da foraggi di alpeggio ricchi di infiorescenze che trasmettono al latte vaccino particolari caratteristiche organolettiche. Dopo una stagionatura di circa 14 mesi, subisce un'ulteriore stagionatura anaerobica in fossa per 4 mesi. Al gusto è intenso e gradevole, persistente e leggero con un finale che rimanda a sentori di sottobosco e castagna.



Il Birbo è un pecorino di circa 15 kg che dopo essere stato stagionato 18 mesi subisce un'ulteriore stagionatura in fossa per altri 4 mesi. La pasta granulosa e salina iniziale ben preso lascia spazio alla morbidezza, all'intensa sapidità e la notevole persistenza di un pecorino di fossa da gusto unico ed armonioso.

## Confezioni Regalo

Fosse Brandinelli crea su ordinazione, sia per privati che aziende, confezioni regalo su misura con i propri Formaggi e prodotti tipici quali vini, marmellate, mieli, salumi, e prodotti dell'artigianato locale.

