

# Due Paesi in guerra nella bassa - formaggi

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Diciamo meglio: tra i formaggi più famosi, le caciotte stagionate sottoterra. Il marchio doc è stato assegnato solo a quelle prodotte a Sogliano, in Romagna. Ma Talamello, nelle Marche, contesta e batte alla porta, poiché anche qui si produce un'ottima caciotta, da 500 anni. E che 18 mesi fa, il Ministero delle Politiche agricole aveva concesso una salomonica dop provvisoria: "Formaggio di fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello". Marchio in condominio e tutti contenti. Troppo facile. È stata l'Unione Europea a dire che così non poteva andare: il marchio deve essere breve e soprattutto indicare una sola area di produzione. Sogliano, Talamello: come in "Highlander", ne resterà uno solo. Qualche settimana fa il ministero ha fatto la sua scelta premiando il paesino romagnolo e mettendo in castigo quello marchigiano: "Formaggio di fossa di Sogliano" dice la proposta per il marchio definitivo che deve essere sottoposta di nuovo al parere di Bruxelles. Apriti cielo. Incontri al ministero, interrogazioni parlamentari: dal sindaco di Talamello al presidente della Regione, nelle Marche sono tutti in pressing per ottenere una marcia indietro. Ma le speranze sono poche. La scelta è caduta su Sogliano perché lì di formaggio se ne fa di più, il 70 per cento della produzione certificata. Ma i marchigiani non ci stanno: «È vero che producono più di noi», dice il sindaco di Talamello, Rolando Rossi, «ma è vero anche che il formaggio nelle fosse lo mettono più di una volta l'anno come invece vorrebbe la tradizione». I romagnoli, si sa, sono più imprenditori dei mansueti marchigiani. E si sono dati da fare, al punto che nelle campagne vicino a Talamello c'è chi maligna forte. È qui che serpeggia l'infamante accusa di tradimento, rivolta a mucche marchigiane e relativi allevatori. La maggior parte del formaggio destinato alle fosse, dicono, viene prodotta in realtà proprio nelle Marche. Solo che, invece di metterlo sotto terra, i contadini poco patriottici lo vendono agli astuti romagnoli. Sono loro a farlo nelle fosse ed ecco che, per miracolo, le caciotte marchigiane diventano made in Romagna. Un accordo tacito che finora tutti tolleravano, ma che lo sgarbo della dop ha trasformato in un'onta da lavare. Il sindaco di Sogliano, Enzo Baldazzi, veste i panni del vincitore magnanimo: «Capisco che a Talamello l'abbiano presa male, fossi in loro protesterei anche io. Ma purtroppo non vedo alternative: un marchio che accontenti tutti e due non si può avere e, se scelta deve essere, è giusto premiare noi».

In realtà Sogliano e Talamello non sono state sempre rivali. Prima che il formaggio di fossa diventasse trendy, avevano addirittura creato un consorzio unico per promuoverlo. Poi, una decina di anni fa, è cominciata la moda, quel cibo da poveri ha iniziato a portare soldi e turisti.