

Talamello celebra l'Ambra: la fiera del formaggio di fossa torna con degustazioni, sport e arte

Eventi - 11 novembre 2017 - 12:30



Un'altra grande fiera autunnale è pronta ad accogliere migliaia di visitatori in Alta Valmarecchia. **Sabato 18 e domenica 19 novembre a Talamello è tempo di celebrare l'Ambra:** torna infatti la "**Fiera del formaggio di fossa**", giunta alla sua 32esima edizione. Un weekend che si arricchisce di numerosi eventi, in primis "**Talamello Day**". Sabato mattina il gruppo "Colti in castagna" sarà protagonista di una **spettacolare gara di mountain bike sui percorsi del Monte Pincio**. Alle 15 parte la festa con bancarelle e mercatini a cura dei bambini dell'asilo e della scuola elementare di Talamello. **A seguire l'atteso ritorno di D'VinFossa, evento nell'evento, a cura degli "Sfossati"**, con prestigiose cantine di vini che proporranno le loro specialità accompagnate al formaggio di fossa. Dalle 18 D'VinFossa apre le sue degustazioni, in piazza Garibaldi e nelle vie del centro storico, con una gamma di vini arricchita rispetto alle precedenti edizioni. Seguirà dj set. **Domenica 19 torna invece la tradizionale fiera** con bancarelle, stand gastronomici, spettacoli musicali e artisti di strada, nonché uno speciale appuntamento al Museo Gualtieri: un percorso sensoriale con luci, musica e immagini, a cura dell'associazione "Scuola interiore". Animazione musicale a cura degli 'Organetti' di Montalto con i loro particolari strumenti artigianali. **Come da tradizione, la "Fiera del formaggio di fossa" realizza un gemellaggio di tipo alimentare: per il 2017 è stata scelta Amatrice.** La cooperativa "Amatriciana Qualità Italiana", nata nel gennaio 2015 su idea del presidente Claudio Di Filippo e Fabrizio Capanelli, sarà ospite con il suo stand a Talamello, proponendo i prodotti tipici di Amatrice: l'Amatriciana, che sarà preparata con l'Ambra, ma anche il pecorino e i salumi amatriciani. Per la "Fiera del Formaggio di Fossa" è stato preparato uno speciale menù: Amatriciana (bianco o rossa) con formaggio di fossa; pecorino di fossa con marmellata di bosco dei monti della laga e/o miele dei monti della laga di Amatrice; panonta con il guanciale (pane intriso con un po' di grasso della cottura del guanciale e con una o più fette di guanciale); pecora alla "cottora" con patate (piatto tradizionale abruzzese assolutamente da provare); sbriolata con crema di pistacchio.