



# **CITTÀ DI SOGLIANO AL RUBICONE**

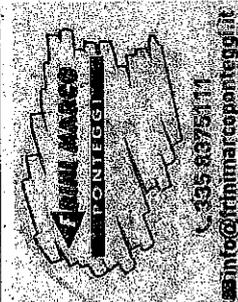
*Provincia di Forlì – Cesena*

Piazza della Repubblica n. 35 - 47030 Sogliano al Rubicone (FC)

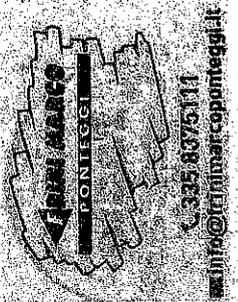
Tel. 0541.817311 – Fax 0541.948866  
Area Servizi Amministrativi e Demografici

[segreteria@comune.sogliano.fc.it](mailto:segreteria@comune.sogliano.fc.it)

**RASSEGNA STAMPA**  
**Dal 10 al 16 Luglio 2023**



# VALLE RUBICONE



## Picchia e stupra la moglie: dovrà scontare 4 anni e 9 mesi

### CESENA

Dopo anni di violenze subite la moglie si è convinta a denunciarlo. Prima è stato fatto in modo che non potesse più venire a contatto con la ex compagna. Poi è stato processato e condannato. Adesso deve scontare una pena detentiva e i carabinieri di Sogliano al Rubi-

cone si sono recati a casa sua per prelevarlo ed accompagnarlo al carcere della Rocca di Forlì.

L'arresto è avvenuto sulla base di un ordine di esecuzione per la carcerazione emesso dall'ufficio esecuzioni penali della Procura della Repubblica presso il Tribunale di Forlì.

In carcere è finito un 45enne

ritenuto responsabile di maltrattamenti contro familiari e conviventi e violenza sessuale aggravata.

Il tutto ai danni della moglie: motivo per il quale (per non rivelare automaticamente l'identità della vittima dell'accaduto) non forniamo le generalità dell'ammantato.

L'uomo per anni ha sottopo-

sto a violenze la donna. Sotto forma di botte, vessazioni ma anche costringendola ad avere rapporti sessuali quando da parte di lei non c'era alcuna volontà.

Al culmine dell'ennesimo episodio, anni fa, la donna riuscì a trovare la forza di denunciare cosa le stava accadendo ripetutamente tra le mura dome-

stiche. Lei è stata messa sotto protezione, lui denunciato finendo poi sotto processo.

L'uomo (con la pena accessoria dell'interdizione per 5 anni dai pubblici uffici e con la perdita perpetua dei diritti successori nei confronti della persona offesa) dovrà ora scontare la pena di 4 anni e 9 mesi di reclusione.



# VALLE RUBICONE



IL LANCIO

## “Sogliano Terra di Piadina” Firmato protocollo d'intesa

Insieme Comune, molino, tegliaio e al momento sette attività economiche  
«Progetto di comunità che crea sinergie tra produttori, imprenditori e turisti»

**SOGLIANO**  
GIORGIO MAGNANI

Un progetto e un marchio in nome della piadina. Due giorni fa è stato ufficialmente lanciato il progetto “Sogliano al Rubicone Terra di piadina”, un’iniziativa finalizzata a promuovere e valorizzare la tradizione enogastronomica del territorio e a celebrare il simbolo culinario per eccellenza della Romagna.

### Firma del protocollo d'intesa

Nella sala consiliare c'è stata la firma del protocollo d'intesa tra il Comune di Sogliano, la Consulta agricola, il molino Pransani, l'azienda “Le Teglie di Montetiffi” e i ristoratori ed esercenti soglianesi aderenti. Così da proporre e offrire un'esperienza autentica e coinvolgente ai residenti e ai visitatori, sottolineando l'importanza del legame tra cibo, territorio e cultura. La piadina romagnola rappresenta un prodotto alimentare tipico della Romagna, simbolo di territorialità e genuinità famoso ormai in tutto il mondo. Il progetto “Sogliano al Rubicone - Terra di piadina” assume un ruolo centrale come marchio di garanzia per prodotti ottenuti da grani antichi biologici delle colline di Sogliano, macinati dal Molino Pransani, che dal 1921 rappresenta un punto di riferimento per gli agricoltori soglianesi. Da aggiungere anche l'azienda “Le Teglie di Montetiffi”, un piccolo laboratorio artigianale, l'unico



L'incontro per la firma del protocollo sulla “Terra di Piadina”

ancora attivo in tutta la Romagna, che realizza il “testo”, ossia la teglia in terracotta tradizionale per cuocere la piadina, grazie a Maurizio Camilletti e Rosella Reali, marito e moglie, che hanno salvaguardato un mestiere altrimenti dimenticato.

### Le adesioni

Ristoranti, gli agriturismi, le aziende agricole e le osterie che si uniranno, lo faranno all'interno di un network solido al fine di creare una collaborazione a lungo termine e promuovere la valorizzazione delle eccellenze culinarie soglianesi. Al momento hanno già aderito in sette: gli agriturismi “Il Marchese di Corbaglia” e “La Rocca”, l'azienda agricola “Il Fornaccio”, il bar trattoria

“del Bivio”, il forno “Pane e Pantasia”, l’“Osteria Tera” e il ristorante albergo “Il Parco”. A queste attività sono state consegnate dalla sindaca e dagli assessori un kit da esporre comprendente una teglia di Montetiffi, un grembiule con il logo stampato dalla stamperia Pascucci, materiale promozionale e una vetrofania.

### Entusiasta la giunta comunale

«Quando si entra in un locale che espone il logo “Sogliano al Rubicone - Terra di piadina” - sottolinea la sindaca Pania Bocchini - si ha la certezza di comprare o mangiare una piadina nata dalla passione, fatta con grano antico autoctono dell'area soglianesi e coltivato con metodi naturali rispettando la filiera biologica dei

grani antichi. Questo conferisce alla piadina un aroma unico e un gusto caratteristico: rendendola inoltre più digeribile perché povera di glutine e ricca di sostanze nutrienti. Siamo estremamente orgogliosi di questa iniziativa che celebra la nostra ricca tradizione enogastronomica. Dai prossimi giorni partirà il piano promozionale del marchio attraverso i nostri canali e con alcune collaborazioni importanti. È più di un progetto di filiera, è un progetto di comunità. Crea sinergie tra produttori, imprenditori e turisti interessati a conoscere il territorio ma soprattutto a sostenere chi in collina è custode dell'ambiente, del paesaggio e delle tradizioni».

# Valle del Rubicone

Firmato un protocollo fra Comune, ristoratori ed esercenti

## 'Sogliano-Terra di Piadina', lanciato il marchio ed il progetto



### SOGLIANO

Sono stati ufficialmente lanciati il marchio e il progetto 'Sogliano al Rubicone - Terra di Piadina', per valorizzare la ricca tradizione enogastronomica del territorio e celebrare il simbolo culinario per eccellenza della Romagna: la piadina romagnola. È stato firmato un Protocollo d'Intesa (nella foto i firmatari) tra il Comune di Sogliano, la Consulta agricola, il Molino Pransani, l'Azienda 'Le Teglie di Montetiffi' e i ristoratori ed esercenti soglianesi aderenti. Così da offrire un'esperienza autentica e coinvolgente a residenti e visitatori, sottolineando l'importanza del legame tra cibo, territorio e cultura. Nel contesto del progetto, la piadina assume un ruolo centrale come marchio di garanzia per prodotti ottenuti da grandi antichi biologici delle colline di Sogliano, macinati dal Molino Pransani.

Da menzionare anche l'Azienda 'Le Teglie di Montetiffi', un piccolo laboratorio artigianale, l'unico ancora attivo in Romagna, che realizza il 'Testo', la teglia in terracotta usata per cuocere la piadina.

I ristoranti, gli agriturismi e le aziende che si uniranno, lo faranno in un network per creare una collaborazione e promuovere la valorizzazione delle eccellenze culinarie soglianesi. Alle attività che hanno aderito sono stati consegnati dalla sindaca Tania Bocchini, un kit da esporre con una teglia di Montetiffi, un grembiule, materiale promozionale e una vetrofania. Ha detto la sindaca: «A breve partirà il piano promozionale del marchio. È un progetto di comunità, crea sinergie tra produttori, imprenditori e turisti interessati a conoscere il territorio e a sostenere chi è custode dell'ambiente, del paesaggio e delle tradizioni».

**Ermanno Pasolini**

# Valle del Rubicone



## Borgo Sonoro, aperta la prevendita per i nove concerti

**Aperte le vendite** dei biglietti per le nove tappe di tutti i concerti in programma a Borgo Sonoro. I biglietti dal costo di 5 euro a spettacolo più diritto di prevendita sono in vendita su Vivaticket o nelle rivendite autorizzate. Chi desidera acquistare tutto il pacchetto delle 9 serate può mandare una mail a [biglietti@borgosonoro.net](mailto:biglietti@borgosonoro.net) e gli saranno recapitati i biglietti senza diritto di prevendita. I concerti si terranno a Roncofreddo, Borghi, Longiano, Mercato Saraceno, Savignano sul Rubicone e Sogliano al Rubicone.