



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

RASSEGNA STAMPA
Dal 13 al 19 Novembre 2023

Valle Rubicone

A SOGLIANO PER TRE FINE SETTIMANA

Inizia la sagra del fossa Aumentano le quantità ma anche i prezzi

I problemi sono la reperibilità del latte per il prodotto dop e l'aumento dell'energia elettrica che fa lievitare i costi

**SOGLIANO
GIORGIO MAGNANI**

«Formaggio di Fossa: aumento della produzione, ma per il Dop scarseggia la produzione di latte e il ministero deve autorizzare il via libera alle nuove razze di ovini». Questo fine settimana inizia la 48ª Sagra del Fossa dop, con il primo dei tre weekend. Prezzi in aumento del 9-10%.

Inizia la sagra

Torna il gustoso appuntamento annuale con il formaggio di Sogliano. Tra le buone notizie c'è un aumento della produzione, dopo anni di stagnazione sulle quantità immesse prima nelle fosse e poi riversate sul mercato. Ma anche il prezzo aumenta di 3-4 euro, per i maggiori costi del latte e dell'energia. Il prezzo medio, al dettaglio, quest'anno oscillerà tra i 28 e i 35 euro al chilo. Inizia

il latte a sagra questo fine settimana, anche se l'inaugurazione ufficiale avverrà come da tradizione il 25 novembre a Soglio di Santa Carefina, con i quattro appassionati gourmet e varie autorità per assistere all'apertura della fossa della tradizione. Non mancherà il sindaco di Sogliano, Tania Bocchini, che informerà la commissione ufficiale di inaugurazione della 48ª Fiera del formaggio di Fossa di Sogliano Dop, in terra nella mattinata di sabato 23 novembre, alle 10, alle Fosse Brandinelli, in via XX Settembre 2/B.

Il problema latte

La crisi per il famoso formaggio è decisamente alle spalle. Ma resta sul tappeto un problema irrisolto, legato al prodotto Dop che obbliga a usare latte certificato. La produzione annuale vede il 75% costituito da formaggi prodotti con latte di pecora, 20% con latte

di mucca e per il restante 5% di latte caprino. Gli investitori sono soddisfatti della qualità del prodotto, ma non possono giocare appieno il titolo disciplinare del formaggio dop, informa Gianfranco Rossini, storico narratore delle Antiche Fosse Malatesane, con moglie e figlio Francesco, prava che il latte debba essere prodotto in Romagna e nelle Marche, tra le tre razze ovine: caprine e vacche ben identificate. Il problema è che gli allevamenti di ovini, soprattutto negli ultimi anni, hanno subito una diminuzione dei capi e anche l'arrivo di nuove razze. Per esempio la razza francese delle pecore ha preso piede, ma il latte non va bene per il formaggio Dop, fin tanto che il Ministero non recepirà questa nuova razza. «Ci siamo lavorando e speriamo entro l'anno di riuscire ad aggiornare il disciplinare Dop. Per anche gli e-



La vendita del formaggio di fossa

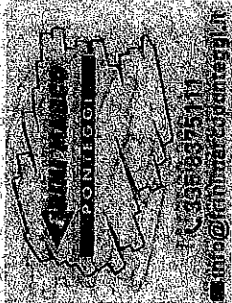
venti a noi sfedate e l'alluvione ci hanno messo lo zampino: la primavera scorsa non è stata favorevole e a maggio una parte della produzione di latte locale è andata persa per problemi legati all'alluvione.

Quantitativi in aumento

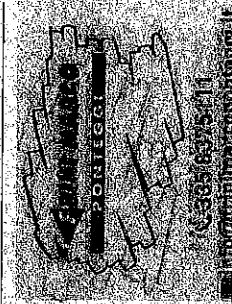
«Noi a marzo avevamo già esaurito le scorte dell'anno precedente», continua Rossini, «così abbiamo deciso di aumentare la quantità del 25-30%, sia quella diretta sia quella portata dai nostri clienti per la sola stagione autunnale nelle fosse. È stata un'ottima trovata e il prodotto idoneo alla Dop, abbiamo metà di dop e metà di tradizionale. Quest'anno il formag-

gio di Fossa di Sogliano dop è comunque ottimo. Abbiamo già estratto il formaggio in 8 delle 10 fosse che abbiamo. Le ultime due le terremo per Natale e i mesi successivi. Il prezzo è aumentato di 3 o 4 euro, nettamente inferiore ai maggiori costi che abbiamo dovuto affrontare. Infatti se il costo della fossa è sempre uguale, è il prodotto inserito che è più costoso. Come più costosi sono i successivi costi legati alla refrigerazione del prodotto in attesa della vendita e i consumi di energia elettrica per la lavorazione. Comunque ora attendiamo, con fiducia, i clienti nella nostra sede storica, dove siamo già aperti tutti i giorni».

VALLE RUBICONE



0545 837511
info@valle-rubiconeponteggi.it



0545 837511
info@valle-rubiconeponteggi.it

Il mondo della cultura piange il poeta Pazzini

SOGLIANO

Il mondo culturale romagnolo è in lutto per la morte di Sergio Pazzini, poeta originario di Savignano di Rigo, frazione di Sogliano, ma emigrato a Firenze da anni. Si unisce al dolore dei familiari anche Marzio Casalmi della società editrice Il Ponte Vecchio di Cesena: «Putroppo è una triste notizia che colpisce ancor di più essendo che domenica 5 novembre avevamo presentato in sua silloge a Sogliano Poetae artista, nato a Savignano di Rigo, frazione di Sogliano, viveva a Firenze. Con noi aveva pubblicato tre libri: Buon sonno Poeta!».



Sauro Pazzini

Tanti messaggi di cordoglio arrivano dagli amici che ricordano: «amava la vita, gli amere il suo paese d'origine». GM

POETA E SCRITTORE

Addio a Sergio Pazzini, cantore della sua Savignano di Rigo



Nella sua casa di Firenze, dove abitava da anni, benché fosse nato a Savignano di Rigo, è deceduto il poeta e scrittore Sergio Pazzini. Ha lasciato un patrimonio di scritti, racconti, poesie, haiku, romanzi in cui con voce limpida e commossa ha celebrato il suo paese d'origine, ossia i «trappi», personaggi ingenui o fuoribesolli, la natura che detta il ritmo della vita, la miniera di Perticara e la fatica di «In quegli giorni si conquistava il pane nella «budà» (Pane di zolfo e di neve», come è titolato uno dei suoi romanzi). Scritti illuminati da un calore ed un'luce che appare ancor più miracolosa se si pensa che, sin dall'adolescenza (aveva 77 anni), è vissuto al buio. Ma la perdita della vista, anziché mortificare la sua creatura, gli aveva dato una memoria così accesa da rendere più vivi gli stessi ricordi che condivideva con altri, meno abituati a coltivare il passato. Appena dieci giorni fa il Comune di Sogiano, nel cui territorio ricade Savignano di Rigo, che col cuore la mente Pazzini non aveva mai lasciato, gli aveva dedicato un pomeriggio poetico che ha coinvolto e commosso un pubblico numeroso. Nell'occasione l'editore dell'editore Vesefrio aveva portato tre dei libri scritti da Pazzini ed editi dallo stesso editore, disegnati, ossia «Con stupore e fatica», che raccoglie un'antologia ricca ed emozionante. «Della vita», ad altro che comprende 366 haiku, e «Il vito nel pane», la forza del ricordo, raccolti di liriche sulla vita della memoria. Pazzini è stato anche un affranta artigiano: dalla sperimentazione su materiali e si è adoperato per creare situazioni in cui non vedenti potessero socializzare e vivere una vita più piena. La malattia degenerativa che ha reso estremamente difficile i suoi ultimi anni, non lo aveva piegato. Nel soffio di vita che gli restava, continuava a dettare alla moglie Carmela, vera anima gemella, sostegno e conforto, poesie bellissime. Tenere e forte come lui.

Elido Giordani

degli interventi dopo l'alluvione nel Casertano

Provincia, lavori di somma urgenza e progetti in corso

Cantieri su tutto il territorio provinciale per i lavori di somma urgenza sulle strade finanziati con 800 mila euro dalla struttura Commissariale. Dal 6 novembre sulla SP 122 Montepetra - Montepetra al km 6+100 al km 6+1000 al km 6+300 e al km 2+500 sono in corso lavori su alcuni dissesti. Contestualmente proseguono i lavori sui dissesti presenti lungo la SP116 Tesselod al km 9+000 al km 5+000, sulla SP88 Alto Usco al km 10+35 e sulla SP59 Mercato Saraceno - Lino al km 6+800. Proseguono gli interventi di manutenzione straordinaria finanziati dalla Provincia. Sulla SP40 Badia S. Paolo in Comune di Roncole Verdi sono

in corso lavori di messa in sicurezza del tratto stradale prospiciente la scuola materna per 100 mila euro. Sulla SP79 Rione - Rione in Comune di Sogiano al Rione Venerdì scorso è terminata la prima fase delle lavorazioni di rifranchimento della pavimentazione stradale resa possibile grazie ad un accordo tra la Provincia e il Comune di Sogiano per 300 mila euro. Sempre sulla SP79 Rione, sono in corso gli ulteriori interventi stanziati dalla Provincia per ulteriori 100 mila euro. SP43 Alfano sono in corso di installazione le barriere di sicurezza in acciaio cortina per un importo di 90.000 euro. Sono stati completati la settimana

passata gli interventi di ripristino della pavimentazione di rifranchimento della SP 33 Montepetra per un importo complessivo di 655 mila euro. Gli interventi sulle strade non si sono mai fermati, commenta Enzo Lattuca, presidente della Provincia. «Abbiamo affidato le progettazioni strutturali per interventi sulle situazioni più complesse sulla SP11 Sogiano, sulla SP53 Mercato Saraceno Lino e sulla SP26 dispendato per 5 milioni di euro finanziati nella fase due delle urgenti necessità. Tutto questo in stretta collaborazione con i Comuni».

Valle del Rubicone

Sogliano al Rubicone

Omaggio ai canarini che salvavano la vita ai lavoratori in miniera

Mostra ornitologica alla Fiera del formaggio di fossa. Ricordo di Ettore Capodilista, deceduto per intossicazione da gas

L'associazione «Miniere Sogliano» in collaborazione con l'Associazione Ornitologica Cesenate e con il patrocinio del Comune di Sogliano al Rubicone, Soglianino Ambiente e Pio Loco, organizza, in occasione della 48ª Fiera del formaggio di fossa, la Mostra ornitologica del Minatore dedicata ai canarini Malinois, Watterslager, Belgio e Haizer-Roller 'Germania', le varietà allevate e selezionate dai minatori.

Racconta Marco Pellegrini, membro dell'associazione 'Miniere Sogliano': «I canarini venivano utilizzati regolarmente nelle miniere di carbone, come un sistema di preallarme per i gas

rossi, eventualmente presenti nella miniera, come il gas, il monossido di carbonio, il metano o l'amidride carbonica. Infatti avrebbero ucciso il uccellino prima di asfissiare i minatori, che osservavano con attenzione se l'animale presentava segni di sofferenza, avrebbe dato a loro il tempo di scappare da morte certa. L'uso di canarini nelle miniere inglesi è stata abbandonata nel 1987».

Nell'ambito dell'esposizione sarà anche organizzato il 2º Campionato Canarini in Fossa, un Memorial dedicato a Ettore Capodilista di Sogliano, deceduto nel 1984 a seguito di un'altezza di gas nocivi all'interno delle



Ettore Capodilista, deceduto per intossicazione da gas nel 1984

fosse di stagionatura del tipico Formaggio di Fossa. Nato da famiglia contadina a Sogliano, Ettore Capodilista lavorò successivamente presso la Fossa Bellegrini di proprietà della sorella Maria, coordinando con molta passione l'infossatura. Il 15 settembre 1984, a seguito di intossicazione da gas nocivi prodotti dalla fermentazione del formaggio, morì all'interno di una Fossa utilizzata proprio per la stagionatura del tipico formaggio di fossa.

Ermanno Pasolini

Valle Rubicone

SOGLIANO

Fiera del Fossa: stesso gusto ma tante novità di contorno

Inaugura il Museo del sottosuolo, debuttano due cortometraggi
Passeggiate e temporary shop

SOGLIANO
GIORGIO MAGNANI

Svelato il programma ufficiale della 48ª Fiera del formaggio di Fossa di Sogliano Dop. Ci sono conferme e novità, ma quello che è facile immaginare che non cambierà è la festosa invasione di turisti enogastronomici e appassionati della buona tavola. L'evento anima le piazze e i vicoli del centro storico nelle domeniche del 19, 26 novembre e 3 dicembre, ma sono in programma eventi anche di sabato.

Le conferme

Tra gli eventi principali tornano i "5 Ristoranti in piazza", che proporranno altrettanti menù a base di formaggio di Fossa (e non solo), da gustare in un'ampia area riscaldata e al coperto. Poi il "Zir dal Foss", un percorso di degustazione a base di formaggio di Fossa e vini presso le sei Fosse del centro storico, in collaborazione col Consorzio dei vini di Romagna. Il costo è di 20 euro e comprende un calice di vetro e tasca porta-calice e sei assaggi di Fossa abbinati a vini. Oltre al pranzo-ristoro nei locali della Pro Loco, anche eventi collaterali, tra spettacoli teatrali, musicali

e ricreativi, convegni, concerti, laboratori, un'area dedicata ai bambini. Da non trascurare il servizio navette gratuito per un parcheggio senza stress. E poi la "via dei saponi" in via XX Settembre, con tante prelibatezze gastronomiche.

Le novità

«Arrivano le passeggiate patrimoniali "Cosa c'è di nuovo a Sogliano?" - informa Andrea Gozzi, capogruppo di maggioranza in Consiglio comunale. Occorre prenotarsi e la prima è stata pensata per i ragazzi dai 10 ai 15 anni, con un accom-

pagnatore adulto e merenda gratuita. Le altre due sono libere e aperte a tutti».

Inoltre, inaugura il 25 novembre il Mu-So, nuovo Museo del sottosuolo, che riprende e amplia quella che era una precedente mostra mineraria.

Poi, presso l'ex forno di piazza Mazzini, apre un "Temporary shop" con produzioni degli artigiani soglianesi.

Proseguendo con le novità, per tre domeniche, al teatro "Turroni", è in programma "Terre vicine, terre lontane", a cura di Maledesta Short Film Festival, con presentazione e proiezione dei



Il formaggio di Fossa con vini pregiati

cortometraggi "The Blood Crows" di Federico Cesaroni, western girato in territorio soglianesi, e "Sulla via dei padri", di Bruno Palma, un documentario dedicato ai contadini-pastori.

Infine, per la prima volta, sabato 25 novembre gli stand saranno aperti come alla domenica.

Il programma di spettacoli

Si parte sabato 18 novembre con la prima passeggiata patrimoniale, alle 15. Il giorno dopo, così come le due domeniche successive, dalla 9 alle 20, ci sarà il mercato di prodotti tipici eccellenti e naturalmente del formaggio di Fossa di Sogliano Dop. In via Piave i più piccoli potranno divertirsi con i "Giochi di una volta" e truccabimbi. In piazza della Repubblica sarà allestita mostra ornitologica del minatore e si di-

sputerà il secondo campionato "Canarini in Fossa". All'oratorio San Francesco di Paola ci sarà il presepe di Gei Gianluca ed Annalisa e in piazza Matteotti, all'ex scuola "Pascoli", ci si potrà meravigliare di fronte a un planetario gonfiabile, con spettacoli ogni mezz'ora, e alla mostra astronomica e astronautica "Dalle Fosse alle stelle". Musica itinerante e dalle 16 alle 31, nel giardino del Palazzo della cultura, "Fossa Garden", concerti enogastronomici. Altri eventi si terranno sabato 25 novembre, alle Fosse Brandinelli, che verranno aperte alle 11.30, e in piazza Garibaldi, dove sarà inaugurato il Museo del sottosuolo. Altri eventi a Fossa sono in calendario fino a domenica 3 dicembre. E resteranno aperti tutti i musei del borgo.

Valle del Rubicone

Fossa, tre domeniche da leccarsi i baffi

Parte la 48esima edizione della fiera a Sogliano: in piazza cinque ristoratori propongono menù a base di formaggio

Al via la 48ª Fiera del Formaggio di Fossa Dop. Tutta Sogliano al Rubicone si prepara ad aprire le porte ai viaggiatori, turisti enogastronomici e appassionati della buona tavola. L'evento, che anima le piazze e i vicoli del centro storico durante le domeniche del 19, 26 novembre e 3 dicembre, è diventato un appuntamento rinomato a livello nazionale, celebrando la storia affascinante del Formaggio di Fossa. Oltre al rinomato Formaggio di Fossa, considerato un tesoro fin dai tempi di Plauto, la Fiera offrirà l'opportunità di degustare e acquistare altri prodotti tipici

di soggianesi, tra cui il Savor Sabayon, le Tegole in argilla di Montetiffi, ideati per la cottura della piadina, miele, salumi e molto altro. Le eccellenze enogastronomiche non si fermeranno qui, con vini e formaggi provenienti da diverse regioni d'Italia. Tra gli eventi principali, 5 Ristoranti in Piazza, cinque ristoratori soggianesi propongono 5 menù a base di Formaggio di Fossa (e non solo), da gustare in un'ampia area riscaldata e al coperto.

«E Zir dal Foss», percorso di degustazione a base di formaggio di Fossa e abbinamenti con vini presso le 6 Fosse nel centro storico di Sogliano al Rubicone, in collaborazione con il Consorzio dei Vini di Romagna. Il costo di 20 euro comprende un'occasione di vetro/tasca portacalce e



Un'immagine d'archivio della fiera del formaggio di fossa di Sogliano: il primo appuntamento è fissato per questa domenica

6 assaggi di Formaggi di Fossa di Sogliano abbinati ai vini locali. Il tradizionale pranzo/fistore presso i locali della Pro Loco di Sogliano sarà un'opportunità imperdibile. Numerosi gli eventi collaterali che arricchiranno l'esperienza gastronomica della

fiera, tra spettacoli teatrali, musicali e ricreativi, convegni, concerti, laboratori, un'area dedicata ai bambini e al divertimento con animazioni e giochi antichi. Un servizio navetta sarà in funzione tutto il giorno dal parcheggio grande delle scuole.

Ermanno Pasolini

◆ SOGLIANO Fiera del fossa Ecco il programma



Sogliano al Rubicone si prepara ad aprire il centro storico nelle domeniche del 19 e 20 novembre e 3 dicembre 2023, per la 48esima Fiera del formaggio di fossa. In programma, oltre alla possibilità di gustare il rinomato formaggio, considerato un tesoro sin dal Settecento e conoscere altri prodotti tipici tra cui il Savor, la Saba, le Teglie in argilla di Montetiffi, e "E'zir dal fosi".

percorso di degustazione nelle sette fosse nel centro storico, il tradizionale pranzo presso la Pro Loco, e vari eventi tra spettacoli teatrali musicali, convegni, concerti, laboratori, un'area dedicata ai bambini. Sabato 25 novembre alle 10 la tradizionale apertura delle fosse da Brandimelli, in via XX settembre, e alle 11,30 in piazza Garibaldi, 14, l'inaugurazione di Museo Museo del sottosuolo.

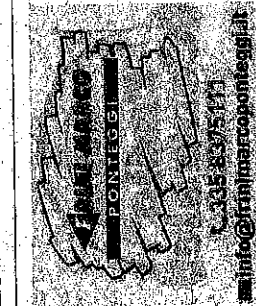
Alluvione. Fondi da Figliuolo e Provincia Manutenzioni e lavori

Saranno realizzati in questi giorni interventi sulla SP79 Santa Maria Ripetta per 400 mila euro, con i quali si completano lavori per 768 mila euro sulle strade provinciali soglianesi, sulla SP41 nei tratti da Sogliano capoluogo a Barbottio, sulla SP11a Gioacate sulla SP30 Passor del Grillo. Contemporaneamente sono stati realizzati lavori di somma urgenza sulla SP88 Alto Uso, in corrispondenza di Montefudi (400 mila euro) e il ripristino del cedimento sulla SP30 loca fra Vignola. A inizio anno era stata consolidata una scarpata sulla SP11 in località Curo e ristrutturato il Ponte della Gioca per oltre un milione di euro. Nell'ambito della pianificazione del Commissario Figliuolo nel censuare la provinciale

Al, nel Comune di Sogliano al Rubicone, località di Ca. di Quattro che collega il versante della Vallata del Savio al centro storico di Sogliano, riceverà lavori per 1,5 milioni di euro, per due frane coniugate, estese su circa 50 metri, che hanno provocato il cretello parziale della strada. Sono inoltre ancora in corso interventi in somma urgenza, con opere di movimento terra, risagomatura delle scarpate e messa in sicurezza dei profili, finanziati dalla Struttura Commissariale per 800 mila euro. Nel dettaglio, dal 6 novembre sono in corso lavori su SP122 "Monteleone Montenovo", SP116 "Tessello", SP88 "Alto Uso" e SP53 "Mercato Saraceno-Lanaro". Interventi di manutenzione straordinaria finanziati dalla Provincia riguardano la SP40 "Badia-

Santa Paola" in Comune di Roncoleardo; sul tratto stradale prospiciente la scuola materna per 100 mila euro, la SP79 "Riopetra" a Sogliano, dove, dopo il rifacimento della pavimentazione sono seguiti ulteriori interventi per 100 mila euro. Completati nei giorni scorsi anche interventi sulla SP139 "Montepetra (1910)" per 65 mila euro. Sulla SP43 "Alfero" sono in corso di installazione le barriere di sicurezza per 90.000 euro. Quest'ultima tranche in manutenzione costa 655 mila euro.





+39 0543 517517

info@fossebrandinelli.it



+39 0543 517517

info@fossebrandinelli.it

VALLE RUBICONE

Il formaggio Birbo delle Fosse Brandinelli premiato con la medaglia d'oro in Norvegia

Il risultato ottenuto alla 35ª edizione del World Cheese Awards a Trondheim

SOGLIANO

Medaglia d'oro per le Fosse Brandinelli. Si è da poco conclusa la 35ª edizione del World Cheese Awards a Trondheim, in Norvegia, il prestigioso concorso internazionale che raccoglie il meglio delle produzioni casearie e proclama i vincitori i formaggi più straordinari. Con un numero record di 4.502 formaggi provenienti da 43 Paesi, la giuria formata da 264 esperti di 38 nazioni ha valutato ogni singolo formaggio nell'aspetto, nella consistenza, nell'aroma e nel sapore. La votazione ha permesso di arrivare a individuare e a premiare i migliori formaggi del mondo.

Fosse Brandinelli, di Marino Brandinelli, stagiona da anni i suoi formaggi nelle antiche Fosse, all'interno delle antiche mura del castello malatestiano di Sogliano, puntando sulla qualità dei propri prodotti. Anche quest'anno si conferma un produttore apprezzato dai giudici. Il Birbo, infatti, dopo la medaglia di bronzo al World Cheese Award 2022 riceve quest'anno la medaglia d'oro.

Il formaggio nato 4 anni fa in casa delle Fosse Brandinelli è un pecorino di circa 15 kg di peso con una stagionatura di 24 mesi, di cui gli ultimi 4 in fossa. Persistenza e dolcezza sono le caratteristiche principali di questo formaggio.

Ancora una volta Fosse Brandinelli confermano l'alta qualità dei propri formaggi che continuano a collezionare premi e referenze anche a livello mondiale, con il "Birbo" medaglia d'oro



Marino Brandinelli con il Birbo

World Cheese Award 2023 e medaglia di bronzo World Cheese Award 2022. Infine il "Formaggio di Fossa di Sogliano Dop" è stato premiato con la medaglia di bronzo World Cheese Award 2022.

Poi il formaggio "Caltifero" che si è aggiudicato la medaglia d'oro World Cheese Award 2019/2020 e la medaglia d'ar-

dalla stagionatura anaerobica fatta nelle fosse di arenaria di Sogliano nelle Fosse Brandinelli e perfezionati dalla maestria di Marino Brandinelli che riesce a portare ai palati dei consumatori gusti raffinati utilizzando le tradizionali tecniche di stagionatura.

«Siamo molto contenti che sia arrivata questa medaglia d'oro», afferma Marino Brandinelli, «perché attesta la qualità dei nostri formaggi e del nostro lavoro, con la passione che tutti i giorni ci mettiamo. Il merito di questi premi non è solo mio, ma di tutta la squadra di Fosse Brandinelli che ringrazio e che da anni aiuta a ottimizzare e migliorare ogni singolo passaggio della produzione dei nostri prodotti. Invito gli amanti dei formaggi a venire ad assaggiare i nostri prodotti alla Fiera del formaggio di Fossa di Sogliano Dop, nelle domeniche 19, 26 novembre e 3 dicembre. Quest'anno all'interno dei nostri locali di stagionatura faremo degustazioni gratuite dei formaggi in abbinamento ai vini di Fattoria Zerbina di Faenza e alle birre artigianali del Birrifico Mazepugli di Civitella di Romagna». **GM.**

Valle del Rubicone

'Birbo' è medaglia d'oro primo formaggio al mondo

Dopo il bronzo conquistato nel prestigioso 'World Cheese Awards' 2022 ora il prodotto delle Fosse Brandinelli ha centrato il bersaglio più importante

SOGLIANO

di **Ermanno Pasolini**

Il 'Birbo', formaggio delle fosse Brandinelli di Sogliano, è medaglia d'oro al 'World Cheese Awards 2023' che si è svolto in Norvegia. Promosso dalla Hansen norvegese e organizzato dalla Guild Fine Food britannica, al 'World Cheese Awards 2023' 35ª edizione hanno partecipato 4.502 formaggi (record mondiale) da 43 Paesi, giudicati da 264 esperti di 38 nazioni. Il prestigioso concorso internazionale raccoglie il meglio delle produzioni casearie e proclama i vincitori, i formaggi più straordinari. La giuria ha valutato ogni singolo formaggio per giudicare l'aspetto, la consistenza, l'aroma e il sapore, con una votazione che ha permesso di arrivare a individuare e a premiare i migliori del mondo.

Fosse Brandinelli di Marino Brandinelli, che da anni stagiona i suoi formaggi nelle antiche Fosse malatestiane nelle antiche mura del castello di Sogliano puntando sulla qualità dei propri prodotti, anche quest'anno si conferma un produttore apprezzato. 'Birbo' dopo la medaglia di bronzo nel 2022, quest'anno ha vinto la medaglia d'oro. Ultimo nato in casa Fosse Brandinelli che si fa da 4 anni, è un pecorino di circa 15 kg. di pe-



Brandinelli con il formaggio Birbo

so con una stagionatura di 24 mesi, di cui gli ultimi 4 in fossa. Persistenza e dolcezza le sue caratteristiche principali. Ancora una volta Fosse Brandinelli conferma l'alta qualità dei propri formaggi che continuano a collezionare premi e referenze anche a livello mondiale: oltre a 'Birbo', il formaggio 'CaFFelero' medaglia d'oro World Cheese Awards nel 2020 e medaglia d'argento nel 2021 e il 'Formaggio di Fossa di Sogliano Dop' bronzo nel 2022.

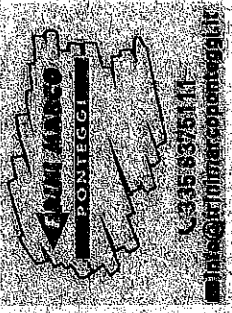
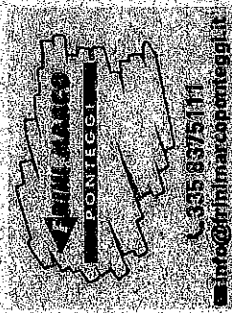
Tre formaggi diversissimi tra loro che vengono esaltati dalla

stagionatura anaerobica fatta nelle fosse di arenaria di Sogliano di Fosse Brandinelli e perfezionati dalla maestria di Marino che riesce a portare ai palati dei consumatori gusti raffinati utilizzando le tradizionali tecniche di stagionatura soglianesi.

Dice Marino: «Siamo molto contenti che sia arrivata questa medaglia d'oro perché attesta la qualità dei nostri formaggi e del nostro lavoro e la passione che tutti i giorni ci mettiamo. Il merito di questi premi non è solo mio, ma di tutta la squadra di Fosse Brandinelli. Invito tutti gli amanti del formaggio a venire ad assaggiare i nostri prodotti alla Fiera del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, le domeniche 19 e 26 novembre e 2 dicembre. Quest'anno all'interno dei nostri locali di stagionatura faremo degustazioni gratuite dei nostri formaggi in abbinamento ai vini di Fattoria Zerbina di Faenza e alle birre artigianali del Birrifico Mazapegul di Civitella di Romagna. Poi sabato 26 apriremo l'ultima fossa del tipico formaggio Dop di Sogliano al Rubicone».

ECCELLENZA

Ultimo nato in casa Brandinelli, è un pecorino di 15 chili con 24 mesi di stagionatura



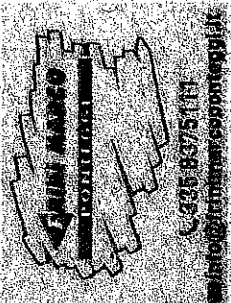
VALLE RUBICONE

CAVALLINO

SOGLIANO

Visita guidata per ragazzini

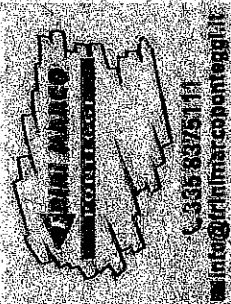
Oggi alle 15 per la 48ª edizione della Fiera del formaggio di Fossa dop (con i banchi al via da domani a partire dalle 9 del mattino) visita guidata gratuita "Cosa c'è di nuovo a Sogliano? Teen Edition" per ragazzi dai 10 ai 15 anni. E richiedi la presenza di un accompagnatore adulto. Merenda offerta dalla Pro Loco. Prenotazione obbligatoria.



0535 837511

info@grimiarabocoperto.gr.it

VALLE RUBICONE



0535 837511

info@grimiarabocoperto.gr.it

Al via da questa mattina la 48ª edizione della Fiera del formaggio di Fossa

Tra la "via dei sapori", le pietanze preparate da cinque ristoranti e tante iniziative

SOGLIANO

Al via la 48ª Fiera del formaggio di Fossa di Sogliano Dop. Da oggi attesa l'invasione di appassionati della buona tavola. L'evento animerà le piazze e i vicoli del centro storico per tutta la giornata. Si inizia alle 9 e si prosegue fino alle 20, con il mercato d'eccellenze di prodotti tipici e formaggio di Fossa di Sogliano Dop, la "via dei sapori" in via XX Settembre con tante prelibatezze. In via Piave ci sono "Giochi di una volta" e truccabimbi, in piazza della Repubblica mostra ornitologica del minatore e 2º campionato "Canarini in Fossa". In centro "5 Ristoranti in piazza" che proporranno 5 menù



Il formaggio di fossa

a base di formaggio di Fossa e non solo, da gustare nell'ampia area al coperto. Poi il "Zir dal Fosi" e all'oratorio San Francesco di Paola c'è il presepe di Gianluca e Annalisa Gei, in piazza Matteotti all'ex scuola Pascoli planetario con spettacoli e mostra astronomica "Dalle Fosse alle stelle". Musica itinerante e dalle 16 alle 21, al giardino del palazzo della cultura Fossa Garden, concertini enogastronomici. Musei aperti e proiezione cortometraggi "The Blood Crows" a teatro. **GM**

San Sebastiano torna a Sogliano



Dopo 80 anni San Sebastiano, il milite martire, patrono di Sogliano al Rubicone, è tornato nella sua sede storica: la chiesa di San Lorenzo. Il quadro originale era stato distrutto dai bombardamenti dell'ultima guerra e così la parrocchia e l'associazione 'Linea Christa' hanno chiesto all'artista soglianese Alessandro Balzani, di dipingere una nuova immagine. L'opera è stata patrocinata dal Comune e sponsorizzata dalla Sogliano Ambiente in collaborazione con il Gruppo Alpini, la Croce Rossa e la Pro Loco.

"Da oggi - ha detto la sindaca, Tania Bocchini nel giorno dell'inaugurazione - nella nostra chiesa di San Lorenzo abbiamo un gioiello in più. La cosa bella è che questo quadro è nato dall'idea di un gruppo di cittadini per valorizzare la memoria dei caduti di tutte le guerre passate e presenti".

A spiegare il dipinto ci ha pensato l'esperta, Sabrina Reali.

"L'opera raffigura un episodio della vita di San Sebastiano, immediatamente successivo al primo martirio inflitto al santo che fu poi martirizzato e ucciso con il supplizio della flagellazione. San Sebastiano, ancora legato

all'albero, viene soccorso da Sant'Irene e da un'ancella: la più anziana lo sta liberando dalle corde mentre Sant'Irene è intenta ad estrarre cautamente una freccia dalla gamba del Santo. L'atmosfera notturna dell'opera conferisce risalto ai soggetti raffigurati e concentra l'attenzione sui gesti dei protagonisti. San Sebastiano, con gli occhi rivolti al cielo, attende pazientemente la liberazione e l'aiuto delle donne, vestite con i colori verde, rosso e azzurro che si ritrovano nello sfondo del quadro. I colori simboleggiano la vita (il verde), la passione e il sangue versato così come il fuoco della fede (il rosso) e l'azzurro del cielo, con le prime luci dell'alba, anticipa la rinascita. Come contro altare, l'albero secco a cui è legato il corpo nudo del Santo e la terra arida sono il simbolo della morte e di una condizione di passaggio che porta alla rinascita nella fede e alla conversione. Il quadro è completato da una cornice realizzata in legno, dal cesenate Andrea Giunchi, che si è occupato anche del restauro della volta e della parete frontale della cappella".

Presenti all'inaugurazione i parroci Stefano Bellavista ed Eugenio Facondini, insieme all'arcivescovo soglianese Giovanni Tani.

Inaugurata l'area da 31.500 mq Il nuovo parco 'Per' vivere green



Un nuovo spazio verde di 31.500 metri quadrati. Con 110 orti a disposizione delle famiglie racchiusi in 6.000 mq, un bosco naturale con 700 piante tra acero, frassino, farnia, pioppo bianco, ciliegio selvatico e olmo; un'area di 1.000 mq contenente 300 arbusti tra sanguinella, fusaggine, ligustro, cornetta, dordolina, mirabolano, prugnolo, rosa selvatica; un giardino per le farfalle; uno stagno con piante acquatiche, arredi per le aree da picnic, per la lettura e il tempo libero e aule didattiche per lezioni all'aperto. È il Per, il parco voluto da Unica Reti per riconvertire in chiave ecologica il territorio. Ad inaugurarlo, nel cuore del Rubicone, il presidente della Regione Stefano Bonaccini, l'amministratore di Unica Reti Stefano Bellavista e tutti i sindaci della Valle.

"Alla base del progetto - spiega Bellavista - c'è l'idea di un parco pubblico strettamente legato alla vocazione rurale originaria dei terreni utilizzati e alla forte contiguità con il paesaggio fluviale del Rubicone, dove l'acqua rappresenta un elemento di caratterizzazione molto forte dell'intero progetto, anche in termini di sperimentazione per il riuso dell'acqua

Previsti 110 orti per tutte le famiglie; un bosco naturale; una speciale area didattica all'aperto

refluisce dal demanato con finalità fertilizzante per il parco e il bosco. L'intento è valorizzare una porzione di campagna incolta come presidio partecipato da studenti e famiglie, per promuovere una più diffusa consapevolezza su ecologia e riuso, assumendo come riferimento alcuni dei principali Obiettivi di Agenda 2030".

La realizzazione dello spazio verde ha preso avvio nel 2022 con la valorizzazione di terreni inutilizzati.

"Nel 2024 - conclude l'amministratore di Unica Reti - si completerà la sua realizzazione con l'esecuzione del terzo stralzo dei lavori riguardanti l'area per le scuole e la didattica dell'ecologia".

L'offerta del Per è arricchita da una speciale area per la didattica (indoor e open-air), con due strutture progettate

per le scuole dell'obbligo per svolgere in piena natura lezioni di ecologia, riuso e sostenibilità ambientale. Uno spazio che gli studenti delle scuole del circondario hanno già avuto modo di sperimentare nelle scorse settimane, grazie al progetto didattico 'Andar per campi' a cura della Cooperativa Atlantide.

"Siamo qui per inaugurare un territorio spoglio che diventerà pieno di alberi e di orti utili per l'attività degli anziani e per prodotti sani e genuini - ha detto il governatore dell'Emilia-Romagna - Abbiamo bisogno di investire in queste cose mentre è in atto un forte cambiamento climatico. Investire su tante piccole cose è il nostro principale obiettivo, curare il suolo è un obiettivo fondamentale".

Pagina a cura di Ermanno Pasolini