



# **CITTÀ DI SOGLIANO AL RUBICONE**

*Provincia di Forlì – Cesena*

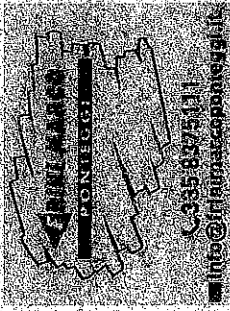
Piazza della Repubblica n. 35 - 47030 Sogliano al Rubicone (FC)

Tel. 0541.817311 – Fax 0541.948866  
Area Servizi Amministrativi e Demografici

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

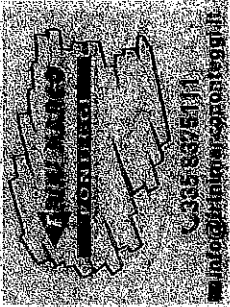
# **RASSEGNA STAMPA**

## **Dal 20 al 30 Novembre 2023**



☎ 0535 8375131  
✉ info@fiammaromagnasogliano.it

# VALLE RUBICONE



☎ 0535 8375131  
✉ info@fiammaromagnasogliano.it

## Per la 48ª Fiera del Formaggio di Fossa la partenza è stata piena di presenze

«Il bel tempo

ha aiutato

Da anni non saliva così tanta gente»

### SOGLIANO

Partenza col botto alla 48ª Fiera del formaggio di Fossa di Sogliano Dop: il tempo c'è stato, una vera e propria invasione di appassionati della buona tavola. L'evento ha animato tutte le piazze e le vie del centro storico di Sogliano. Fin da dopo l'alba la gente ha iniziato ad affluire numerosa e fino a sera c'è stato gran movimento. Piaciuto il mercato d'eccellenze di prodotti tipici e formaggio di Fossa di Sogliano Dop, la "Via dei sapori" in via XX Settembre con le varie prelibatezze. Il tutto alla presenza dello stand di Alba, lo sportello contro la violenza alle donne nel territorio dell'Unione Rubicone e Mare.



Tante le attrazioni, non solo enogastronomiche, che hanno catalizzato l'attenzione

In centro hanno lavorato al massimo i "5 Ristoranti in piazza" che propongono 5 menù a base di formaggio di Fossa e non solo, da gustare nell'area al coperto, come pure il pranzo-ristoro presso i locali della Pro-Loco. Tanta gente ha preso parte al "Zir dal Fosi" guidato da un esperto in tour per le 6 fosse, e allo



stand del Saver. All'oratorio San Francesco di Paola era già ambientabile il presepe di Gianluca ed Annalisa, come pure in piazza Matteotti all'ex scuola Pascoli, il planetario. Spettacoli teatrali, musicali e ricreativi hanno fatto centro: il servizio navette gratuito ha lavorato sodo per un parcheggio senza stress. Fra le attrazioni piace anche ai fabbri e agli artigiani del fuoco, guidati da Davide Capelli, alla loro prima partecipazione alla fiera. «Oggi sicuramente il bel tempo ha aiutato», conferma Andrea Gozzi, capogruppo in Consiglio comunale, «ma era da anni che non si vedeva così tanta gente in giro per Sogliano».

Stand e locali affollati per la prima delle tre domeniche dedicate al prodotto Dop

# Migliaia a Sogliano per il formaggio di fossa

di **Ermanno Pasolini**

**Migliaia di persone** per la prima domenica della 48esima edizione del Formaggio di fossa dop di Sogliano al Rubicone, grazie anche a una splendida giornata di sole. Molti, anche dalla Lombardia, sono arrivati prima delle 11 per accaparrarsi il tipico e unico prodotto, in vendita negli stand e nelle sedi negozi degli infossatori e poi per avere un posto a sedere nei locali della Pro Loco per gustare le pietanze al fossa, andate a ruba. La 48esima fiera è stata preparata dalla Pro Loco in collaborazione con l'Amministrazione Comunale. Il prezzo del pecorino consigliato è di 27 euro al chilogrammo, Vaccino e misto a dai 26 ai 27 euro.

**Federico Brandinelli**, neo presidente della Pro Loco, è rimasto contento per il grande afflusso nei locali della Pro Loco con lunghe fila fino oltre le 14, per gustare le prelibate pietanze a base di formaggio di fossa: «Ben fatto. Un grande lavoro è stato intrapreso dal Comune, dai volontari della Pro Loco di Soglia-



La sindaca Tania Bocchini e il presidente Pro Loco Federico Brandinelli

no al Rubicone, dall'ufficio turistico e da tutti coloro che hanno speso parte del loro tempo nel costruire questo piccolo paese. Grandi novità a Prochischo Matteotti sono presenti cinque ristoranti che ci accompagnano in questo viaggio culinario alla scoperta dei nostri prodotti e dell'olio di Sogliano, il formaggio di Fossa. Inoltre, ci sono per-

corsi di degustazione presso le storiche Fosse del centro, nei quali si portano assaporare i nostri prodotti accompagnati da vini importanti.

**Soddisfatta** anche la sindaca Tania Bocchini: «Siamo felici di vedere ancora le strade del centro storico riempirsi di gente dei profumi e degli odori delle pietanze a base del formaggio di fossa. In queste tre domeniche

che i ristinatori del territorio si trasferiscono qua in centro per servire le loro pietanze condite con il fossa. Confidiamo nel bel tempo anche nelle prossime due domeniche per continuare a rilanciare il nostro prezioso e ricercato oro giallo».

**Anche** dopo la fine della fiera il prelibato prodotto si potrà trovare presso la Pro Loco, nei negozi di Sogliano e presso gli infossatori. Intanto è già stato spedito ai ristinatori di mezzo mondo da Russia al Giappone, dai Paesi Europei agli Emirati Arabi. Nei secoli passati e fino a prima della guerra, le fosse mature erano quattro e venivano aperte il 25 novembre festa di Santa Caterina d'Alessandria, all'inizio dell'inverno e del periodo più freddo dell'anno. Non c'era il business di oggi con le fosse diventate 40 anche se solo la metà attualmente vengono riempite e fino a 50 anni fa c'erano solo i tanti contadini del vasto territorio di Sogliano di oltre 92 mq con 13.500 abitanti, scesi ai 3.200 di oggi, che portavano nelle fosse i formaggi di famiglia a stagionare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# VALLE RUBICONE



**SOGLIANO**

## Inaugura il museo del sottosuolo: è l'ottavo nel paese

Si trova a palazzo Nardini e conta una grotta restaurata oltre a materiali cartacei e multimediali da visionare

**SOGLIANO**

**GIORGIO MAGNANI**

Inaugura il MuSo, il Museo del Sottosuolo, alla presenza del presidente regionale Stefano Bonaccini. Taglio del nastro in programma sabato prossimo, poco dopo l'inaugurazione della Fossa della tradizione.

**L'ottavo museo**

Sogliano si arricchisce di un nuovo museo. Già annovera i musei del Disco d'epoca, dell'Arte povera, della Linea Christa, di Leonardo Da Vinci e della Romagna, del Formaggio, delle Miniere, la collezione Veggiani. Ora arriva il Museo del Sottosuolo (MuSo). Si trova dentro palazzo Nardini e conta anche una vera grotta. Sogliano infatti ha un sottosuolo ricco di sorprese. Sorge su una roccia di pietra arenaria e nel sottosuolo ci sono delle grotte che anticamente venivano utilizzate per conservare gli alimenti e il grano. Oggi sono le Fosse dove

matura il pregiato formaggio. Ha anche miniere di vario tipo, soprattutto a Montetiffi e Montegelli. Ora un nuovo museo con supporti multimediali e fisici farà godere delle sue bellezze nascoste anche al visitatore. Dopo aver provveduto a restaurare un'antica grotta situata sotto palazzo Nardini di proprietà comunale ora ha un nuovo allestimento. Entrando si possono visionare materiali cartacei e multimediali. Poi è possibile accedere alla grotta recentemente restaurata per vivere il fascino delle caverne soglianesi con suggestive

protezioni. Sabato si terrà l'inaugurazione del MuSo, con la presenza del presidente della Regione Stefano Bonaccini, alle 11,30, con accesso da piazza Garibaldi.

**Fiera del Fossa**

L'inaugurazione avviene nell'ambito della Fiera del formaggio di Fossa che domenica scorsa ha visto la prima puntata. Il centro storico ha registrato un eccezionale afflusso di appassionati e turisti provenienti anche da lontano, desiderosi di immergersi nell'enogastronomia locale. Il clima favorevole ha contribuito a rendere l'atmosfera ancora più accogliente. Le strade del centro storico sono state animate da bancarelle e rivendite del Fossa, con percorso di degustazione "E Zir dal Foss". Un'altra iniziativa di successo è stata quella dei "5 ristoranti in piazza". Ognuno ha proposto un menù creativo a base di formaggio di Fossa.

**Soddisfatta la giunta**



Le grotte sotto palazzo Nardini prima del restauro

«La Fiera del Fossa è diventata un evento di riferimento non solo per la nostra comunità ma anche a livello nazionale», sottolinea la sindaca Tania Bocchini. Siamo lieti di vedere un così grande interesse e apprezzamento per le nostre tradizioni e enogastronomiche. L'Amministrazione comunale, da sempre sensibile ai temi della cultura e della promozione dello sviluppo economico, ha investito fin da subito per il suo potenziamento e la sua promozione. La nostra dedizione a questa Fiera è un riflesso del nostro amore per il territorio e della nostra visione a lungo termine, mirata a preservare e promuovere il patrimonio, non

solo enogastronomico ma anche imprenditoriale, di Sogliano per le generazioni future».

**Prossimi appuntamenti**

Domenica scorsa è stato solo un assaggio di ciò che la Fiera del Fossa ha in serbo per le prossime due domeniche. Poi sabato 25 novembre, come da tradizione, si celebra Santa Caterina con l'apertura della Fossa della tradizione. Appuntamento alle 10 alle Fosse Brandinelli, in via XX Settembre, con tv e curiosi per la tradizionale apertura. Alle 11,30 inaugurazione MuSo, il Museo del Sottosuolo, a seguire i "5 Ristoranti in piazza" e altri eventi.

**LA GIORNATA  
DI SABATO**

**Il taglio del nastro con Bonaccini nell'ambito della Fiera del formaggio e dopo l'apertura di Fossa della tradizione**

◆ **SOGLIANO (FC)**  
**Sagra Formaggio di fossa**  
**Appuntamento di gusto**

Altre due domeniche a Sogliano al Rubicone (FC) per la 48esima sagra del Formaggio di fossa Dop. L'evento, organizzato dalla Proloco con il Patrocinio del Comune, è partito la scorsa domenica con gli orari consueti: dalle 9 alle 22.

Si tratta di un appuntamento rinomato a livello nazionale, che nel tempo ha saputo promuovere e rinnovare l'affascinante storia del "Fossa". Oltre al rinomato formaggio, considerato un piccolo tesoro già a partire dal Settecento, la fiera è l'occasione per degustare altri prodotti tipici come il Savòr, la Saba, le Teglie in argilla di Montetiffi (ideali per la cottura della piadina), miele e salumi. È possibile mangiare in uno dei cinque "ristoranti in piazza" o aderire al "giro delle fosse" con sei degustazioni di vini e formaggi.

# Valle del Rubicone



Gli affollatissimi stand dei cinque ristoranti che erano presenti domenica scorsa in piazza Matteotti a Sogliano

## Sogliano, domani verrà scoperchiata l'ultima fossa

Avverrà presso le Fosse Brandinelli per mantenere viva un'antica tradizione

### SOGLIANO

A Sogliano domani verrà scoperchiata l'ultima fossa presso le Fosse Brandinelli per mantenere viva la tradizione d'un tempo. Anticamente le fosse venivano scoperchiate il 25 novembre, festa di Santa Caterina, a Sogliano al Rubicone ce n'era no quattro di epoca malatestina

na, la fiera durava un solo giorno e in piazza si vendeva di tutto, soprattutto pollame e bestiame. E si portavano anche le vacche col diappio rosso per il mercato che durava dalla mattina alla sera. Le osterie erano giene, si beveva vino e si mangiavano pesce fritto nel cartoccio e porchetta. Ogni contadino (allora Sogliano contava 13.500 abitanti) e la montagna era tutta popolata e coltivata, oggi conta circa 3.300 residenti) andava a prendere i 4-5 formaggi messi nelle fosse a Ferragosto e veniva pa-

gata una piccola quota a libbra. **Sempre domani** ci sarà alle 14,30 l'inaugurazione del Museo, il nuovo e multimediate Museo del Sottosuolo, con la presenza del presidente della Regione Stefano Bonaccini. Domenica, dopo l'exploit di domenica scorsa con migliaia di persone, record per il fossa, tre chilometri di auto parcheggiate a mare e a monte del paese, ci sarà il secondo appuntamento. E tutti sperano in un'altra meravigliosa giornata di sole, come domenica scorsa.

s.p.

## Valle Rubicone

A GAMBETTOLA, RONCOFREDDO E SOGLIANO

# Nel weekend 3 comuni si contenderanno le "gite fuori porta"

Al via la 18ª "Fiera della Canapa", giornata clou del Fossa e la 22ª "Fiera d'autunno" con i suoi prodotti di stagione

## RUBICONE

GIORGIO MAGNANI

Fiere ed eventi concomitanti: fine settimana "strapieno". Questo weekend il formaggio di Fossa a Sogliano, la canapa a Gambettola, e la "Piccola fiera d'autunno" a Roncofreddo cercheranno di "rubarsi" i visitatori. Sono territori confinanti, divisi solo da pochi chilometri, che si contenderanno le famiglie e gli appassionati con prodotti tipici, operatori gastronomici e ambulanti costretti a scegliere dove andare e chi può, a sdoppiarsi con un banco in più fiere.

**A Gambettola fiera della canapa.** Al via la 18ª Fiera della canapa si annuncia dal format giovane come "Canapa Street Festival" e con varie proposte dedicate alla tradizione della lavorazione della canapa e all'artigianato locale, con mostre e laboratori nei locali del centro Fellini, del teatro e del palazzo comunale. Poi presentazioni di libri, degustazione di prodotti a base di canapa. La piazza Il Risorgimento ospiterà i bambini della scuola primaria di Gambettola che proporranno il loro "mercato elementare",

mentre nelle vie del centro si terrà il mercato ambulante delle tipicità romagnole. Presso il palazzo comunale in piazza Il Risorgimento sono stati esposti gli arazzi artistici a tema presepe della stamperia Pascucci, disegnati dal pittore Franco Vignazia. Poi mostra fotografica dedicata alla canapa e "Amarcord" di Fiorenzo Montali. Mostre anche in sala Fellini a cura dell'Associazione Stampatori Romagnoli e "La Stampa del Beato Silenzio" dell'artista Allegra Corbo per il "Bosco Urban Art Project". Inoltre ci saranno concerti, spettacoli, teatro di strada e dalle 17:30 Apericannapa, di ser presso tutti i bar del centro storico. Altro appuntamento presso l'antica bottega Pascucci, in via Verdi, oggi alle ore 16, si presenta il libro "Il pettirosso" di Tinin Mantegazza, con l'intervento, tra gli altri, di Vella Mantegazza. Gambettola, inoltre, per due giorni vede l'accensione delle luminarie a cura dei negozi "Non Solo Ruggine".

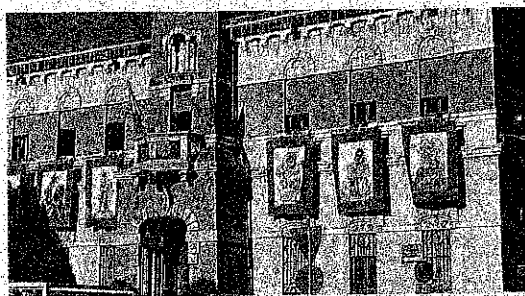
## Il Fossa a Sogliano

Attesi molti visitatori oggi a Sogliano dove c'è la giornata della tradizione e domani la seconda

tornata della 48ª Fiera del formaggio di Fossa. Oggi è il giorno di Santa Caterina, quando un tempo si aprivano le fosse, e presso la fosse Brandinelli è annesso il presidente della Regione per l'apertura della fossa della tradizione alle ore 10. Alle ore 11:30 inaugurazione del nuovo Museo del Sottosuolo. Poi eventi fino a sera e tutto domani nel borgo collinare mercato d'eccellenze, prodotti tipici, formaggio di Fossa di Sogliano Dop, la "via dei saponi" in via XX Settembre. In centro lavoravano i "5 Ristoranti in piazza". All'oratorio Sant'Francesco di Paola c'è il presepe di Gianluca ed Annalisa, come pure in piazza Matteotti all'ex scuola Pascoli per il planetario. Poi ancora spettacoli teatrali, musicali e ricreativi.

## Roncofreddo: prodotti autunnali

Irrompe oggi la "Piccola fiera d'autunno" con musica, gastronomia, giochi, recinti con animali, 31 osterie anche in strada, e divertimento. In fiera ci saranno produttori tipici e gastronomia. Domani sarà operativo anche un servizio navetta dalla località di Genio al capoluogo. Ci sarà una tavola rotonda sull'a-



Gonfoloni a Gambettola, gente l'anno scorso a Roncofreddo, assaggi a Sogliano

gricoltura, sostenibilità e tradizione. La 22ª edizione della "Piccola fiera d'autunno" punta a valorizzare le tipicità enogastronomiche del territorio. Da oggi alle ore 11, a domenica sera il centro storico di Roncofreddo accoglierà i visitatori con un ricco programma. Le osterie nell'anello del centro storico proporranno prelibatezze, per dare la possibilità di degustare più pietanze

possibili, con un costo massimo di 7 euro. Le stoviglie saranno tutte compostabili. Per il terzo anno sarà presente Slow Food di Cesena che oggi presso il teatrino parrocchiale terrà due appuntamenti: il primo, alle ore 14:30 un laboratorio sensoriale dedicato ai bambini dai 5 ai 10 anni, il secondo alle ore 18:30 per gli adulti (solo su prenotazione).

# Valle del Rubicone

## 'Muso', è arrivato il taglio del nastro

inaugurato, alla presenza del presidente Bonaccini, il Museo del sottosuolo: «Un piccolo gioiellino»

**SOGLIANO**  
di Ermanno Pasolini

A Sogliano al Rubicone ieri è stata scopercata l'ultima fossa del tipico e unico formaggio presso le Fosse Brandinelli, per mantenere viva la tradizione di un tempo. Anticamente le fosse venivano scoperciate il 25 novembre, festa di Santa Caterina, ce n'erano quattro di epoca mafestiana: è la fiera durata un giorno. Oggi le fosse vengono scoperciate un mese prima per il business e l'espontazione in mezzo mondo.

**Ha detto la sindaca** Tania Bonaccini: «Siamo orgogliosi dei nostri produttori infossatori, noi li sosteniamo, ma il merito è loro. Sogliano è diventato il paese del formaggio: dop di Sogliano al Rubicone, riconosciuto dalla Comunità Europea. Tantissimi ricevuti dai nostri infossatori e quest'anno proprio Marino Brandinelli ha avuto il primo premio a livello mondiale per il formaggio 'Birba'. Ha detto Marino Brandinelli: «Quest'anno il formaggio è di una qualità super-



Il presidente Bonaccini e la sindaca Bocchini al Museo del Sottosuolo

fiore grazie al latte selezionato alla caseificazione alla stagiona-tura pre-fossa all'infossatura e alle fosse scoperciate».

**Sempre ieri** c'è stata l'inaugurazione del MUso, il nuovo e multimediate Museo del Sottosuolo, con la presenza del presidente della Regione Stefano Bonaccini. Nel museo del sottosuolo la

storia si mescola alla terra. Sogliano nei secoli ha plasmato un mondo sotterraneo dove antichi grotte e cavità usate un tempo come rifugio, servivano per conservare provviste di cibo, vivande e non solo. Oggi una parte di questi luoghi viene raccontata sotto Palazzo Nardi- ni, la sede del museo, dove

LA SINDACA BOCCHINI

**«Orgogliosi dei nostri infossatori, noi li sosteniamo ma il merito è loro»**

un'importante opera di recupero consente di immergersi nella storia sotterranea del territorio. C'è un display touch interattivo per guidare il pubblico nel passato e nel presente della Sogliano sotterranea. Racconti, immagini, suoni, costumi e usanze si rievocano per narrare la storia di una comunità che ha fatto del sottosuolo un'importante risorsa economica e culturale.

**Ha commentato** il presidente Bonaccini: «È un piccolo gioiellino che impreziosisce la storia di un territorio nel quale attraverso il lavoro, la fatica e il sudore si riesce a creare le condizioni per garantire sussistenza e opportunità per gli abitanti, per contribuire alla realizzazione di un formaggio straordinario che come dop fa parte dei 44 prodotti dop e dop dell'Emilia Romagna».



## Valle Rubicone

SOGLIANO

# Tesori sotto terra riaffiorati con il plauso di Bonaccini

Sfossatura del formaggio simbolo e museo delle grotte inaugurato. Il presidente della Regione: «Bravi a valorizzare patrimoni identitari»

**SOGLIANO**  
**GIORGIO MAGNANI**

Stefano Bonaccini inaugura il nuovo Museo sotterraneo e "benedice" la Fiera del formaggio di Fossa. In occasione della 48ª sagra che ruota attorno al più inconfondibile prodotto tipico di Sogliano, il presidente della Regione non è voluto mancare, elogiando «una comunità che ha saputo trasformare il suo patrimonio sotterraneo in una risorsa economica e culturale».

Le grotte di palazzo Nardini sono state restaurate anche grazie a un contributo regionale. La spesa è stata di 190mila euro, finanziati per 95mila euro dal Gal, nell'ambito del programma europeo Leader Psr 2014-22, e per la parte restante con risorse comunali. Il museo allestito li consente visite accessibili a tutti alla scoperta di un passato sotterraneo, con proiezioni e mappe interattive, racconti e tradizioni che valorizzano i costumi della comunità. All'inaugurazione di ieri pomeriggio, oltre a Bonaccini, hanno preso parte il parlamentare Andrea Gnassi, il consigliere regionale Massimo Bulbi, il presidente dell'Unione Rubicone e Mare, Filippo Giovanni, la sindaca soglianese Tanila Bocchini e i suoi colleghi di Borghi e Mercato Saraceno.

Le grotte hanno caratteristiche



Il momento della sfossatura alle Fosse Brandinelli e Bonaccini al Museo sotterraneo

limo-argillose, sabbiose e ghiaiose. Derivano da accumuli sul fondo del mare nel Pliocene, prima che il sollevamento dell'Appennino provocasse l'emersione dell'intera area. Questo materiale ha fatto sì che l'uomo abbia scavato cavità per diversi usi, documentati a partire dal Settecento. Caratterizzati da corretta aerazione, temperatura fresca e costante, buio, questi spazi sono stati impiegati come cantine per la vinificazione e la conservazione di alimenti quali cereali, vini e formaggi. Durante la seconda guerra mondiale, sono state usate anche come rifugi antiaerei. L'intervento ha messo in sicurezza il percorso, consolidato muri e volte, per procedere a un allestimento dimostrativo con tre linee tematiche: l'analisi del sottosuolo con le caratteristiche di minerali, mi-

croorganismi e sedimenti e il loro significato storico; la descrizione degli usi delle grotte per la conservazione di cibo e vino, insieme alla maturazione del famoso formaggio di fossa; l'uso di carbone e argilla dalle miniere del territorio.

«L'attenzione della comunità soglianese al patrimonio enogastronomico e imprenditoriale - ha sottolineato Bonaccini - si ritrova nell'ideazione di questo museo, che racconta in un percorso multimediale come le caratteristiche uniche del sottosuolo siano state sfruttate nei secoli, plasmando il territorio e la sua identità e trasformando il patrimonio sotterraneo in una risorsa economica e culturale di prim'ordine. Usi particolari che oggi sono simboli identitari di una comunità che ha tramandato il proprio patrimo-

nio culinario attraverso le generazioni e ne fa un percorso fruibile da cittadini e turisti».

Ieri mattina si era anche ripetuto il rito dell'apertura della fossa lasciata appositamente intatta, in attesa di mercuri mano, come da tradizione, nel giorno dedicato a Santa Caterina. Telecamere televisive e autorità si sono ritrovate alle Fosse Brandinelli per assistere al momento topico. Il titolare Marino Brandinelli, con l'aiuto del figlio Silvano e dei collaboratori, ha proceduto ad aprire la cavità scavata nella roccia e ha fatto assaggiare ai presenti dell'ottimo Fossa, annaffiato da buon vino romagnolo.

Oggi sarà ancora festa, dalle 9 alle 22, a suon di sapori tipici, tradizioni e tanti eventi collaterali.



## SOGLIANO, SARÀ UN FOSSA PIÙ CHE OTTIMO

**L**esiate torrida è stata una manna dal cielo per il formaggio di fossa di Sogliano dove sono state scoperciate le fosse. E, dopo i primi assaggi, sembra proprio che il gusto delle forme sia più che ottimo. Si tratta del formaggio prodotto in maggio, con il latte di mucche e pecore che hanno mangiato la prima erba della stagione, quella migliore. *"Abbiamo assaggiato il fossa e dal suo sapore abbiamo constatato*

*che è di grande qualità come ci aspettiamo ogni anno dalla infossatura tradizionale di agosto, dicono i fratelli Mario e Marco Pellegrini titolari di diverse fosse. La stagionatura è stata ottima e col sapore più delicato grazie al caldo e alle temperature esterne alle fosse, elevatissime. Il nostro formaggio ha il marchio Dop europeo che ci è stato assegnato nel gennaio 2010 e siamo entrati anche nel Gambero Rosso fra i prodotti top italiani. Questo significa più*

*sicurezza per i consumatori e garanzia sull'origine del formaggio al fossa fatto con latte solo romagnolo e marchigiano."*

Una volta, la sfossatura, avveniva il 25 novembre, giorno di santa Caterina ma, negli ultimi anni, per via della fiera, normative di legge, business e distribuzione su scala nazionale e internazionale, le buche vengono aperte più volte. Ma il formaggio migliore resta quello che si sfossa ora, circa 3.000 quintali, in aumento

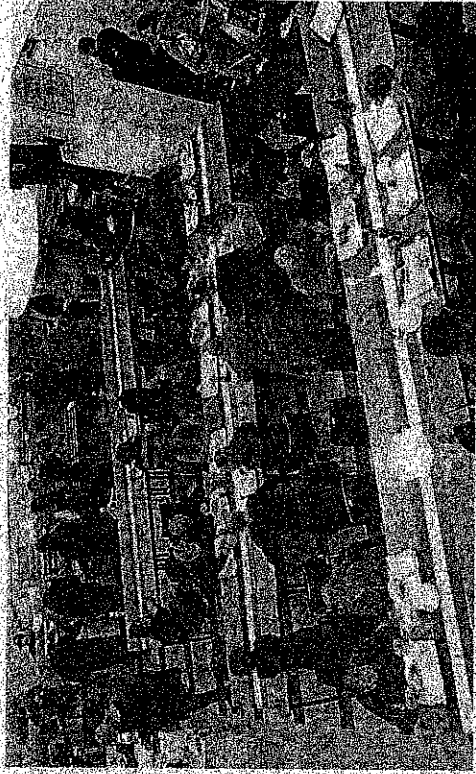
quest'anno perché crescono anche i privati che portano 4-5 formaggi a famiglia a stagionare per le provviste per l'inverno. Proprio come avveniva una volta. Ricordiamo che nelle prossime tre domeniche, 19 e 26 novembre e 3 dicembre, il formaggio di fossa sarà l'assoluto protagonista della grande fiera giunta quest'anno alla sua 48ª edizione e che nel corso degli anni ha portato il formaggio a essere una prelibatezza riconosciuta a livello mondiale.

Domenica prossima il gran finale

## La fiera del fossa concede il bis Boom di visitatori a Sogliano

Nuovo assalto degli amanti del formaggio di fossa dop di Sogliano, dopo lo straordinario afflusso complice una domenica di sole. Ieri mattina sono arrivati di nuovo a migliaia a Sogliano per accaparrarsi il prelibato prodotto unico nel suo genere, il fossa dop di Sogliano, in vendita negli stand della fiera preparata dalla Pro Loco in collaborazione con l'amministrazione comunale, ha avuto prezzi contenuti, dai 23 per il vaccino, 24 euro il misto fino ai 27 euro al chilogrammo per il pecorino. Pieni gli stand del fossa e tutto esaurito, non solo come posti a sedere, ma anche come piazze nei locali della Pro Loco dove alle 11

della mattina c'era già la fila per assaggiare pietanze al fossa, dai passatelli in brodo, ai gnocchi di patate, alle tagliatelle, alla trippa, alla grigliata, fino al formaggio puro pecorino «condito» con il miele. Soddisfatto il presidente della Pro Loco Federico Brandinelli: «Allo genere diciamo di acquistare solo formaggio dop di Sogliano. Il mio grazie va alle decine di volontari della Pro Loco e alle associazioni che quest'anno hanno dato una ventata di novità alla fiera mirando ai prodotti del territorio. Ma alla base ci sono sempre gli infossatori e gli standisti di questo nostro prodotto tipico e unico che ci fa conoscere in tut-

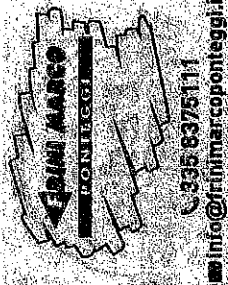


to il mondo. Un prodotto che è tornato a crescere come rischiesta». Giacomo Travisanf delle Fosse del Monte seleziona personalmente il formaggio, lo fa stagionare per circa due mesi e poi lo infossa: «Noi consigliamo formaggio di fossa sul gnocco di patate bianco, lo lo mangio abbinato a marmellate e miele».

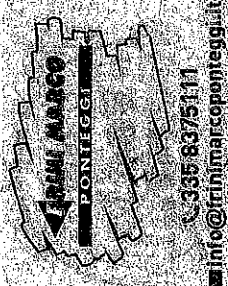
Tanta gente anche negli stand e nei cinque ristoranti soglianesi che hanno preparato i loro menu con prodotti tipici locali: in piazza Matteotti. Chiusa anche la seconda tornata, adesso gli occhi sono tutti puntati sul terzo e ultimo appuntamento di domenica 3 dicembre.

**Ermanno Pasolini**

# VALLE RUBICONE



335 8375111  
info@rinimarcoponteggi.it



335 8375111  
info@rinimarcoponteggi.it

SOGLIANO

## Panchina rossa contro la violenza di genere



La presentazione della panchina rossa, in piazza Matteotti

Il Comune di Sogliano ha celebrato la Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, presentando in piazza Matteotti, una panchina rossa, simbolo dell'impegno per contrastare femminicidi, maltrattamenti e discriminazioni di genere. In concomitanza con la Fiera del formaggio di Fossa, sono state la sindaca Tania Bocchini e l'assessora Erica Comandini a svelarla, in attesa di posizionarla definitivamente in centro storico. L'inaugurazione è stata accompagnata da una toccante riflessione a cui ha partecipato Marina Tosi, volontaria dello Sportello anti-violenza "Alba", che nei primi 10 mesi di quest'anno ha ricevuto 33 richieste di aiuto da parte di donne residenti nel territorio dell'Unione Rubicone e Mare.

## Largo agli astri e ai meteoriti a Sogliano con "Vega"



Il modello dello Space Shuttle

### SOGLIANO

Mostra di meteoriti, con autentiche chicche del collezionista Moser e un convegno. L'associazione astrofili soglianesi "Vega" di Sogliano partecipa alla 48ª Fiera del formaggio di Fossa con molte novità. La più interessante è una mostra di meteoriti appartenenti agli associati, e poi il più grande mockup dello Space Shuttle Challenger, realizzato in scala 1:25, per ora unico in Italia. Lo ha progettato l'astrofilo Emanuele Cambiotti, fondatore del progetto divulgativo "Turisti nel Cosmo". Interessante anche l'esposizione degli elaborati dei ragazzi delle scuole medie di Sogliano sulla missione "Europa Clipper 2024" della Nasa. Molto apprezzato da ragazzi e adulti il planetario dell'Associazione per la divulgazione astronomica e astronautica (Aaaa), a cura sempre di Cambiotti, che ha permesso di fare un viaggio interplanetario fino ai confini dell'universo conosciuto.

Ma non è finita qui. Per l'ultimo week end di festa sono attese altre novità interessanti. Gli appassionati dell'associazione "Vega", con il patrocinio del Comune e la collaborazione di Francesco Moser, organizzeranno il 3 e il 4 dicembre la terza edizione di "Pietre dal cosmo". Moser è tra i più grandi collezionisti di meteoriti in Italia e associato all'International meteorite collectors association (Imca). Nell'occasione verrà allestita con un'esposizione speciale dei meteoriti più belli di Moser. Sarà allestita nella ex scuola "Pascoli", in piazza Matteotti.

Questo il programma. Sabato 2 dicembre, dalle 15 alle 19, e domenica 3 dicembre, dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.30, apertura della mostra, con visite guidate di Moser. Sabato sera, alle 21.15, nel teatro "Iurroni", è in programma una conferenza sui meteoriti tenuta dallo stesso Moser, che poi sarà a disposizione per domande e approfondimenti. Dopo la conferenza, sempre in teatro, "Vega" premierà i ragazzi del comprensorio scolastico di Sogliano, Borghi e Roncofreddo che hanno partecipato al concorso "Un biglietto per Europa". Nella mostra sarà allestito anche un mercato che consentirà di acquistare meteoriti.

GIORGIO MAGNANI

# Valle del Rubicone

## «Tensostruttura con i ristoranti fino alla Befana»

Federico Brandinelli nuovo presidente Pro Loco  
«Resterà in piazza anche dopo la fiera del fossa»

### SOGLIANO

di **Ermano Pasolini**

**Federico Brandinelli, 27 anni,** impiegato di Sogliano al Rubicone, è il nuovo presidente della Pro Loco. Lo affianca un consiglio direttivo formato in maggioranza da giovani: Massimo Ambrogiani vicepresidente, Lorenzo Brigladotti, Annalisa Mulieri, Nicoletta Toni, Franca Ibbinosum e Nicolo' Giacobbi.

#### Come mai questa scelta?

«Ho scelto io di mettermi in gioco per dare un contributo attivo al paese per operare attivamente e positivamente alla vita del nostro, come diceva Giovanni Pascoli, piccolo grandemente amato paese di Romagna».

#### Quella di Sogliano è una delle Pro Loco più attive del Rubicone.

«Sicuramente è una grande responsabilità in quanto la Pro Loco da noi ha sempre avuto un ruolo importante nelle varie manifestazioni che si organizzano

sempre con il supporto dell'amministrazione comunale».

#### Quali sono le novità che intende apportare nelle iniziative targate Pro Loco?

«Partire dalle basi che sono già solide con gli eventi tradizionali, cercando di migliorarli dove è possibile e portare un contributo innovativo».

#### In primo piano ci sarà sempre la Fiera del Formaggio di Fossa?

«L'evento cardine è questo. Una fiera storica che quest'anno ha raggiunto la 48ª edizione. A livello promozionale è l'evento di punta che permette a migliaia di persone e a tanti turisti di conoscere il nostro territorio e i suoi tanti prodotti che sono diventate eccellenze, come oltre

#### A SERVIZIO DEL PAESE

**«Promuoveremo anche una serie di eventi per le festività natalizie»**



Il gruppo dei volontari della Pro Loco di Sogliano

al formaggio, le teglie di Montefitti, il savor di Montegelli, le varie marmellate e i gran antichi».

#### Vi sostenete con il contributo del Comune?

«Ad oggi in gran parte possiamo contare sul contributo e il supporto del Comune. Però essendo un ente del terzo settore vogliamo partecipare a bandi e finanziamenti che vengono messi a disposizione da Regione, Stato e Fondi Europei».

#### Perché un giovane come lei ha deciso di dedicare tempo alla guida della Pro Loco?

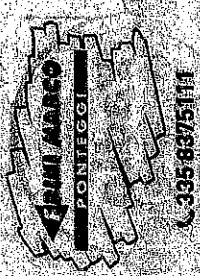
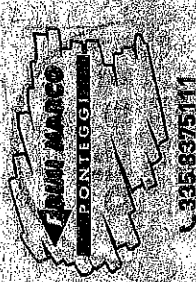
«Alla base c'è il fatto che tengo molto alla qualità della vita del

miò paese. Non solo io, ma tanti giovani che hanno deciso di partecipare a questa avventura. Un ringraziamento ai tanti volontari che donano il loro tempo nel volontariato alla Pro Loco. E poi grazie a coloro che da sempre hanno fatto parte della Pro Loco e continuano a collaborare».

#### E dopo la Fiera del Fossa?

«Abbiamo già in programma una serie di eventi per il periodo natalizio e manterremo la tensostruttura con i cinque ristoranti allestita in piazza Matteotti per la Fiera fino alla Befana, in collaborazione con altre associazioni culturali del territorio».

# VALLE RUBICONE



335 8375111

335 8375111

info@fratellimarcoponteggi.it

SOGLIANO

## Cena Slowfood per Osterie d'Italia

Oggi alle 20,30 cena di presentazione della guida "Osterie d'Italia 2024" alla Piccola Osteria Tera (via Casavour 29). Il menu della serata preparato dagli chef Gianmarco Casadei di Tera (miglior giovane chef - premio Vittorio Fusari nella guida 2024) e Giorgio Clementi dell'Osteria dei Frati di Roncofreddo (ancora una volta Ghiocciola Slow Food).

# Valle del Rubicone

In occasione della 48ª edizione della fiera del formaggio di fossa

## Mezibori e Sayda, vecchi amici per un gemellaggio sempre solido

La città ceca e quella tedesca con i loro rappresentanti hanno fatto visita alla Romagna per un legame che ha già 20 anni

### SOGLIANO

Per la 48ª fiera del formaggio di fossa, doppiamente ospiti del Comune, quattro rappresentanti di Mezibori, città della Repubblica Ceca, e sette da Sayda, città della Germania, gemellate con il paese collinare. Mezibori da 31 anni e Sayda da 24. Presidente dell'associazione Sogliano per l'Europa è Euro Cassiani che ha detto: «Abitualmente lo vengono a Sogliano in occasione della sagra portando i loro prodotti tipici e si trovano be-

ne perché hanno tanti amici sogglianesi e ogni anno esauriscono le loro scorte di birra, wurstele e dolci tipici della loro terra e bellissimi lavori in legno e a tombolo. Noi sogglianesi andiamo a contraccambiare la visita durante i mercatini natalizi (la domenica prima di Natale) e portiamo i nostri prodotti: olio, vino, savor, piadina e il formaggio di fossa».

Da Mezibori è arrivata anche la vicesindaca Libuse Karbanova: «Per noi è molto importante lo scambio culturale e nell'ambito dello sport con i giovani. Mi piacciono tutti i primi piatti con la pasta fatta in casa e naturalmente il formaggio di fossa. Di Sogliano mi hanno colpito maggiormente l'atmosfera che si respira e la gente. Se dovessi ripre-

scere vorrei che fosse a Sogliano. Poi abbiamo cenato anche con tanta musica romagnola che a noi piace». Con lei c'erano Katerina Libertová, segretaria comunale, Martin Hampf, funzionario culturale e Jan Peska, direttore didattico.

Da Sayda sono arrivati a Sogliano il sindaco Stefan Wanke e Volkmar Herklotz, vicepresidente della Pro Loco di Sayda che dal 1999 ogni anno è arrivato a Sogliano per la fiera. Con loro i consiglieri comunali Mathias Neubert, Sandro Katschner e Mirco Beer e i rappresentanti della Pro Loco. Il sindaco Stefan Wanke ha detto: «Il nostro obiettivo è unire i giovani dei vari paesi gemellati. Sogliano in questi 24 anni è cambiata moltissimo e ci ha sorpreso la pulizia delle



Gli ospiti di Mezibori e Sayda, le due città gemellate con Sogliano, qui insieme alla sindaca Tania Bocchini e agli amministratori comunali

strade e delle piazze e il Comune che dà tanti contributi ai suoi cittadini e alle società, un caso unico. Poi il paesaggio è un incanto. Amiamo mangiare tutte le pietanze della cucina romagnola. Amiamo molto la cultura del mangiare perché l'italiano va di fretta, ma a tavola si siede e ci sta. In Germania si lavora e si mangia quando c'è tempo».

**Volkmar Herklotz**, vicepresidente

dente della Pro Loco è arrivato a Sogliano prima del gemellaggio. «Il risultato principale è che insieme ce l'abbiamo fatta ad avvicinare i ragazzi. Il gemellaggio nacque 20 anni fa in quanto Sogliano era già gemellata con Mezibori e ci siamo incontrati in Repubblica Ceca. Lì è nata la nostra amicizia che è diventata sempre più solida».

**Ermanno Pasolini**



**◆ SOGLIANO AL R.**

No alla violenza di genere  
Ecco la panchina rossa

La sindaca di Sogliano al Rubicone Tania Bocchini e l'assessora Erica Comandini, hanno svelato alla cittadinanza una Panchina rossa, simbolo dell'impegno contro la violenza di genere, unendosi con convizione alla Giornata

internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne.

La panchina sarà installata nel centro storico dopo la conclusione della Fiera del formaggio di fossa. Durante

la presentazione, alla presenza di numerosi cittadini, Marina Tosi, volontaria dello Sportello

antiviolenza Alba, ha tenuto un toccante intervento. Da segnalare i

dati registrati dallo Sportello Alba che, nel periodo che va dal 1° gennaio al 31 ottobre 2023, ha ricevuto richiesta di aiuto da 33 donne residenti nell'Unione.