

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 8 - 14 Settembre 2025

Valle del Rubicone

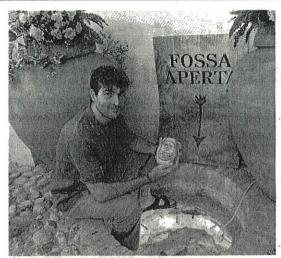
Fiera del Fossa, Sogliano prepara il cinquantennale

L'infossatura è già iniziata per avere il miglior formaggio di sempre tra novembre e dicembre

A Sogliano si lavora alla preparazione delle nozze d'oro della Fiera del formaggio di Fossa dop. La cinquantesima edizione, organizzata da Comune e Pro Loco, avrà luogo nelle ultime due domeniche di novembre e la prima di dicembre. In luglio fino a prima di Ferragosto le fosse erano state aperte, aerate e sanificate. Poi per gli abitanti del paese collinare, è iniziato il grande lavoro dell'infossatura. Questo è il periodo migliore per mettere nelle buche il tipico formaggio, in quanto è l'infossatura tradizionale, quella canonica per intenderci (agosto-novembre), che lo porterà sulle tavole dal mese di novembre in poi, con la grande fiera che dura tre settimane. Un prodotto prelibato, unico nel suo genere e apprezzato in tutto il mondo. Le fosse vengono riempite di formaggio, chiuse ermeticamente e il tutto viene lasciato sepolto per circa tre mesi. Ultimamente il formaggio di fossa è stato scoperto anche dalle nuove generazioni, che a Sogliano portano i loro sacchetti con i formaggi da collocare nelle tipiche buche, da tenere come scorta per l'inverno. Quella dei privati che portavano i sacchetti nelle fosse è un'usanza che c'era nei secoli passati e che negli ultimi decenni era stata sostituita in parte dal business commerciale. Oggi continuano a infossare i privati ed è tornata a essere in forte aumento la richiesta dei commercianti. Quest'anno il volume d'affari dovrebbe essere superiore al milione di euro, anche se ben lontano dai sei milioni di euro dei tempi d'oro del fossa, prima della crisi del 2008 e 2009.

Dice Francesco Rossini, titolare delle Antiche Fosse storiche Ma-

ROSSINI DELLE MALATESTIANE «Riempite otto fosse, 300 privati hanno portato il sacchettino a stagionare»



Francesco Rossini seduto su una delle sue fosse malatestiane

latestiane, usate fin dal Medioevo dalla famiglia Mengozzi: «Quest'anno ci stiamo concentrando sulla rivalorizzazione del nostro prodotto, controllando tutta la filiera per garantire a tutti il migliore formaggio di fossa di sempre. Prima di tutto è stato difficile trovare il latte in quanto la produzione è in forte calo per la carenza di mangimi e costi alle stelle per gli allevatori. Inoltre, per affrontare gli alti costi del formaggio semistagionato prima dell'infossatura, abbiamo incentivato il lavoro di preparazione del formaggio all'interno della nostra azienda in modo da

stagionarlo e accertarsi di avere il prodotto ideale per le fosse. Noi delle dieci fosse malatestiane, ne abbiamo riempite otto, prolungando il tempo di infossatura del formaggio fino al 20 settembre e l'ultimo verrà sfossato prima di Natale. Continiuamo a mettere in vendita al dettaglio per i privati su internet tramite il nostro sito antichefosse.com. Come ogni anno durante la prima settimana di agosto ritiriamo il formaggio dei privati e lo infossiamo. Sono circa 300 i privati che ci portano il sacchettino a stagionare».

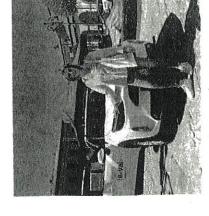


VALLE RUBICONE



SOGLIAND

"La Locandiera" per Avis

L'appuntamento è alle scena a Sogliano "La locan-diera" di Carlo Goldoni. 33", nata nel 2017 da un'idea della dottoressa ziativa di Avis Cesena, va in 20.30 in piazza Garibaldi. sentare la commedia sarà la compagnia teatrale "Dica Ingresso gratuito. A rappre-Lo scopo della compagnia è sto caso, la collaborazione è con Avis per offrire una serata di divertimento. Ciniziativa è patrocinata Nella serata di oggi, per inisti sanitari, accomunati dalla passione per il teatro dal Comune di Sogliano al Alessandra Foschi e compo Rubicone. Per informaziodo di fare del bene. In que sta da medici e professioni quello di divertirsi cercan ni: 0547.613193. 

A SOGLIANO ARRIVA IL CAR SHARING

Il nuovo servizio "E-Vai" mette a disposizione una Toyota ibrida"

Sogliano al Rubicone è in arrivo, in via Roma, il nuovo servizio di car sharing *E-Vai*, che metterà a disposizione una Toyota Yaris Cross full hybrid per spostamenti comodi, economici e a basso impatto ambientale. Il car sharing è rivolto a tutti: cittadini,

visitatori, giovani, famiglie. È sufficiente scaricare l'app ufficiale "E-Vai", registrarsi, prenotare e partire. La vettura può essere aperta e chiusa tramite smartphone, mentre la procedura di noleggio è semplice, digitale e intuitiva. Per promuovere la diffusione del servizio tra i più giovani, è attiva una promozione dedicata a chi ha meno di 30 anni: 10 euro di credito gratuito all'attivazione del profilo, e 20% di sconto sui primi 10 noleggi.

Un'occasione concreta per incentivare l'autonomia dei ragazzi e al tempo stesso responsabilizzare le nuove generazioni verso scelte di mobilità consapevole.

"I più giovani potranno condividere gli spostamenti in maniera sostenibile, ma anche le famiglie con più patentati, potranno avere benefici. Il car sharing sarà utile anche ai camperisti che potranno spostarsi comodamente per scoprire il territorio".