



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 20 al 26 Giugno 2022

Valle del Savio

Nelle campagne di Bivio Montegelli

Festa della Mietitura, un saluto all'estate

E l'occasione per un progetto che Gabriele Graffieti porta avanti sul recupero di varietà di cereali ormai scomparsi

SOGLIANO

«**Vogliamo raccontare** alla gente che esistono ancora persone disposte ad alzarsi all'alba e mettersi in ginocchio per coltivare la terra, con la pioggia, il freddo o sotto il sole cocente. Non siamo solo produttori, siamo custodi della terra e dell'ambiente. Il cibo non cresce sugli scaffali del supermercato».

In queste parole, pronunciate a cuore aperto da Gabriele Graffieti, titolare dell'azienda agricola 'Bìo è bello' a Sogliano, c'è

tutto il senso dell'iniziativa organizzata domenica nelle campagne di Bivio Montegelli, da lui e altri agricoltori della zona. Una festa della mietitura, un saluto all'estate che comincia (almeno sul calendario), un'occasione per parlare di un progetto che Graffieti porta avanti da trent'anni: il recupero di varietà di grano, cereali antichi e legumi, ormai scomparsi o caduti in disuso.

«**Per l'agricoltura** non è un momento facile - spiega - ogni giorno dobbiamo fare i conti con il caro carburanti, la siccità ostinata e ora anche il proliferare di cavallette e cinghiali. Rispetto a un anno fa, spendo mille euro in più al giorno solo per azionare i trattori e gli altri macchinari da lavoro. Le colture primaverili,



Gabriele Graffieti, titolare dell'azienda agricola 'Bìo è bello' a Sogliano, qui in mezzo ai campi di grano della sua tenuta

grano saraceno, ceci, erba medica e girasoli, sono in sofferenza a causa della mancanza d'acqua. Tutto questo non potrà non avere un impatto significativo sulle nostre tavole per tutto il prossimo anno».

In una situazione così drammatica, viene spontaneo chiedersi se valga davvero la pena festeggiare. «Certo che ne vale la pena - replica Graffieti con deciso-

ne - qui la festa di prima estate è una tradizione antichissima, spesa solo nei due anni di pandemia. L'inizio dell'estate è un momento di speranza, di buon auspicio per il futuro. È una festa che parla di noi e delle nostre radici. Un modo per ricordare che, senza l'agricoltura, tutto questo patrimonio rischia di scomparire per sempre».

Maddalena De Franchis

VALLE RUBICONE

32 // GIOVEDÌ 23 GIUGNO 2022

A SOGLIANO

Corso di italiano per 12 donne straniere

Conclusa la prima annata con festa con cibi tipici
Le partecipanti hanno chiesto altre lezioni a ottobre

SOGLIANO
GIORGIO MAGNANI

«Le parole ci avvicinano», è il motto per l'attività di alfabetizzazione per dodici donne straniere. Un corso di didattica dell'italiano in alta collina con docente di preparazione che ha visto all'opera donne soprattutto nordafricane.

Il corso

Si è concluso nei giorni scorsi il corso di "italiano L2", che ha visto come protagoniste un gruppo di donne di origine straniera, residenti nel territorio comunale di Sogliano e che ha permesso loro di incontrarsi, relazionarsi, consolidare e migliorare il loro livello di lingua italiana. Il corso, partito a marzo, per la durata complessiva di 40 ore, è stato voluto dal Comune di Sogliano, che ha messo a disposizione la sede e ha organizzato il trasporto per permettere alle partecipanti residenti più lontano di poter frequentare. Alla realizzazione e all'organizzazione del corso hanno inoltre contribuito l'Asp del Rubicone e l'associazione Between, che ha messo in campo le risorse del progetto Fami Pics-ER (Fondo Asilo, migrazione e integrazione finanziato dall'Unione Europea) di cui è partner attiva. Dodici sono state le partecipanti, di diversa origine: in larga parte provengono dal Marocco, una dalla Tunisia e una dall'India.

La docente



La tavola imbandita per la fine del corso

«Nonostante le differenze socio-culturali, ognuna di loro ha mostrato capacità di ascolto e ha saputo accogliere le compagne di aula, favorendo un clima ideale all'apprendimento - riporta la docente - Sono grata per aver vissuto questa bella e importante occasione di scambio. A fine corso, le donne hanno manifestato la loro gratitudine preparando manicaretti deliziosi e dell'ottimo tè alla menta, per festeggiare insieme».

La festa finale

Al momento conviviale di fine corso erano presenti la responsabile di Associazione Between, Valeria Gentili, la docente Martina Onofri, il direttore dell'Asp Rubicone, Manuele Broccoli, e l'assessore alla scuola, servizi sociali e sport di Sogliano, Gianfranco Bernucci. Quest'ultimo ha

consegnato a tutte le allieve l'attestato di partecipazione. Una delle partecipanti ha letto, a nome di tutte, alcune righe in lingua italiana, per ribadire il loro ringraziamento e la richiesta di poter proseguire in autunno con un secondo corso di lingua.

La sindaca

«È stato un momento di festa per chiudere il percorso formativo - sottolinea la sindaca di Sogliano, Tania Bocchini - ma anche un modo per ribadire la necessità che progetti d'integrazione come questo vengano riconfermati anche nei prossimi anni. Vogliamo percorrere la strada dell'integrazione. Sappiamo che le donne quando si incontrano sono sempre una grande risorsa in termini di ascolto, scambio e condivisione tra culture diverse».

Valle del Rubicone

«Emergenza attività chiuse a Sogliano»

La sindaca Bocchini: «Studieremo un percorso di sostegno sia per il centro che per i borghi»

SOGLIANO
di Ermanno Pasolini

Il sostegno all'imprenditoria e alle attività commerciali al centro della discussione tra la sindaca di Sogliano Tania Bocchini e la Confcommercio. Nell'incontro, tenutosi ieri, il responsabile di Confcommercio Rubicone Paolo Vangelista, il presidente Andrea Carghini e i consiglieri Marta Piscaglia e Cristiana Cesare hanno chiesto un regolamento a sostegno economico per le imprese che iniziano una nuova attività oppure subentrano in una già esistente: un contributo da 8 a 12 mila euro. Per le attività esistenti da oltre 5 anni invece, la richiesta è di un contributo da 900 a 1.800 euro come nell'anno della pandemia. Secondo Confcommercio il sostegno all'imprenditoria e alle attività commerciali favorisce una funzione sociale nelle comunità montane, porta ad aumentare i posti di lavoro e quindi a evitare

uno spopolamento sempre più diffuso soprattutto tra i giovani. Per arricchire il territorio (privato sempre più dai servizi: si pensi alla chiusura di uno dei due forni nel centro) bisogna potenziare e migliorare le eccellenze del comune di Sogliano: Fiera del formaggio di fossa, Ori di Sogliano, il teatro Turrone e creare eventi durante l'intero anno, potenziare il turismo montano non solo quello sportivo o cicloturistico; creare ostelli per la gioventù e case vacanze; migliorare le infrastrutture creando collegamenti fra pianura e vallata sia sul versante E45, sia su quello della via Emilia.

«Stiamo lavorando per dare un assetto ben preciso alle associazioni di volontariato che a So-

CONFRONTO
Confcommercio chiede un contributo da 8 a 12 mila euro per le nuove imprese



Il direttivo della Confcommercio di Sogliano con la sindaca Tania Bocchini

gliano al Rubicone sono una quarantina - ha detto la sindaca Tania Bocchini - per quel che riguarda le strade fra il 2022 e il 2024 verranno investiti 600 mila euro, dei quali 300 mila della provincia e gli altri 300 mila del nostro comune. C'è un regolamento storico per l'insediamento delle nuove attività che va revisionato insieme alle associazioni di categoria, come investimenti, obiettivi e comunicazione. C'è una emergenza sulle attività che hanno chiuso e stanno per chiudere. Pensiamo di individuare alcune attività indispensabili sulle quali studiare un per-

corso di sostegno per Sogliano centro e per i vari borghi».

«Per le attività esistenti - ha detto la sindaca - oltre all'impegno economico che avevamo considerato nel periodo emergenziale, possiamo ragionare per elargire altri aiuti. Abbiamo in programma capannoni nell'area artigianale e per la casa di riposo un aumento di posti. Poi il mercato ambulante in autunno verrà spostato in piazza Matteotti. Il nostro obiettivo è fare in modo che Sogliano continui a essere un paese vivo e attraente, anche se so che c'è da lavorare e tanto».

I Gourmets alla sfossatura del formaggio

SOGLIANO

Il consolato Gourmets della Romagna, col console Franca Cantergiani Bettini, parteciperà alla sfossatura estiva delle fosse dell'azienda Brandinelli che si svolgerà venerdì a Sogliano sul Rubicone. Alle 13 ci sarà la sfossatura seguita da una degustazione dei prodotti locali. Alle 15.30 assemblea dei Gourmets, alle 20.30 cena alla Sangiovesa di Santarcangelo di Romagna.

CAFFÈ
DEL VIALEVIA DELLA SOLIDARIETÀ 6
CASE MISSIROLI
ZONA FAMILIA

VALLE RUBICONE

Caffè
Centrale
Montiano
PIAZZA MAGGIORE 78
MONTIANO

A SOGLIANO

Una trentina di gourmet alla sfossatura fuori stagione

Ieri l'incontro enogastronomico con buongustai provenienti da tutta Italia e dalla Francia

SOGLIANO

GIORGIO MAGNANI

Confederazione Gourmets ammaliata dalla sfossatura fuori dalle date canoniche e dalle bellezze di Sogliano. Una delegazione di una trentina di membri ieri ha fatto una tappa di sei ore a Sogliano.

Associazione di gourmet

La Confédération Européenne des Gourmets è un'associazione no-profit di buongustai provenienti da diversi paesi europei, conoscitori dei prodotti enogastronomici e ha sede in Francia, sulla Costa Azzurra, dove è associata ai più autorevoli enti mondiali del settore. Poi c'è la sezione italiana che, viene spiegato nei documenti dell'associazione, «si propone come custode delle tradizioni enogastronomiche dei vari territori, con l'intento di fare conoscere, elevandole di rango, le antiche e tipiche ricette regionali, promuovendo e diffondendo l'arte culinaria mediterranea, i prodotti gastronomici e i prodotti enologici dei vari territori, per la loro valorizzazione e diffusione nel mondo, al fine di educare le nuove generazioni al buon gusto e al piacere del buon cibo e della salutare buona tavola che da sempre ha contribuito all'amicizia fra le genti».

Sfossatura e tour

Ieri la confederazione Gourmets Italia, in prevalenza chef e degu-

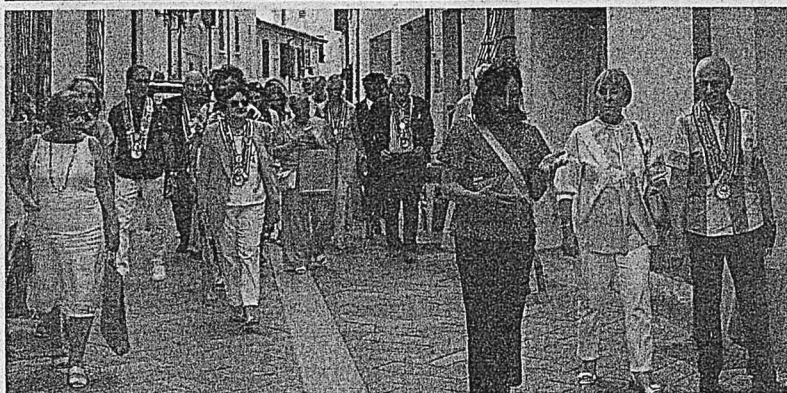
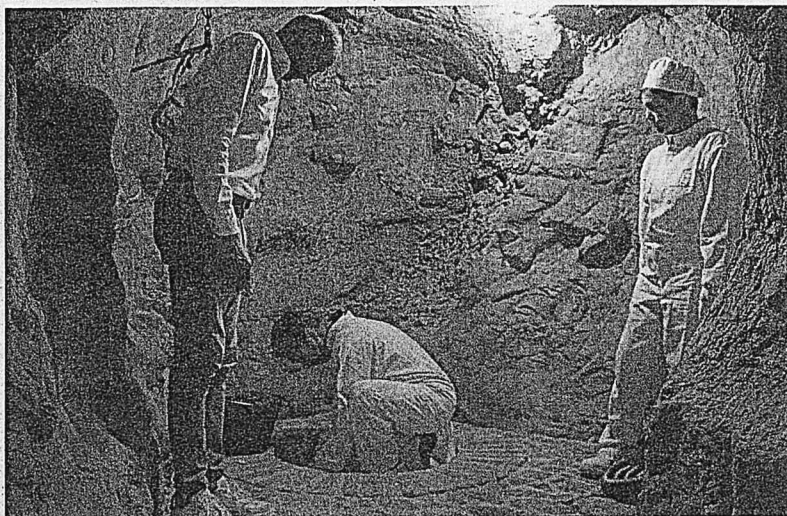
statori, tra cui soci provenienti dalla Sicilia alla Liguria, e anche dalla Francia, guidati dalla console di Romagna, Franca Cantergiani Bettini di Cesena, e dal presidente nazionale Romano Lambri, dopo aver alloggiato a Santarcangelo si sono ritrovati a Sogliano, alle Fosse Brandinelli, per assistere in diretta all'apertura di una fossa. Il padrone di casa e infossatore Marino Brandinelli, che da qualche anno il 25 novembre ospita anche l'apertura della fossa della tradizione, da quattro anni è stato nominato gourmet, e ieri si è confermato un'impeccabile illustratore sulla produzione del formaggio di fossa e delle varie fasi della stagionatura. Poi Marino, aiutato dal figlio Silvano, ha scoperciato una fossa da 25 quintali di prodotto messo a stagionare a primavera, che hanno poi fatto assaggiare ai presenti, assieme agli altri formaggi stagionati Birbo e Caffiero.

La console di Romagna

«Venire alle Fosse Brandinelli – ha sottolineato la console – è un piacere. Abbiamo così assaggiato il nuovo prodotto, assieme ai formaggi di più lunga stagionatura, tutti dal sapore inimitabile». La console poi ha fatto dono a Marino Brandinelli di un dipinto del '93 di Angelo Bellini, come premio per l'attività svolta.

La coppia di francesi

Nella comitiva c'erano membri locali conosciuti e autorità del-



La sfossatura di ieri del formaggio stagionato alle Fosse Brandinelli e il gruppo del Gourmets con la sindaca Tanla Bocchini in giro per le strade di Sogliano

l'associazione Gourmets Italia. Oltre alla console e al presidente nazionale, c'era la tesoriera Auretta Trapa di Bologna e soci da Palermo, ma anche due francesi. Si tratta dei coniugi Sylvie e Gilles Sarrut di Nizza, sposati da 52 anni e innamorati della cucina italiana: «Dalla Francia spesso sconfiniamo a Ventimiglia e in tutta la Liguria – confidano – I sapori e i ristoranti italiani hanno una marcia in più. Il formaggio di Fossa dop ci piace molto ed eravamo già venuti una volta alle Fosse Brandinelli, ma senza visitare Sogliano. Stavolta invece abbiamo scoperto un borgo d'incanto e ne siamo rimasti entusiasti».

L'incontro in municipio

La comitiva è stata anche ricevuta nella sala consiliare dalla sindaca Tania Bocchini, dal vice Lorenzo Ortolani, dall'assessore Gianfranco Bernucci e dal capogruppo consiliare di maggioranza Andrea Gozi. «Voi siete i testimoni dell'importanza di avere eccellenze enogastronomiche – ha detto la sindaca – Sogliano è piccola come numero di abitanti (3.146) ma invece grande come territorio (97 Km quadrati) e custodiamo grandi tesori enogastronomici e culturali. Il cibo è uno strumento di comunicazione internazionale e a Sogliano possiamo annoverare il Fossa, che è il fiore all'occhiello, ma anche il Savòr prodotto a Montegelli, e poi vi invito in futuro a venire a conoscere anche la produzione

artigianale delle teglie di Montetiffi. Questa Amministrazione è stata eletta appena lo scorso mese di ottobre, con la sagra del Fossa 2021 già preconfezionata dall'Amministrazione precedente. Noi stiamo già lavorando alla prossima edizione del Fossa che si terrà a novembre e sarà la nostra prima a cui vogliamo imprimere un salto di qualità». C'è stato anche uno scambio di doni: la console ha portato una composizione floreale e il gagliardetto dei Gourmets, la giunta ha consegnato alcune borsine con libri, cd e guide sulle eccellenze soglianesi. Poi la stessa sindaca ha accompagnato il gruppo in piazza per ammirare la fontana delle farfalle di Tonino Guerra e altri scorci del paese.