



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

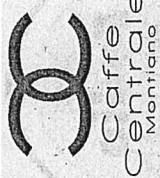
segreteria@comune.sogliano.fc.it

RASSEGNA STAMPA
Dal 1 al 13 Novembre 2022

**CAFFÈ
DEL VIALE**

VIA DELLA SOLIDARIETÀ 6
CASE MISSIROLI
ZONA FAMILA

VALLE RUBICONE



Caffè
Centrale
Montiano

PIAZZA MAGGIORE 78
MONTIANO

Sarà domenica il corteo per i caduti

SOGLIANO

I caduti di tutte le guerre a Sogliano saranno celebrati non oggi ma domenica. La sindaca Tania Bocchini, i gruppi locali di alpini, Croce Rossa, Sogliano Antincendio e Auser, partiranno alle 8:45 da Sogliano. Poi trasiteranno alle 9:05 a Ginestreto, 9:15 a Savignano di Rigo, 9:20 a Massamante, 9:30 a Montepetra, 9:45 a Montetiffi, 9:50 a Rontagnano, 10 a Strigara, 10:10 a Montegelli, 10:20 a Bagnolo, poi Santa Maria Riopetra e 11 a Sogliano per la messa e la deposizione della corona al parco della Pace in via XX Settembre.

Valle del Rubicone

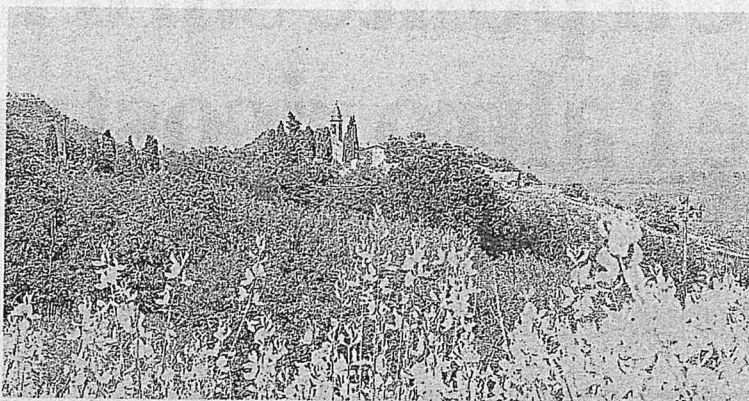
Sogifano

**Martedì 8
alle 20.30**

**convocazione
del consiglio comunale**

Il consiglio comunale è convocato martedì 8 alle 20.30. All'ordine del giorno l'approvazione delle modifiche al Dups '22-'24; l'utilizzo dell'avanzo di amministrazione accertato e variazioni al bilancio di previsione '22-'24.

La storia di Ginestreto si arricchisce di foto e notizie aggiuntive



Una veduta di Ginestreto

Oggi presentazione della versione aggiornata del libro che si rifà a uno stampato nel 1940

SOGLIANO

Si svela il libro-ricerca che aggiorna la storia della località di Ginestreto. L'archivio della chiesa San Lorenzo di Sogliano ha collaborato alla ristampa del volume "Cenni storici di Ginestreto", di monsignor Terzo Nicolini, che fu pubblicato a Rimini dalla tipografia Ramberti nel 1940. Il libro "RicordiAmo Ginestreto", ora ristampato, è stato arricchito da una preziosa appendice documentaria che regala molte sorprese. La sezione fotografica presenta immagini inedite di Ginestreto provenienti dall'archi-

vio parrocchiale e da privati ex genestretini e dai fotografi amatoriali Stefano Broccoli, Costanzo Battistini e suo figlio Massimiliano. Tutto materiale che ha reso possibile la ricostruzione storica tra passato e presente. La ricerca ha permesso di delineare una comunità civile e religiosa apparentemente estinta e che invece è ancora molto legata al territorio d'origine. L'opera editoriale è stata seguita con molta cura da don Daniele Bosi, che ha sempre apprezzato le realtà rurali delle aree collinari, e parte delle ricerche è stata curata da Stefano Pruni.

La presentazione si terrà oggi, con inizio alle ore 16.45, nei locali della Pro loco di Sogliano, in piazza Matteotti. Sarà possibile acquistare il libro al prezzo di 15 euro e verrà offerto un buffet. **GM**

Valle del Rubicone

«Fossa, avremo un'annata da incorniciare»

Scoperchiate le 'buche' del formaggio vanto del paese ancora protagonista alla storica fiera le domeniche 20 e 27 novembre e 4 dicembre

SOGLIANO

di Ermanno Pasolini

Un formaggio di fossa di grande qualità, grazie a un'estate caldissima. A Sogliano al Rubicone sono state scoperchiate le fosse ed è già aria di festa perché il formaggio, dai primi assaggi, è ottimo. Gli infossatori sono assolutamente convinti che quest'anno il grande caldo ha contribuito per ottenere un prodotto superlativo. È il formaggio infossato, parzialmente stagionato, prodotto in maggio con il latte delle mucche e delle pecore che hanno mangiato la prima erba della stagione, quella migliore. Si tratta della infossatura canonica, di una volta, all'inizio di agosto, che vedeva però l'apertura delle quattro fosse malatestiane, fino a 40 anni fa, il 25 novembre, festa di Santa Caterina. Oggi invece per via della fiera, normative di legge, business e distribuzione su scala nazionale e internazionale, le buche, diventate una quarantina, anche



I fratelli Marco e Mario Pellegrini con il formaggio appena sfossato

se non tutte vengono riempite, si aprono un mese prima e le infossature avvengono anche più volte all'anno. Ma il formaggio migliore resta quello che si sfossava ora, circa duemila quintali, in aumento quest'anno perché crescono i privati che portano quattro cinque formaggi a famiglia nelle fosse a stagionare per le provviste per l'inverno. Come una volta. Una fossa verrà aperta il 25 novembre, giorno di San-

nito, quest'anno torna a cre-scere tanto è vero che dovrebbero attestarsi sui tre milioni, al contrario dei sei milioni dei tempi d'oro, una decina di anni fa, quando ci fu il vero e proprio boom.

Dicono i fratelli Mario e Marco Pellegrini titolari di diverse fosse: «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. 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 di fossa fatto con latte solo romagnolo e marchigiano. Oltre che ovviamente una maggior qualità».

Poi Mario e Marco Pellegrini

spiegano l'iter dei prossimi giorni: «Appena tolto dalle buche, il formaggio di fossa deve attendere il via di Agroqualità, con sede a Roma, che è l'organo di controllo che certifica la qualità del formaggio Dop sfossato. Deve superare l'ultimo esame prima di avere la certificazione conclusiva ed essere distribuito e consumato. Oltre al formaggio di fossa Dop, noi infossiamo, in buche separate, altri tipi di formaggi provenienti da tutta Italia, di varie qualità, vaccini, pecorini, caprini che abbiamo denominato 'Tesori sepolti delle Terre Malatestiane'. Abbiamo riportato alla luce la vecchia tradizione dei contatti che infossavano tutti i formaggi nella fossa creando una miscela di un gusto fantastico».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PARERE DEGLI ESPERTI

«Il sapore è più delicato grazie alle alte temperature della torrida estate»

**CAFFÈ
DEL VIALE**

VIA DELLA SOLIDARIETÀ 6
CASE MISSIROLI
ZONA FAMILLA

VALLE RUBICONE



Caffè
Centrale
Montiano

PIAZZA MAGGIORE 78
MONTIANO

Consigli di frazione al lavoro a Sogliano dopo la scelta dei presidenti

Insielate
tutte le squadre
con l'attribuzione
delle cariche

SOGLIANO

Nelle settimane scorse sono stati completati gli insediamenti dei Consigli di frazione, con l'attribuzione delle cariche di presidente, vice e segretario. Ecco tutte le squadre.

Consiglio di frazione di Sogliano capoluogo-Vignola: Francesco Panico (presidente),

Nicoletta Toni (vice), Mantani Emanuela, Ricci Elena, Annalisa, Maria Balzani.

Consiglio di frazione di Santa Maria Riopetra: Miriam Farneti (presidente), Giuseppe Marangoni (vice presidente e segretario), Cristofer Graffieti, Gioia Serra, Sara Bartolini.

Consiglio di frazione Bagnolo: Molotzu Salvatore (presidente), Marcella Nicolini (vice), Roberto Berardi, Fabio Magnani, Saura Migani. Consiglio di frazione Strigara- Montegelli Monica Fesani (presidente) Francesco Pantani (vice), Alessan-

dro Montanari, Ilario Taverna, Luciano Saragoni.

Consiglio di frazione di Savignano di Rigo- Rontagnano: Mattia Sportelli (presidente), Rachele Rossini (vice), Massimo Damiani.

Consiglio di frazione di Montepetra: Stefania Brizi (presidente) Andrea Rossi (vice), Sophia Battistini (segretaria), Monica Antonini, Stefano Marini, Miriam Farneti (presidente) Giuseppe Marangoni (vice e segretario) Cristofer Graffieti, Gioia Serra, Sara Bartolini.

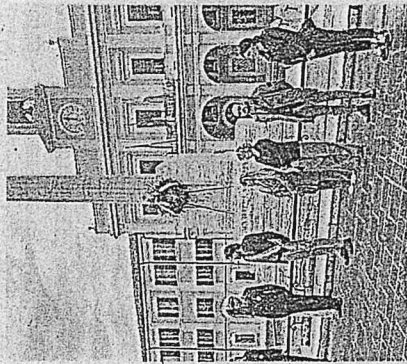
Consiglio di frazione di San Paolo all'Uso-Ginestreto-Masamanente: Mauro Palmi (presidente) Gianluca Merli, Paolo Drudi, Gabriele Marini (vice), Alex Lo Russo. Consiglio di frazione di Montetiffi-Pietra dell'Uso Norberto Venturi (presidente), Benedetta Gattamorta (vice), Beatrice laconis. **GM**

Savignano e Sogliano celebrano le giornate dell'unità e delle forze armate

Le cerimonie si sono svolte nei centri e anche nelle frazioni: i sindaci hanno deposto le corone di alloro ai monumenti ai caduti di tutte le guerre

«È bello essere qui per celebrare l'Unità nazionale raggiunta dai migliori italiani a prezzo di sangue. Questo ci deve rendere orgogliosi del nostro Paese» ha detto Filippo Giovannini, sindaco di Savignano sul Rubicone che, con la Giunta Comunale, ha presieduto la commemorazione del Giorno dell'Unità Nazionale e Giornata delle Forze Armate, insieme al comandante della Polizia Locale dell'Unione

Rubicone e Mare Alessandro Scarpellini e al vice comandante Alessandro Piselli; presente anche il parroco don Piergiorgio Farina. Ha aggiunto Filippo Giovannini: «Le nostre Forze armate proteggono i confini fisici e soprattutto quelli ideali, che hanno reso l'Italia il bel Paese dove vogliamo continuare ad abitare e amare. Desidero ringraziare la nostra Polizia Locale, gli agenti che per il loro compi-



to non danno solo una presenza ma l'adesione a quegli ideali». Le celebrazioni sono iniziate alle 11,30 presso il Cimitero centrale per la posa della corona di alloro alla lapide ai Caduti di tutte le guerre e la commemorazione. Quindi la posa della corona di alloro al Monumento ai Caduti per la Patria, in piazza Borghe-

si. **Ieri** cerimonia anche a Sogliano al Rubicone in collaborazione

con il locale gruppo Alpini, i volontari della Croce Rossa Italiana, il nucleo volontari Sogliano antincendio boschivo e l'Auser di Sogliano. Dalle 8,45 alle 11 sono state deposte corone ai monumenti ai caduti siti nel centro e nelle frazioni. Alle 11 celebrata una messa nella chiesa parrocchiale di Sogliano e poi la deposizione di una corona nel Parco della Pace in via XX settembre.

e.p.

Valle del Rubicone

Sogliano

**Domenica giornata
del ricordo
per i caduti
di tutte le guerre**

Il Comune ha celebrato domenica la giornata dei caduti di tutte le guerre. Sono state deposte corone ai monumenti ai caduti in centro e in varie frazioni. Poi messa e deposizione di una corona nel parco della Pace.

Valle Rubicone

A SOGLIANO

Conto alla rovescia per la 47ª edizione del formaggio di fossa

In programma il 20 e 27 novembre e il 4 dicembre
Sono previsti appuntamenti anche al sabato

SOGLIANO
GIORGIO MAGNANI

Fiera del formaggio di fossa dop: 47ª edizione in arrivo, tra novità e tradizioni. Il borgo di Sogliano per tre fine settimana accoglierà visitatori a frotte.

Kermesse di richiamo

Oramai tutto è pronto per accogliere viaggiatori, turisti enogastronomici e semplici appassionati della buona tavola per la "47ª Fiera del formaggio di fossa di Sogliano dop". La fiera animerà le piazze e i vicoli del centro storico durante le domeniche 20 e 27 novembre e 4 dicembre. Oggi è diventata un appuntamento rinomato a livello nazionale perché nel tempo ha saputo promuovere l'affascinante storia del formaggio di fossa. Oltre al rinomato formaggio, un piccolo tesoro già a par-

tire dal Settecento, la fiera sarà l'occasione per degustare e acquistare anche altri prodotti tipici soglianesi, come il Savòr, la Saba, il miele, i salumi, le teglie in argilla di Montetiffi ideali per la cottura della piadina. Ma non mancheranno anche altre eccellenze enogastronomiche, come vini e formaggi, provenienti da varie regioni d'Italia.

Doppia novità

La fiera è organizzata dalla Pro Loco con il patrocinio del Comune. Salendo nel borgo collinare si potranno gustare quest'anno due novità: "5 ristoranti in piazza" dove cinque ristoranti soglianesi propongono ognuno un menù a base di formaggio di fossa, da assaporare in un'ampia area riscaldata e al coperto. Poi "E zir dal fosi": un percorso di degustazione a base di formaggio di fossa e Albana



La fiera del formaggio di fossa in una passata edizione

gni, concerti, laboratori, area dedicata ai bambini e al divertimento con animazioni e giochi antichi. Da aggiungere le visite guidate gratuite, in cui sarà possibile effettuare tour nel centro storico di Sogliano, grazie alla guida turistica Sabrina Reali, in cui illustrerà un percorso tra storia, gastronomia, monumenti e luoghi simbolo. Ci sono poi le mostre e i musei a ingresso gratuito: il museo del disseco d'epoca, la collezione di arte povera, il museo della Linea Christa, il museo "Leonardo da Vinci e la Romagna", la raccolta Veggiani, il museo del formaggio di fossa e il museo minerario.

Navette e programma

Tre domeniche di fiera, ma anche tre sabati con eventi. Si parte sabato 19 novembre (ore 10,30): al teatro Turroni ci sarà

la presentazione della 47ª Fiera del fossa e del progetto "Sogliano al Rubicone - Terra di piadina". Domenica 20 novembre, la fiera si svolge dalle 9 alle 19, con tanti stand gastronomici di formaggio di fossa, poi giochi di una volta e truccabimbi, laboratori di artigianato locale, musica itinerante con i Pasquarull di Piopa, premiazione del "1º campionato canarini in fossa", con i certificati enogastronomici con i Bad Bed e i Grocery Store e altro ancora. Variegato il programma anche delle domeniche successive. Durante gli orari di fiera le mostre e le attività rimarranno aperte a ingresso gratuito. Sarà operativo anche un servizio navette gratuito per parcheggiare con comodità. Per maggiori informazioni e-mail ufficioturistico@comune.sogliano.fc.it o telefono 0541 817340.

Valle del Rubicone

Ultimi preparativi per il via del 19

La Fiera del formaggio di fossa dopo due anni torna 'libera'



SOGLIANO

Si avvicina l'appuntamento con l'amata fiera soglianese dedicata al formaggio di fossa, giunta alla 47ª edizione. Inizierà sabato 19 novembre con il primo weekend e proseguirà nei due successivi, con il clou sempre la domenica 20 e 27 novembre e 4 dicembre, con l'appuntamento fisso dell'ultima fossa che sarà scopercchiata il 25 novembre festa di Santa Caterina per mantenere viva la tradizione quando una volta si aprivano le 4 fosse malatestiane.

La fiera si svolgerà in tutto il centro storico (nella foto uno stand) e dopo due anni torna 'libera', senza le restrizioni causa pandemia. Oltre ai vari appuntamenti nel teatro Elisabetta Turroni, con la musica per strada. Durante la fiera si potranno visitare nel Palazzo della Cultura i musei del Disco d'Epoca, Arte

Povera, Linea Christa, Leonardo da Vinci e la Romagna e la Collezione Veggiani. Poi il museo del formaggio di fossa, il Museo Minerario. Le mostre resteranno aperte e come tutti gli eventi e gli spettacoli saranno a ingresso gratuito. Domenica alle 10 e alle 16 ci saranno visite guidate al centro storico. (Info e prenotazioni 0541-817340).

Quella 2022 viene etichettata come una delle annate migliori. Si tratta della infossatura canonica, di una volta. Sono state riempite una ventina delle 40 buche e la quantità infossata è tornata ad aumentare, viste le richieste. La fiera è organizzata dalla Pro Loco e dalla Amministrazione Comunale e il formaggio delle buche da tempo è amato anche da tanti personaggi dello sport e dello spettacolo: il business del fossa dovrebbe attestarsi fra i due e i tre milioni di euro, al contrario dei sei milioni di euro di una decina di anni fa.

Ermanno Pasolini