



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 14 al 20 Novembre 2022

**CAFFÈ
DEL VIALE**
VIA DELLA SOLIDARIETÀ 6
CASE MISSIROLI
ZONA FAMILA

VALLE RUBICONE

**Caffè
Centrale**
MONTIGNO
PIAZZA MAGGIORE 78
MONTIANO

SOGLIANO

Fiera del formaggio di fossa con il marchio terra di piadina

Coinvolti aziende agricole che coltivano grani antichi biologici, il mulino Pransani per la farina, il tegliaio di Montetiffi e i ristoratori

SOGLIANO

GIORGIO MAGNANI

Innovazione e tradizione: alla 47ª fiera del formaggio di Fossa spicca anche il progetto "Sogliano al Rubicone - terra di piadina". La fiera si terrà il 20 e il 27 novembre e il 4 dicembre, con vari progetti basati su tradizione, innovazione ed economia circolare, e i progetti di promozione territoriale, atti a incentivare la collaborazione sul territorio fra le diverse realtà presenti.

Terra di piadina

Il Comune di Sogliano ha un tessuto di piccole imprese artigiane a conduzione familiare, custodi delle memorie enogastronomiche soglianesi. Ora, in particolare, con il progetto "Sogliano al Rubicone - terra di piadina" crea un marchio per promuovere e unire il territorio attraverso una fiera che parte dalla terra per arrivare alla tavola, dall'agricoltore al ristoratore. Il progetto coinvolge il 95% delle aziende agricole che producono e coltivano grani antichi biologici di Sogliano, il mulino Pransani che trasforma i grani in farine di qualità, il te-



Le storiche teglie di Montetiffi

glio di Montetiffi che mantiene la tradizione dell'antico testo in terracotta dove la piadina viene cotta, acquistando un sapore antico; i ristoratori soglianesi che garantiranno ai commensali la piadina fatta esclusivamente con i grani locali. Le piadine prodotte con tali grani saranno valorizzate attraverso una vetrifania esclusiva, ove sarà apposto il marchio "Sogliano - terra di piadina": questa nuova forma di promozione

della filiera valorizzerà la qualità, il lavoro agricolo e i sapori unici.

Altre novità

La fiera del formaggio di Fossa di Sogliano Dop quest'anno assicura che ci saranno varie novità. Come "Cinque ristoranti in piazza", la nuova area dedicata alla valorizzazione della cucina tipica che sarà allestita in piazza Matreotti, in area riscaldata e coperta, dove

15 ristoratori e cuochi soglianesi proporranno piatti a base di formaggio di Fossa di Sogliano Dop e non solo. Inoltre i disegni e le tette con le stampe romagnole della stamperia Pascucci faranno da sfondo ai visitatori. Poi spicca "Eziz dal fosi", un percorso "conviviale" di degustazione che porterà i visitatori all'interno di 6 fosse del centro storico. Saranno gli stessi infossatori a far assaggiare il loro formaggio in abbinamento

all'Albana dogg passato servito dalle migliori cantine romagnole con la collaborazione del "Consorzio vini di Romagna".

Territori digitali

Un ulteriore valore aggiunto della Fiera è il progetto "Territori digitali": lo scopo è quello di promuovere e valorizzare le risorse "materiali e immateriali" presenti nel Comune, in sinergia fra cultura, ambiente e arte teatrale. La voce narrante dell'attore e scrittore Roberto Mercadimi guida i quattro video, in quattro diversi aspetti specifici del comune: la rete sentieristica, la gastronomia locale, i Malatesta, e i musei di Sogliano, seguendo la narrazione degli attori Giorgia Penzo, Mirco Gennari, Gianluca Reggiani e Francesca Airaud. I testi sono scritti e narrati da Roberto Mercadimi, i video sono del regista Riccardo Calamandrei, la direzione artistica e organizzativa sono dell'associazione "Sillaba" in collaborazione con "Città Teatro".

La presentazione della fiera

Sabato 19 novembre, a partire dalle 10.30, al teatro comunale Elisabetta Turroni si terrà la presentazione della 47ª edizione della fiera del formaggio di Fossa di Sogliano Dop e del progetto "Sogliano al Rubicone - terra di piadina". Interverranno: l'ania Bocchini, sindaco di Sogliano; Marco Brigliadori, assessore all'ambiente, agricoltura e sviluppo economico; Erica Comandini, assessora alla cultura, turismo, volontariato e politiche giovanili; Andrea Gozzi, consigliere comunale e infossatore; Stefano Pransani, dell'omonimo mulino; Maurizio Camilletti, delle teglie di Montetiffi.

Valle del Rubicone

Le miniere di Sogliano, una storia da raccontare

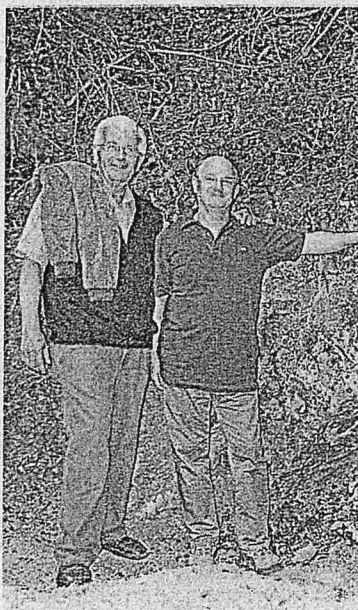
Erano tre a Montegelli, Montetiffi e Capannaccio. 'L'Eco della Miniera' è il primo libro scritto su quelle vicende. Organizzata una mostra ornitologica

SOGLIANO
di **Ermanno Pasolini**

L'Associazione Miniere Sogliano organizza domenica, in occasione della 47ª fiera del formaggio di fossa, la 'Mostra ornitologica del minatore', con presenti i canarini delle miniere di carbone Malinois Waterslager e Harzer Roller che venivano impiegati come rilevatori di gas nocivi, all'interno delle miniere. Inoltre verrà organizzato il 1° campionato 'Canarini in Fossa Memorial Ettore Capodilista' deceduto a causa di gas nocivi all'interno della Fossa per la stagionatura del formaggio nel settembre 1984.

Nel 2015 nacque l'idea di scrivere un libro sulle miniere di Sogliano: 'L'Eco della Miniera' ed è il primo importante lavoro della Società di studio, Ricerca e Valorizzazione delle Miniere di Sogliano 'Associazione Miniere Sogliano' nata nel 2015 per valorizzare e promuovere la conoscenza delle miniere del luogo. Il libro è stato scritto da Marco Pellegrini e Pier Raffaele Palmi, entrambi soglianesi. Per Pellegrini, commerciante, è stato il suo primo libro, mentre Palmi ne aveva già scritto uno.

'L'Eco della Miniera' racconta la storia delle tre miniere di carbon fossile presenti sul territorio soglianesè tra Montegelli,



Gli autori Pellegrini e Palmi

Montetiffi e Capannaccio e la storia dei suoi minatori. Si tratta di 162 anni di vicende umane tratte dall'oblio che il tempo rischiava di cancellare per sempre. L'ultima miniera venne inaugurata il 4 dicembre 1940 da donna Rachele Guidi Mussolini e chiusa nel 1942. Donna Rachele donò ai minatori la statuetta di Santa Barbara protettrice dei minatori e loro le donarono una lampada, trovata dopo tanti anni in un mercatino e che è esposta nel museo.

Oggi di quelle miniere restano tracce al Capannaccio e a Mon-

tetiffi. Il libro si apre con una prefazione illustre del compianto Monsignore Pietro Sambì ed è a lui che gli autori hanno dedicato il libro. Nel volume viene evidenziata la figura del minatore, un uomo dal cuore grande, che gli autori hanno voluto raccontare nei suoi risvolti più vivi. **Qui si innestano** e vivono i tanti personaggi che hanno reso importante il territorio soglianesè, con la loro fatica e il loro amore, una preziosa testimonianza destinata a non morire. 'L'Eco della Miniera' è infatti una voce che parla, che arriva dal passato come un atto d'amore, riassume testimonianze e ricordi. Dopo la presentazione del libro e in ricordo dell'apertura della prima miniera denominata Capannaccio, come Associazione viene inaugurata la targa in ottone con la traduzione della prima epigrafe dedicata al Conte Marco Fantuzzi, che oltre a realizzare la prima miniera a Sogliano, costruì a sue spese anche la strada da Sogliano a Savignano per portare il carbone verso la stazione e caricarlo sul treno.

PRESENTI CANARINI SPECIALI
Venivano impiegati nelle profondità come rilevatori di gas nocivo e salvarono la vita a molti minatori

Valle Rubicone

LA CANTIERA

SOGLIANO

Festa degli alberi in due scuole

Il Comune di Sogliano, in collaborazione con l'Istituto comprensivo e con i volontari di "EkoClub International" di Forlì, organizza la Festa degli alberi, nella mattinata di lunedì prossimo, con piantumazioni alla scuola primaria "Piscaglia" e alla media "Calamandrei".

Valle del Rubicone

Sogliano

**Parte domani
la 47esima edizione
della Fiera
del formaggio di fossa**

Domani il via ufficiale della Fiera del formaggio di Fossa giunta alla sua 47esima edizione. Tante le novità di quest'anno. A seguire i successivi appuntamenti saranno il 27 novembre e il 4 dicembre.

CAFFÈ
DEL VIALEVIA DELLA SOLIDARIETA 6
CASE MISSIROLI
ZONA FAMILIA

VALLE RUBICONE

SOGLIANO

Al via la Fiera del Fossa
tra formaggio e piadinaOggi e le prossime due domeniche "Il giro delle fosse"
Il poco latte fa crescere il prezzo della produzione doc

SOGLIANO AL RUBICONE

GIORGIO MAGNANI

Oggi al via la 47ª Fiera del formaggio di Fossa di Sogliano dop con novità. Ieri mattina al teatro comunale "Turrone" sono stati svelati i particolari e l'avvio del progetto "Sogliano al Rubicone - terra di piadina". Sono intervenuti Tania Bocchini, sindaca di Sogliano, gli assessori Marco Briigliadori e Erica Comandini, Andrea Gozzi, consigliere comunale e infossatore, Stefano Pransani del molino Pransani, Maurizio Camilletti tegliaio di Montetiffi.

Presentate le novità della Fiera che si svolge oggi e le prossime due domeniche (27 novembre e 4 dicembre) e progetti su tradizione, innovazione, economia circolare. In particolare il progetto "Sogliano - terra di piadina", nuovo marchio nato per promuovere il territorio dalla terra alla tavola, dall'agricoltore al ristoratore. Il progetto coinvolge il 95% delle aziende che producono e coltivano grani antichi biologici e il mulino Pransani che li trasforma in farine di qualità. Coinvolti anche il tegliaio di Montetiffi e i ristoratori soglianesi.

Poi l'illustrazione della novità



Il brindisi per la fiera del formaggio di fossa

de "E' zir dal fosi" ("il giro delle fosse"): «È un percorso di degustazione - informa Andrea Gozzi - che porterà i visitatori nelle 6 fosse del centro storico. Saranno gli stessi infossatori a far assaggiare il loro formaggio in abbinamento all'Albana docg passito servito dalle migliori cantine romagnole con la collaborazione del "Consorzio Vini di Romagna". Con 20 euro il partecipante riceve un calice e un percorso con la garanzia di assaggiare sei Albana passite e assaggi di Fossa. Abbiamo anche re-

so noto di aver richiesto al Ministero di poter aumentare il numero dei latti ritenuti idonei al doc. La scarsità di latte ha portato ad un quantitativo doc minore rispetto ai 480 quintali del 2021 e un aumento di 2/3 euro al kg già prima dell'infossatura».

Oggi la Fiera si svolge dalle ore 9 alle 19, con tanti stand gastronomici, attrazioni, giochi di una volta, laboratori di artigianato locale, musica itinerante ed altro. Il prezzo del Fossa pecorino doc parte da un minimo di 27 euro.

Valle del Rubicone

Da oggi per tre domeniche il 'Fossa' sale in cattedra

La 47^a edizione della Fiera che si apre oggi punta su innovazione e tradizione con il progetto 'Sogliano al Rubicone - Terra di Piadina'. Ci sarà anche il 27 e il 4

SOGLIANO
di **Ermanno Pasolini**

Nel teatro Turrone di Sogliano è stato presentato il calendario delle manifestazioni e le tante novità della 47^a Fiera del Formaggio di Fossa di Sogliano Dop che punta su innovazione e tradizione con il progetto 'Sogliano al Rubicone - Terra di Piadina'.

Di questa edizione hanno parlato Tania Bocchini sindaca di Sogliano, assessori, infossatori e Maurizio Camilletti produttore delle teglie di Montetiffi. La 47^a Fiera del Fossa inizia oggi e proseguirà domenica 27 novembre ed anche domenica 4 dicembre. Tanti i progetti basati su tradizione, innovazione ed economia circolare e quelli di promozione territoriale. Ha detto la sindaca Tania Bocchini: «Il Comune di Sogliano al Rubicone ha la fortuna di ospitare un importante tessuto di piccole imprese artigianali a conduzione familiare, custodi delle memorie enogastronomiche soglianesi. In particolare, il progetto 'Sogliano al Rubicone - Terra di Piadina' è il marchio che nasce per promuovere e unire il territorio attraverso una filiera che parte dalla terra per arrivare alla tavola, dall'agricoltore al ristoratore.

Il progetto coinvolge il 95% del-



Mario Pellegrini e il suo 'fossa'

le aziende agricole che producono e coltivano grani antichi biologici di Sogliano al Rubicone: il Mulino Pransani che trasforma i grani in farine di qualità, il Tegliaio di Montetiffi che mantiene la tradizione dell'antico testo in terracotta dove la piadina viene cotta acquistando quindi un sapore antico ed anche i ristoratori soglianesi che garantiranno ai commensali la piadina fatta esclusivamente con i nostri grani. Le piadine prodotte con tali grani saranno valorizzate attraverso una vetreria esclusiva, ove sarà appo-

sto il marchio 'Sogliano al Rubicone - Terra di Piadina': questa nuova forma di promozione della filiera valorizzerà la qualità, il lavoro agricolo ed i sapori unici».

Per quanto riguarda la Fiera del Formaggio di Fossa di Sogliano Dop ci saranno due grandi novità nei cinque ristoranti in piazza Matteotti per valorizzare la cucina tipica. Lo spazio, riscaldato e al coperto, è stato concepito come un luogo in cui 5 ristoranti e cuochi soglianesi proporranno piatti a base di Formaggio di Fossa di Sogliano Dop e non solo. Inoltre i disegni e le tele con le stampe romagnole della Stamperia Pascucci faranno da sfondo ai visitatori. Poi c'è 'E' Zir dal Fosi', un percorso conviviale di degustazione che porterà i visitatori all'interno di sei fosse del centro storico. Un ulteriore valore aggiunto della Fiera è il progetto 'Territori Digitali'. Tutte e tre le domeniche ci sarà la possibilità di gustare le pietanze al fossa nei locali della Pro Loco, visitare musei, spettacoli e visite guidate.

TANTE LE NOVITÀ

I 5 ristoranti cittadini proporranno piatti particolari con lo sfondo delle tele di Pascucci