



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 21 al 30 Novembre 2022

**CAFFÈ
DEL VIALE**

 VIA DELLA SOLIDARIETÀ 6
 CASE MISSIROLI
 ZONA FAMILA

VALLE RUBICONE

**Caffè
Centrale
Montiano**

 PIAZZA MAGGIORE 78
 MONTIANO


Fossa a Sogliano: buona la prima

SOGLIANO. Partenza col botto per la 47^a Fiera del formaggio di Fossa. Ieri Sogliano è stata invasa di gente come non si vedeva da tempo: tutti i visitatori sono andati ai banchi del formaggio ed a passeggiare lungo il borgo per scoprire le eccellenze enogastronomiche, oppure visitare musei e mostre, attrazioni, giochi. «Erano anni che non c'era così tanta gente - conferma Tania Bocchini, sindaca di Sogliano - Tutto il centro è stato preso d'assalto e sono piaciute le novità introdotte, dal progetto "Sogliano - terra di piadina", ai "Cinque ristoranti in piazza" la nuova area riscaldata e coperta per la valorizzazione della cucina tipica, allestita in piazza Matteotti da 5 ristoratori e cuochi soglianesi». Bene anche "E'zir dal fosi": percorso di degustazione che ha portato i visitatori all'interno delle 6 fosse del centro storico per assaggi del formaggio in abbinamento all'Albana docg passito in collaborazione del "Consorzio vini di Romagna".

Romagna

Cesena

Il sole bacia l'oro di Sogliano

Buona la prima per la fiera del formaggio di fossa: strade e ristoranti pieni di gente da tutta Italia

di **Ermanno Pasolini**

La prima domenica della 47a edizione del Formaggio di fossa dop di Sogliano al Rubicone ha portato tanta gente 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. Il prezzo del pecorino consigliato è di 27 euro al chilogrammo. Vaccino e misto a dai 25 ai 27 euro. Luigi Punzo, 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



Luigi Punzo, presidente della Pro Loco, con il prelibato formaggio di fossa di Sogliano

Sogliano al Rubicone, dall'ufficio turistico e da tutti coloro che hanno speso parte del loro tempo nel costruire questo piccolo presepe. Grandi novità arricchiscono la fiera quest'anno: in Piazza Matteotti sono presenti 5 ristoranti che ci accompagneranno in questo viaggio culinario alla scoperta dei nostri pro-

dotti e dell'oro di Sogliano, il Formaggio di Fossa. Inoltre, ci sono percorsi di degustazione presso le storiche Fosse del centro, nel quale si potranno assaporare i nostri prodotti accompagnati da vini importanti». Contatta la sindaca Tania Bocchini: «Siamo felici di vedere ancora le strade del centro storico riem-

piersi di gente, dei profumi e degli odori delle pietanze a base del formaggio di fossa. In queste tre domeniche i ristoranti 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 ed è già stato spedito ai ristoranti di mezzo mondo, dalla Russia al Giappone, dai Paesi Europei agli Emirati Arabi». Nei secoli passati e fino a prima della guerra le fosse malatestiane 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 oggi vengono riempite.

**CAFFÈ
DEL VIALE**

VIA DELLA SOLIDARIETA' 6
CASE MISSIROLI
ZONA FAMILIA

VALLE RUBICONE

CC
Caffè
Centrale
Montiano
PIAZZA MAGGIORE 78
MONTIANO

NEL WEEKEND A SOGLIANO, RONCOFREDDO E GAMBETTOLA

Torna l'ingorgo di fiere «Provato a diversificare ma non siamo riusciti»

Appuntamenti con formaggio di fossa, autunno e canapa
L'auspicio è che i visitatori facciano un giro ovunque

RUBICONE GIORGIO MAGNANI

Ingorgo di ricche fiere la prossima domenica nella vallata del Rubicone. A distanza di pochi chilometri.

Canapa street festival

A Gambettola sabato e domenica si fa festa con la canapa, tra mercatino dell'artigianato, artisti di strada, street food, musica dal vivo, incontri culturali, mostre, tipicità romagnole, cene a tema, laboratori e attività per bambini. L'appuntamento fieristico è promosso da amministrazione comunale e Gambettola eventi con la collaborazione di Mixer. Nei locali del centro polivalente parrocchiale Fulgor ci sarà "A tavola con la canapa", alle 20,30 di venerdì e sabato e alle 12,30 di domenica, con degustazioni di prodotti tipici romagnoli rivisitati con farine, olio e semi di canapa con prenotazione obbligatoria al 348 8601887. Ci saranno anche 5 gruppi giovanili che si esibiranno nei pomeriggi di sabato e domenica.

Piccola fiera d'autunno

A Roncofreddo torna la manifestazione fieristica con il cibo protagonista, le osterie in centro, il mercato dei prodotti agroalimen-

tari coi formaggi freschi e di fossa, il vino, l'olio, il miele e le conserve, le degustazioni, il mercatino degli hobbisti, spazi per bambini e famiglie, musica itinerante. Anche i ristoranti e gli esercizi commerciali del centro storico saranno coinvolti. La "Piccola fiera d'autunno", 21ª edizione, viene dedicata nel decennale della scomparsa a Gianfranco Zavalloni. Quest'anno assegnerà un riconoscimento alla dirigente dell'istituto comprensivo di Sogliano, Giovanna Falco, per aver reso la scuola di Roncofreddo all'avanguardia, come aveva indicato Gianfranco Zavalloni, con la valorizzazione della lentezza, la coltivazione degli orti e le lezioni all'aperto.

Formaggio di Fossa

A Sogliano la 47ª Fiera del formaggio di Fossa è iniziata domenica. Sono piaciute le novità introdotte, dal progetto "Sogliano terra di piadina", ai "Cinque ristoranti in piazza". Bene anche "E' zir dal fosi", il percorso di degustazione che ha portato i visitatori nelle 6 fosse del centro storico per assaggi del formaggio in abbinamento all'Albana docg passito in collaborazione del "Consorzio vini di Romagna". Adesso altri due weekend attendono i buongustai.

Gambettola

«Quest'anno è stato fatto un tentativo per evitare la sovrapposizione del fine settimana ma non ha portato frutti - rimarca la sindaca di Gambettola Letizia Bisacchi - Ci siamo accorti che non era possibile trovare un accordo. Magari ci riproviamo l'anno prossimo. Resta il dilemma che non ci sono domeniche libere se coinvolgiamo anche Cesena, Cesenatico e Savignano. Allora, visto che le tre fiere hanno peculiarità diverse, speriamo che registrino tutte molti visitatori con il pubblico che va un po' da una parte e un po' da un'altra».

Roncofreddo

«Il tentativo tra noi di non sovrapporsi non ha sortito nessun effetto - conferma anche Sara Bartolini, sindaca di Roncofreddo - La Piccola fiera comunque punta alla qualità e non alla massa, ma su specifici prodotti di nicchia. D'altronde con Sogliano che occupa da sempre tre domeniche rimane ben poco margine per organizzare in date alternative».

Sogliano

Per Sogliano parla Erica Comandini, assessora cultura e turismo: «La 47ª Fiera del Formaggio di Fossa è iniziata con il botto, con un'affluenza di visitatori inaspet-



La fiera a Sogliano domenica e passate edizioni a Roncofreddo e Gambettola

tata, nonostante il maltempo della giornata precedente. Bene le attività promosse all'interno della fiera insieme ad associazioni, artigiani e guide locali che hanno raggiunto il massimo dei partecipanti (laboratori e visite guidate). Le nuove proposte di quest'anno hanno riscosso un gran successo. In particolare, apprezzato "e zir dal fosi", il percorso di degustazione, con gli assaggi del formaggio abbinati all'Albana docg passito. Successo anche per "5 ristoranti in piazza", il percor-

so per la valorizzazione della cucina locale e per proporre i migliori piatti a base di formaggio di Fossa all'interno della struttura riscaldata ed allestita con le tende della stamperia Pascucci, che permette ai visitatori di rimanere in fiera anche fino all'orario di cena. Non preoccupano le altre fiere presenti in altri territori, per noi rappresentano un'opportunità di fare squadra e creare un'offerta turistica e culturale più ampia e integrata con gli altri comuni collinari».

Valle del Rubicone

Il motore di un Mustang al museo di Sogliano

Ripulito e restaurato il pezzo di un caccia americano precipitato nell'Adriatico nel 1944 e recuperato solamente tre anni fa

SOGLIANO
di **Ermanno Pasolini**

A Sogliano al Rubicone il museo della Linea Christa, aperto nel 2006, si arricchisce di una nuova testimonianza storica. È stato installato al suo interno, appena in tempo per la fiera del Formaggio di Fossa, un altro motore di un aereo-caccia in dotazione delle forze alleate impegnate nel settembre del 1944, nello sfondamento della linea gotica nel settore Adriatico. Si tratta in particolare di un motore aeronautico Packard V-1650, prodotto nel secondo periodo della Seconda Guerra Mondiale dalla statunitense Packard su licenza della britannica Rolls-Royce Limited, e montato su un caccia North American P-51 Mustang, precipitato nel mare Adriatico, all' largo di Rimini. Tre anni fa è rimasto accidentalmente agganciato e issato dalle reti di un peschereccio riminese durante una battuta di pesca tra lo stupe generale degli uomini a



Michele Benvenuti, presidente dell'associazione Museo Linea Christa

bordo dell'imbarcazione, che mai si sarebbero aspettati una cattura del genere.

È grazie all'interessamento del professore Paolo Massari, insegnante dell'Istituto Professionale Leon Battista Alberti di Rimini, che lo ha brevemente custodito presso l'istituto in cui insegna, che oggi, dopo i dovuti adempimenti di legge, è stato possibile collocare definitivamente questo prezioso reperto

storico all'interno del Museo della Linea di Christa di Sogliano al Rubicone. Le operazioni di ricerca sull'identità dello sfortunato pilota del velivolo ammarato so-

PESCA A SORPRESA

Era rimasto accidentalmente agganciato alle reti di un peschereccio

no tuttora in corso per opera di Enzo Lanconelli esperto collaboratore del Museo.

Ma non avendo trovato ancora numeri di matricole identificative né sul motore né sui suoi componenti, l'impresa si è subito rivelata più ardua del previsto e molto probabilmente destinata purtroppo a fallire.

Ripulito e riassembleato su apposito carrello dai soci fondatori dell'associazione Stefano Maghani e Gilberto Bartolini, il motore fa oggi bella mostra e arricchisce ancor di più la collezione esposta all'interno del museo. Per appassionati e curiosi, il Museo della Linea Christa e Leonardo da Vinci e la Romagna, saranno aperti al pubblico gratuitamente, nelle tre domeniche della Fiera del Formaggio di Fossa. Già domenica scorsa il museo è stato visitato da diverse persone che hanno potuto ammirare il reperto storico. Sarà possibile visitare gratis il museo le prossime domeniche, il 27 novembre e 4 dicembre dalle 9.30 alle 18.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**CAFFÈ
DEL VIALE**

VIA DELLA SOLIDARIETA' 6
CASE MISSIROLI
ZONA FAMILA

VALLE RUBICONE

CC
Caffè
Centrale
Montiano

PIAZZA MAGGIORE 78
MONTIANO

Formaggio di fossa Il programma di domani

SOGLIANO

Dopo la partenza con il botto, domani seconda domenica della 47° fiera del Formaggio di Fossa. Dalle 9 alla 19 stand gastronomici di formaggio di Fossa di Sogliano Dop e prodotti tipici. In via Piave ci sono i giochi di una volta e truccabimbi, mentre in via XX Settembre spazio ai laboratori di artigianato locale aperti a tutti. Lungo il borgo mu-sica itinerante con i Funktrop. Dalle 10 alle 17 tornano le degustazioni "E' zir dal fosi" un percorso di degustazione a base di formaggio di Fossa e Albana Docg passa nelle sei fosse del

centro storico. Dalle 11 alle 15.30 con accesso da piazza Matteotti stand pranzo-ristoro con pietanze a base di formaggio di fossa nei locali della Pro Loco. Dalle 11 alle 22 in piazza Matteotti all'opera i "cinque ristoranti in piazza" ristoranti soglianesi che propongono menù a base di formaggio di fossa e non solo da assaporare in area coperta riscaldata e al coperto. Dalle 16 nel giardino del palazzo della cultura: Fossa garden, concerti enogastronomici con gli Onda e Les Belmondo. Musei aperti e mostre da ammirare in centro. **G.M.**

Valle del Rubicone

Sogliano

Il formaggio di fossa concede il bis

Oggi il secondo appuntamento con la fiera: dalle 11 alle 22 cinque ristoranti in piazza Matteotti

di Ermanno Pasolini

Dopo l'exploit della prima giornata a Sogliano al Rubicone tutti sperano nel bis con il secondo dei tre weekend della fiera del formaggio di fossa. Luigi Punzo presidente della Pro Loco con tutti i suoi volontari e l'amministrazione comunale hanno stilato un intenso programma. Oggi dalle 9 alle 19 stand gastronomici di Formaggio di Fossa di Sogliano DOP e prodotti tipici. Sempre dalle 9 alle 19 in via Piave: giochi di una volta e truccabimbi; in via XX settembre laboratori di artigianato locale aperti a tutti e per tutta la giornata musica itinerante con i Funktrop. Dalle 10 alle 17 «E' Zir dal Fosi», percorso di degustazione a base di Formaggio di Fossa e Albana Docg Passita presso le sei fosse del centro storico. Dalle 11 alle 15.30 in piazza Matteot-

IL SINDACO

«Le imprese a conduzione familiare custodiscono le antiche tradizioni»



Francesco Rossini in una delle sue fosse malatestiane

ti pranzo-ristoro con pietanze a base di formaggio di fossa presso i locali della Pro Loco. Dalle 11 alle 22 in piazza Matteotti: «5 ristoranti in piazza». Si tratta di cinque ristoranti soglianesi che propongono menù a base di formaggio di fossa e non solo da assaporare in area coperta riscaldata e al coperto. Dalle 16 alle 21 nel Giardino del Palazzo

della Cultura: Fossa Garden, concertini enogastronomici con gli Onda e i Les Belmondo. La 47a Fiera del Fossa si presenta rinnovata con tanti progetti basati su tradizione, innovazione ed economia circolare e quelli di promozione territoriale.

Dice Tania Bocchini sindaca di Sogliano al Rubicone: «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% delle 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 un sapore antico e 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 vetrofania esclusiva, ove sarà apposto 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». Un ulteriore valore aggiunto della Fiera è il progetto «Territori Digitali».

VALLE RUBICONE

**CAFFÈ
DEL VIALE**

VIA DELLA SOLIDARIETÀ 6
CASE MISSIROLI
ZONA FAMILA



**Caffè
Centrale
Montiano**

PIAZZA MAGGIORE 78
MONTIANO



Il Fossa non tradisce mai: pienone a Sogliano

SOGLIANO Tanti visitatori anche alla seconda domenica della 47ª Fiera del formaggio di Fossa. Ieri gli stand gastronomici con l'inconfondibile specialità dop soglianese e altri prodotti tipici sono stati presi d'assalto da mattina a sera. Andirivieni intenso anche tra musei e mostre e pienone in piazza Matteotti e in via XX Settembre, spazi dedicati ai laboratori di artigianato locale e agli stand gastronomici. Sia a quello della Pro loco, sia lungo

il percorso degustazioni "E' zir dal fosi", c'è stato un gran movimento. Il grande stand "trasparente" in piazza ha visto all'opera cinque ristoranti del territorio, che hanno proposto menù a base di formaggio di fossa ma non solo. «C'è stata più gente della prima domenica - confermano dallo stand del Savor di Montegelli - Abbiamo quasi finito tutte le nostre scorte, dalle marmellate al Savor, dal Saba all'aceto balsamico». (gm)

Romagna

Cesena

Il formaggio di fossa fa il pienone

Grande affluenza alla sagra di Sogliano che esalta la produzione locale: «Richiesta in aumento»

di **Ermanno Pasolini**

Nuovo assalto, con più gente della prima domenica, degli amanti del formaggio di fossa dop che fin dalle prime ore di ieri mattina sono arrivati 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 pietanze 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.

Soddisfattissimo il presidente della Pro Loco Luigi Punzo: «Alla gente diciamo di acquistare



La fila per il pranzo a base di formaggio di fossa. A destra Luigi Punzo, presidente Pro Loco Sogliano

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 tutto il mondo. Un prodotto che è tornato a crescere come ri-

chiesta». I fratelli Andrea e Stefano Gozzi della Fossa Iride forniscono soprattutto la grande distribuzione. «Produciamo solo pecorino. Lo consigliamo con il miele e le nostre marmellate Saba e Savor». Giacomo Travisani delle Fosse del Monte seleziona personalmente il formaggio, lo fa stagionare per circa due mesi e poi lo infossa: «Noi consigliamo formaggio di fossa sullo

gnocco di patate bianco. Io lo mangio abbinato a marmellate e miele». Tanta gente anche negli stand e nei cinque ristoranti soglianesi che hanno preparato il loro menù con prodotti tipici locali in piazza Matteotti. Chiusa ottimamente anche la seconda tornata, adesso gli occhi sono tutti puntati sul terzo e ultimo appuntamento di domenica 4 dicembre.

Valle Rubicone

MONTEPETRA DI SOGLIANO

Medaglia d'argento al valor civile per i morti in guerra

Nell'ottobre 1944 prima bombardamento alleato e poi granata nazista causarono 19 morti nella frazione

SAVIGNANO SUL RUBICONE GIORGIO MAGNANI

Sogliano insignita della medaglia d'argento al valor civile per i bombardamenti subiti dalla frazione di Montepetra durante la seconda guerra mondiale. Dopo 78 anni si dà atto delle sofferenze patite dalla popolazione civile e inermi.

Località martoriata dalla guerra
Montepetra, come riferisce lo storico Attilio Bazzani nel suo libro "Storia di Montepetra e dintorni", venne bombardata negli ultimi giorni del passaggio del fronte per un tragico errore e fu un'immane sciagura. Dopo la partenza dei tedeschi i montepetresi ritenevano che la guerra per loro fosse finita e la liberazione realizzata. Il giorno 6 ottobre una loro delegazione si recò a informare gli inglesi dell'avve-

nuta ritirata dei tedeschi da Montepetra e della necessità immediata di far sospendere i tiri di artiglieria. Sembrava che tutto fosse risolto nel migliore dei modi. Con tante case distrutte ma nessuna vittima tra i civili. Montepetra poteva dirsi fortunata, ma il peggio stava per arrivare. Sabato 7 ottobre 1944, verso le ore 15, un reparto di truppe inglesi insieme a un gruppo di partigiani arrivarono a piedi al castello di Montepetra, come mo-

UNA DOPPIA STRAGE COLPI CIVILI

L'aereo inglese uccise gente che stava festeggiando la ritirata delle truppe tedesche



Il borgo storico di Montepetra di Sogliano

so, colpì in pieno il gruppo facendosi altri nove morti. In tutto nei due episodi furono 19 le persone civili morte, un numero altissimo per un piccolo borgo. A questi poi si devono aggiungere 3 soldati montepetresi caduti in guerra su fronti diversi. Per tutto questo dolore, con vedove e orfani, ora Montepetra riceve il riconoscimento di paese martire.

La medaglia d'argento

L'iter per la medaglia d'argento al merito civile è stato avviato dall'attuale Amministrazione comunale. Ora durante il consiglio comunale del 6 dicembre,

nella sede comunale di via Piave 5, si presenta l'ordine del giorno "7/9 ottobre 1944 - bombardamento della frazione di Montepetra - riconoscimento medaglia d'argento al merito civile alla città di Sogliano al Rubicone".

Carabiniere cavaliere

Altro punto all'ordine del giorno del consiglio comunale il riconoscimento dell'onorificenza di cavaliere dell'ordine al merito della Repubblica italiana al maresciallo Toni Piacitelli, comandante della stazione dei carabinieri di Sogliano.