



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 11 al 17 Novembre 2024

VALLE RUBICONE



SOGLIANO

Fiera formaggio di fossa dop Tutto pronto per le 3 domeniche

L'edizione numero 49 ripresenta il solito canovaccio enogastronomico, aziende produttrici e ristoranti in piazza

**SOGLIANO
GIORGIO MAGNANI**

Tutto pronto per la Fiera del formaggio di Fossa di Sogliano dop. Il borgo collinare si è portato avanti nei preparativi per accogliere viaggiatori, turisti enogastronomici e semplici appassionati della buona tavola.

La 49ª edizione

La fiera animerà le piazze e i vicoli del centro storico durante le domeniche del 17 e 24 novembre e del 1° dicembre. Gli stand cominceranno ad essere allestiti già dalla giornata di oggi. La fiera è diventata un appuntamento rinomato a livello nazionale perché nel tempo ha saputo promuovere e rinnovare l'affascinante storia del formaggio di Fossa. Oltre al rinomato formaggio, un piccolo tesoro apprezzato già a partire dal Settecento, la fiera è l'occasione ideale per degustare e acquistare anche altri prodotti tipici soglianesi come il Savòr, la Saba, le teglie in ar-

gilla di Montetiffi (ideali per la cottura della piadina), miele, salumi, e altro.

Eccellenze gastronomiche

Alla fiera del Fossa ci saranno anche altre eccellenze enogastronomiche, come vini e formaggi provenienti da diverse regioni d'Italia. In particolare vanno segnalati i "5 Ristoranti in piazza": ossia cinque ristoranti soglianesi che propongono ognuno un proprio menù a base di formaggio di Fossa e non solo, nell'ampia area riscaldata e al coperto nella piazza principale di Sogliano. Oltre ai cinque ristoranti in piazza, anche quest'anno sarà presente il tradizionale pranzo-ristoro nei locali della Pro Loco di Sogliano. Poi il classico "E Zir dal Fosi": un percorso di degustazione a base di formaggio di fossa ed abbinamento con vini presso i cinque fossatori presenti nel centro storico di Sogliano, in collaborazione con il "Consorzio dei Vini di Romagna". Il costo è di 20 euro e comprende calice di



Una precedente edizione della fiera del formaggio di fossa

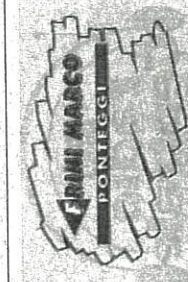
vetro/tasca porta calice, 5 assaggi di formaggi di Fossa di Sogliano abbinati a vini locali.

Eventi collaterali

Molti gli altri eventi collaterali che faranno da contorno al contenuto gastronomico della fiera: spettacoli teatrali, musicali e ricreativi, convegni, concerti, laboratori, area dedicata ai bambini ed al divertimento con animazioni e giochi antichi. Per agevolare il raggiungimento del centro, vista la carenza di parcheggi per una folla enorme come quella dei tre

weekend del Fossa, il Comune ha organizzato un servizio navette gratuito per parcheggiare con comodità a distanza dal centro e poi accedervi comodamente. Ci sarà anche un prologo creativo: venerdì 15 novembre (ore 17) in piazza Mazzini con il Temporary Shop "Artigianato & souvenirs", un laboratorio di disegno ispirato ai "mondini" di Gianfranco Zavalloni, a cura di Luciana Raggi e Loretta Magnani. Per adulti e bambini dai 6 anni in su. Posti limitati e prenotazioni al numero 348 3059058.

VALLE RUBICONE



☎ 335 8375111
✉ info@frinimarcoponteggi.it



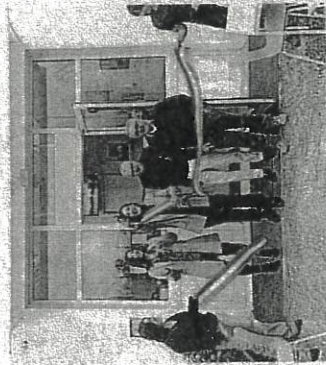
☎ 335 8375111
✉ info@frinimarcoponteggi.it

Poliambulatorio Vitruvius: inaugurato il centro odontoiatrico

Sabato il taglio del nastro con la sindaca Bocchini «Sarà un riferimento per la salute»

SOGLIANO

Inaugurato sabato scorso il poliambulatorio Vitruvius in via Vignola Chiesa. «Questo progetto nasce dalla professionalità e dalla dedizione dei dottori Paolo Bezzi e Marco, insieme alla collaborazione di Debora - informa la sindaca di Sogliano, Tania Bocchi - che da 28 anni operano con passione nel nostro territorio come



Il taglio del nastro

odontoiatri. Ora scelgono nuovamente di investire, ampliando l'offerta di servizi per rispondere alle esigenze della nostra comunità. Il Poliambulatorio Vitruvius non sarà solo

un centro odontoiatrico, ma un vero punto di riferimento per la salute, offrendo nuovi servizi come osteopatia, fisioterapia e consulenze nutrizionali. E non si fermeranno qui: l'obiettivo è continuare ad ampliare questa offerta, puntando sempre al benessere dei cittadini e riducendo la necessità di spostamenti verso altre località. Questa apertura è un esempio concreto di come il nostro Comune, grazie a un regolamento favorevole alle imprese, possa sostenere iniziative private che generano valore per il territorio». **GM**

Valle del Rubicone

Formaggio di Fossa, venerdì inizia la fiera

Primo weekend per l'appuntamento più atteso a Sogliano sul Rubicone. Si bisssa il 24 novembre e il 1° dicembre. Iniziative, musica e mostre

A Sogliano al Rubicone torna la grande Fiera del Formaggio di Fossa Dop, giunta alla 49ª edizione. La Fiera, che animerà le piazze e i vicoli del centro storico durante le domeniche del 17, 24 novembre e 1 dicembre, è diventata ormai un appuntamento rinomato a livello nazionale perché nel tempo ha saputo promuovere e rinnovare l'affascinante storia del Formaggio di Fossa. Saranno presenti anche altri prodotti tipici soglianesi come il Savòr, la Saba, le Teglie in argilla di Montetiffi (ideali per la cottura della piadina), miele, salumi, vini e formaggi. I punti cardine della Fiera: «5 ristoranti in piazza», cinque ristoratori soglianesi propongono 5 menù a base di Formaggio di Fossa (e non solo), da assaporare in un'ampia area riscaldata e al coperto; «E Zir dal Fosi»: percorso di degustazione di formaggi e vini presso 5 fosse nel centro storico, in collaborazione con il Consorzio dei Vini di Romagna. Costo 20 euro. Tradizionale pranzo/ristoro nei locali della Pro Loco di Sogliano. Molti gli eventi collaterali che faranno da contorno al contenuto gastronomico della fiera: spettacoli teatrali, musicali e ricreativi, convegni, concerti, laboratori, area dedicata ai bambini e al divertimento con animazioni e giochi antichi. Ci sarà un efficiente servizio navette gratuito. Nel programma del primo wee-



La fiera del Formaggio di Fossa

kend, venerdì 15 alle 17 in piazza Mazzini, temporary shop Artigianato & Souvenirs: laboratorio creativo di disegno ispirato ai «mondini» di Gianfranco Zavalloni, a cura di Luciana Raggi e Loretta Magnani. Per adulti e bambini dai 6 anni in su. Prenotazioni: 3483059058. Poi, sabato 16 alle 21 nel teatro Turroni: «Binari», teatro di improvvisazione a cura di Theatro Aps0. Domenica 17 dalle 9 alle 20 mercato del formaggio; in via Piave: sala giochi analogica a cura di laboratorio Marcone; in via XX settembre: laboratori liberi e

gratuiti con artigiani e maestri d'arte & mestieri; nel teatro Turroni: «Ricordi di un anno insieme», mostra a cura dell'associazione fotografica soglianesa. Dalle 9 alle 19 in piazza Mazzini: temporary shop artigianato & souvenirs; in piazza Garibaldi, nell'oratorio S. Francesco di Paola: «In cammino verso Sogliano», presepe di Gianluca Gei e Annalisa. Dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.30 in piazza Matteotti nell'ex scuola Pascoli: planetario itinerante con spettacoli ogni mezzora (piano terra). Mostra astronomica e astronautica «Dalle Fosse alle Stelle» (primo piano). Dalle 9.30 alle 15: visite guidate gratuite «La poesia dei luoghi». Dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 17 musica itinerante con la Banda di Sarsina. Alle 11 visite guidate gratuite con interprete LIS «La poesia dei luoghi», in collaborazione con Ente Nazionale Sordi di Cesena; dalle 17 alle 20.30, nel Giardino del Palazzo della Cultura, FossaGarden, musica live e selezione di birre artigianali con La Fossa del Luppulo Aps.

Ermanno Pasolini

IL PROGRAMMA

Cinque ristoranti in piazza con menù ad hoc e degustazione di formaggi e vini nel centro storico

Rubicone

SOGLIANO

Meno Fossa ma prezzi stabili E arriva la Rai con "Linea verde"

Nel suo territorio di produzione il formaggio costerà 30-40 euro al chilo: prima fiera questa domenica

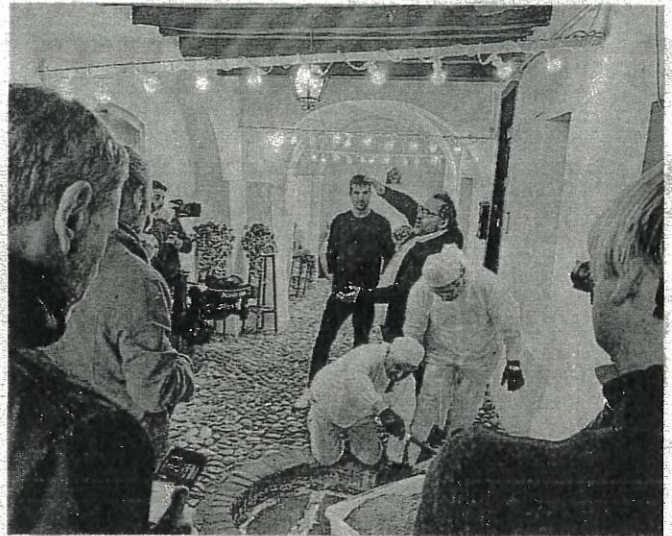
SOGLIANO
GIORGIO MAGNANI

«Prezzi invariati e qualità ottima, ma meno quantitativo di Fossa». È il quadro in cui si inserirà la prima domenica della 49a Fiera del formaggio di Fossa di Sogliano dop, impreziosita quest'anno da un servizio di "Linea Verde", su Rai Uno.

A Sogliano le aziende infossatrici del famoso formaggio sono all'opera per presentarsi al meglio all'appuntamento con la tradizionale fiera che attira migliaia di persone in alta collina. Il borgo diverrà una vetrina per appassionati della buona tavola e dei prodotti tipici locali. Il prezzo del noto formaggio non dovrebbe crescere, in quanto la crisi dei consumi spinge i produttori a cercare di tenere calmierati i prezzi. Come l'anno scorso, quindi, dovrebbero attestarsi su una media di 35 euro al chilo, tenendo presente che il prodotto più scarso potrebbe trovarsi a 30 euro e quello più pregiato a 40. Sono infatti varie le qualità: ci sono anche un Fossa non dop (a origine controllata nelle varie fasi) o formaggi caprini e stagionati più mesi rispetto ai tre o quattro

standard, che costano di più. Inoltre, fuori provincia si possono trovare anche prezzi di 50 euro al chilo: conviene dunque andare a comprarlo direttamente a Sogliano.

Alle "Antiche Fosse-formaggio di Sogliano dop" di epoca malatestiana, che hanno la loro produzione distribuita in tre preziose cavità, è stato estratto solo un terzo del Fossa. «Abbiamo aperto una sola fossa, a beneficio delle telecamere di "Linea verde" - riferisce Gianfranco Rossini - Una seconda fossa l'apriremo tra una settimana e l'ultima la terremo per dicembre, dopo i tre week-end della fiera, per le scorte invernali. Abbiamo mantenuto inalterato il prezzo, ma il quantitativo è leggermente inferiore. Ci risulta che i quintali del Fossa dop prodotti a Sogliano sono molti meno. I motivi sono legati al latte certificato per la dop che non si trovava. Anche la particolare stagione di intensa siccità estiva ha fatto sì che la produzione casearia fosse inferiore. Proprio la scarsità di latte fornito dagli allevamenti ovin, con la minor quantità di erba sui pascoli, fa sì che si attenda una quantità inferiore rispetto agli anni scorsi».



Riprese alle Antiche Fosse per il servizio di "Linea Verde"

Troupe in tour tra prelibatezze

Le telecamere di "Linea Verde" sono salite nei giorni scorsi a Sogliano per documentare l'apertura delle fosse. Ma sono state anche a Monteleone e Roncofreddo per altre prelibatezze. Ora il servizio sarà trasmesso domenica prossima, dalle 12.20 in avanti, nella nota trasmissione sulla prima rete nazionale. A Sogliano la troupe si è recata alle Antiche Fosse di via Pascoli, dove ha immortalato l'apertura della fossa e

la successiva sfossatura e ha assaggiato il prodotto con gusto. Peppone Calabrese e i suoi collaboratori hanno intervistato gli infossatori per carpire i segreti del loro lavoro. Anche per Sogliano è un motivo di vanto e un modo per arrivare nelle case degli italiani. Un'altra visita storica-gastro-nomica di "Linea Verde" è stata fatta nel borgo di Monteleone dove, ospitata dalla Pro loco, la troupe è andata alla scoperta del castello e ha assaggiato la pladina. Poi gli operatori della Rai sono andati anche alle Fosse dell'Abbondanza, a Roncofreddo, dove l'affinatore di formaggi Renato Brancaleoni ha mostrato il suo laboratorio di stagionatura formaggi.

Vale del Rubicone



Tania Bocchini, sindaco di Sogliano al Rubicone

Arrivano i contributi alle famiglie per le utenze domestiche

L'Unione dei Comuni Rubicone e Mare ha pubblicato il bando

È stato emesso dall'Unione dei Comuni Rubicone e Mare l'avviso pubblico per la concessione di contributi a sostegno delle utenze domestiche, acqua, gas, energia elettrica per l'anno 2024. Il sostegno è destinato ai nuclei familiari in condizioni economiche disagiate residenti in uno dei nove Comuni appartenenti all'Unione: Borghi, Cesena-

tico, Gambettola, Gatteo, Longiano, Roncofreddo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone e Sogliano al Rubicone. Tra i requisiti richiesti, oltre alla residenza nel territorio dell'Unione, un valore Isee (indicatore della situazione economica equivalente) del nucleo familiare non superiore a 12mila euro. Gli importi dei contributi, in funzione del numero dei componenti del nucleo familiare anagrafico, potranno oscillare fra un minimo e un massimo di contributo erogabile. Per un nucleo familiare di un componente, l'importo mini-

mo del contributo sarà di 100 euro, il massimo 160 euro; per un nucleo di due componenti il contributo potrà andare da un minimo di 150 a un massimo di 240 euro; con tre componenti gli importi diventano 200 euro di minimo fino a 320 euro di massimo; con quattro e più componenti il contributo minimo sarà di 250 euro fino ad un massimo di 400 euro. La domanda dovrà essere presentata sull'apposito modello presente sul sito dell'Unione Rubicone e Mare www.unionecomunideirubicone.fc.it entro le 24 del 30

novembre, accedendo tramite Spid, GIE, oppure attraverso mail e password. Per il supporto alla compilazione della domanda online è possibile rivolgersi al punto Digitale facile di ciascun Comune, previo appuntamento. Per informazioni sulla presentazione della domanda è possibile rivolgersi agli Sportelli sociali dell'Unione dei Comuni Rubicone e Mare e agli Urp o sportelli informativi dei Comuni di residenza. Il bando si può scaricare dal sito dell'Unione.

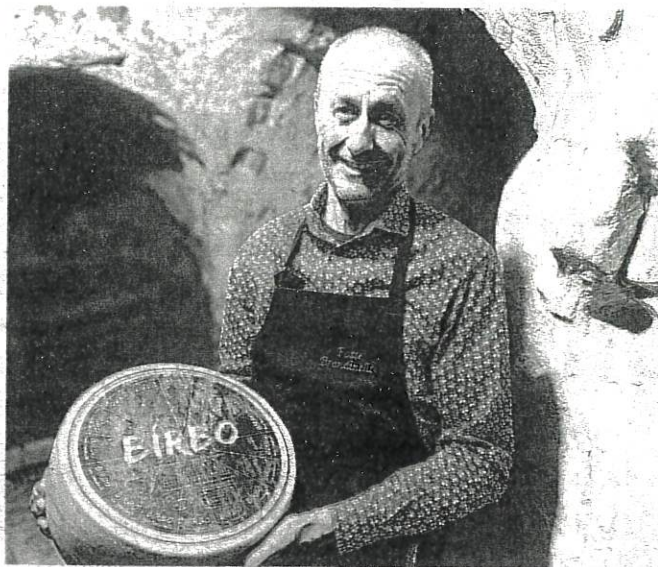
e. p.

CAMPETTOIA

SOGLIANO



La sfossatura e Marino Brandinelli con uno dei suoi formaggi tra le mani



Le Fosse vanno controcorrente nel calendario e nelle quantità

Brandinelli aprirà la cavità da dove tirare fuori i formaggi nella data tradizionale del 25 novembre e ne ha messi a stagionare più del solito

SOGLIANO GIORGIO MAGNANI

Le Fosse Brandinelli, pronte al primo week-end della fiera del formaggio di Fossa dop e al successivo debutto della sfossatura della tradizione, vanno controcorrente. A Sogliano i prezzi restano invariati, nonostante la qualità ottima e il minor quantitativo prodotto, a causa della mancanza di latte certificato idoneo. Le Fosse Brandinelli hanno invece aumentato il quantitativo per la 49a Fiera del formaggio, che è dietro l'angolo.

Aspettando Santa Caterina

Silvano Brandinelli mette da tempo a maturare i propri formaggi nelle antiche fosse, all'interno delle mura del borgo malatestiano, puntando sulla qualità del prodotto. Anche

quest'anno si conferma un produttore apprezzato ed è stato scelto per la tradizionale sfossatura, che si terrà lunedì 25 novembre, alle 15.30, in omaggio a Santa Caterina, patrona delle Fosse. Un rito che si ripete da qualche anno presso le Fosse Brandinelli in via XX Settembre. L'anno scorso il noto produttore ha anche ospitato Stefano Bonaccini, grande estimatore del Fossa.

Crescita controcorrente

«Quest'anno abbiamo leggermente aumentato la produzione - informa Marino Brandinelli, padre di Silvano e storico infossatore - Abbiamo avuto moltissime richieste da tutta Italia e quindi abbiamo fatto i salti mortali per essere pronti con una maggiore quantità di formaggio. Abbiamo anche un nuovo pecorino, che si affianca ai no-

stri prodotti già premiati l'anno scorso al World Cheese Award, come il Birbo, un pecorino di circa 15 chili di peso e con una stagionatura di 24 mesi, di cui gli ultimi 4 in fossa. E poi c'è il formaggio "Caffiero" ideato da noi, sempre a lunga stagionatura, per portare ai palati dei consumatori gusti raffinati».

Niente calo dei consumi

«Siamo molto contenti - aggiunge Brandinelli - perché il formaggio di Fossa Sogliano ha ret-

to benissimo ai venti di crisi sui consumi. Da noi arrivano ordinazioni da ristoranti e appassionati da tutta Italia. Ma in questi giorni invito gli amanti dei formaggi a venire ad assaggiare i prodotti alla Fiera del formaggio di Fossa di Sogliano dop, nelle domeniche del 17, 24 novembre e 1 dicembre».

Il lattosio non fa paura

Sono molti gli abbinamenti gastronomici possibili col formaggio di Fossa. E c'è anche un vantaggio in aggiunta all'inconfondibile sapore: «La particolare stagionatura in fosse anaerobiche porta ad avere un prodotto senza acido lattico e quindi può essere mangiato anche da coloro che sono allergici al lattosio - conclude Brandinelli - Questo è un altro miracolo della tipica stagionatura in fossa».

NESSUN SEGNALE DI CRISI PER IL PRODOTTO TIPICO

Ordinazioni da tutta Italia
E tra i vantaggi c'è l'assenza del pericolo dell'intolleranza

Rubicone

SOGLIANO

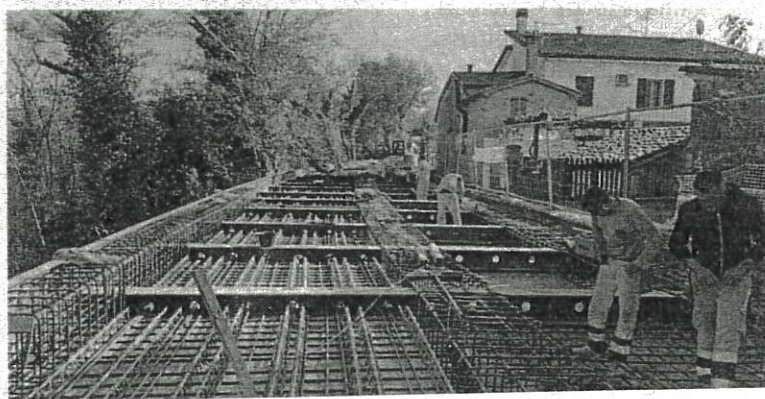
Artigianato & souvenir ispirati a Zavalloni

La Fiera del formaggio di fossa dop prende il via nel fine settimana, ma oggi è in programma una anteprima: alle 17 in piazza Mazzini il temporary shop "Artigianato & souvenirs", un laboratorio di disegno ispirato ai "mondini" di Gianfranco Zavalloni, a cura di Luciana Raggi e Loretta Magnani. Per adulti e bambini dai 6 anni in su. Posti limitati e prenotazioni al 348 3059058.

Valle del Rubicone

Sogliano

SP11 a Cà Quaiotto, riapre la viabilità a senso unico alternato



Si è conclusa la prima fase del cantiere sulla SP 11 Sogliano tra il km 20 ed il km 20+250 in località Ca' di Quaiotto, località di Sogliano al Rubicone, con l'ultimazione dei lavori di costruzione dell'impalcato e la chiusura totale della viabilità. Questa mattina è prevista la riapertura al traffico, seppur a senso unico alternato. Per consentire il passaggio dei veicoli è stato realizzato un by-pass temporaneo interno all'area di cantiere, che permetterà il transito durante il regolare proseguimento delle attività lavorative. Potranno transitare esclusivamente autoveicoli e motoveicoli, mentre gli autocarri superiori alle 3,5 tonnellate dovranno seguire le indicazioni di deviazione. Nelle prossime settimane le opere saranno concentrate sulla realizzazione dell'armatura in acciaio della soletta portante del tratto in frana lato Sogliano, ultimo

elemento mancante per il completamento della nuova struttura stradale. Entro la fine di novembre si completerà il getto di calcestruzzo ad alta resistenza, che porterà alla completa riapertura della strada nella seconda decade di dicembre, come previsto dal cronoprogramma dei lavori. Dice Enzo Lattuca, presidente della provincia: «La riapertura della SP11 è una buona notizia. Abbiamo avuto dei ritardi, in parte per il reperimento dei materiali e in parte a causa delle condizioni metereologiche, ma ora a senso unico alternato la strada sarà percorribile, mettendo fine al disagio causato in questi mesi. L'intervento a Ca' di Quaiotto è importante e uno dei più complessi che abbiamo messo in campo in questa fase della ricostruzione. Per questo ringrazio i residenti e l'amministrazione comunale di Sogliano per la grande collaborazione».

Ermanno Pasolini

VALLE RUBICONE

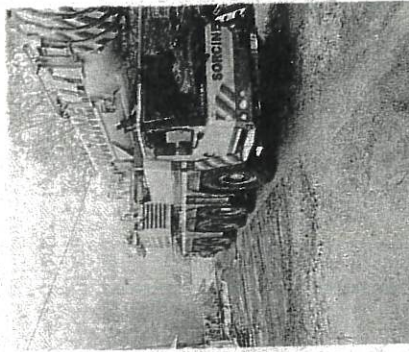
Ca' di Quaiotto, la provinciale riapre a senso unico alternato

SOGLIANO

Conclusa la prima fase del cantiere sulla Sp 11 Sogliano, tra il Km 20 e il Km 20+250, in località Ca' di Quaiotto. Per stamattina è prevista la riapertura al traffico, a senso unico alternato. Potranno transitare moto e

auto, esclusi gli autocarri superiori alle 3,5 tonnellate. Nelle prossime settimane si realizzerà l'armatura in acciaio della soletta portante, ultimo elemento mancante. Entro novembre ci sarà il getto di calcestruzzo ad alta resistenza e poi la completa riapertura della

strada nella seconda decade di dicembre, come previsto dal cronoprogramma dei lavori. «La riapertura della Sp11 è una buona notizia - sottolinea Enzo Lattuca, presidente della Provincia - a senso unico alternato ora la strada è percorribile. L'intervento a Ca' di Quaiotto è uno dei più complessi che abbiamo messo in campo in questa fase della ricostruzione. Ringraziamo i residenti e l'Amministrazione comunale di Sogliano per la grande collaborazione». **G.M.**



La strada provinciale 11

SOGLIANO

Da Morante a Cevoli per la stagione teatrale

Presentati gli appuntamenti per "Prova d'attore"
Tra gli altri Mercadini, Vito, Granata, Balivo, Airaudo

SOGLIANO

Presentata Prova d'Attore, la rassegna che da 26 anni è ospite del Teatro Elisabetta Turrone in cui narrazione teatrale, musica e linguaggi dialettali della tradizione si alternano sulla scena in un teatro minuscolo, con una capienza di appena 120 posti e un palco assai ridotto. Giocoforza protagonisti sono i monologhi.

Si parte sabato 7 dicembre con Roberto Mercadini, in La bellezza delle parole, un monologo sulle storie che parlano del parlarsi. Poi si passa a sabato 11 gennaio con Vito con l'altezza delle lasagne che affronta manie ed eccessi sul cibo. Nel pomeriggio di domenica 2 febbraio arrivano Silvia Gallerano e Alessia Sangiuliani con l'assaggiatrice di Hitler che narra la vita di un personaggio ispirato a Margot Wölk che era stata da giovane un'assaggiatrice di Hitler. Giovedì 20 febbraio Paolo Cevoli in Figli di Troia, in cui affronta viaggi che hanno segnato la storia dell'umanità. Sabato 1 marzo Laura Morante porterà Prime donne. Le figure femminili nell'opera di Giacomo Puccini. Affiancata da Francesca De Blasi, voce soprano, Davide Alogna al violino e An-



Laura Morante e Paolo Cevoli tra i protagonisti al Teatro Turrone

tonello d'Onofrio al pianoforte. Sabato 29 marzo è il turno di La morte. Ovvero il pranzo della domenica. Con Serena Balivo e la Piccola compagnia Dammacco. Altrettanto intimo e commovente sarà l'appuntamento di sabato 12 aprile con Francesca Airaudo che porta in scena l'aragosta, ovvero la vita di una donna anziana. Chiude la rassegna, giovedì 24 aprile, il ritorno di Tindaro Granata, straordinario interprete di Vorrei una voce, struggente spettacolo frutto di un intenso percorso creativo realizzato con le detenute di alta sicurezza della casa circondariale di Messina, nell'ambito del progetto "Il Teatro per Sognare". Il fulcro di questo monologo, costruito

attraverso le canzoni di Mina cantate in playback, è il sogno: perdere la capacità di sognare significa far morire una parte di sé.

Per la campagna abbonamenti i rinnovi fino a domenica 24 novembre con diritto di prelazione del posto. I nuovi abbonamenti dal 25 novembre al 1 dicembre. I prezzi: intero 100 euro, ridotto 9 (over 65, giovani e studenti fino a 24 anni). Biglietti per gli spettacoli: 18 intero, 15 ridotto. Biglietti per i provini 5 euro. Info e prenotazioni: 370 3685093 (ore 16-19 dal lunedì al venerdì e giorno di spettacolo), spettatore@sillaba.org, prevendite on-line: www.liveticket.it

Spettacoli

Cesena

Cultura / Spettacoli / Società

'Prova d'attore' festeggia 26 anni in scena

La stagione del teatro Turrone di Sogliano con otto spettacoli: si parte il 7 dicembre

Otto appuntamenti per celebrare i ventisei anni di Prova d'attore, la rassegna ospite del teatro Turrone di Sogliano. Una stagione - organizzata da Sillaba - ricca di monologhi che spaziano tra narrazione teatrale, musica e linguaggi dialettali. Tra i nomi più attesi Paolo Cevoli, Laura Morante, Vito, Silvia Gallerano e Francesca Airaudo. Si parte il 7 dicembre con Roberto Mercadini, protagonista della "Bellezza delle parole", un discorso sul fare discorsi, una dichiarazione d'amore per le dichiarazioni, un monologo sulle storie che parlano del parlarsi. Si prosegue l'11 gennaio con "L'altezza delle lasagne", il nuovo monologo dell'attore comico Vito, già conduttore di una trasmissione culinaria su Gambero rosso. Al centro della scena le manie e gli eccessi del mondo culinario. Domenica 2 febbraio Silvia Gallerano e

Alessia Sangiuliani indagano la vita di Margot Wölk nello spettacolo "L'assaggiatrice di Hitler", accompagnate dalla musica di Marlene Fuochi. La grande ironia di Paolo Cevoli arriva al Turrone il 20 febbraio, con lo show "Figli di troia". Cevoli racconterà il mitico viaggio di Enea, paragonandolo ad altri viandanti che hanno segnato la storia dell'umanità. Da Colombo a Cappuccetto Rosso, dal principe vichingo Ragnar a suo babbo Luciano, emigrato in Australia negli anni '50. "Le figure femminili nell'opera di Puccini" è il titolo del monologo che Laura Morante porterà in scena il primo marzo. L'attrice, vincitrice

SUL PALCO

Tra i nomi più attesi Paolo Cevoli, Laura Morante, Vito e Francesca Airaudo



Laura Morante sarà protagonista a Sogliano il primo marzo

di un premio David nel 2001, porta in scena e rivisita le grandi storie di Tosca, Manon, Turandot e Butterfly, donne sensibili e sensuali, forti e vitali, spesso inesorabilmente votate al sacrificio. Il 29 marzo è il turno di "La morte, ovvero il pranzo della domenica", con Serena Balivo e la "Piccola compagnia Dammacco". Protagonisti una coppia di anziani e la loro figlia in attesa di doversi salutare per sempre, celebrando la bellezza della vita stessa. La riccionese Francesca Airaudo il 12 aprile porta in sce-

na "L'aragosta", in cui attraverso il dialetto racconta la vita di una donna anziana, mescolando dramma e ironia. Il 24 aprile chiude la stagione Tindaro Granata con "Vorrei una voce", struggente spettacolo con le musiche di Mina cantate in play-back. L'attore ha realizzato l'opera con l'aiuto delle detenute di alta sicurezza della casa circondariale di Messina.

I biglietti per i singoli spettacoli sono disponibili sul sito di Liveness, mentre per la campagna abbonamenti occorre rivolgersi al teatro Turrone.

VALLE RUBICONE

SOGLIANO

Ca' di Quaiotto senza pace Camion si incastra e blocca

Autista ingannato dal navigatore fa ritardare di 5 ore la riapertura con senso unico alternato: è stato necessario l'arrivo di una maxi gru

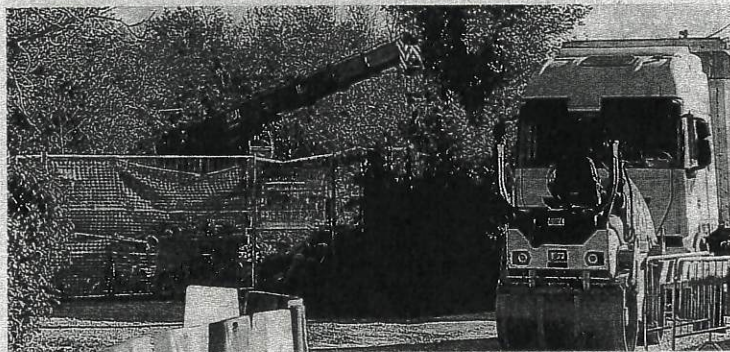
SOGLIANO

GIORGIO MAGNANI

Ca' di Quaiotto, camion incastrato e riapertura a senso unico alternato posticipata di 5 ore. Non c'è pace per la strada provinciale 11 Sogliano, tra il Km 20 ed il Km 20+250, in località Ca' di Quaiotto. Dopo la frana per il maltempo del maggio 2023, il cantiere era stato aperto la scorsa estate, con la Provincia di Forlì-Cesena che aveva ventilato la possibilità di tempi rapidi e comunque anticipati rispetto a quelli standard di contratto e al cronoprogramma che queste opere obbligano a fare.

Ma poi è accaduto di tutto. Prima l'inattesa mancanza di materiale edile ad hoc che ha fermato i lavori, poi la sospensione delle opere per alcune settimane per le ferie agostane, quindi la ripresa dei lavori, ma il maltempo ha ritardato l'effettuazione dei lavori di altre settimane.

Già alla prima chiusura totale della strada a luglio c'è stato un sit-in di decine di residenti che protestavano. Poi ci sono



La gru che prova a liberare il camion a Ca' di Quaiotto

stati i forti disagi in gran parte del territorio interessato, con i residenti che dovevano fare lunghi di svariati chilometri, alcune aziende penalizzate nella loro attività, studenti costretti ad alzarsi molto prima al mattino per percorsi alternativi e più lunghi delle corriere.

Conclusa la prima fase del cantiere, era attesa per ieri mattina la riapertura al traffico, a senso unico alternato, con l'accortezza che però al mo-

mento possono transitare solo moto e auto, esclusi gli autocarri superiori alle 3,5 tonnellate.

Ma l'autista cesenate di un camion, che venerdì pomeriggio tardi, a suo dire ingannato dal navigatore, si è infilato nel cantiere e si è incastrato sulla strada che doveva essere riaperta. È stato quindi necessario rintracciare una maxi gru che togliesse il grosso mezzo da quella scomoda posizione.

I residenti della zona riferi-

scono che solo verso le ore 14 di ieri la viabilità è stata aperta, con 5 ore di ritardo su quanto previsto.

Nelle prossime settimane i lavori continueranno e verrà realizzata l'armatura in acciaio della soletta portante, ultimo elemento mancante. Entro novembre ci sarà il getto di calcestruzzo ad alta resistenza e poi la completa riapertura della strada nella seconda decade di dicembre.

Fiera del formaggio di fossa Oggi la prima delle tre domeniche

Non solo prodotti tipici ed enogastronomia ma anche molti tipi di intrattenimento

SOGLIANO

Al via la 49ª Fiera del formaggio di Fossa di Sogliano dop. Il borgo collinare accoglierà visitatori e appassionati della buona tavola. La fiera animerà le piazze e i vicoli del centro storico, sia oggi che le domeniche del 24 novembre e del 1° dicembre. Oltre al rinomato formaggio la fiera è l'occasione ideale per acquistare anche altri prodotti tipici soglianesi come il Savòr, la Saba, le teglie in argilla di Montetiffi, miele, salumi e altro. Ci saranno anche altre eccellenze enogastronomiche provenienti da altre regioni d'Italia. Per il terzo anno ci saranno i "5 Ristoranti



I ristoranti riscaldati in piazza

in piazza" che propongono 5 menù a base di formaggio di Fossa e non solo, nell'ampia area riscaldata e al coperto nella piazza principale.

Dalle 9 alle 20 largo al mercato dei prodotti tipici e del formaggio di Fossa. In via Piave c'è la sala giochi analogica a cura di Laboratorio Marcone, in via XX Settembre, laboratori gratuiti con

artigiani e maestri d'arte, al teatro Turrone "Ricordi di un anno insieme", una mostra dell'Associazione Fotografica Soglianesa. Da visitare il presepe di Gianluca e Annalisa Gei e l'ex scuola Pascoli il "Planetario itinerante". C'è anche un mostra astronomica "Dalle Fosse alle Stelle" e visite guidate gratuite "La poesia dei luoghi" (con prenotazione obbligatoria), musica itinerante con la Banda di Sarsina e visite gratuite con interprete Lis "La poesia dei luoghi". Dalle 11 alle 18 c'è anche "E Zir dal Fosi" presso le fosse del centro storico.

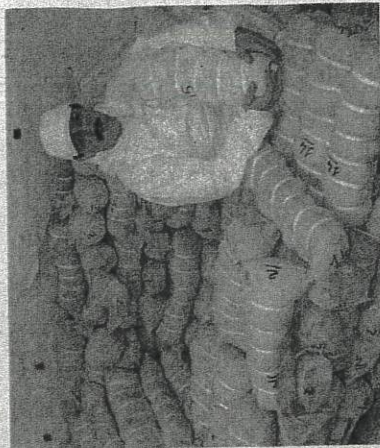
«La fiera del Fossa vedrà un intero borgo proporre gastronomia e prodotti tipici - sottolinea la sindaca di Sogliano, Tania Bocchini - ma anche musei, mostre e laboratori per tutti i gusti».

G.M.

“Il fossa sarà una prelibatezza”

A Sogliano sono state scoperte le fosse ed è già aria di festa perché il formaggio, dai primi assaggi, è ottimo. Merito dell'estate torrida e delle ultime piogge che hanno "dato al prodotto più aroma", dicono i proprietari delle 'buche'. Oltre 3.000 i quintali tornati in superficie, con un forte aumento rispetto agli anni passati: sono stati tanti i privati che hanno portato quattro o cinque forme proprie per le scorte invernali. Proprio come accadeva in precedenza. L'arrivo del Covid aveva fermato questa tradizione che oggi è ripresa. Delle quattro fosse malatestiane ne rimane una da aprire: avverrà il prossimo 25 novembre, giorno di Santa Caterina, giusto per mantenere la tradizione. Intanto la 49ª edizione della fiera del fossa, organizzata dalla Pro Loco e dall'Amministrazione comunale, è pronta a tagliare il nastro: gli appuntamenti sono per domenica 17 e domenica 24

novembre e il primo dicembre. *"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"* - confermano i fratelli Mario e Marco Pellegrini titolari di diverse 'buche'. *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 asse-*



gnato nel gennaio 2010 e siamo entrati anche nel Gambero Rosso fra i prodotti top italiani". L'estate torrida ha però fatto perdere circa il 15-16% del peso alle forme. Torna comunque a volare anche il busir'ess del fossa che negli ultimi tempi era diminuito. Quest'anno avrà un'impennata: dovrebbe attestarsi sui 3 milioni, ancora lontani però dai 6 milioni dei tempi d'oro, una decina di anni fa, quando fu vero e proprio boom del formaggio di Sogliano.