



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 18 al 24 Novembre 2024

SOGLIANO

Un avvio da record per la fiera del formaggio di fossa

Tanti visitatori anche da lontano e infossatori presi d'assalto
La sindaca: «Si punta su autenticità, convivialità e tradizione»

**SOGLIANO
GIORGIO MAGNANI**

Boom di visitatori nel primo dei tre weekend dedicati al formaggio di fossa. Una domenica coi fiocchi per affluenza di visitatori alla 49ª Fiera. L'Amministrazione comunale parla di «record di presenze».

La Fiera offre anche quest'anno un'ampia gamma di attività e opportunità, tra cui lo stand dei "5 Ristoranti in piazza", le degustazioni guidate di "E' zir dal fosi", vari laboratori artigianali, intrattenimenti musicali in sede fissa o itinerante, mostre culturali, musei aperti. Un insieme che crea un contesto vivace e coinvolgente, adatto per tutte le età e per tutti i gusti. Lo stand in piazza ha visto cinque ristoratori locali lavorare a pieno. Lungo le strade esposti anche altri prodotti tipici, come il Savor di Montegelli, il miele, i vini, i salumi, gli agrumi e la frutta di stagione. Poco fuori dal centro anche un'area mercatale, mentre in centro c'era anche un'intera strada dedicata ai giochi di una volta.

Le sedi degli infossatori sono state prese d'assalto dai visitatori che hanno comprato a piene mani. Vari gli stand posti direttamente sulla strada, davanti alle varie Fosse per essere più vicini ai visitatori: «È stata una domenica speciale come numero di acquirenti - dicono in coro i titolari delle Fosse - fin dalla mattina siamo stati presi d'assalto da visitatori arrivati da ogni dove, alcuni anche da luoghi molto lontani».

«La nostra regione vanta la



Tanta gente alla prima domenica della fiera del formaggio di fossa

più alta concentrazione di prodotti Dop e Igp in Europa - afferma la sindaca di Sogliano, Tania Bocchini - con 44 denominazioni che sono la punta di diamante della nostra tradizione agroalimentare. Il formaggio di Fossa dop di Sogliano al Rubicone è una di queste eccellenze e oggi ha una Fiera alla sua altezza. Una fiera qualificata, che punta su autenticità, convivialità e tradizione. Voglio innanzitutto ringraziare la Pro Loco, che ha svolto un lavoro straordinario nell'organizzazione di questa fiera, e

tutte le associazioni, gli artigiani e gli esercenti locali che hanno collaborato con entusiasmo e dedizione. Si è svolta anche una visita guidata per non udenti in collaborazione con Ens Cesena ente nazionale sordi. In via Ugo La Malfa grazie al lavoro del nostro ufficio turistico in collaborazione con Visit Romagna abbiamo avuto 40 camper, diversi pullman tra cui uno dalla Germania e abbiamo registrato senz'altro un record di presenze per questa prima domenica».

CESENA
Cronaca

L'oro di Sogliano File già in mattinata In migliaia alla fiera del Formaggio di Fossa

Viaggio culinario tra le proposte di cinque ristoranti, percorsi di degustazione nelle antiche fosse del centro con vino abbinato
La sindaca Bocchini: «E ora rilanciamo nelle prossime due domeniche»

di **Ermanno Pasolini**

In migliaia di persone alla prima domenica della 49esima edizione del Formaggio di Fossa dopo di Sogliano al Rubicone. Molti, anche dalla Lombardia, sono arrivati fin dalle prime ore della mattina 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. La 49esima fiera è stata preparata dalla Pro Loco in collaborazione con l'Amministrazione Comunale. Il prezzo del pecorino consigliato è di 29 euro al chilogrammo. Vaccino e misto va dai 27 euro in poi. Federico Brandinelli, presidente della Pro Loco, è rimasto contento per il grande afflusso nei locali della Pro Loco con lunghe fila fino ad oltre le 14, per gustare le prelibate pietanze a base di formaggio di fossa.

«Ben fatto - ha commentato -. Un grande lavoro è stato intrapreso dal Comune, dai volontari della Pro Loco di Sogliano al Rubicone, dall'ufficio turistico e



da tutti coloro che hanno speso parte del loro tempo nell'allestire questa storica fiera. In piazza Matteotti sono presenti 5 ristoranti che ci accompagnano: in questo viaggio culinario alla scoperta dei nostri prodotti e dell'oro di Sogliano, il Formaggio di Fossa. Inoltre, ci sono percorsi di degustazione presso le storiche Fosse del centro, nei quali si possono assaporare i nostri prodotti accompagnati da vini importanti».

Soddisfazione è stata espressa anche dalla sindaca Tania Boc-

chini: «Siamo felici di vedere ancora le strade del centro storico riempirsi 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 qui 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, nei negozi di Sogliano e presso gli infossatori



Dentro le fosse dell'oro di Sogliano. A sinistra, la sindaca Tania Bocchini

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, giorno della 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 e fino a 50 anni fa c'erano solo i tanti contadini del vasto territorio di Sog-

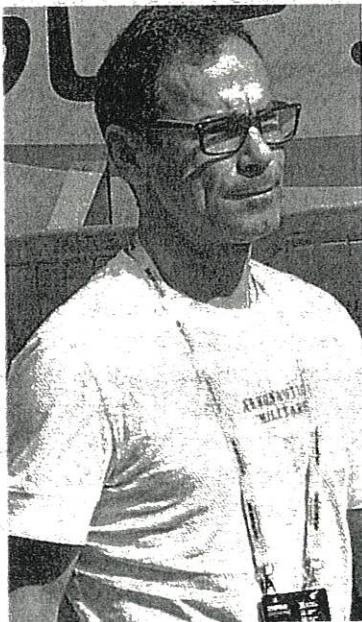
no di oltre 92 mq con 13.500 abitanti, scesi ai 3.200 di oggi, che portavano nelle fosse i formaggi di famiglia a stagionare. Conclude la sindaca Tania Bocchini: «Solo una fossa è rimasta chiusa e verrà aperta nel pomeriggio del 25 novembre per mantenere viva la tradizione. Inoltre grazie al lavoro del nostro ufficio turistico in collaborazione con Visit Romagna quest'anno abbiamo la presenza di decine di camper da tutta Italia che sono arrivati per la fiera, per visitare i nostri musei e le bellezze di Sogliano al Rubicone».

Valle del Rubicone

Sport in Fossa a Sogliano contro la violenza di genere

Venerdì 29 novembre la cena-spettacolo: tra i campioni gli ex ciclisti Ballan, Cassani, la plurimediagliata mondiale Procida e la triathleta Ironman Fior

Venerdì 29 novembre, alle 20.30, a Sogliano, piazza Matteotti si trasformerà in un punto di incontro tra cucina, sport e solidarietà, con «Sport in Fossa», un evento unico nel suo genere. Sarà una cena-spettacolo che unirà i sapori della tradizione romagnola con le storie di campioni dello sport italiano, offrendo una serata all'insegna del gusto, della condivisione e dell'impegno sociale contro la violenza di genere. La serata vedrà la partecipazione di grandi nomi dello sport, tra cui Alessandro Ballan, ex ciclista campione del mondo di ciclismo su strada, Angela Procida, campionessa del mondo ed europea di nuoto paralimpico, plurimediagliata mondiale nonché medaglia di bronzo alle Paraolimpiadi, Davide Cassani, ex ciclista e commentatore televisivo, Stefano Baldini, campione olimpico di maratona, Elena Casiraghi, dell'Equipe Enervit e DeeJay Training Center by Radio DeeJay, specialista in nutrizione e benessere, Alessandra Fior, triathleta Ironman e brand ambassador, Elli Vignudelli, pilota Civ e influencer, Domenico Pozzovivo, ciclista professionista e Paolo Alberati, ex ciclista, preparatore atletico, giornalista e scrittore. Questi atleti non solo porteranno la loro esperienza, ma daran-



Davide Cassani

no vita a un racconto corale di successi, sacrifici e resilienza. Dice Alessandra Fior, triathleta Ironman: «Siamo felici di sostenere una causa tanto significativa. Lo sport insegna a non mollare mai e a lavorare insieme per superare le difficoltà, valori che trovano perfetta espressione in un evento come Sport in Fossa. Questa serata rappresenta un passo concreto per aiutare le associazioni locali nella lotta contro la violenza di genere. È un onore poter contribuire, anche se solo in piccola parte, a una

causa così importante per la nostra comunità». L'iniziativa, organizzata dalla Pro Loco Sogliano e dal Comune, in collaborazione con l'Osteria Tera di Gianmarco Casadei, vincitore lo scorso anno del premio Miglior Giovane d'Italia Vittorio Fusari, istituito dalla Guida Osterie d'Italia di Slow food editore e Nutri la tua passione di Alessandro Gardini, mira a sensibilizzare il pubblico attraverso una serata di riflessione e contributo sociale.

La cena sarà guidata da momenti interattivi di nutrizione e cucina, intervallati dalle testimonianze degli atleti, condotta da Marco Corona e Fabio Caldari. Anche l'assessore allo sport Gianfranco Bernucci ha voluto evidenziare l'importanza dell'evento: «Sport in Fossa è molto più di una cena: è un esempio di come lo sport possa diventare strumento di cambiamento sociale. È un'occasione in cui la nostra comunità si riunisce non solo per incontrare i campioni, ma per condividere valori fondamentali come la solidarietà, il rispetto e l'impegno contro la violenza di genere». Parte del ricavato andrà a Women in Run Cesena Asd, allo Sportello Antiviolenza Alba e all'Osservatorio sulla violenza e le discriminazioni. Prenotazione obbligatoria su Eventbrite.

Ermanno Pasolini

Quattro giorni di eventi al via contro la violenza alle donne

La giornata Internazionale di lunedì preceduta da tante manifestazioni

CESENA

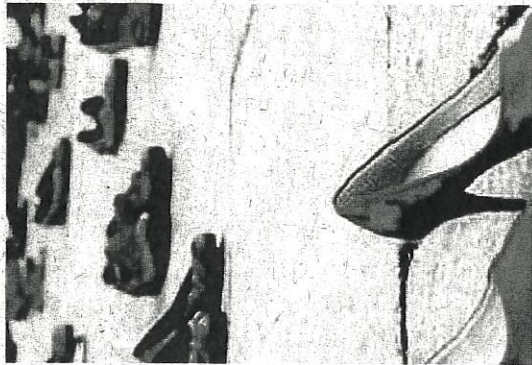
Fondazione Onda, in occasione della Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, che si celebra il 25 novembre, lancia la 4ª edizione dell'Open Week, con l'obiettivo di incoraggiare le donne vittime di violenza a rompere il silenzio e avvicinarle alla rete di servizi anti violenza. Anche l'Ausl della Romagna aderisce alla settimana contro la violenza di genere proponendo un programma di sensibilizzazione. Durante la settimana, in tutti gli ospedali i volontari dell'associazione ArtinCounseling saranno presenti coi banchetti informativi dove sarà possibile adottare la bambola di pezza per contribuire al progetto aziendale di raccolta fondi "Well-Fare: rete per le donne".

Tanti e variegati gli eventi nel censate durante la settimana.

Cesena

Venerdì 22 novembre alle 12 si svolgerà la cerimonia di inaugurazione della "Stanza Rosa" per

l'accoglienza della donna vittima di violenza presso la Sala Smile del reparto Ostetricia e Ginecologia, 5° piano del Bufalini. Dalle 14:30 a palazzo del Ridotto un seminario dal titolo: "Riconoscere il sessismo e la violenza di genere: nuove prospettive e azioni concrete per la scuola e la comunità". Dalle 19 al Well done di piazza della Libertà l'evento Associazione Italiana Sommelier: "La violenza non beve: i falsi miti su donne e vino". Sabato 23 alle 9 al Cinema Astra il Gruppo Consorti del Rotary di Cesena offre la proiezione del film "Io e il secco" agli studenti del liceo "Righi". Saranno presenti per dialogare coi ragazzi Mirella Montemurro (psicoanalista Spi) e il regista Gianluca Santoni. Dalle 10 in centro (Barriera e piazza Almerici) esposizione di banchetti e gazebo informativi e di sensibilizzazione contro la violenza sulle donne e in piazza Giovanni Paolo II installazione della rete delle bambole, con possibilità di adozione tramite una donazione a favore del progetto "Well-Fare: rete per le donne".



Un allestimento contro la violenza

ne". Progetto che sarà portato anche nella Club House del Marzulli dalle 17:15 in occasione del match tra Cesena e Reggina.

Alle ore 16 in biblioteca Malatestiana a cura di Fidapa e Ass. Olim Flaminia: "Paolo e Francesca amanti per l'eternità". Un caso di delitto d'onore tra passato e presente.

Domenica 24 dalle ore 9:30 scatta la WIRun 2024 con partenza dal Club Ippodromo. Dalle ore 18 al Bonci "Piacere, denaro!" conferenza spettacolo di e con Azzurra Rinaldi e Antonel-

la Questa.

Lunedì 25 novembre dalle 10 al Bufalini, banchetto di sensibilizzazione vicino all'installazione della rete delle bambole ed alle 11 alla Sala Suzzi conferenza di presentazione progetto "Kit rosa" per la donna vittima di violenza che accede al Pronto Soccorso.

Cesenatico

A Cesenatico lunedì 25 alle ore 10:30 inaugurazione "Stanza Rosa" nella caserma dei carabinieri. Alle 20:30 camminata solidale a cura dell'assessorato Pari Opportunità con partenza dal Museo della Marineria e preceduta dalla proiezione del docu-film "Ricordare il domani".

Gatteo

Domenica 24 alle ore 16 al parco XXV Aprile inaugura il Giardino dei diritti e dell'inclusività; alle 16 all'Oratorio di San Rocco reading di "VoceVersa".

Longiano e Gambettola

Domenica 24 dalle 9 "Ma che genere": camminata organizzata da Voce Amaranato con partenza dall'azienda Apofruit e arrivo in piazza Pertini a Gambettola. Lunedì alle 21 al Teatro comunale di Gambettola le registe Cateri-

na Salvadori e Vera Munzi presenteranno il cortometraggio Anemos.

Sogliano

Sabato 23 alle 10 in Biblioteca Comunale letture animate per bambini di Voce Amaranato.

Savignano

Lunedì 25 alle 11 al Teatro Moderno "Ti ho amato da... morire. Voci di donne", mattinata di letture ispirate al libro "Ferite a morte" di Serena Dandini, con accompagnamento musicale. Dalle 20 in Sala Allende "Scarpette Rosse" serata dedicata alla donna all'insegna del teatro, della musica, della poesia e della pittura a cura di Associazione il Richiamo.

Mercato Saraceno

Sabato 23 alle 21 al teatro Dolcini di Mercato Saraceno, spettacolo "Le baccanti", promosso dall'Associazione Quinte Dimensioni Aps.

Sarsina

Lunedì 25 dalle ore 10 giornata organizzata in collaborazione con Centro Donna Cesena, Scuole medie Sarsina e Consulte Donne Sarsina. Apertura ore 10 con saluto dell'assessore Pari Opportunità Maria Vittoria Cesaretti, introduzione Elsa Angelesani (Consulta Donne) con presentazione laboratorio uncinetto a seguire presentazione Centro Donna a cura di Ely Maltoni. Chiusura laboratorio Centro Donna presso scuole superiori Itr Marconi con Assessora Elsa Angela Cangini.

Valle del Rubicone

L'oro di Sogliano brilla nel weekend

Domani e domenica torna l'appuntamento con la Fiera del formaggio di fossa: tutto il programma

di **Ermanno Pasolini**

Dopo l'exploit di domenica scorsa con migliaia di persone, tre chilometri di auto parcheggiate a mare e a monte del paese, domani e domenica ci sarà il secondo appuntamento con la fiera del formaggio di fossa. L'attesa più grande è per lunedì quando verrà scoperchiata l'ultima fossa di Brandinelli. Il programma. Domani dalle 15 alle 18.30 musei aperti. Alle 17 in piazza Matteotti: «5 Ristoranti in Piazza»: cinque ristoranti soglianesi propongono menù a base di Formaggio di Fossa e non solo, in area coperta riscaldata. In concerto Brillanti Sparsi + Molleggiati. Domenica dalle 9 alle 20 mercato d'ecellenze di prodotti tipici e Formaggio di Fossa di Sogliano Dop. Dalle 9 alle 20 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 Turrone: «Ricordi di un anno insieme», mostra a cura dell'associazione Fotografica



Il formaggio mentre viene tolto dalle fosse Brandinelli

Pro.Loco. Dalle 11 alle 22 in piazza Matteotti «5 Ristoranti in Piazza»: cinque ristoranti soglianesi propongono menù a base di Formaggio di Fossa e non solo, in area coperta riscaldata. Dalle 17 alle 20.30 nel Giardino del Palazzo della Cultura: FossaGarden, musica live e selezione di birre artigianali a cura di: La Fossa del Luppulo Aps.

Lunedì verrà scoperchiata l'ultima fossa presso le Fosse Brandinelli in via XX Settembre 2/B, lungo le mura. Anticamente le fosse venivano scoperchiate il 25 novembre, festa di Santa Caterina, a Sogliano al Rubicone ce n'erano quattro, di epoca malatestiana, la fiera durava un solo giorno e in piazza si vendeva di tutto, soprattutto pollame e bestiame. E si portavano anche le vacche col drappo rosso per il mercato che durava dalla mattina alla sera. Le osterie, che oggi non esistono più, erano pieghe: si beveva vino e si mangiavano pesce fritto nel cartoccio e porchetta. Ogni contadino andava a prendere i 4-5 formaggi messi nelle fosse a Ferragosto e veniva pagata una piccola quota a libbra.

Soglianesi. Dalle 9 alle 19 in piazza Mazzini: Temporary Shop «Artigianato & Souvenirs» manifatti artigianali, artistici e prodotti tipici locali; in piazza Garibaldi, nell'Oratorio S. Francesco di Paola: «In cammino verso Sogliano» - presepe di Gianluca Gei Gianluca e Annalisa. Dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.30 in piazza Matteotti ex Scuola Pascoli: Planetario itinerante con spettacoli ogni mezzogiorno (piano terra). Mostra astronomica e astronautica «Dalle Fosse alle Stelle» (primo piano). Dalle 9.30 alle 15: visite guidate gratuite «La poesia dei luoghi», prenotazione obbligatoria. Dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 17 musica itinerante con I Pasquarol della Piopa. Dalle 11 alle 18 E' Zir dal Fosi: percorso di degustazione a base di formaggio di fossa e vini di Romagna presso le fosse del centro storico. Dalle 11 alle 15.30 in piazza Matteotti piano-ristoro presso i locali della

SOGLIANO

Il Fossa attira gente da lontano e anche una fabbra spagnola

Secondo fine settimana per la Fiera dove si incontrano tanti visitatori che arrivano anche da fuori regione

SOGLIANO

GIORGIO MAGNANI

Nel borgo sono arrivati buongustai da tutta Italia e anche una fabbra dalla Spagna. La prima domenica dedicata al formaggio di Fossa ha visto una marea di visitatori ed è già tempo del secondo dei tre week-end dedicati a questa eccellenza.

Visitatori da molto lontano

Fioccano anche incontri sorprendenti legati alla kermesse. In piazza Matteotti è all'opera il maestro fabbro Davide Caprili con una aiutante arrivata da lontano: «Mi chiamo Paz Prieto - afferma in un italiano "spagnolescante" la giovane allieva - e abito in Galizia. Ho sempre sognato di fare il mestiere del fabbro artistico. Quando mi sono guardata attorno, alcuni amici fabbri della Catalogna mi hanno detto che quelli bravi in Europa sono pochi. Quindi mi hanno dato i riferimenti di Caprili, che era stato da loro negli anni scorsi e considerano un grande maestro. Così l'ho chiamato a telefono e gentilmente si è detto disponibile sia a insegnarmi che a ospitarmi in Romagna. E mi chiestro

di salire con lui a Sogliano, almeno alla prima domenica del Fossa, dove non poteva mancare. Quindi eccomi qua».

Alle Antiche Fosse è arrivata una comitiva da Comelico Superiore, in provincia di Belluno. «Abbiamo fatto quasi 400 chilometri per arrivare a Sogliano - racconta Barbara Ordanini - Abitiamo sul confine con l'Austria, a Comelico è nato mio marito, ma io ho origini riminesi. Quando ho visto su Internet che a Sogliano c'era la Fiera, non ho resistito e mi sono detta "devo esserci". Mi hanno accompagnato mio marito Alfredo Sacco e alcuni amici bellunesi, che sono arrivati a Sogliano per la prima volta. Siamo rimasti affascinati dal racconto di Francesco Rossini, delle Antiche Fosse, che ci ha accolto con grande affabilità e ci ha spiegato le origini malatestiane del procedimento dell'infossatura, accompagnandoci in un viaggio nei sapori che ci ha entusiasmato».

Claudio Cortelloni abita a Sesto Fiorentino e con la moglie Maria Galati era già venuto a Sogliano. «Una tappa fissa sono le Fosse Brandinelli, dove da Marino e Silvano ho imparato ad apprezzare mol-



In alto, visitatori alle Antiche Fosse arrivati da Belluno. Sotto, la fabbra spagnola giunta a imparare il mestiere da Caprili e un amante del Fossa venuto da Firenze

to il formaggio di Fossa - afferma soddisfatto - e quest'anno ho scoperto la delizia di un altro abbinamento: il Fossa gustato con una birra artigianale. Amo come fanno il formaggio a Sogliano, ne acquisterò un scorta adeguata».

Altri 2 giorni da leccarsi i baffi
Oggi pomeriggio, dalle 15 alle 18.30, saranno aperti i musei permanenti e anche i "5 Ristoranti in piazza", che propongono menù a base di formag-

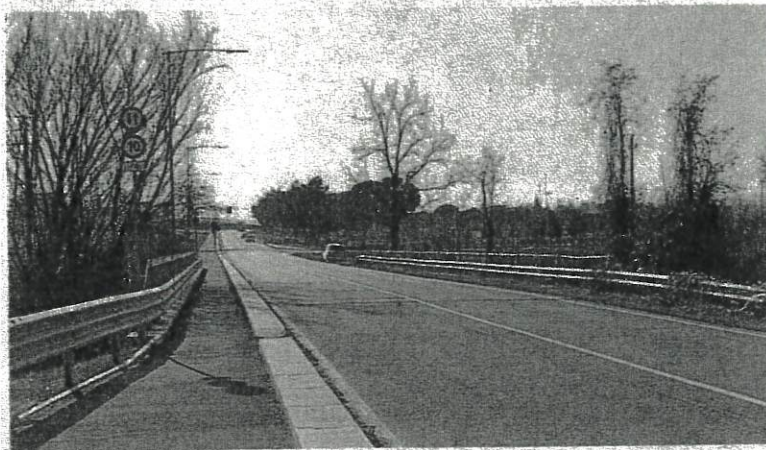
gio di Fossa e non solo, in un'area coperta riscaldata. In concerto ci saranno Brilanti Sparsi più Molleggiati.

Domani eventi no-stop, dalle 9 alle 20, con mercato di prodotti tipici e Fossa. Laboratori Marcone con giochi in via Piave, mostre a iosa, musei aperti, esposizione di manufatti artigianali, presepi, planetario alle ex scuole "Pascoli", musica itinerante de "I Pasquarul d'la Piopa", "E' zir dal Fosi" e tanto altro.

Valle del Rubicone

Sogliano

Ponte sulla SP 11, via alla gara per i lavori di messa in sicurezza



Sarà messo in sicurezza il ponte sulla Strada provinciale 11 'Sogliano' nel territorio di Savignano sul Rubicone. La Provincia di Forlì-Cesena ha avviato la procedura di gara per individuare la ditta a cui affidare la realizzazione dei lavori di messa in sicurezza e manutenzione straordinaria del ponte. L'avviso esplorativo per selezionare gli operatori economici da invitare alla procedura di gara scade mercoledì 27 novembre, poi seguiranno le successive fasi per individuare la ditta che gestirà i lavori. Il progetto prevede i lavori di manutenzione straordinaria per il ripristino dei calcestruzzi del ponte e la sostituzione delle barriere di sicurezza presenti sul lato opposto alla pista ciclopedonale, la predisposizione di un adeguato sistema di allontanamento delle acque di piattaforma e il rifacimento dei giunti di dilatazione della sottopavimentazione e del manto di usura.

L'investimento complessivo è di 428.211,07 euro ed è finanziato con un contributo del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti. La durata dei lavori è prevista in 180 giorni dalla consegna dei lavori, che avverrà nella prossima primavera. Dice Sara Bartolini, sindaca di Roncofreddo e consigliera provinciale alla viabilità: «Oltre alla ricostruzione post alluvione e alla manutenzione delle strade, un altro filone importante è la messa in sicurezza dei ponti sulle strade provinciali, all'interno del quale c'è la messa in sicurezza del ponte sulla SP 11, in via della Resistenza a Savignano vicino allo stadio Capanni e al centro sportivo Seven. È un intervento importante per la strategicità della strada che collega la via Emilia con i comuni collinari, la Fondovalle Rubicone e l'argine del fiume Rubicone».

e. p.

Valle del Rubicone



Gianluca Casadei mostra orgoglioso la versione salata del panettone con pere IGP Romagna macerate nel Sangiovese, squacquerone e formaggio di fossa

Il panettone diventa salato col formaggio di fossa

Il pasticcere gambettolese Gianluca Casadei lo ha presentato in Campania

Il tradizionale panettone milanese con canditi e uvetta sta trovando sempre più versioni lasciando spazio alla fantasia. Gianluca Casadei, pasticcere gambettolese, ne propone sei in versione dolce, con prevalenza di ingredienti romagnoli (tra i quali l'armellina, il seme dell'albicocca che un tempo veniva utilizzato al posto delle mandor-

le) e per confezionarli usa tele stampate e una confezione imprevorita dalla riproduzione di un'opera del pittore cesenate Romano Buratti.

Ma la fantasia di Gianluca Casadei non conosce limiti e in occasione del 35° anno di attività della pasticceria di Gambettola, propone anche il panettone salato, con ingredienti che valorizzano il nostro territorio: pere IGP Romagna macerate nel Sangiovese al posto dei canditi, squacquerone al posto del bur-

ro e l'aggiunta del formaggio di fossa di Sogliano al Rubicone. Lo ha presentato due mesi fa a Castellammare di Stabia, in provincia di Napoli, alla manifestazione 'I dolci lievitati regionali a lievito madre fresco' organizzata dall'Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, ottenendo un grande successo. Gianluca Casadei, infatti, è un acceso sostenitore dell'uso del lievito madre che, assicura, «garantisce una maggiore naturalezza ai prodotti».

pa.mo.

Rubicone

SOGLIANO AL RUBICONE

Formaggio, 5 medaglie vinte a livello mondiale

Fosse Brandinelli premiate a Viseu in Portogallo e oggi di nuovo tra i protagonisti alla Fiera del Fossa

SOGLIANO

GIORGIO MAGNANI

Fosse Brandinelli vince cinque medaglie in Portogallo. Si è da poco conclusa la 36ª edizione del World Cheese Awards, a Viseu, in Portogallo, il prestigioso concorso internazionale che proclama vincitori dei migliori formaggi.

Concorso top per formaggi

Una giuria con 240 esperti di 40 nazioni diverse ha valutato ogni singolo formaggio. Quest'anno c'erano ben 4.786 formaggi in gara, provenienti da 47 Paesi, da giudicarne l'aspetto, la consistenza, l'aroma e il sapore. Fosse Brandinelli Srl, che stagiona da anni i suoi formaggi nelle antiche fosse malatestiane all'interno delle antiche mura del castello di Sogliano e punta sempre alla qualità, si conferma uno dei produttori più apprezzati al mondo, ottenendo 5 medaglie al World Cheese Award 2024.

Il "Cremoso" un pecorino, a pasta cremosa e sapore di Fossa, ha ottenuto la medaglia d'oro. Il "Formaggio di Fossa di Sogliano dop" di Fossa Brandinelli ha ricevuto la medaglia d'argento, formaggio nato qualche anno fa dalla collaborazione di Fosse Brandinelli e la Centrale del latte di Cesena



Silvano Brandinelli

che ne cura la caseificazione. Poi tre medaglie di bronzo: al "CaFFiero", formaggio vaccino di malga poi infossato e conosciuto dagli appassionati di formaggi. Le altre due medaglie di bronzo sono state assegnate al "Pecorino delle Fosse Brandinelli", e al nuovo nato "Buffo", novità delle Fosse Brandinelli che in anteprima è stato inviato al World Cheese Award 2024, ma che gli amanti dovranno attendere fino ad ottobre 2025 per assaggiarlo.

La soddisfazione

Premiate la meticolosità di ricerca e produzione di Marino e Silvano Brandinelli, padre e fi-

glio, con formaggi diversi tra loro ma che esaltano la stagionatura anaerobica nelle fosse di arenaria. «Siamo molto contenti che siano arrivati queste medaglie - dice Marino Brandinelli - attestano la qualità dei nostri formaggi e la passione che tutti i giorni ci mettiamo. Condividiamo il merito dei premi con tutta la squadra di Fosse Brandinelli che da anni ci aiuta, con cuore ed esperienza, nel migliorare ogni singolo passaggio della produzione dei nostri prodotti. Quest'anno poi organizziamo nella sala principale delle degustazioni gratuite dei nostri formaggi in abbinamenti con vini di Fattoria Zerbina di Faenza o alle birre artigianali del birrifico Mazapegul di Civitella di Romagna».

Fiera alla seconda tornata

Oggi Sogliano si mette ancora in mostra con la 49ª Fiera del Fossa che attira gli amanti dei formaggi, dalle ore 9 alle 20. Da scoprire non solo il Fossa ma anche tanti altri prodotti tipici, con attrazioni come mostre, musica ed eventi. Domani poi, è il giorno della patrona Santa Cartina, e sarà la tradizionale apertura delle fosse, proprio presso le fosse Brandinelli.

SOGLIANO

Modello virtuoso

Un modello virtuoso di economia circolare con una capacità di gestione di 300.000 tonnellate di rifiuti all'anno, che producono 35 milioni di kWh di energia rinnovabile, derivante da biogas e fotovoltaico, restituendo materiali ed energia al mercato e riducendo così l'impatto ambientale. Il polo di Ginestreto ha catturato anche quest'anno le attenzioni di 'Ecomondo', la fiera europea di riferimento per l'innovazione tecnologica nel settore ambientale. Naturalmente in primo piano c'è stata la Sogliano Ambiente. *"Essere presenti a Ecomondo significa portare avanti il nostro impegno per una comunità più verde e sostenibile. - dice la sindaca Tania Bocchini (nella foto) - Siamo fieri di rappresentare un territorio che guarda al futuro e che ogni giorno lavora per coniugare innovazione e rispetto per l'ambiente. Con 11 certificazioni di qualità ambientale e un'attenzione costante all'innovazione, Sogliano Ambiente continua a dimostrare come le comunità locali possano fare la differenza nel panorama della sostenibilità, offrendo soluzioni concrete e virtuose".*

