



# **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](mailto:segreteria@comune.sogliano.fc.it)

**RASSEGNA STAMPA**  
**Dal 22 al 28 Novembre 2021**

# Valle del Rubicone

## Molto gustoso il primo round del Fossa

**SOGLIANO**

La prima domenica della quarantaseiesima edizione del Formaggio di fossa dop di Sogliano ha portato migliaia di persone grazie anche alla giornata di sole. Molti, anche dalla Lombardia, sono arrivati prima delle 11 per accaparrarsi il tipico e unico prodotto, in vendita nelle casette tipiche dei mercatini di Natale 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 dalla Pro Loco è di 25 euro al chilogrammo. Vaccino e misto a 23 e 24 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: «È il mio primo anno come presidente della Pro Loco e quest'anno abbiamo avuto di nuovo la possibilità di presentare la fiera del fossa dopo un anno e mezzo di pandemia. Sono contento perché in tanti amano Sogliano e il suo formaggio di fossa dop. Ringrazio i molti volontari, dai giovani ai pensionati, che stanno lavorando con passione per la buona riuscita della fiera».

**Soddisfatta** anche la sindaca Tania Bocchini: «Dopo la pausa forzata della pandemia, 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 tutti i ristoratori del territorio si trasferiscono in centro per servire le loro pietanze condite con il fossa».

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 ristoratori di mezzo mondo, dalla Russia al Giappone, dai Paesi Europei agli Emirati Arabi. Giovedì alle 10 a Sogliano presso le fosse Brandinelli ci sarà la tradizionale apertura dell'ultima fossa per mantenere l'antica tradizione che fino a 50 anni fa voleva che il formaggio venisse estratto dalle fosse il 25 novembre, giorno di Santa Caterina d'Alessandria.

V  
S  
-  
C  
d  
-  
S  
s  
v  
q  
n  
f  
r  
s  
t  
c  
t  
P  
n  
t  
n  
t  
t  
d  
d  
il  
d  
s  
c  
g  
t  
g  
t  
a  
-  
C  
I  
I  
C  
C  
a  
-  
S  
-  
Il  
v  
d  
p  
n  
s  
n  
d  
a  
z  
a  
t  
ti

# Valle del Rubicone

La tradizione è continuata durante la fiera del Fossa

## Incontro con i paesi gemellati in Repubblica Ceca e in Germania

Con Mezibori e Sayda scambi culturali, sportivi e gastronomici. I tedeschi: «Se dovessimo rinascere, qui ci piacerebbe»

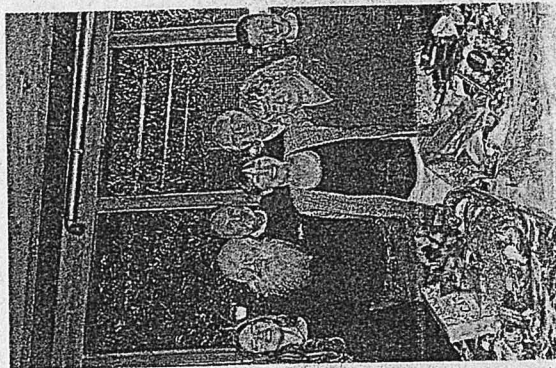
### SOGLIANO

Per la 46° fiera del formaggio di fossa dop sono arrivati, ospiti del Comune, cinque rappresentanti di Mezibori, città della Repubblica Ceca e cinque da Sayda città della Germania, gemellate con il paese collinare. Mezibori da 29 anni e Sayda da 22. La festa è stata fatta all'agriturismo Il Farneto a Bagnolo.

**Presidente** dell'associazione 'Sogliano per l'Europa' è Euro Cassiani: «Andiamo a contraccambiare la visita durante i mercatini natalizi la domenica prima di Natale e portiamo olio, vino, sangiovese, piadina e natu-

ralmente il nostro formaggio. Quest'anno salterà per la pandemia».

**A fare visita** da Mezibori è arrivata anche la vicesindaca Libuse Karbanova: «Per noi è molto importante lo scambio culturale e nell'ambito dello sport con i giovani. Di Sogliano mi hanno colpito maggiormente l'atmosfera che si respira, la gente. Se dovessi rinascere vorrei che fosse a Sogliano». Da Sayda sono arrivati a Sogliano il vicesindaco Matthias Neubert e Volkmar Herklotz, presidente della Pro Loco di Sayda che dal 1999 tutti gli anni è giunto a Sogliano. Il vicesindaco ha aggiunto: «Il nostro obiettivo è unire i giovani



La sindaca Tania Bocchini insieme agli ospiti

dei vari paesi gemellati proprio per un fatto culturale e sportivo. Amiamo molto la cultura del mangiare. L'italiano va di fretta, ma a tavola si siede e ci sta. In Germania si lavora, si mangia quando c'è tempo».

**Volkmar Herklotz** presidente della Pro Loco è arrivato a Sogliano oltre 22 anni fa: «Sogliano era già gemellato con Mezibori e ci siamo incontrati nella Repubblica Ceca. Di lì è nata la nostra amicizia che di anno in anno è diventata solida».

e.p.

## Valle Rubicone

SOGLIANO

### **"Sfossatura" per Santa Caterina**

La 46ª edizione della Fiera del Fossa entra nel vivo oggi, con l'attesa "giornata della tradizione". La kermesse è partita bene domenica scorsa, ma è il giorno di Santa Caterina quello in cui un tempo si aprivano tutte le fosse. Nonostante da diversi anni questo momento venga anticipato, la tradizionale "sfossatura" viene ripercorsa aprendo una fossa lasciata appositamente intatta. Alle ore 10 di questa mattina, si rinnoverà questo rito in via XX Settembre 2/b, presso le Fosse Brandinelli. Saranno presenti la sindaca Tania Bocchini, rappresentanti della Pro loco, autorità, fotografi e troupe televisive. Tra le iniziative collaterali, alle 20.30 al teatro "Turrone" è in programma "Doppio brodo show", con Maria Pia Tino.

Valle Rubicone

SOGLIANO

# Sfossatura nel giorno "giusto" per salvare un antico rito

I formaggi sono stati estratti ieri mattina dalla buca di tufo di Brandinelli nel giorno di Santa Caterina, come vorrebbe la tradizione plurisecolare

**SOGLIANO**  
**GIORGIO MAGNANI**

Scoperchiata la fossa della tradizione nel giorno di Santa Caterina, quello in cui per secoli si sono tirati fuori i formaggi che nei mesi precedenti erano stati messi a stagionare nelle caratteristiche buche di tufo soglianesi. Le operazioni si sono svolte ieri mattina, alle Fosse Brandinelli, sotto gli sguardi di tante autorità e anche delle telecamere di "Tv7 Gold-Vega". Marino Brandinelli e il figlio Silvano hanno aperto la fossa e proposto degustazioni, abbinata a vini di pregio. Nel contempo, hanno spiegato dettagliatamente come avviene la preparazione del prodotto e la sua trasformazione.

La tecnica di infossatura del formaggio ha un'origine antica. Si narra che risalga all'epoca in cui i contadini, per sfuggire alle razzie perpetrate ai loro danni a fine estate, cominciarono a nascondere le provviste in buche naturali e scoprirono che il formaggio, stando lì tre mesi, veniva fuori diverso, con un odore e un sapore più forti e decisi. Allora si costruirono nuove fosse nel tufo, a forma di fiasco, a 4-7 metri di profondità, con un diametro di un paio di metri. Vengono preparate ogni anno ai primi di agosto e c'è tempo fino a metà mese per calarci dentro i formaggi.

«Quest'anno il prodotto è ottimo - hanno detto senza esitazione i Brandinelli - anche perché ormai si ha grande attenzione per la qualità sempre più alta del latte e si usano eccellenze come il sale di Cervia. Il risultato è un prodotto veramente speciale».

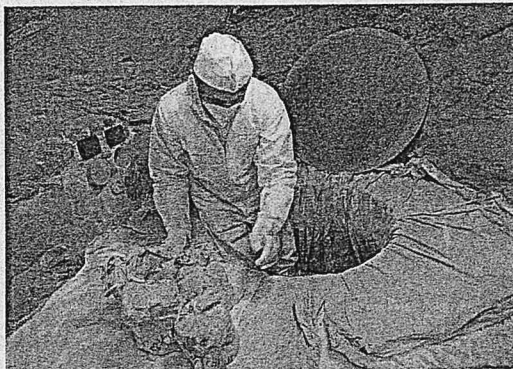
La sindaca soglianesa Tania

Bocchini ha spiegato: «Per mantenere vive le tradizioni, teniamo chiusa una fossa che apriamo solo per Santa Caterina. Il nostro territorio è ricco di eccellenze paesagistiche e agroalimentari, ma è la Fossa la nostra vera ricchezza. È importante che torni al centro delle politiche di sviluppo nel nostro comune. Da gennaio inizieremo a lavorare alla prossima edizione, nell'ambito di un progetto più ampio di sostegno e promozione del nostro prodotto dop».

Al rito della sfossatura di ieri hanno presenziato, oltre alla sindaca di casa, Monica Rossi e Filippo Giovannini, primi cittadini rispettivamente di Mercato Saraceno e Savignano, l'assessore alla cultura di San Leo Pierluigi Vincenzi, il consigliere regionale Massimo Bulbi, il capitano dei carabinieri della Compagnia di Cesenatico, Flavio Annunziata, il maresciallo dei carabinieri di Sogliano, Toni Piscitelli e quello della polizia municipale del Rubicone, Alessandro Scarpellini, Lorenzo Angelini, direttore della Strada dei vini e dei Sapori di Forlì-Cesena.

**Eventi del fine settimana**

Gli eventi culturali di contorno alla fiera del Fossa, che domenica vivrà il suo secondo atto in centro a Sogliano, non si fermano. Questa sera, alle ore 20.30, al teatro "Turrone", si parlerà del "Mistero della costellazione di Orione", in una conferenza a cura della locale "Associazione astrofili soglianesi-Vega", in collaborazione con Emanuele Cambiotti, di "Turisti nel cosmo". Domani alle 16.30, sempre in teatro, sarà presentato il libro "Variazioni minime", di Luciana Raggi.



In alto, il momento della "sfossatura" fatta ieri. Al centro, il formaggio annusato e il prodotto riportato alla luce. Sotto, i partecipanti al "rito"

# Valle del Rubicone

## Sogliano festeggia Santa Caterina con il profumo del suo formaggio

Cerimonia della scoperchiatura alle Fosse Brandinelli secondo la tradizione: «La qualità è eccellente»

di **Ermanno Pasolini**

A Sogliano scoperchiata ieri l'ultima fossa presso le Fosse Brandinelli in via XX Settembre 2/B, lungo le mura, per mantenere viva la tradizione di un tempo. Anticamente le fosse venivano scoperchiate il 25 novembre, festa di Santa Caterina, a Sogliano ce n'erano quattro, di epoca malatestiana, la fiera durava un solo giorno e in piazza si vendeva di tutto, soprattutto pollame e bestiame. Oggi la fiera dura ben tre weekend e il fossa dop di Sogliano non è più solo un prodotto per i soglianesi, ma ormai è sulla tavole dei risto-



ranti di tutto il mondo. L'enorme business ha portato ad aprire le fosse con un mese di anticipo, ma Sogliano non dimentica la tradizione. Per questo ogni anno viene conservata una buca da aprire il 25 novembre festa di Santa Caterina. Alla cerimonia di apertura della Fossa Brandi-

nelli con l'azienda di Marino Brandinelli, che ha sette buche e infossa in totale per il 70% pecorino, c'erano la sindaca Tania Bocchini e numerose autorità civili e militari. Entusiasta il titolare delle fosse Marino Brandinelli: «la fossa scoperchiata contiene venti quintali di formaggio. La qualità è eccellente in quanto la caldissima stagione estiva ha favorito la fermentazione. Abbiamo infossato pecorino e misto. Le generazioni sono cambiate e i gusti pure. Prima erano formaggi più aggressivi. Oggi infossiamo formaggi delicati adatti alla richiesta del consumatore finale». Dopo l'eccellente esordio domenica scorsa con migliaia di persone a Sogliano al Rubicone per accaparrarsi il formaggio di fossa dop, ora tutta l'attenzione si sposta a sabato 27 e domenica 28 per il secondo round.

**CAFFÈ  
DEL VIALE**

VIA DELLA SOLIDARIETA' 6  
CASE MISSIROLI  
ZONA FAMILIA

# VALLE RUBICONE

**CC**  
Caffè  
Centrale  
Montiano  
PIAZZA MAGGIORE 78  
MONTIANO

**DUE GIORNI RICCHI DI INIZIATIVE**

## Un weekend pieno di fiere con i prodotti tipici locali

La canapa a Gambettola si presenta con la novità dello street festival, a Roncofreddo iniziativa con Slow Food e a Sogliano il formaggio di fossa

**RUBICONE  
GIORGIO MAGNANI**

Ecco il weekend con tre fiere ricche, ma sovrapposte, nell'area Rubicone. Questo fine settimana ci sono tanti eventi all'aperto e al chiuso in tre Comuni diversi, a distanza di pochi chilometri.

### Canapa street festival

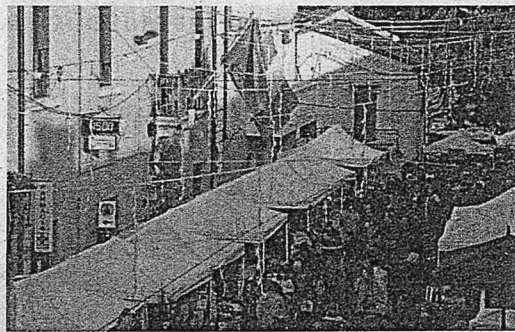
A Gambettola, oggi e domani, si fa festa con la canapa, tra mercato dell'artigianato, artisti di strada, street food, musica dal vivo, incontri culturali, mostre, tipicità romagnole, cene a tema, laboratori e attività per bambini. Nel centro verranno anche accese le luminarie natalizie. Nelle due giornate dalle 9 alle 20 saranno presenti stand con prodotti tipici, artigianato, dolci e altro. Lo street food avrà spazio dedicato in piazza Pertini, mentre l'inaugurazione "ufficiale" è oggi pomeriggio alle 16,30. Nel centro Fellini laboratori di tessitura ed esposizione di tele romagnole. Altre esposizioni al palazzo comunale e nel teatro in collaborazione con la stamperia Pascucci e oggi alle 17,30 la presentazione del libro di Tinin Mantegazza: "Peppo e il bosco misterioso". Altri appuntamenti domani: alle 10 in piazza Pertini "Una 10 100 coperte per Alba", flash mob per sostenere lo sportello antiviolenza. Alle 17, nella biblioteca comunale, presentazione di libro in dialetto, italiano e inglese.

### Piccola fiera d'autunno

A Roncofreddo riecco la manifestazione fieristica con il cibo protagonista, le osterie dislocate nel centro, il mercato dei prodotti agroalimentari con i formaggi freschi e di fossa, il vino, l'olio, il miele e le conserve, le degustazioni, il mercatino degli hobbyisti, spazi per bambini e famiglie e musica itinerante. Anche i ristoranti e gli esercizi commerciali del centro storico saranno coinvolti nella kermesse mangereccia. L'inaugurazione ufficiale è oggi alle 11. Slow food di Cesena oggi pomeriggio (ore 16) alla biblioteca proporrà un momento dedicato ai bambini dai 5 ai 10 anni e un secondo (ore 18) agli adulti con una degustazione guidata dedicata alle eccellenze locali. Varii momenti di festa, tra sabato pomeriggio e l'intera domenica, tre gruppi musicali animeranno il centro. Alla fiera anche giochi dell'ingegno e l'angolo della vecchia fattoria con animali (via Da Vernano). Mostre d'arte, tra cui la collettiva dei pittori della Pescheria Vecchia e una monografica di Davide Gobbi, oltre all'esposizione dei lavori della scuola materna Giovanni XXIII e domenica le moto d'epoca. Attivata un'area camper in via provinciale Cento a un chilometro dalla festa.

### Formaggio di Fossa

A Sogliano oggi (ore 16,30) al teatro Turrone si terrà la presentazione del libro "Variazioni Mi-



Precedenti edizioni della fiera di Roncofreddo e di Gambettola

nime" di Luciana Raggi. Domani invece largo alla seconda domenica tutta dedicata alla fiera con un ricco programma domenicale. All'opera gli stand gastronomici di Fossa dop e prodotti tipici, mentre in via Piave ci sono i "giochi di una volta" (Massibus), musica di strada e alle 11,30 nel-

la sede della Pro loco di piazza Matteotti pranzo-ristoro con pietanze a base di Fossa. Al pomeriggio continua la fiera con tanti prodotti tipici e dalle 16 alle 21 nel giardino di palazzo Ripa ecco "Fossa Garden", i concerti enogastronomici. Mostre varie e tutti i musei aperti.

## Valle Rubicone

SOGLIANO

### Sagra formaggio di fossa

Oggi seconda domenica delle tre previste per la sagra del formaggio di fossa. Dalla mattina sono all'opera gli stand gastronomici del Fossa dop e dei prodotti tipici. In via Piavei "giochi di una volta" (Massibus), poi musica di strada e dalle 11,30 nella sede della Pro loco di piazza Matteotti pranzo-ristoro con pietanze a base di Fossa. Dalle 16 alle 21 al giardino di palazzo Ripa "Fossa garden", con concerti enogastronomici.