



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 1 al 11 Agosto 2024

Valle del Rubicone

Ambiente

Qualità dell'aria a portata di click Sogliano aderisce a SmartMuni

Il Comune di Sogliano al Rubicone ha aderito a SmartMuni, una nuova piattaforma digitale dedicata al monitoraggio della qualità dell'aria. Questa iniziativa nasce con l'obiettivo di tutelare la salute dei cittadini e di pianificare interventi mirati per ridurre l'impatto dell'inquinamento atmosferico. Grazie a SmartMuni, i cittadini potranno accedere in modo semplice e intuitivo a dati ambientali dettagliati relativi al proprio territorio. La piattaforma raccoglie informazioni provenienti da fonti ufficiali come Arpa, l'Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente e dal programma Copernicus dell'Unione Europea, fornendo dati sui principali inquinanti atmosferici, tra cui particolato PM2,5 e PM10, biossido di azoto NO2, biossido di zolfo SO2, ozono O3, concentrazioni di pollini e dati meteorolo-



gici degli ultimi 70 anni. SmartMuni è accessibile direttamente dal sito del Comune e consente ai cittadini di consultare queste informazioni in tempo reale e su base storica. La piattaforma offre la possibilità di analizzare gli inquinanti più critici per il territorio, visualizzando le loro concentrazioni giornaliere, mensili e annuali, migliorando così la capacità di previsione delle loro variazioni nel tempo.

e.p.

Valle del Rubicone

Formaggio nelle fosse, scatta il rito di agosto

Sotterrato dai produttori in questi giorni, resterà ermeticamente chiuso prima di essere messo in vendita dal mese di novembre

SOGLIANO
di **Ermanno Pasolini**

A Sogliano al Rubicone tutti i proprietari delle fosse hanno iniziato l'infossatura del formaggio. Un mese fa erano state aperte, aerate e sanificate. Questo è il periodo migliore per mettere nelle buche il tipico formaggio, in quanto è l'infossatura canonica (agosto-novembre), che lo porterà sulle tavole da novembre in poi, con la grande fiera che dura tre settimane. Un prodotto prelibato, unico nel suo genere e apprezzato in tutto il mondo.

Le fosse vengono riempite di formaggio, chiuse ermeticamente e il tutto viene lasciato sepolto per circa tre mesi. Ultimamente sono in forte aumento i privati, soprattutto giovani, che a Sogliano al Rubicone portano i loro sacchetti con 4-5 formaggi da collocare nelle tipiche buche, da tenere come scorta per l'inverno in quanto molti temono la carestia per l'aumento generale dei prezzi dei prodotti alimentari e non solo. Quella dei privati che portavano i sacchet-



Il produttore Francesco Rossini con il formaggio pronto per essere infossato

ti nelle fosse è un'usanza che c'era nei secoli passati e che negli ultimi decenni era stata sostituita in parte dal business commerciale. Oggi continuano a infossare i privati ed è tornata a essere in forte aumento la richiesta dei commercianti. Quest'anno il volume d'affari dovrebbe essere superiore al milione di euro, anche se ben lontano dai sei milioni di euro dei tempi d'oro del fossa, prima della crisi del 2008 e 2009. Dice France-

sc'anno ci stiamo concentrando sulla rivalorizzazione del nostro prodotto, controllando tutta la filiera per garantire a tutti il migliore formaggio di fossa di sempre. Prima di tutto è stato difficile trovare il latte in quanto la produzione è in forte crisi per la carenza di mangimi e costi alle stelle per gli allevatori. Inoltre, per affrontare gli alti costi del formaggio semistagionato prima della infossatura, abbiamo incentivato il lavoro di preparazione del formaggio nella nostra azienda in modo da stagionarlo e accertarsi di avere il prodotto ideale per le fosse».

«Noi delle dieci fosse malatestiane - prosegue - ne stiamo riempiendo otto, prolungando il tempo di infossatura del formaggio fino al 20 settembre e l'ultimo verrà sfossato prima di Natale. Continuiamo a mettere in vendita al dettaglio per i privati su internet col nostro sito anti-chefosse.com. Sono circa 300 i privati che ci portano il sacchetto a stagionare». L'Agroqualità a Roma è l'organo di controllo che certificherà la qualità del formaggio. Dop di Sogliano quando verrà tolto dalle fosse.

sco Rossini, figlio di Gianfranco, titolari delle Antiche Fosse storiche Malatestiane, usate fin dal Medio Evo dalla famiglia Menzozzi e oggi dell'ultimo erede il figlio Francesco Rossini. «Que-

BUSINESS ANCORA FIORENTE

Volume di affari di un milione di euro, ma sotto i sei prima della crisi di 15 anni fa

VALLE RUBICONE



335 8375111

info@frinimarcoponteggi.it



335 8375111

info@frinimarcoponteggi.it

SOGLIANO

Musica senza frontiere coi "Nubras Ensemble"

Nella piazza di Montetiffi, questa sera alle 21, c'è la quarta tappa della rassegna "Bor-go Sonoro", con i "Nubras Ensemble", formato da musicisti di Italia, Spagna e Polonia, che uniscono tradizioni folkloriche dei Balcani e jazz e musica classica dell'Europa occidentale. Biglietti a 5 euro.

CULTURA E SPETTACOLI
Cesena

Xavier Rudd chiude Soglianosonica «Amo l'Italia e la sua cultura»

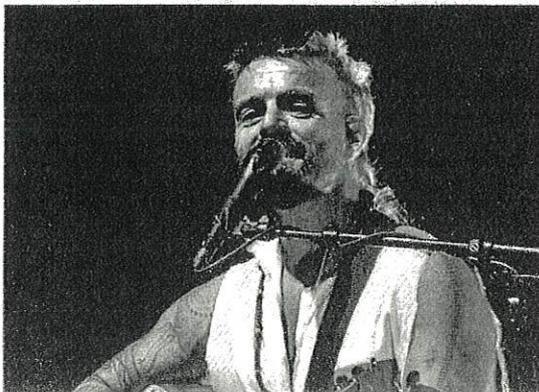
Il folksinger australiano in concerto domani sera in piazza Matteotti a conclusione della rassegna

Dopo l'Amor Fabulas' di Max Gazzè, che sabato sera ha incantato piazza Matteotti con i suoi arrangiamenti inediti e fascinosi, Soglianosonica cala l'asso e si apre alla musica internazionale. È Xavier Rudd l'ultimo protagonista della rassegna organizzata da Retropop Live, che domani sera chiude in bellezza ospitando una delle cinque tappe italiane del folksinger australiano, in tour a presentare il suo ultimo progetto discografico. Si intitola "Freedom session" ed è un inno alla libertà e all'amore per la natura e per il prossimo. Sul palco Rudd è una "one-man band", circondato com'è dagli strumenti musicali più disparati, tra didgeridoo, chitarra, stompbox e tutta una serie di bassi, banjo, armoniche e tamburi.

'Freedom Session' è il suo primo ep in 25 anni di carriera: come nasce questo progetto



Se siamo onesti con noi stessi e disposti a migliorare, allora siamo sulla buona strada per il futuro



Il cantautore australiano Xavier Rudd

discografico?

«Avevo iniziato a registrare dei singoli a casa, da qui è nata l'idea di realizzare un mini album, un progetto di sole sei canzoni. Un disco breve, ma intenso: come non ne facevo ormai da tanti anni».

'World order' è il singolo che apre il nuovo album: in un mondo che è completamente soggetto al caos, come è possibile ritrovare un ordine delle cose?

«Le persone devono recuperare un sentimento che ormai si è

perso: la pazienza nei confronti dall'altro. L'uomo per natura è avvezzo ad essere molto paziente, quando è in pericolo e cerca di sopravvivere. Oggi abbiamo perso questa attitudine».

«Aperti al cambiamento, aperti alle sensazioni. Disposti ad affrontare e disposti a guarire» canta nel disco: potrebbe essere un suggerimento per ritrovare il proprio ordine interiore?

«Sì, dobbiamo essere aperti e onesti con noi stessi, di fronte ai nostri difetti. Tutti lottiamo e tut-

ti proveniamo da qualche forma di 'lotta' nella nostra famiglia. Fa parte dell'essere umano, ma se siamo onesti con noi stessi e aperti all'idea di provare a migliorare, allora potremmo essere sulla buona strada per arrivare da qualche parte».

Le sue canzoni sono da sempre fonte di ispirazione per molti spiriti liberi in giro per il mondo. Qual è il suo ideale di libertà?

«Libertà può significare avere trovato il proprio posto nel mondo, oppure può essere ciò che si raggiunge nella propria mente. Il secondo luogo ovviamente è il più liberatorio, se si è in grado di raggiungerlo».

Cinque date in Italia e ha scelto di suonare in piccoli borghi come Sogliano al Rubicone. Sono luoghi che la affascinano?

«Molto, l'Italia in generale mi affascina, amo le persone e amo la vostra cultura. Gli italiani hanno un grande senso della famiglia, la rispettano e le sono devoti: a noi, che veniamo da fuori, regalano il senso di sentirsi a casa».

Il concerto di Xavier Rudd inizia alle 21.15, apertura cancelli alle 19. Alle 20.15 live di apertura con Joshua Radin.

Carlotta Benini



☎ 335 8375111
✉ info@frinimarcoponteggi.it

VALLE RUBICONE



☎ 335 8375111
✉ info@frinimarcoponteggi.it

FUMICINO DI SAVIGNANO

SOGLIANO

Gli odori di un percorso

Alla scoperta del territorio so-
glianese attraverso un percorso
basato sui suoi odori. Oggi alle
20.30 partecipazione gratuita
per un massimo di 12 persone e
prenotazione obbligatoria info-
muso@comune.sogliano.fc.it. Il
percorso per conoscere artigia-
nato, enogastronomia e cultura
prenderà il via dalla mura in via
XX Settembre. Organizza il Mu-
seo del sottosuolo.