



CITTÀ DI SOGLIANO AL RUBICONE

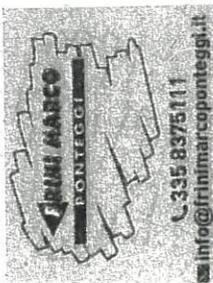
Provincia di Forlì – Cesena

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 25 al 30 Novembre 2024



A SOGLIANO E RONCOFREDDO

I sapori della collina catturano tanta gente

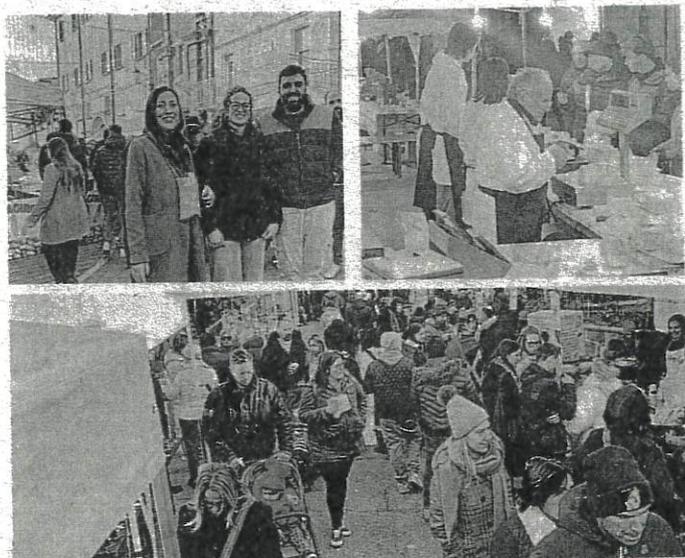
Il Fossa e la Piccola Fiera d'autunno fanno il pienone
Oggi si tirano fuori i formaggi nel giorno tradizionale

VALLE RUBICONE

GIORGIO MAGNANI

Il sole bacia le due fiere dell'area Rubicone, favorendo l'afflusso di tanti visitatori, dall'alba al tramonto, tutti intenti a cercare ed assaggiare le specialità enogastronomiche.

A Sogliano è andata in archivio la seconda domenica dedicata al formaggio di Fossa, alla sua 49a edizione Grande successo sia allo stand dei "5 Ristoranti in piazza", sia alla sede della Pro loco e alle degustazioni guidate di "E' zir dal fosi". Poi tanti hanno preso parte ai laboratori artigianali, visitato le mostre, i musei, apprezzato anche gli altri prodotti tipici, come il Savor di Montegelli, il miele, i vini, i salumi, la frutta di stagione. Le sedi degli infossatori sono state prese d'assalto dai visitatori che hanno assaggiato e comprato il famoso formaggio: «Non ci aspettavamo così tanta gente anche oggi - affermano dalle Fosse - Dopo la prima domenica, anche la seconda è stata molto positiva». E oggi Sogliano è pronto ad accogliere altri visitatori, nel



In alto, la sindaca Tania Bocchini alla Fiera del Fossa e visitatori a uno stand. Sotto, la Piccola Fiera di Roncofreddo affollata

giorno della patrona Santa Caterina, con la tradizionale apertura delle fosse Brandinelli, in via XX Settembre, alle 15.30.

A Roncofreddo c'è stata la seconda e conclusiva giornata dedicata alla 23a "Piccola fiera d'autunno". Tanti visitatori anche qui e sono piaciute mostre, musei e gli allestimenti delle scuole. «Abbiamo avuto tanta

gente allegra in giro, con musica dal vivo e balli - affermano gli organizzatori - Gli stand gastronomici sono stati presi d'assalto tutto il giorno. I commenti raccolti dai visitatori sono tutti positivi. Siamo molto contenti della fiera, che esalta tante eccellenze sia di Roncofreddo che di tutto il Rubicone».

Romagna

Cesena

L'oro di Sogliano brilla ai mondiali Cinque medaglie per Brandinelli

Ottimi risultati alle 36esima edizione del campionato dei formaggi che si è svolto in Portogallo. Oggi pomeriggio, nel giorno di santa Caterina, si terrà la tradizionale apertura dell'ultima fossa

Altre cinque medaglie al campionato del mondo dei formaggi che si è svolto in Portogallo, sono state assegnate alle Fosse Brandinelli di Sogliano al Rubicone. Si è da poco conclusa la 36esima edizione del World Cheese Awards a Viseu in Portogallo. Una giuria con 240 esperti di 40 nazioni ha valutato ogni singolo formaggio per giudicarlo l'aspetto, la consistenza, l'aroma e il sapore, con una votazione che ha permesso di arrivare a individuare e a premiare i migliori del mondo. Le Fosse Brandinelli di Sogliano al Rubicone, che stagionano da anni i formaggi nelle fosse malatestiane all'interno delle antiche mura del castello di Sogliano al Rubicone, puntando sempre sulla qualità dei propri prodotti. Anche quest'anno si è confermato uno dei produttori più apprezzati al mondo ottenendo 5 medaglie al World Cheese Award 2024. Il «Crémoso delle Fosse Brandinelli» ha ottenuto la medaglia d'oro, un pecorino dalla pasta cremosa e dal sapore di «fossa» alquanto delicato. Il «Formaggio di Fossa di Sogliano DOP» di Fossa Brandinelli ha ricevuto una medaglia d'argento; questo formaggio di pasta gessata è nato qualche anno fa tra la collaborazione di Fosse Brandinelli e la Centrale del Latte di Cesena che ne cura la caseificazione. Il «CaFFFiero», dopo la medaglia d'oro nell'annata



Silvano Brandinelli con il formaggio e la medaglia d'oro

2019/2020 e l'argento del 2022 ha ricevuto quest'anno una medaglia di bronzo attestando la qualità nell'attenta produzione che si sussegue negli anni. Altre due medaglie di bronzo sono state assegnate al «Pecorino delle Fosse Brandinelli», e al nuovo nato «Buffo», una delle due novità ideate da Fosse Brandinelli che in anteprima sono state inviate al World Cheese Award 2024, ma che gli amanti dovranno attendere fino ad ottobre 2025 per assaggiare. Ancora una volta Fosse Brandinelli con-

ferma l'alta qualità dei propri formaggi che continuano a collezionare premi e referenze anche a livello mondiale. Dice Marino Brandinelli fondatore delle omonime fosse che oggi cura con il figlio Silvano: «Siamo molto contenti che siano arrivate queste medaglie perché attestano la qualità dei nostri formaggi e del nostro lavoro e la passione che tutti i giorni ci mettiamo. Oggi alle 15.30 ci sarà la tradizionale apertura dell'ultima fossa per mantenere viva la tradizione».

Ermanno Pasolini

Rubicone

SOGLIANO

L'antico rito si rinnova nel giorno di S.Caterina

Apertura e assaggio dei formaggi in una fossa lasciata intatta di un produttore con 5 medaglie

SOGLIANO
GIORGIO MAGNANI

Mentre la Fiera del formaggio di Fossa ha già animato per due fine settimana il centro di Sogliano, ieri è arrivata la giornata dell'apertura della fossa della tradizione. Come ogni 25 novembre, in occasione della festa di Santa Caterina, nel paese collinare si è celebrato il Fossa dop col rito della degustazione immediata. Il tutto è avvenuto dopo avere aperto una delle fosse rimaste appositamente intatte per mostrare pubblicamente tutte le complesse operazioni di preparazione, taglio dei sigilli e svuotamento della fossa. Presenti all'evento anche le telecamere di Tv Gold, visibile sul canale 12.

L'inaugurazione

Nel pomeriggio, per la tradizionale sfossatura, fatta in mezzo al folto pubblico, c'era-

no varie autorità militari e civili. Oltre al parroco don Stefano Bellavista, non sono voluti mancare vari politici e sindaci. Oltre a Tania Bocchini, sindaca di Sogliano e presidente dell'Unione Rubicone e Mare, c'erano i primi cittadini di Cesenatico, Matteo Gozzoli, e di Mercato Saraceno, Monica Rossi, l'assessora alla cultura del Comune di Longiano, Sonia Bettucci, e altri amministratori comunali dell'area Rubicone. Per assistere al momento topico erano inoltre presenti Massimo Bulbi, e la neo eletta consigliera regionale Francesca Lucchi, ma anche l'ex sindaco di Savignano Filippo Giovannini.

Il neo titolare delle Fosse Brandinelli srl, Silvano Brandinelli, con l'aiuto del padre e colonna storica, Marino, e dei collaboratori, ha proceduto ad aprire la cavità scavata nella roccia e a far assaggiare ai presenti dell'ottimo Fossa, in-



In alto, le autorità presenti al tradizionale rito. Sotto, l'apertura della fossa e i primi formaggi riportati alla luce

naffiato da buon vino romagnolo.

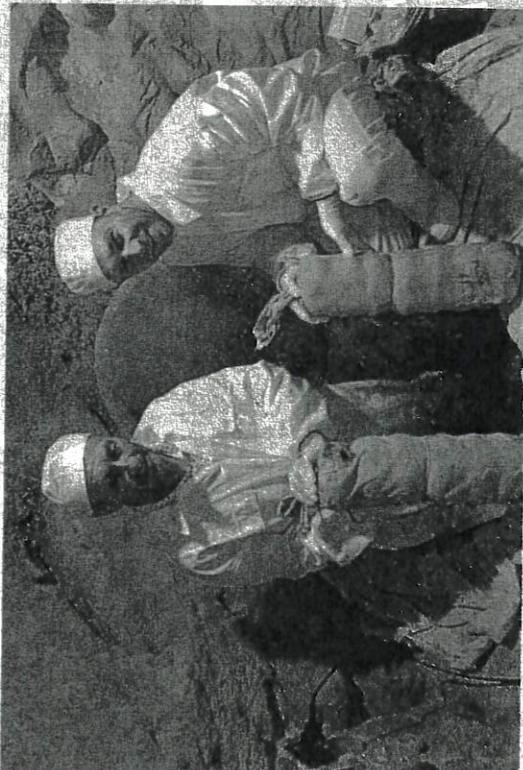
Un rito antico

La tecnica dell'infossatura per ottenere il noto formaggio era già stata codificata nei codici malatestiani e negli statuti di Sogliano del 1400.

«Quest'anno siamo ancora più fieri del nostro formaggio di Fossa - ha detto la sindaca Bocchini - Le Fosse Brandinelli hanno ottenuto ben cinque

medaglie al campionato mondiale del formaggio 2024, tenutosi in Portogallo, tra cui un oro per il loro "Cremoso". Un riconoscimento che premia la passione e la maestria dei nostri produttori. Grazie a tutti quelli che ogni giorno contribuiscono a rendere il nostro formaggio di Fossa una vera eccellenza, inserita tra i 44 prodotti dop e Igp della Regione Emilia-Romagna».

Valle del Rubicone



Marino Brandinelli e il figlio Silvano mentre estraggono il formaggio dall'ultima fossa che è stata scoperchiata ieri

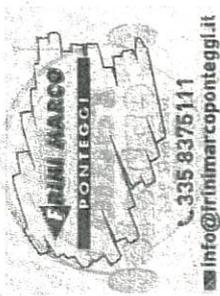
Sogliano, scoperchiata anche l'ultima fossa

Il formaggio di Brandinelli quest'anno ha già ricevuto cinque medaglie ai mondiali

A Sogliano, ieri, è stata scoperchiata l'ultima fossa del tipico e unico formaggio presso le Fosse Brandinelli per mantenere viva la tradizione di un tempo, quando venivano scoperchiate il 25 novembre, festa di Santa Caterina: ce n'erano quattro, di epoca malatestiana e la fiera durava un solo giorno. Oggi le fosse vengono scoperchiate un me-

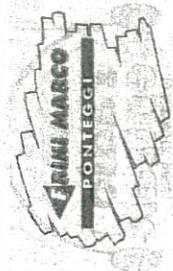
se prima per business e l'esportazione in mezzo mondo. Presenti Tania Bocchini, sindaca di Sogliano e presidente dell'Unione dei Comuni Rubicone e Mare, Matteo Gozzoli sindaco di Cesenatico, Francesca Lucchi neo eletta in consiglio regionale, Massimo Bulbi, Monica Rossi presidente dei comuni Valle Savio, Massimiliano Iori comandante dei carabinieri di Cesenatico, il maresciallo Toni Piacitelli, il comandante della Polizia locale dell'Unione Alessandro Scarpellini e il parroco don Stefano Bellavista. Ha detto la sin-

daca: «Siamo orgogliosi dei nostri produttori infossatori, noi li sosteniamo, ma il merito è loro. Sogliano è diventato il paese del formaggio dop riconosciuto dalla Comunità Europea. Tanti i premi ricevuti dai nostri infossatori e quest'anno proprio Marino Brandinelli ha avuto cinque medaglie ai mondiali dei formaggi». Ha aggiunto Marino Brandinelli: «Quest'anno il formaggio è di una qualità superiore grazie al latte selezionato, alla caseificazione, dalla stagionatura pre-fossa all'infossatura e alle fosse scoperchiate».



335 8375111

info@frinimarcoponteggi.it



335 8375111

info@frinimarcoponteggi.it

GAMBETTOLA

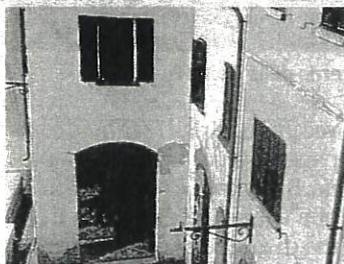
Presepe firmato Fantini Gesù nasce nelle Fosse

Da 40 anni crea Natività ambientate a borghi delle zona
Quest'anno ha scelto Sogliano, con Guerra, Pascoli e Reali

GAMBETTOLA
GIORGIO MAGNANI

Da 40 anni a fare presepi, riproducendo fedelmente borghi storici, Marco Fantini, albergatore d'estate e artista della Natività d'inverno, non smette mai di stupire. Nei giorni scorsi l'associazione "Folclore gambettolense" ha montato la grande capanna in piazza Foro Boario, che richiama a ogni edizione, secondo gli organizzatori, circa 20mila visitatori. Il compito di allestire il presepe l'ha affidato, come sempre, a Luciano e Marco Fantini, padre e figlio. Quest'anno il primo presta però solo un aiuto psicologico, in quanto infortunato per una caduta in bici. Così la "fatica" è ricaduta tutta sul figlio Marco.

Oltre che a Gambettola, Fantini allestisce il presepe anche a Gatteo Mare, dove quest'anno Gesù nasce nel borgo di Longiano, riprendendo parte della Natività dell'anno scorso a Gambettola. Invece, l'ambientazione scenografica scelta quest'anno per Gambettola è Sogliano, dove in queste settimane si sta svolgendo la fiera del Fossa. Spiccheranno la chiesa del Suffragio, la torre civica e le statue di personaggi illustri come i poeti Giovanni Pascoli, che ha dedicato a Sogliano una sua poesia, Tonino Guerra e Padre Agostino Venanzio Reali. Ma un posto d'onore spetta alle antiche fos-



Fantini al lavoro sul presepe ambientato a Sogliano e le Antiche Fosse dove sarà messo Bambin Gesù

se malatestiane per la stagionatura del formaggio, dove sarà collocata la nascita di Gesù e arriveranno i Re Magi. In primo piano tutto il borgo di Sogliano, mentre dietro si intravedono Montetiffi e l'abbazia benedettina. Il grande presepe animato meccanico sarà inaugurato dal vescovo Douglas Regattieri sabato 14 dicembre e poi rimarrà visitabile fino al 12 gennaio. Ogni particolare è ricostruito fedelmente nei minimi particolari e sono stati crea-

ti movimenti meccanici ed effetti scenici.

Marco Fantini, originario di Gambettola ma residente da vari anni a Gatteo Mare, dove gestisce un albergo, racconta: «Sono 40 anni che allestisco presepi. All'inizio lo facevo con altri amici nella parrocchia di Gatteo Mare e in formato ridotto. Col tempo, il gruppo si è sciolto e le dimensioni del presepe sono cresciute. Così, quando Remigio Pirini mi ha invitato ad allestirlo a Gambettola in piazza, ho detto sì e mi ha aiutato mio padre. Inizialmente eravamo in piazza Pertini, poi da alcuni anni invece siamo in piazza Foro Boario. Quest'anno, purtroppo, mio padre mi dà una mano solo moralmente, essendo infortunato». Infine, una riflessione: «Il tema della rinascita c'è sia nel formaggio di Fossa di Sogliano, sia nello spirito del presepe».

Dubiano

SOGLIANO

**Formaggio di Fossa
su Tv Gold**

La tradizionale sfossatura va in tv. Domani sera, dopo il Tg, alle ore 19.50, su Tv Gold (canale 12) verrà messo in onda il servizio speciale girato due giorni fa alle Fosse Brandinelli di Sogliano. Le telecamere sono andate alla scoperta del famoso formaggio e del suo particolare procedimento per ottenerlo dalle fosse di origine malatestiana. Marino Brandinelli racconterà per filo e per segno come si ottiene, partendo da un prodotto caseario d'eccellenza, poi tenuto nelle fosse da agosto a novembre, quando "risorge" con tutto il tuo aroma.



335 8375111
 info@frimarcoponteggi.it

VALLE RUBICONE



335 8375111
 info@frimarcoponteggi.it

SAN MAURO MARCHE

Scuola: menù romagnolo alla mensa

SOGLIANO

Nella mensa scolastica a Sogliano all'attenzione a offrire prodotti stagionali, biologici e di qualità, coltivati sul territorio e con un occhio alla salute e all'esigenza di abituare bambini e ragazzi ai sapori genuini, si aggiunge l'impegno a valorizzare la cultura gastronomica locale. In questa ottica sarà proposto oggi, in accordo con Camst, un menù romagnolo, simbolo delle tradizioni culinarie locali, con quattro pietanze: strozzapreti al sugo di pomodoro, squacquerone Dop con piadina, insalata mista, ciambella romagnola.

«Proporre piatti legati al nostro territorio - dichiara l'amministrazione comunale - significa non solo educare i bambini a una sana alimentazione, ma anche far conoscere loro le radici culturali e gastronomiche della nostra terra. La mensa scolastica, in questo senso, può diventare un luogo privilegiato di incontro tra tradizione, educazione e innovazione». La sfida resta quella di «rendere i pasti sempre più graditi ai ragazzi, mantenendo un equilibrio tra gusto e salute».

Rubicone

A tavola coi campioni a parlare di cibo e salute

Alla Fiera del Fossa novità domani sera con atleti a fare i cuochi e donazione anti-violenze

SOGLIANO

Una novità della Fiera del Fossa 2024 sarà la possibilità di stare a tavola con atleti tra i piaceri della cucina romagnola, grazie a un evento in programma domani alle 20.30, in piazza Matteotti: una cena animata, in cui saranno protagonisti nella creazione dei piatti e racconteranno le emozioni e le storie della loro vita sportiva. Lenogastronomia del territorio presentata da

Gianmarco Casadei dell'Osteria Tèra, e con il patrocinio dello SlowFood Condotta di Cesena, verrà associata alla corretta nutrizione, sia per lo sport che per la salute e longevità, grazie ai consigli della di Elena Casiraghi, dell'Equipe Enervit e DeeJay Training center.

La serata ha uno scopo benefico: una parte del ricavato verrà devoluta a realtà impegnate contro la violenza di genere: Wir Cesena asd, Sportello Anti-violenza Alba di Savignano e Osservatorio sulla violenza, sulle vulnerabilità, sulle vittime-aps.

Di primo piano gli ospiti della serata: Alessandro Ballan, ex-ci-

clista professionista vincitore del Giro delle Fiandre 2007 e campione del mondo 2008; Angela Procida, campionessa del mondo ed europea di nuoto paralimpico; Davide Cassani, ex ciclista professionista e commentatore televisivo; Alessandro Fior, triathleta; Stefano Baldini, ex maratoneta e mezzofondista italiano, campione olimpico di maratona ad Atene 2004, commentatore tecnico televisivo; Elli Vignudelli, pilota Civ e influencer; Domenico Pozzovivo, ciclista professionista dal 2005; Paolo Alberati, ex ciclista professionista e manager sportivo. La serata sarà condotta da Fabio Caldari e Marco Corona, con la partecipazione di Alessandro Gardini. Iscrizione all'evento su www.eventbrite.com. Info: 0541-817340 o ufficioturistico@comune.sogliano.fc.it.

Valle del Rubicone

SOGLIANO

Ultimo weekend con la Fiera del formaggio di fossa

A Sogliano tutto è pronto per il terzo e ultimo weekend della fiera del formaggio di fossa sperando ancora nel tempo buono. Federico Brandinelli presidente della Pro Loco con tutti i suoi volontari e la sindaca Tania Bocchini con tutta l'amministrazione comunale hanno stilato un intenso programma. Domani, domenica 1 dicembre, dalle 11 alle 15.30, in piazza Matteotti: pranzo-ristoro presso i locali della 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. Alle 18 nel teatro Turrone 'Sedie. Quante cose può diventare un attore su una sedia?', Teatro di improvvisazione a cura di Theatro Aps.