



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 06 al 12 Dicembre 2021

Sogliano, il 'fossa' attira migliaia di buongustai

Chiusura in bellezza della tradizionale fiera del formaggio dop Punzo (Pro Loco): «Siamo soddisfatti, grande lavoro dei nostri volontari»

di **Ermanno Pasolini**

Ultima domenica della 46esima fiera del formaggio di fossa dop di Sogliano organizzata dalla Pro Loco e dal Comune. Tante anche le bancarelle con oggetti natalizi a cominciare dal presepe. Ieri per la terza e ultima domenica della Fiera del Fossa il flusso dei visitatori c'è stato anche se inferiore come sempre in confronto alle prime due domeniche. Però tanta gente nei locali della Pro Loco, con la fila per entrare e che comunque ha registrato quindi un terzo pienone. Soddisfatti gli amministratori comunali e il presidente della Pro Loco Luigi Punzo: «Siamo al termine dell'ultima giornata della Fiera del formaggio di fossa. Siamo molto soddisfatti noi della Pro Loco, il comune, i commercianti e tutti coloro che hanno partecipato ringraziano chi, nonostante le temperature sono venuti ad assaporare l'oro di Sogliano e a scoprire il nostro amato territorio e i suoi tesori. Un ringraziamento speciale va ai miei collaboratori che hanno passato giornate a cucinare ottime pietanze». Sono: Annalisa Mulieri, Annalisa Dolci, Annalisa Balzani, Maria Mancini, Paolo Giovannini, Mariano Sambì, Antonio Dall'Ara, Luigi Punzo, Francis Del Duca, Marisa Marini, Mario Renzi, Carmen Savini, Giuliano Paolucci, Gilberto Fabbri, Emanuela Mantani, Valentina Gei,

Ottavio Dall'Ara, Maria Grossi, Luca Caminati, Florá Ottaviani, Marzia Pieraccini, Angela Marenti, Franca Igbinosun, Loretta Legni, Roberta Montanari, Vitaliano Carghini, Euro Cassiani e Antonietta Punzo. Il presidente Luigi Punzo ha ringraziato il comune, carabinieri, polizia locale, protezione civile, carabinieri ausiliari e croce rossa.

A Sogliano il formaggio di fossa si trova tutto l'anno anche per soddisfare le decine di richieste che arrivano da ristoranti e negozi di ogni parte del mondo, dalla Russia, all'America, al Giappone, agli Emirati Arabi oltre naturalmente dai paesi europei. Quest'anno sono tornati i contadini a portare i loro sacchetti nelle fosse, facendo ricor-

dare i secoli passati quando erano solo loro praticare l'infossatura. Le prime fosse di Sogliano potrebbero anche avere più di 2000 anni. Da sempre viene citato Plauto come un grande amante del formaggio di fossa. Oggi portano nelle buche il formaggio commercianti, caseifici e aziende agricole. Deve essere tutto formaggio fatto in maggio-giugno, di ottima qualità in quanto mucche e pecore in quel periodo sono al pascolo e mangiano la prima erba della stagione, quella migliore, e che dà perciò un buon latte. Il 70 per cento è pecorino, in quanto è il preferito dai consumatori. Per il resto formaggio misto, vaccino e caprino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SOGLIANO

Il Fossa cambia ma resta amatissimo

Alle produzioni più classiche dei tipici formaggi si sono aggiunte varianti, anche grazie ai giovani

**SOGLIANO
GIORGIO MAGNANI**

La fiera del Fossa è andata in archivio con nuovi tipi di produzione lanciati con successo e segni incoraggianti di ricambio generazionale nel settore. Domenica scorsa c'è stato l'ultimo appuntamento della sagra dedicata al noto formaggio, con un buon afflusso di persone presso i vari rivenditori in sede fissa. Tutto si è comunque svolto in modo ordinato, con ingressi contingentati nel rispetto delle norme anti-Covid, e i compratori sono rimasti diligentemente e pazientemente in fila. Ora la vendita dell'inconfondibile formaggio proseguirà anche senza fiera.

Prodotti di qualità

Da una decina di anni gli infossatori hanno elaborato nuovi prodotti da affiancare a quelli classici del Fossa che viene fatto maturare per tre mesi prima di finire sulle tavole dei buongustai. Per esempio, presso le Fosse Brandinelli, sono stati creati formaggi a lunga stagionatura: «Dieci anni fa abbiamo creato il Caffiero - spiega Marino Brandinelli - con tre effe per indicare le iniziali delle parole "foraggio, formaggio, fossa". Era l'anno del 150° dell'unità d'Italia e quindi le tre effe furono accompagnate dal tricolore. Si tratta di un formaggio vaccino che viene stagionato 18 mesi, tre dei quali in fossa. Qualche anno fa è stato anche premiato al "Campionato del mondo dei formaggi" e lo stiamo producendo in forte quantità. Poi, tre anni fa, abbiamo lanciato anche il "Birbo", un formag-



Marino Brandinelli con il Caffiero e il Birbo e Francesco Rossini col Rubicondo

gio caprino che ha una stagionatura di 24 mesi, tre dei quali in fossa anche in questo caso. È un prodotto che va molto anche sui mercati stranieri».

L'infossatore più giovane

Presso le Antiche fosse Malatestiane opera Francesco Rossini, che con i suoi 29 anni è l'infossatore più giovane a Sogliano. «Quest'anno abbiamo lanciato con successo il "Rubicondo" - racconta - È un formaggio vaccino che ha una stagionatura di sette mesi e mezzo, ma è fatto con formaggio d'alpeggio e rimane molto morbido. Il nome scelto richiama il Rubicone, il rosso della carta, oltre al fatto che è in forme rotonde: Rubicondo da Rubicone più tondo. L'idea è nata in modo particolare. Qualche anno fa veniva qui un produttore dell'alto Veneto a infossare il suo formaggio d'alpeggio e ne decantava poi le virtù. Così, dopo aver fatto alcuni esperimenti andati a buon fi-

ne, gli abbiamo chiesto di venderci un certo quantitativo di formaggio e lo abbiamo prodotto a modo nostro. Il gradimento da parte dei nostri clienti è stato eccezionale e lo riproveremo senz'altro le prossime volte».

Non solo gola

Bilancio positivo anche per le varie mostre a tema e per i musei. È terminata anche la mostra astronomica 2021, curata dall'Associazione astrofili soglianesi Vega, con grande partecipazione e stupore dei bambini e ragazzi, che hanno potuto pesarsi sui diversi pianeti e scoprire le meraviglie dell'universo. Domenica, all'ex scuola "Pascoli", dove era allestita la mostra, il direttivo dell'associazione ha premiato i migliori elaborati delle scuole medie dell'Istituto comprensivo di Sogliano, Borghi e Roncofreddo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA