

# Morciano di Romagna, tempio delle pasticcerie

Ve ne sono ben due: la storica Luigi Ghigi (fondata nella metà dell'Ottocento come forno e negli anni trasformatasi) e la Garden, anni '90. I due locali attirano "visitatori" oltre che dalla provincia di Rimini, anche da quella di Pesaro, la forza-privilegio di essere un paese di frontiera.

La Garden senza la presenza della Ghigi molto probabilmente non sarebbe mai nata, altra forza, ma della storia. E tutt'e due hanno alla testa due persone. La pasticceria-gelateria Ghigi, i fratelli Carlo e Gianni, figli del mitico Luigi. Mentre alla Garden ci sono Enzo Tagliaferri (già apprendista Ghigi) e Claudio Castiglioni, più che amici.

I due locali offrono alla clientela prodotti di qualità e due locali semplicemente belli. Insomma, rappresentano al meglio come si fa locale pubblico, come ci si rinnova. Inoltre, sono fornitori della stragrande maggioranza dei bar della provincia di Rimini, senza dimenticare Pesaro. Insomma, oltre alla tante, ci sono altre due buone ragioni per un salto a Morciano di Romagna, dove all'ingresso del paese si potrebbe anche scrivere, Città della Pasta e della Pasticceria.

---

## Giunta, volti nuovi: Gessi-Di Cintio

– “La cena ai dipendenti comunali, saremo noi assessori a servirli”. L'uscita potrebbe sembrare facile populismo, l'accortezza per accattivarsi un po' di benevolenza. Invece, per Odoardo Gessi (al posto del dimissionario Luca Tomasetti)

è roba seria, genuina, come ha sempre dimostrato durante la Notte delle Streghe, servendo le pizze e le birre agli avventori. Insieme a Cesare Di Cintio (al posto di Davide Clementi) è uno dei volti nuovi della rinnovata giunta di Domenico Bianchi, il rivoluzionario. Insediamento dei due nuovi assessori nel Consiglio comunale dello scorso 6 giugno. Marignanese doc, sposato, una figlia, Odoardo Gessi ha una brillante carriera in Cna, dove lavora da 28 anni. Appena eletto qualcuno in Comune, guardando la mole ingannatrice, sulla delega allo sport è intervenuto con una battuta. Ma Gessi è uno sportivo vero; gioca a tennis e anche bene. Insieme ad un bel manipolo di amici è il protagonista di due tornei goliardici "Tajadel e fasol" e "Ostriche e champagne". Finiscono, dopo le partite, sempre a tavola. Ma ama anche altri sport: pallavolo, motociclismo, equitazione: "Ma mi appassiona ogni competizione che mette in campo lealtà tecnica e forza".

Si è presentato con una lettera alle società sportive dove le invita a fare insieme e a creare una sorta di "Consulta sportiva", dove oltre agli "interessi singoli si possono fare anche quelli della comunità".

Ama il verde e le passeggiate in bicicletta. Profondamente legato alla famiglia e alla tranquillità del tempo passato con i propri figli. Schiva i riflettori, gli piace lavorare in pace senza troppa pubblicità. È il nuovo assessore all'Edilizia privata e Urbanistica di San Giovanni, Cesare Rino Di Cintio.

Classe 1953, originario di Pescara e secondo di tre figli, maturità scientifica e laurea a 24 anni in ingegneria elettronica a Bologna, ora dirigente Telecom a Rimini. Un ingegnere prestato alla politica, nelle file della Margherita da appena un anno, ma scelto dal sindaco Bianchi per cambiare strada nella gestione dell'edilizia del paese. "Certamente non sono un tecnico" spiega il neoassessore "e come voleva il sindaco del tutto estraneo a qualsiasi interesse nel campo dell'urbanistica".

Di Cintio abita a San Giovanni dal 1982, dopo il matrimonio

con Valeria Marinangeli, e non nasconde l'amore per il nostro paese, così diverso dalle grandi città che è stato abituato a frequentare per lavoro: "A San Giovanni la qualità della vita è ad un livello superiore. Ho lavorato in diverse città italiane, tra cui Roma e Milano, ma qui in quanto a tranquillità e spazio vitale è tutta un'altra storia. Lavoreremo certo per mantenere e migliorare questi aspetti".

Da sei anni Di Cintio è alla dirigenza Telecom a Rimini. Una scelta lavorativa dettata dalla volontà di stare accanto alla propria famiglia, in un momento significativo, per la malattia e la morte, a soli 49 anni, della moglie nel 2001. "Dopo aver fatto il pendolare per molti anni ho deciso di fermarmi e lavorare a Rimini, per stare vicino alla mia famiglia. È stata una situazione molto particolare per me ed i miei figli, e la loro compagnia è stata e continua ad essere un punto di ritrovo molto importante".

Due figli, di 18 e 23 anni. Voglia di tranquillità, tra romanzi e musica, passeggiate in bicicletta e lavoro. Tanto lavoro. "Senza dubbio ha sempre occupato tanta parte del mio tempo. Soprattutto quando ero pendolare e partivo da qui il lunedì per tornare il venerdì. Ora ho accettato questo incarico al Comune perché sono abituato a cambiare spesso e affrontare da capo tante nuove situazioni".

## **DELEGHE**

Bianchi, le nuove deleghe

Con l'ingresso di Gessi e Di Cintio giro di valzer per le competenze

– La giunta di San Giovanni in Marignano cambia: entrano due nuovi assessori e nuove deleghe per i vecchi.

Il sindaco Domenico Bianchi lo scorso 5 giugno ha nominato: Odoardo Gessi (Ds) con le deleghe al Bilancio, Programmazione, Personale e Sport e Cesare Rino Di Cintio (Margherita): Urbanistica ed Edilizia Privata.

Claudia Montanari (Margherita): Servizi sociali, Volontariato,

Pari opportunità, Cultura, Politiche giovanili e assume anche la carica di vice sindaco (che spetta alla Margherita).

Maura Tasini, repubblicana: Vigilanza, Ambiente e Territorio.

Daniele Morelli (Ds): mantiene le Attività economiche e vi aggiunge il Turismo.

Giuseppe Barilari (Ds): Pubblica istruzione e Lavori pubblici.

---

## **Protti, conoscere il vino in Cina**

□ Mettiamo uno studente in enologia all'Università di Bologna, appassionato del vino sotto ogni aspetto della sua preparazione, dalla vendemmia fino alla distribuzione. Dove va a cercar fortuna? In Cina, naturalmente. Sì perché se c'è un mercato che promette potenti sviluppi è proprio quello cinese. In un paese in cui anche ciò che è piccolo significa grandi numeri.

Vincenzo Protti ha 31 anni, neolaureato alla facoltà di Scienze agrarie dell'Università di Bologna (105/110), ed ha appena terminato un'esperienza che, senza dubbio, ha cambiato la sua vita. "Ho passato un periodo di due mesi in Cina □ spiega Vincenzo □ dal 21 ottobre al 21 dicembre 2005 grazie ad una borsa di studio per tesi all'estero, e al contributo della Banca del Credito Cooperativo di Gradara".

L'argomento della tesi è l'analisi del mercato enologico in Cina, sia dal punto di vista della produzione locale, sia da quello dell'importazione.

"In Cina non esiste una cultura del vino □ continua Protti □ si pensi che il consumo pro capite annuo non supera gli 0,3 litri. Praticamente un bicchiere a testa. In paesi come la Francia o l'Italia si sale fino oltre i 50 litri". Una differenza abissale, ma che secondo le sue previsioni dovrebbe

avere nei prossimi anni una decisa inversione di tendenza, dovuta alla "occidentalizzazione" di un paese fino ad ora rimasto chiuso e isolato. "Una cosa che ho notato dei ragazzi cinesi □ spiega □ è la loro insicurezza nei confronti di un forestiero come me. Sanno molto bene l'inglese, ma per ragioni storiche hanno avuto poca possibilità di parlarlo. Vorrebbero comunicare, ma spesso la timidezza glielo impedisce. Non ci sono abituati".

Nei 60 giorni passati in estremo oriente, Vincenzo ha visitato le facoltà di tre atenei universitari, specializzate in agronomia e nel settore enologico. "Ho preso contatti dall'Italia per essere ospitato da loro. Ho visitato l'Agricultural University di Urumqi, nello Xinjiang, il College of Enology a Yangling e l'università di Shanghai. È stato un'interessante scambio di conoscenze".

Il mercato del vino ha voluto dire anche indagini "al dettaglio", in negozi ed enoteche, per farsi un'idea dei prezzi e della qualità. "I prezzi del vino nella grande distribuzione sono alquanto bassi, ma la qualità del prodotto locale è commisurata al costo. Mentre i prezzi salgono assieme alla bontà del prodotto nella distribuzione che interessa hotel, ristoranti e catering, che è quella d'importazione. Il vino in Cina resta ancora una sorta di status symbol, che in pochi possono permettersi". La tendenza sembra però essere in crescita, e secondo l'analisi di Vincenzo Protti, quello orientale sarà presto un mercato appetibile: "Si riscontra un progressivo aumento della ricchezza, e quindi del numero di persone che possono permettersi quello che fino ad ora era stato un lusso".

"I cinesi □ continua Vincenzo □ non conoscono affatto il vino italiano, il più famoso da loro è quello francese. Mentre il più grande esportatore di vino in Cina è il Cile. Nella mia tesi ho confrontato i miei dati con quelli di Giappone e Usa, e la tendenza alla crescita del consumo e della produzione in questi due paesi fa ben sperare anche per la Cina".

È necessario dunque anticipare il mercato, proporre strategie per arrivare a sfruttare un bacino di utenza immenso, ma nel

modo giusto: “I cileni esportano così tanto in Cina perché le piccole aziende sono riunite in consorzi, che permettono loro una copertura e degli investimenti che da sole non potrebbero permettersi. La via corretta per penetrare il nuovo mercato è questa”.

Ora, fresco di laurea, si cerca lavoro. Naturalmente nel campo dell'enologia: “Mi piacerebbe trovare qualcuno interessato alla mia tesi, e magari disposto a pubblicarla. Per quanto riguarda il lavoro, sto avendo alcuni colloqui. L'impiego ideale per me sarebbe quello di curare l'aspetto commerciale per un'azienda vitivinicola, aver a che fare col mercato e la distribuzione. Chissà, magari proprio in Cina”.

Chi volesse saperne di più sul suo conto,

Vincenzo ha un sito internet: [www.winesitaly.it](http://www.winesitaly.it)

Matteo Marini

---

## **Il consultorio della felicità**

Una squadra di psicologi, previa prenotazione, è pronta ad ascoltare i marignanesi che hanno dubbi e problemi esistenziali forse in parte provocati dai provvedimenti amministrativi, anche comunali, oltre che dai geni, dalla famiglia, da una bella gironata di sole e dal mistero. Quella bella mente di Italo Calvino scrisse che “d'una città non godi le sette o le settantasette meraviglie, ma la risposta che dà alla tua domanda”. Insomma, la felicità personale è appesa alle decisioni del sindaco Domenico Bianchi e del suo consiglio comunale. Ma loro lo sanno?

---

# Montecolombo

– La Trippa e lo strozzaprete. La Romagna. Si celebrano con la sagra l'8 e il 9 luglio a Monte Colombo nel bellissimo borgo malatestiano. L'appuntamento con due dei piatti principi della trazione nacque una quarantina di anni fa. L'idea fu di Lino Magnani. Da allora un successo crescente.

Organizzata dalla locale Pro-loco con il patrocinio del Comune ed il contributo della Camera di Commercio e della Provincia di Rimini, anche quest'anno offre quanto di meglio possa trovarsi in termini di specialità e prelibatezze culinarie, spettacoli folkloristici, esposizioni di prodotti agricoli naturali, mezzi e moto d'epoca e quant'altro.

Piatto forte, in tutti i sensi, della Sagra, è comunque l'offerta culinaria: si potranno gustare gli strozzapreti casarecci, prodotti direttamente dalla Pro Loco attraverso l'opera di volontariato degli associati, che a partire da maggio si riuniscono, due volte a settimana, nella sede dell'associazione per fare a mano la prelibatezza degna degli dei.

Immane la trippa, introvabile ed apprezzato piatto tipico della cucina romagnola, ma non mancheranno i fagioli, per non parlare del gratin assortito e della piadina romagnola.

Gli stand gastronomici aprono i battenti sabato 8 luglio alle 18. Alle 21 orchestra "Genio & Pierrots".

Il giorno successivo già a partire dalle 12 stand gastronomici aperti. Dalle 15-20, orchestra. Alle 20, spettacolo di musica e illusionismo. Dalle 21 all'24, orchestra "Grande Evento". Inoltre, mostra mercato di aziende agrituristiche locali e rievocazione antichi mestieri.

## **Borgo e panorama**

– L'impianto urbanistico del borgo di Montecolombo è rimasto quello medievale, sorto attorno al 1000 per difendere i confini dei Malatesta, signori di Rimini. Abitato circondato da mura, vi si accede attraverso un bell'arco a sesto acuto,

impresiosito da una bella merlatura. All'interno vi si trova la chiesa di San Martino (il patrono) che conserva un dipinto dedicato allo stesso santo di un ottimo artista del Settecento, Soleri Brancaleoni, che ha lasciato numerose opere nella provincia.

Nel territorio ci sono alcuni lavatoi. Di recente ne sono stati restaurati due, uno poco lontano dal capoluogo e l'altro a Taverna (interessanti le tecniche di captazione e circolazione delle acque). Inoltre, i visitatori potranno godere dello splendido panorama sulla riviera e sulla Valconca.

## **PROGRAMMA**

SABATO 8 LUGLIO

Ore 18 – Apertura stand gastronomici

Ore 21 – Orchestra “Genio & Pierrots”

DOMENICA 9 LUGLIO

Ore 12 – Apertura stand gastronomici

Ore 21-24 – Orchestra Grande Evento

INOLTRE

- Mostra mercato aziende agrituristiche
- Esposizione moto d'epoca
- Rievocazione antichi mestieri
- Schermo gigante per non perdersi i mondiali di calcio

---

# **Fayaz, il ponte tra due culture**

– Hossein Fayaz va conosciuto. Civile, elegante, colto. Quello che si dice una bella persona. E' di origine iraniana, e di



religione musulmana. Ha sposato una signora di Morciano, dove abita, dalla quale ha avuto una figlia. Ha sessantatré anni ed è in Italia dal '67. Prima di partire per l'università di Urbino, la madre, una donna molto pia, gli dice. "Dato che non ci sono moschee, va a pregare Dio in chiesa".

Commerciante di tappeti, negli ultimi anni ha pubblicato numerosi libri. L'ultimo si intitola "Dialogo e integrazione", la seconda pubblicazione della collana "Quaderni Mediorientali". Non lo si trova in libreria e edicole; lo si può ordinare su Internet, al sito: [www.lulu.com](http://www.lulu.com).

Narra l'esperienza dei suoi quaranta anni di vita in Italia e in Europa, dal periodo di studio e di lavoro, all'affermazione nel commercio. Spiega come da sempre si è impegnato nella ricerca del dialogo con i suoi nuovi concittadini e dell'integrazione nella società italiana. Tutto questo senza rinunciare alla sua identità nazionale e religiosa, con al centro l'origine iraniana e la religione musulmana.

Scrive: "L'apprendimento ed il rispetto degli usi, dei costumi e delle credenze religiose della popolazione, lo studio della storia, della Costituzione e dei valori fondanti dello stato e la loro condivisione sono indispensabili per una effettiva integrazione nel nuovo paese. La patria è dove vivi e lavori in libertà, sicurezza e parità di diritti e doveri".

Questo libro affronta dalla parte degli immigrati e con l'ottica di uno di loro, la questione dell'integrazione in Europa. Inevitabilmente parla del rapporto tra Islam e democrazia, del terrorismo jihadista, della rivolta delle banlieues francesi e del futuro delle nuove generazioni di musulmani in Europa.

Nell'era delle azioni terroristiche compiute da persone che si definiscono musulmane, della guerra preventiva dell'amministrazione Bush come risposta in Iraq e delle minacce di un attacco militare all'Iran, spiega perché è necessario il dialogo tra il mondo islamico e quello cristiano, e perché la "pace" è divenuta la parola più importante del nostro tempo, per tutti gli abitanti della terra.

Hossein Fayaz è nato a Kashmar (Iran) nel 1943. Dal 1967 vive in Italia. Nel 1998 ha pubblicato a Teheran, in lingua persiana, "Il Maestro del villaggio Orte-Cesceme" (casa editrice Alavi). Nel 2004, "Io musulmano in Italia – quale Islam in Europa?". Nel 2005 ha pubblicato, sempre in Iran, Mashhad, in lingua persiana "Oriente ed Occidente, il dialogo tra due amici", e un saggio, "Iran, le ragioni del non sviluppo". Ha in corso di pubblicazione due monografie: "Il Tappeto Persiano: cultura e società orientale a casa" e "Manuale pratico per l'acquisto e la manutenzione dei tappeti orientali".

Il libro è pubblicato da Fayaz Editore, è di 82 pagine e viene distribuito dal Lulu ([www.lulu.com](http://www.lulu.com)) all'indirizzo di: <http://www.lulu.com/content/322578>. Il prezzo è di ? 11,16 compreso le spese di spedizione postale (? 6,04 stampa + ? 5,12 spese di spedizione). Inoltre è disponibile anche la versione (download) per scaricare direttamente dall'Internet al prezzo di ? 1,02.

---

## Foro Boario

**..Margherita, nuovo circolo** – La Margherita ha un nuovo circolo. Fondatore e uomo di spicco Geo Agostini. Medico, è anche il presidente provinciale del suo ordine. Come leggere la neonata associazione? C'è chi dice che ci si sta preparando per le prossime elezioni comunali di Morciano, che dovrebbero avvicendare il sindaco della Margherita Giorgio Ciotti, seppure a capo di una giunta di centrodestra.

**..Cavaliere vittorioso** – – Un popolo di commercianti e cavalieri i morcianesi, che gli altri abitanti della Valconca li sbeffeggiavano in "zengn". Per mantenere fede alla storia della propria città Diego Sanchi ha conquistato un alloro. Il

suo cavallo, Potoco, montato dal faentino Igor Argomenni, ha conquistato il 25° Palio dei Borghi a Bubano di Mordano (Bologna). La più importante manifestazione della regione, svoltasi il 9 giugno, è stata corsa da 22 cavalli in 4 batterie davanti ad un pubblico foltissimo. Una delle famiglie che ha contrassegnato la storia di Morciano, i Sanchi da molte generazioni sono allevatori e commercianti di cavalli. Prendono parte a numerose giostre e spesso vincono, sia come cavalieri, sia con i cavalli della propria scuderia.

---

## **Bambini che si ispirano alle fotografie di Baffoni**

– " L'escluso / si sente triste / perché nessuno vuol stare con lui. / Si sente come un albero / in mezzo al nulla. / L'escluso / cerca un amico / con cui giocare / parlare e divertirsi / ma nessuno lo vuole / perché è nero e brutto". La poesia è di E. Tognoni, una bambina che ha frequentato la quarta nella scuola elementare di Morciano nell'anno scolastico appena terminato. E' stata ispirata da una delle fotografie di Bruno Baffoni, che da aprile a maggio ha esposto 25 immagini negli spazi della scuola "Bruno Lunedei". Recavano: fiammifero, maschere di Venezia, alberi, animali. Tutti i bambini delle tre quarte si sono ispirati alle opere di Baffoni per scrivere le proprie poesie e fare i propri disegni. Poesie e disegni, in un modo molto artigianale non meno che simpatico, sono stati raccolti in un bel volume. Coordinati dalle insegnanti Agostina Guagneli, Teresa Bacchini e Daniela Forlani, il lavoro della scuola faceva parte di un progetto didattico denominato "Vivere le foto, ogni immagine... un'emozione". Sottotitolo del "libro": "Tutti insieme siamo andati ad osservarle in silenzio, ci siamo emozionati, le

abbiamo descritto e creato poesie”.

Bruno Baffoni, morcianese, è un fotografo raffinato. Nel suo curriculum molti premi nazionali. Ha smesso con i concorsi agli inizi degli anni '90. Afferma che questo speciale intreccio con i bambini di Morciano è stata una delle maggiori soddisfazioni da quando fotografa. Per gli esperti il suo più importante successo è una Via Crucis fotografica ospitata in una chiesa di una cittadina turistica polacca che si affaccia sul Mar Baltico. La sua passione per la fotografia la deve a Gianni Garetti, un amico. L'adolescente Baffoni colleziona cartoline. Garetti, con quella creatività molto morcianese, gli dice: “Perché non te le fai da solo?’. Come? “Scattando foto”. Baffoni inizia a fotografare con una macchina giocattolo; stampa in proprio il bianco e nero Poi mano mano i mezzi migliorano e lui anche. Partecipa ad un corso di fotografia a Forlì. Insieme a Garetti, Stefano Gabellini, Vincenzo Palazzi, Giuliano Cardellini e Amato Conti, dà vita al Foto Club Morciano nell'83, oggi scomparso.

Approfondisce l'arte della fotografia fino ad arrivare alle origini, a quella molto artigianale dell'Ottocento. Usa una tecnica di allora, “stampa la gomma”, per sviluppare le foto in bianco e nero. Sembrano immagini serigrafiche più che fotografie. Baffoni è talento puro; sa fare i mobili. Gli dicono: “Dove li ha comperati? Sono bellissimi”.

---

## **Le armoniche dei Fratelli Galanti**

– In questo ridente paesello esiste una fabbrica di armoniche a piano, aperta dai F.lli Galanti, fin dal secondo semestre 1924. La scarsità delle costruzioni li aveva costretti a collocare gli operai in ambienti ristretti e distribuirli in

diversi caseggiati. Sorse perciò in essi l'idea di costruire un apposito fabbricato nelle immediate adiacenze del paese, ma si presentarono varie difficoltà per la penuria del terreno a ciò adatto. L'unico a prestarsi era quello di proprietà della locale Congregazione di Carità la quale, dietro richiesta degli interessati e dopo l'approvazione dell'Autorità Tutoria, fece la cessione dell'intero poderetto Tavello.

Domenica, 14 corr., sotto un sorriso di sole che rese ancor più sentita l'interna letizia del popolo mondainese, si svolse la cerimonia della posa della prima pietra del nuovo, ampio fabbricato che potrà accogliere, ben sistemati, oltre cento operai. Nelle ore pomeridiane, attirato dalle note allegre della banda del Dopolavoro Comunale, il popolo si raccolse sul luogo ove già sono stati iniziati i lavori di sterro. Erano presenti le Autorità Politiche, amministrative e Religiose. Il Molto rev. Arciprete Don Giuseppe Pedretti, vestiti i sacri parametri, impartì la benedizione al blocco che poi fu fatto discendere nella fondazione già preparata. Un caloroso battimani e grida di evviva accompagnarono la rapida discesa. Appena compiuta la cerimonia religiosa, il Molto Rev. Arcipr. Don Cagnolo rivolse al popolo calde parole vibranti di patriottismo. La Patria – egli disse – si rinnova con un lavoro costante e intelligente: solo con la concorde collaborazione fra capitale e lavoro si può procurare il vero benessere del popolo. Esaltò inoltre lo spirito intraprendente dei F.lli Galanti, il loro attaccamento al paese natio al quale hanno dato e danno prosperità, il loro amore verso la Patria di cui rendono onorato il nome nelle lontane Americhe ove esportano totalmente le loro armoniche.

A rendere più completa la festa che riempì di esultanza la popolazione locale, è stato offerto dai fratelli Galanti un sontuoso rinfresco e, calata la notte, sono stati incendiati i fuochi artificiali. La simpatica festa, benché improvvisata, riuscì compitissima.

Articolo pubblicato su "Il Popolo di Romagna" (Fonte: Biblioteca Gambalunga di Rimini)

# Da Mondaino il formaggio di fossa dei Malatesta

Il denominatore comunale di questo progetto viene simbolicamente riassunto dai nomi di Sigismondo Pandolfo Malatesta e di Federico da Montefeltro, dopo oltre 500 anni di separazione ed opposizione (economica, ideologica, culturale, militare, ecc.).

In tale prospettiva ogni paese e città delle due province si è affrettato nel mettere a punto una proposta da giocare in uno scacchiere così interessante, per lanciarlo come prodotto tipico attraverso educationals, convegni, fiere, strada dei vini e dei sapori, guide turistiche, trasmissioni televisive e quanto altro possa servire per avviare a questo importante prodotto di nicchia il gusto dei cultori della gastronomia, ma anche di chi crede nell'educazione alimentare.

Così a Mondaino, ormai celebre per il formaggio delle fosse della Porta di Sotto, hanno pensato bene di creare una nuova etichetta per il celebre prodotto del Mulino della Porta di Sotto: il formaggio di fossa dei Malatesta.

Su di esso verrà lanciata un'ampia campagna realizzando reportage su questa che sembra essere la grande novità degli ultimi tempi, in grado di assegnare alle colline ed alla Riviera Romagnola un'identità preziosa, che vada ad aggiungersi a quella balneare.

Si tratta di una iniziativa memorabile, poiché Michele Chiaretti, titolare dell'azienda artigianale che gestisce le fosse, rifacendosi a precise cronache malatestiane del XVI e del XV secolo, intende rilanciare una particolarità dell'infossatura che fino ad oggi è stata completamente

dimenticata: “annegare” i preziosi sacchetti fra i chicchi di grano (rigorosamente biologico ed autoctono), come avveniva anticamente quando le fosse servivano ai Malatesta ed agli abitanti dei loro castelli (compreso Mondaino, che poteva contare su ben 13 torrioni) anche per salvare i prodotti dai saccheggi successivi agli assedi.

E non sembri una stranezza, poiché il grano possiede la virtù di favorire il riscaldamento della fossa e la relativa fermentazione dei formaggi, impreziosendoli di ulteriori caratteristiche alimentari.

L'infossatura si svolgerà nei giorni immediatamente successivi al Palio del Daino (18-21 agosto), durante il quale le contrade mondainesi si sfidano per issare il loro gonfalone sul pennone della rocca, resa celebre ed imprendibile dal grande Sigismondo Malatesti.

Si tratterà di giorni di grande fervore, poiché le persone accorse per l'adozione del proprio formaggio saranno veramente tante, assegnando il proprio nome ad una o più forme di pregiato prodotto ed affidarlo al buio delle fosse custodito nei sacchetti di tela accuratamente numerato: infatti, adottando un formaggio, ne riceveranno un prodotto nuovo, ricco di preziosi enzimi alimentari e calcio, povero di grassi, sali, siero ed acqua, di cui si libera durante la permanenza trimestrale nel caldo della terra foderata di paglia, canne e tavole di antica quercia.

Come si sa il valore delle fosse mondainesi fa leva su due elementi di grande valore: il formaggio, rigorosamente locale e stagionato per tre mesi nelle apposite celle, viene infossato, per altri tre mesi, una sola volta all'anno in agosto; dunque si tratta di un prodotto primaverile, il migliore per ovvi motivi (pascoli freschi, nascita degli agnelli, ecc.), da trasformare in un prezioso dessert accompagnato da miele o confettura, ma anche un ingrediente fondamentale per paste ripiene, passatelli o cappelletti in brodo od ancora come momento di meditazione, accompagnato da un buon bicchiere di vino rosso o di sabbia (ma non se ne dimentichino le virtù afrodisiache!).