RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

La Gazzetta

12 DICEMBRE 1990

Agriturismo

Le produzioni agricole tipiche di fattoria Il Presidente presenta il Consorzio regionale

Per dare impulso al settore Fausto Faggioli ha illustrato i tre progetti per i numerosi associati

Bilancio per il Consorzio regionale dell'Emilia Romagna per le produzioni agricole tipiche di fattoria promosso dalla Confcoltivatori (Confederazione italiana Coltivatori dell'Emilia Romagna). Il presidente Fausto Faggioli ha relazionato l'andamento dell'ente che riguarda un segmento importante di mondo economico.

«Ha lo scopo - ha sostenuto il Presidente - di creare una organizzazione comune di collegamento tra le produzioni agricole tipiche di qualità ed il mercato. Il Consorzio si propone di valorizzzare e promuovere la diffusione sul mercato di prodotti tipici di fattoria realizzati dai produttori e dalle strutture associate.

1) Provvedere alla immissione sul mercato dei prodotti dei consorziati, contraddistinguendoli con propri marchi segni distintivi degli specifici disciplinari.

Il Consorzio ha proposto la qualità come linea fondamentale dell'agricoltura italiana verso il traguardo 1992.

L'argomento sembra funzionale soltanto alla tutela dei redditi agricoli, invece la qualità sta emergendo come strategia globale dei processi produttivi, nell'intera filiera agricola industriale commerciale.

L'iniziativa del Consorzio è rivolta a rendere i coltivatori protagonisti: sia con servizi tecnici avanzati che con l'orientamento al mercato, mediante iniziative rivolte ad esaltare la qualità dei prodotti agro-alimentari nei diversi segmenti del mercato.

La necessità della nascita di questa esperienza consorziale è stata evidenziata dall'analisi che in questi anni la Confcoltivatori ha svolto sul rapporto con il mercato delle imprese agricole che mantengono al proprio interno le funzioni di lavorazione, trasformazione e commercializzazione dei loro prodotti.



Fausto Faggioli

Non è possibile continuare a produrre tipicità, naturalità e qualità senza un'idonea tutela dell'immagine del prodotto e senza una strutturata rete commerciale che possa garantire un target medio-alto di mercati e prezzi remunerativi.

Il programma di promozione economica è composto da progetti Promozionali:

1 - Progetto «Compra in fattoria».

Consiste nell'allestire un circuito nazionale di un migliaio di aziende che vendono direttamente i loro prodotti, in forma coordinata, controllata e ben identificata.

Verrà realizzato nazionalmente un opuscolo contenente l'elenco delle aziende selezionate per il progetto, una cartolina con il test di gradimento delle imprese visitate e un questionario sulle caratteristiche della domanda.

L'opuscolo sarà pubblicato in 200.000 copie e veicolato alla domanda per il tramite di 4 testate giornalistiche nazionali scelte tra quelle che operano nel segmento «enogastronomia tipica».

Ci si propone di raggiungere un milione di contatti.

Chi risponderà otterrà in premio buoni acquisto per prodotti, da spendere nelle fattorie del circuito. Ogni azienda selezionata sarà dotata di cartelli indicatori.

Col presente progetto ci si propone di

- aggregare le imprese del mercato corto rendendo promozionabile la loro attività
- incrementare le vendite sfruttando un mail list dei clienti
- conoscere le caratteristiche della domanda potenziale.

2 - Progetto «Prodotti di fattoria».

Il progetto prodotti di fattoria sviluppa iniziative idonee ad affermare l'immagine del Consorzio attraverso la promozione e la valorizzazione delle produzioni agricole tipiche di fattoria prodotte dalle nostre imprese.

Il modulo tipo dell'iniziativa prevede meeting di presentazione dei prodotti emiliano romagnoli e/o pranzi/cene alla presenza di opinion leader locali.

Si privilegerà il rapporto con la ristorazione agrituristica, quella di medio-alto livello e con gli opinion leader con l'obiettivo di costruire e consolidare un «Circuito enogatronomico» da cui partire per affermare i prodotti tipici di qualità del Consorzio.

3 - Progetto «Regalo d'affari».

Il pacco regalo per le ricorrenze che come benefit, che sta diventando sempre più diffuso a tutti i livelli.

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/

RASSEGNA STAMPA
Fatt. Faggioli

IL MESSAGGERO

MERCOLEDI'
22 AGOSTO 1990

Alla "Ca' Bionda", sulle colline intorno a Cusercoli, un centro per chi vuole un'alternativa alla spiaggia

Difficoltà e problemi non frenano l'ascesa dell'agriturismo

☐ Crescente successo dell'iniziativa. I "piccoli" contrattempi che Fausto Faggioli, presidente di "Turismo verde", ha dovuto superare. Gli operatori ora chiedono agevolazioni fiscali e più finanziamenti

FORLI' – «Come, scusi? Vuole far domanda per aprire un'azienda... agrituristica, ha detto? E che cos'è». Era il 1982, Comune di Forlì. Solo otto anni fa c'era chi non conosceva quella che ora è una realtà florida dell'economia nostra. Fausto Faggioli, che ci ha raccontato il divertente episodio, era allora un neofita del turismo rurale ed ecologico. Adesso è presidente dell'associazione regionale «Turismo verde» e gestisce il centro agrituristico «Ca' Bionda», da due anni definitivamente avviato. Faggioli è stato (insieme con Roberto Berti, proprietario dell'azienda» «Mulino Culmolle») il precursore dell'agriturismo nel forlivese.

Dopo 15 anni passati ad occuparsi di marketing in una società di Ravenna ha voluto riavvicinarsi alla natura. Ha ristrutturato un antico cascinale e lo ha adibito a luogo di villeggiatura in collina, oltre che ad abitazione per sé, la moglie Mila e le due figlie. Così è nata «Ca' Bionda», che sorge a 400 metri di altitudine sulle colline intorno a Cusercoli.

Ci sono voluti sei lunghi anni perché questo intraprendente romagnolo vedesse materializzarsi l'idea che solo nella sua mente aveva tratti precisi: una larghissima veranda che corre tutt'intorno alla casa; il cortile, prima inesistente, che è quasi una terrazza sulla vallata del Bidente; più a monte una piscina con solarium, e nei boschi circostanti, sentieri dove i turisti possono avventurarsi in escursioni a piedi oppure a cavallo.

Tutto fra difficoltà di ogni genere, a cominciare dalla minore, la piccola discussione dell'82 in Comune. «Ho fatto tutto a mie spese – commenta Faggioli – compreso l'asfaltamento della vecchia mulattiera che dalla "bidentina" porta fin quassù». Ma è stata la macchina della burocrazia che ha rallentato, e di molto, la realizzazione del progetto «Ca' Bionda»: «Dal momento in cui inoltrai la domanda – prosegue – ho dovuto attendere oltre 18 mesi per completare una lunga trafila. La prima tappa alla Regione, che concede il nulla osta ed assegna un numero di attesa; la seconda alla Provincia, dove viene stabilito il tipo di esercizio richiesto, il numero dei posti letto e i pasti, erogabili in un anno. Quindi tutto passa nelle mani dell'Usl, poi al Comune».

Ma è uno scotto che tutti devono pagare, a quanto sembra, se è vero che delle circa 800 domande approvate in Emilia-Romagna per l'esercizio agrituristico, solo 110 si sono trasformate in aziende funzionanti.

«E poi – incalza Faggioli – non c'è coerenza nelle norme che regolano il nostro tipo di attività. Per esempio, nonostante esistano vincoli severi sulle modifiche delle antiche case coloniche, le Usl impongono un numero superiore di finestre, che in realtà non possono essere costruite. E questo perché l'agriturismo continua a venire equiparato alla gestione alberghiera. Fortunatamente l'Usl 38 ha capito la situazione e si è mostrata più flessibile».

Intanto la gente comincia a conoscere questo nuovo modo di fare vacanza. Per tutta l'estate e ogni fine settimana la «Ca' Bionda» ospita quanti cercano di riassaporare emozioni dimenticate. «Arrivano anche dall'estero», dice Faggioli orgoglioso del fatto che siano i prodotti del suo podere a richiamare tante persone. «Tutto quanto viene servito – precisa – carni o verdure, viene prodotto qui, come vuole l'agriturismo "doc"».

Ma il titolare della "Ca' Bionda" è ben lungi dal ritenersi pago del risultato raggiunto: «C'è ancora molto da fare, a partire dalla regolamentazione fiscale che ora come ora ci penalizza. Per il fisco, infatti, noi siamo prima di tutto agricoltori: la gestione delle nostre camere da affittare è considerata seconda attività soggetta a tasse più elevate. E dire che per salvare e valorizzare l'Appennino dovrebbero agevolarci...». Questo è il cruccio di Fausto Faggioli: le autorità non sembrano capire che soltanto attraverso lo svincolo dalle cooperative, l'agricoltura e l'artigianato collinare possono continuare a vivere.

L'agriturismo porterebbe un grosso aiuto, perché richiamerebbe un consistente flusso di persone senza danneggiare gli albergatori della riviera, «i quali temono la nostra concorrenza – puntualizza Faggioli – Ma ciò non accadrà mai, perché i nostri clienti raramente si fermano per periodi molto lunghi». Una convenzione, soprattutto per i turisti stranieri, parrebbe la soluzione migliore per dividere il soggiorno in Romagna in due momenti: quello balneare e quello agreste.

«E invece – si lamenta il presidente di "Turismo verde" – i finanziamenti pubblici vengono elargiti col contagocce: 100 milioni stanziati nel 1988 per una quindicina di aziende sono davvero pochi. Sarebbe ora, poi, che venisse chiarita una cosa: tre-quattro milioni ogni volta, sia pure a fondo perduto, non servono a chi, come noi, fa programmi a lunga scadenza. Meglio una somma consistente concessa a tasso agevolato, ma temo che dovrò lottare alquanto per farlo capire. Pazienza – sospira – ormai ci ho fatto il callo.

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

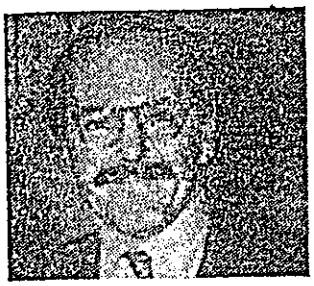
maggio 1990

L'AZIENDA «CA' BIONDA»

Sulla collina arriva il turista a cavallo

Per 15 anni Fausto Faggioli si è occupato di marketing per un'azienda di Ravenna. Dopo 15 anni ha deciso di cambiare vita. E' tornato nel Forlivese, dove era nato, e ha creato, a pochi passi da Meldola, un piccolo paradiso per chi ama la natura, la vita all'aria aperta e le tradizioni più genuine della nostra terra. E' nata così l'azienda agrituristica «Ca' Bionda», che da un anno ormai funziona a pieno regime.

La «Ca' Bionda» sorge a due chilometri da Cusercoli, a un'altitudine di circa 400 metri, con un panorama stupendo sulla vallata del Bidente. E un vecchio rustico che Faggioli ha acquistato sette anni fa. Ce ne ha messo sei per ristrutturarlo e per asfaltare l'unica strada, una mulattiera, che vi conduce. «Tutto a mie spese», tiene a precisare. Ora dall'aia dell'ex cascinale, tra gli alberi di tiglio, una rarità ormai, che altri avevano estirpato e lui ha trapiantato, può guardare con soddisfazione a quanto ha creato. «Dopo tanti anni in una ditta — dice Faggioli — ho sentito il bisogno di ritornare alla terra, a ritmi di vita più tranquilli, a rapporti umani più schietti. E così mi sono trasferito qui con mia moglie, Mila, e le due bambine, Francesca e Federica, che ora hanno 13 e 12 anni». Tutto è nato dunque da un'esigenza personale, da un desiderio di libertà. Ma su quest'esigenza Faggioli ha costruito un'azienda, che accoglie ogni estate e tutti i sabati e le domeniche chi va in cerca di un po' di serenità. Arrivano da Bologna, da Milano, da Ravenna. Fanno escursioni con i cavalli (una ventina in tutto) della «Ca' Bionda» o con vecchi calessi ripristinati. Degustano il vino locale e i piatti che Faggioli fa preparare con i prodotti del suo podere («Tutti coltivati come natura comanda, senza trattamenti chimici»). Vengono impiegati, funzionari, dirigenti. Ma vengono anche personaggi in vista, come i giocatori della Jolly Colombani. E anche «vip» dell'industria: come Raul Gardini che sembra abbia una piccola passione per la quiete ospitale della «Ca' Bionda».



Fausto Faggioli

Faggioli potrebbe essere davvero soddisfatto, ma non lo è ancora. «In questi anni — dice — ho sperimentato la lentezza e la farraginosità della burocrazia degli enti pubblici. Le norme e i regolamenti delle Usl, della Provincia, della Regione, del Comune erano talvolta persino in contraddizione tra loro. Ho avuto moltissimi problemi, intoppi, difficoltà. Eppure sono convinto che l'agriturismo sia una chiave per favorire lo sviluppo della nostra vallata. Soprattutto qui in collina, dove l'agricoltura è povera ed è quasi d'obbligo inventarsi soluzioni nuove. Si parla tanto di valorizzare la collina: ecco, l'agriturismo è forse il modo migliore e più economico». E' un discorso che Faggioli, come presidente regionale dell'associazione «Turismo verde», cerca di fare capire agli enti pubblici e a quanti lavorano e operano nella valle del Bidente. «Vorrei creare un consorzio che tuteli sia le aziende sia i clienti — conclude —. Vorrei creare un agriturismo 'doc' nella nostra zona. E vorrei far maturare un po' di spirito imprenditoriale: non si può stare sempre mani in mano ad aspettare i fondi pubblici».

[g. i.]

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/

RASSEGNA STAMPA
Fatterie Faggioli

PleinAir
n. 214 maggio 1990

ITALIA

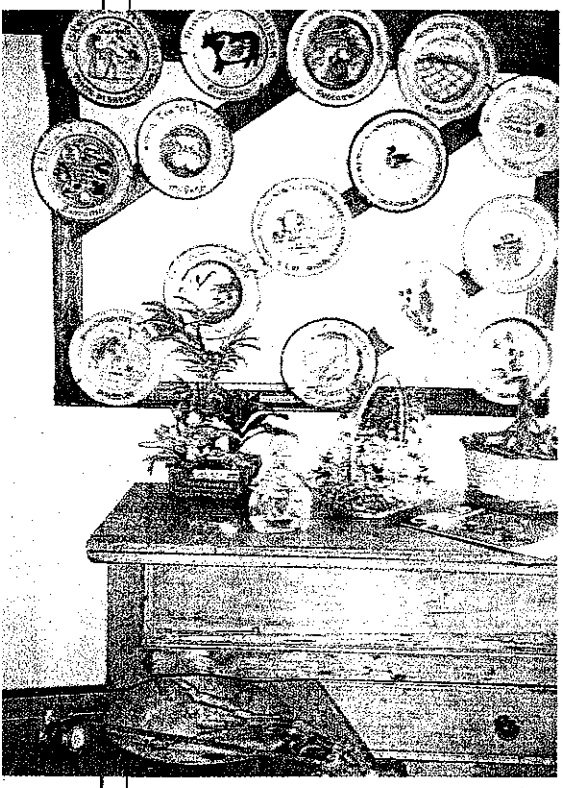
ROMAGNA

LA STRADA DELLA COLLINA

tra rocche, castelli e vini

di ROY BERARDI

AGRITURISMO E PLEINAIR: MATRIMONIO IN VISTA

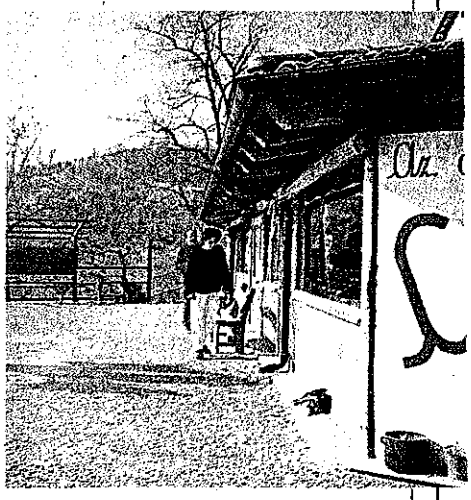


Un caratteristico arredo alla Cà Bionda, una fattoria dove sono riproposti i sapori e le ricette della antica cucina romagnola.

Fausto Faggioli, 43 anni, è il proprietario della fattoria agrituristica Cà Bionda. Già camperista, direttore commerciale di una grande azienda ravennate, sembrava avviato ad una brillante carriera di yuppie quando un giorno «...mi chiesi a chi davo il buongiorno, e ne trassi le conclusioni! Ora il buongiorno lo do al contadino che mi fa nascere il puledro, o al mio gallo, o al cliente che mi vuole col cavallo sui crinali. Abbiamo così ritrovato la nostra vera dimensione». Ristrutturato il rustico in rovina ed asfaltata la mulattiera, Faggioli sta ora sbancando per ricavare altre 8/10 piazzole per camper. «La strada è ripida e stretta - ci dice - gli equipaggi dei camper, prima di salire, faranno bene a telefonarmi, per assicurarsi libera la via. Chi volesse trattenersi una sola giornata, posso andarlo a prendere a Cusercoli: il mio fuoristrada è sempre in movimento».

Presidente regionale dell'Associazione Turismo Verde della C.I.C., Faggioli è un vulcano di idee. Ha costituito il Gruppo Sportivo Cà Bionda di mountain bike: esso partecipa - spesso vincente - alle gare provinciali (una di queste ricalca un impegnativo itinerario praticabile anche dagli ospiti della zona: Civitella-Castagnolo-Monte Grosso-Cà Bionda-Cusercoli). «Stiamo pensando anche a segnalare itinerari agrituristici dalla città alla montagna, per trekking, cavallo o mountain bike: esempio, un percorso di controcrinale collegante Forlì con Campigna ed il Parco, con indicazioni di sorgenti e punti tappa». C'è poi l'impegno di coltivatore ed allevatore: tra le varie attività agricole, alla Cà Bionda vanno reintroducendo alberi da frutta dimenticati (pere volpine, prugne selvatiche, ecc.).

Infine, il piatto forte: la cucina. «Io e la mia famiglia stiamo studiando e ci stiamo documentando», aggiunge Faggioli, «per riscoprire la vecchia gastronomia naturale romagnola fine '800-inizi '900. Insomma, per il mio ospite la giornata, il weekend o la settimana, non saranno mai banali: perché saranno pleinair!».



CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

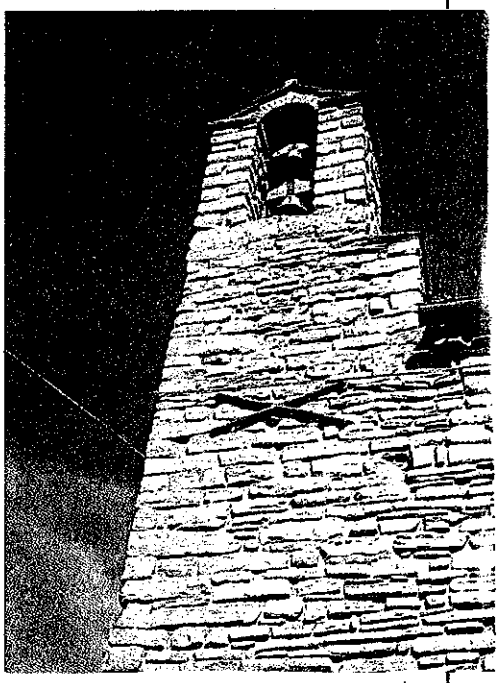
PleinAir
n. 214 maggio 1990





Risveglio al canto del gallo nel panorama romagnolo. Atmosfera idilliaca per il camper.

Di fianco al Vallone sul poggio boscoso c'è l'Azienda Vitivinicola "Poderi dal Nespoli". Alla vecchia villa del 1600 si affianca un'azienda modernamente organizzata che sta ristrutturandosi per offrire, oltre ai 5 vini romagnoli, diversificati prodotti. Valerio Ravaioli, il proprietario dai modi concreti e generosi di chi vive in campagna, è particolarmente eccitato: «Nel Vallone hanno nidificato due aironi cenerini: per festeggiare ho dedicato a loro l'etichetta di un mio vino».
A questo punto, nella ricerca delle potenzialità inespresse della Comunità Montana forlivese, molti si potrebbero chiedere se il piacere di questa scoperta sia riservato esclusivamente ai viaggiatori itineranti su veicoli autosufficienti. E chi viaggia in moto? o con la sola auto? Ebbene, amici del pleinair, che vi muovete senza camper o caravan, e non volete sostare in alberghi (che d'altronde nella collina romagnola non esistono) c'è vicino a Cusercoli qualcosa che fa per voi (e per noi). Prendete la strada che a Cusercoli fiancheggia il fiume, di fronte al campo sportivo, e risalite così l'altro versante della vallata (quello che guarda a mezzogiorno): in appena tre chilometri di ripida salita giungerete alla "fattoria agrituristica Cà Bionda". La fattoria, a 400 metri s.l.m., è un balcone sulla vallata; minuscoli sullo sfondo appaiono la strada statale ed il Bidente. Dietro il rustico la collina, battuta dal sole, si apre ad anfiteatro; qui sono disposte le varie infrastrutture: le stalle (cavalli per passeggiate e cavalli a pensione), la piscina sopra un poggio, i bersagli per il tiro con l'arco. E si viene preparando per assomigliare ad un vero santuario per il pleinair. Il fatto è che Fausto Faggioli, con la moglie Mila e le figlie adolescenti, ci crede veramente e si impegna con entusiasmo.

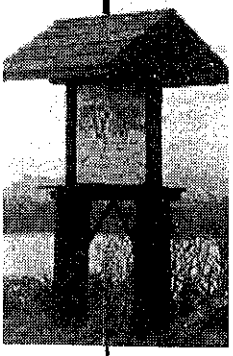


FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 e-mail:info@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Passioli

La Gazzetta
tredici marzo '90

Forlì Agriturismo



Ennesima riunione della Commissione sullo spinoso problema dei trasferimenti al settore

I finanziamenti non arrivano

Gli operatori contestano la Regione

C'è poca sensibilità verso il turismo in agricoltura

Gianni Moreschi

☐ BOLOGNA - L'agriturismo non trova udienza e il «Palazzo» (quello regionale) sembra, almeno per il momento una fortezza inespugnabile.
Ovviamente l'immagine è ad effetto e qualche speranza gli operatori del settore agrituristico sperano che si realizzi.
Il tema è sempre lo stesso: i finanziamenti al settore. che non arrivano.
Anzi, per essere più esatti, non arriveranno.
L'ultima vicenda, della lunga serie, è legata alla manciata di milioni che l'assessore Ugolini (ringraziato dalle stesse associazioni visto che non sue erano le competenze) aveva promesso alle associazioni. Ora, dopo l'ennesima riunione della Commissione a Bologna, quella della giornata di ieri, un piccolo problema burocratico (il solito) ha bloccato il finanziamento.
«Farà la stessa fine di quei finanziamenti promessi, iscritti nei capitoli del bilancio regionale e mai arrivati?».
La domanda è di quelle che osano. Ma del resto con i finanziamenti l'agriturismo non ha nessuna storia. Nel senso ovviamente che nulla finora è stato trasferito dalla Regione Emilia Romagna al settore.
Un record?
Certamente si. Come quello di avere una legge quadro regionale che vanta il primato di essere la legge più restrittiva rispetto alle altre regioni italiane. Posti letto concessi ridotti al lumicino, finanziamenti inesistenti.
Questo il quadro, desolante, nel quale si devono muovere gli addetti e gli operatori.

Filosofia

Il problema è quello della filosofia. Invece delle esigenze agrituristiche gli amministratori regionali (con poche eccezioni) hanno sempre privilegiato le cooperative (di tutti gli indirizzi). Basta soltanto una breve disanima dei bilanci e dei trasferimenti per trovarne una lampante conferma.
A quando l'inversione di tendenza?
A quando la rivalutazione dei piccoli imprenditori?

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

La Gazzetta

ventuno marzo '90

Una scelta ma anche un piacevole passatempo dentro la natura

E' arrivata la moda dell'agriturismo

In Romagna però si pensa troppo alla «realtà riviera»

La stradicciuola segue il vecchio tracciato della mulattiera: taglia obliquamente il fianco del monte, salendo ripida, da Cusercoli, verso il crinale e divide la vallata del Bidente da quello del Rabbi.
Qua e là macchie di carpino, orniello e roverella: verso l'alto, contro il cielo, un mare di ginestre abbarbicate al ripido pendio.
A un tiro di schioppo dalla cima, eco apparire Cà Bionda: una grande casa colonica a pianta quadrata.
Su tre lati corrono ampie tettoie, trasformate in luminose verande.
L'interno è rustico, in pesante legno: le travi, gli spessi muri di sasso, il grande camino, accolgono amichevolmente il visitatore, dandogli un piacevole senso di sicurezza, mettendo subito a proprio agio.
Fausto Faggioli e la signora Mila, una brunetta graziosa e sorridente, si sono stabiliti quassù qualche anno fa, con le figlie Federica e Francesca.
La loro è stata una vera e propria scelta di vita: la scelta di tornare alla terra, lontano dal frastuono e dall'ansia della città, per ritrovare, nel contatto quotidiano con la natura, le radici più profonde e più antiche.
Poi, pian piano, incoraggiati e sospinti anche da alcuni amici, entusiasti dei fine settimana trascrosi alla Cà Bionda, ha preso forma e consistenza l'idea dell'agriturismo.
Oggi, Fausto Faggioli, oltre che entusiasta assertore del turismo verde è Presidente regionale della categoria che in Emilia-Romagna raggruppa 600 associati, cinquanta dei quali nel forlivese.
Ex nazionale, nonchè P.O. (probabile olimpionico) di lotta greco-romana, egli sta affrontando a capofitto, con autentico spirito di lottatore, i non pochi problemi della categoria.
«Siamo stati i primi - mi racconta Faggioli - insieme con Roberto del Mulino di Culmolle... poi, pian piano, qualcun altro ha seguito il notro esempio... siamo ancora pochi però, pochi e isolati.
Comuni, Provincia, Regione, Camera di Commercio, le stesse Banche, non ci vengono minimamente incontro: non hanno ancora capito la grande potenzialità del turismo verde e quindi continuano a trascurare un settore di sicuro interesse.
Purtroppo fino ad ora tutte le risorse destinate al turismo sono state dirottate sulla riviera...Ora, visto come stanno andando le cose, chissà che non si accorgano che ci siamo anche noi, chissà che non capiscano che l'agriturismo può costituire una valida e concreta alternativa alle forme di turismo tradizionali.
Ai primi di marzo - continua il signor Faggioli - abbiamo partecipato al Bit (fiera internazione dedicata al turismo a Milano).
Quando abbiamo lanciato l'idea ci hanno trattato da matti... Il nostro stand, invece, ha destato un interesse notevolissimo, anche da parte degli stranieri.
All'estero, infatti, questo turismo di campagna è assai più conosciuto e diffuso che da noi: oggi l'Italia offre in questo settore 50.000 posti letto, contro i 120.000 dell'Australia ed i 280.000 della Germania.
Il nostro problema, al momento, è proprio questo: siamo pochi, specie qui in Romagna dove, fino ad oggi, turismo ha significato quasi esclusivamente «Riviera».
In Toscana, ad esempio, le cose vanno già decisamente meglio: l'agriturismo è più diffuso e ben organizzato, inoltre c'è una maggior sensibilità per i problemi del settore: ogni azienda agrituristica, ad esempio, può disporre di venti posti letto, mentre qui in Romagna non possiamo averne più di otto... per non parlare della U.S.L. che ci crea difficoltà a non finire...
Dovremmo essere molti e organizzarci adeguatamente in modo da poter offrire all'utenza, in rapporto al territorio di cui disponiamo, una gamma di possibilità, di alternative, di interessi, quanto più varia possibile.

FATTORIE FAGGIOLI

Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

La Gazzetta

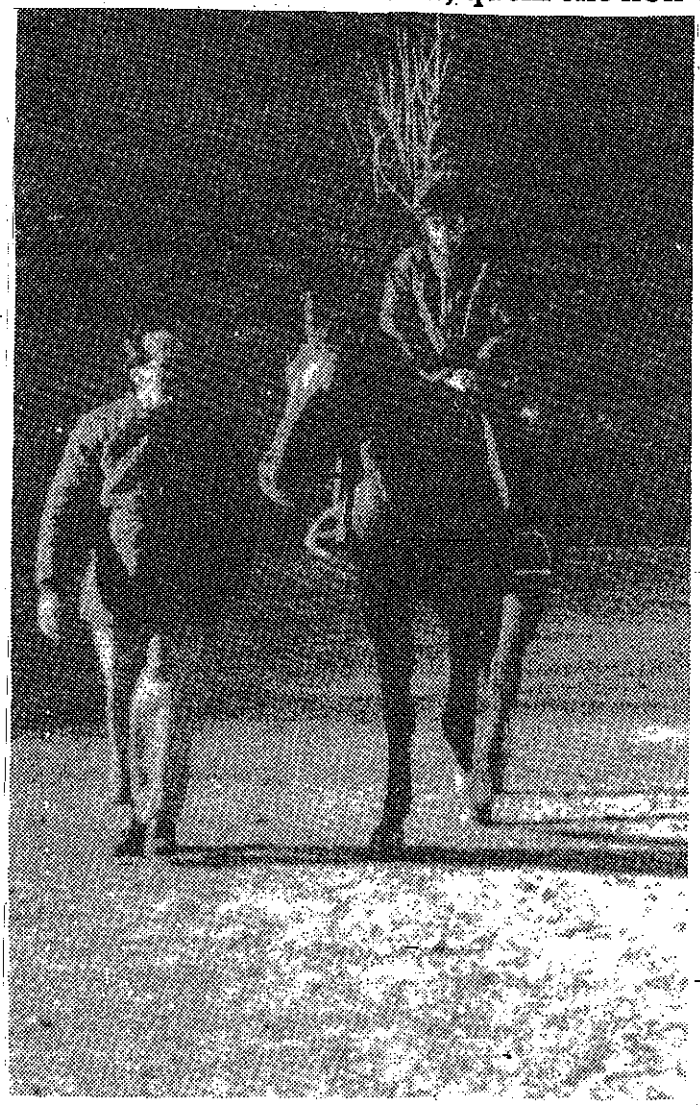
ventiuno marzo '90

Sport, riposo e buona cucina all'azienda agrituristica Ca' Bionda

Genuinità e sapori veri

Il titolare è Fausto Faggioli, presidente regionale della categoria, con la passione per le cose sane e i vecchi aromi di una volta, quelli che non vuole dimenticare

☐ Un altro aspetto interessante e meritevole di attenzione e sviluppo è quello relativo alle culture biologiche. Il turismo verde dovrebbe allaccirsi ad un discorso di educazione alimentare, da intendersi anche come recupero della cultura e della tradizione contadina. Questo discorso dovrebbe coinvolgere gli agricoltori locali, che potrebbero affiancare ed appoggiare l'azienda agrituristica sia con prodotti sani, ottenuti da coltivazioni biologiche, sia allevando animali di bassa corte, galletti, tacchini, faraone - covati dalla chioccia, s'intende - e cresciuti razzolando sui prati... In questo modo il turismo verde creerebbe un «indotto» prezioso, a tutto vantaggio dei pochi coloni rimasti nelle aree collinari e montane...». Intanto, mentre segue con passione i problemi della categoria, il signor Fausto, favorito da un vasto e bellissimo territorio praticamente deserto, cerca al contempo di mettere in pratica quei principi, quei programmi di cui parlava poco fa: vediamo cosa ci offre la Cà Bionda. - Cavalli anzitutto: un bel gruppo, a disposizione degli appassionati di equitazione. - Mountain bikes, con una serie di percorsi a difficoltà graduata: ripristinato, fra l'altro, un percorso di crinale che giunge fino in Campigna. - Tiro con l'arco, sport che sta facendo numerosi proseliti. - Pesca: in un bel laghetto ricco di carpe e pescigatto di buona taglia. -Una piscina, in cui trovare refrigerio nelle giornate più calde. - Trekking, con una serie di percorsi che consentono e escursioni di ogni tipo: l'ambiente.



Agriturismo è anche equitazione e.... tante altre cose

ricco di prati e di boschi offre di tutto, dai radicchi ai frutti selvatici (more, fragole, corniole, sorbe,...) alle orchidee, ai funghi. - Nell'ottica delle coltivazioni biologiche poi, Mister Faggioli ha impiantato estese colture di asparagi e carciofi. Non vengono belli come quelli della Puglia - mi dice - ma in quanto a sapore... Egli sta, inoltre raccogliendo e innestando intorno alla Cà Bionda quelle vecchie varietà di frutta che vanno via via scomparendo: nespole, sorbe, marasche, cotogne, pere volpine, mele rosa... per non dimenticare i sapori ed i profumi dell'infanzia... Non possiamo certo lasciare la Cà Bionda poi, senza aver messo il naso fra i fornelli... Qui, naturalmente, è di casa la più tradizionale cucina romagnola, «arricchita» però (mi si consenta l'apparente bisticcio di parole) ad alcuni «piatti poveri» degni di nota. La signora Mila mi racconta di aver recuperato queste ricette in uno sgualcito quaderno, vecchio di oltre un secolo. Era appunto - mi dice - ad una lontana parente, cuoca presso una ricca famiglia dell'epoca... Nelle pagine ingiallite, sotto le voci «noi» e «loro» sono indicati i «menu» settimanali dei padroni e della servitù, le relative ricette i piccoli segreti. Una menzione particolare meritano i «manfron», sorta di grossolani gnocchetti ricavati da una spessa sfoglia, che nuotano in un brodo assai denso, dalla consistenza quasi cremosa... E' inutile però che cerchi di descriverne il sapore: in certi casi le parole servono veramente a poco!

Roberto Savelli

FATTORIE FAGGIOLI

Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)

Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*

www.fattoriefaggioli.it

CITTÀ E BORGHI DI ROMAGNA

Agriturismo alla Ca' Bionda

Nella zona di Cusercoli, entro il territorio comunale di Civitella, funziona una azienda agrituristica perfettamente attrezzata che offre agli ospiti tranquillità e riposo in un ambiente dove la natura ha conservato il suo antico fascino.

di Roberto Savelli

Cinque minuti per "cambiare il mondo". Un chilometro a monte di Cusercoli, prima che la SS 310 scavalchi il Bidente, si gira a destra, seguendo il segnale turistico e si prosegue costeggiando il corso d'acqua finché, superato il Rio Ardella, si imbocca decisamente il tracciato che porta alla Ca' Bionda.

Il percorso è fiancheggiato da ornelli, carpini, sorbi e roverelle e si inerpica deciso per un paio di chilometri tagliando obliquamente la pendice del monte, poi, in corrispondenza di un dosso, scivola dolcemente in basso verso il centro agrituristico della grande fattoria, in una conca fiorita, alla sua stagione, di ginestre.

La fattoria è una antica e caratteristica casa rurale a pianta quadrata addossata ad un poggio. La costruzione, in pietra e legno di quercia, è stata accuratamente e puntigliosamente recuperata, nel più completo rispetto della struttura e delle tecniche costruttive originali; le grandi tettoie spioventi che la circondavano da tre lati sono state trasformate in luminose, ampie verande capaci di accogliere anche gruppi numerosi. All'interno alcune accoglienti salette e, in una di esse, un grande camino, paziente e amichevole testimone di tante interminabili veglie.

Al piano superiore sono sistemate le stanze destinate a quegli ospiti che desiderino trattenersi per il fine settimana o per più lunghi periodi di riposo.

L'arredamento di Ca' Bionda, realizzato con mobili rigorosamente d'epoca, fa rivivere anche nei particolari la accogliente atmosfera agreste del primo Novecento: dal vecchio grammofono a molla con i dischi "la voce del padrone", al cassettone colmo di biancheria profumata di spigo, alle tovaglie di canapa stampata a ruggine con i disegni tradizionali della caveja, delle spighe e del gallo canterino.

L'azienda agricola, di circa quaranta ettari, è ancora condotta con tecniche naturali. Vi si produce la maggior parte degli alimenti destinati agli ospiti: grano duro, un generoso Sangiovese dal bouquet di viola, ortaggi e verdure di molte qualità. Le aree marginali sono riservate alla coltura della lavanda e di altre piante aromatiche e officinali e non mancano neppure un bel gregge e numerosi animali da cortile, allevati in libertà secondo gli usi di un tempo.

Il proprietario della Ca' Bionda, Fausto ➢

La Ca' Bionda dispone di otto stanze ad uno o due letti.

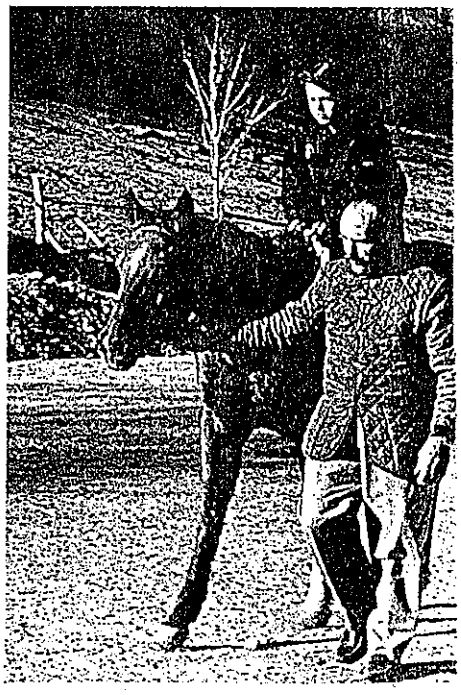
La scuderia ospita un circolo Ante (Associazione Nazionale Turismo Equestre) e gli ospiti possono ricevere lezione di equitazione e partecipare alle gite a cavallo, anche di alcuni giorni, in località attrezzate e con pernottamento presso altre aziende agrituristiche; è anche possibile ottenere una pensione permanente per cavalli.

Gli appassionati di mountain-bike trovano nei dintorni una fitta rete di sentieri e di mulattiere debitamente segnalati e indicati, con percorsi per ogni grado di difficoltà.

Gli appassionati di pesca hanno a loro disposizione un laghetto, alimentato da una sorgente naturale e ricco di pesci anche di grossa taglia.

La fattoria dispone di tutta l'attrezzatura necessaria per il tiro con l'arco e di una comoda piscina.

A tutto questo bisogna aggiungere la bellezza di un incontaminato ambiente naturale, e di notte, ai margine delle zone illuminate dove gli ospiti si trattengono attorno ai fichi, alle albicocche, alle fave fresche, alla piadina e alle bottiglie di albana, si vedono le lucciole e si sentono cantare i grilli.



Faggioli, è anche presidente degli agriturismi romagnoli; gestisce la fattoria con l'aiuto dei familiari, la gentile signora Mila e le due giovanissime figlie. Ci sono poi altri amici-collaboratori che, si può dire, facciano parte anche loro della famiglia, insieme al gatto Marzolone e ai tanti cani che sono sempre i primi a far festa agli ospiti in arrivo.

Tutti quei cani non sono però lì soltanto per il gusto di sentirli abbaiare festosamente ad ogni nuovo incontro; hanno anche la precisa funzione di tenere lontani dai conigli, dai polli, dalle faraone del cortile, aggressori indesiderati come comare Volpe che in quei luoghi, come si conviene, è tornata ad essere di casa.

La cucina, alla Ca' Bionda, è quella tipica della tradizione romagnola, arricchita da alcuni "piatti poveri", di straordinario sapore, comunissimi ancora ai primi di questo secolo ed ora completamente dimenticati, come certi gnocchetti di pasta piuttosto irregolari, *i manfron*, dal gusto assolutamente nuovo, nel loro brodo di fagioli addensato con semola e farina gialla.

Sono caratteristiche della Ca' Bionda certe suggestive "cene contadine" periodicamente riproposte, durante le quali al pane ancora caldo di forno si accompagnano fichi caldi di sole, squaquarone e piadina cotta sulla lastra, radicchio di campo con pancetta rosolata.

Gli ospiti debbono servirsi da soli dal capace piatto di portata sistemato in mezzo alla tavola. E anche questo serve a rinnovare la corrente di franca simpatia che accomuna i commensali.

Fausto Faggioli è stato responsabile marketing di una importante multinazionale fin quando, per sé stesso e per la famiglia, ha scelto questo ritorno alla natura, alle lontane origini contadine mai dimenticate ed ora rivissute come una intelligente, novella primavera.

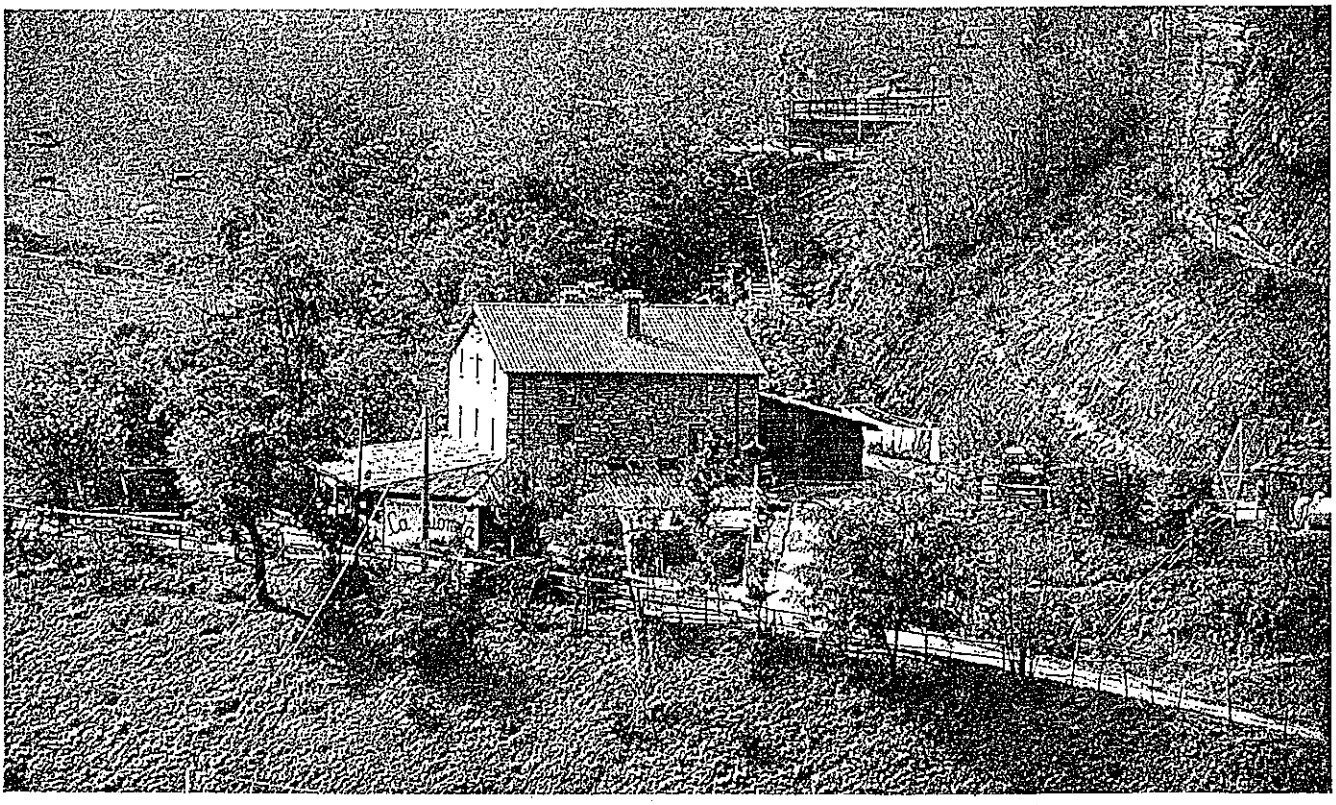
A sentirlo, il tempo che passa serve soltanto a confermarlo nella giustezza della scelta fatta. •

Intervista al presidente dell'associazione agriturismo

Abbiamo visto insieme la Ca' Bionda, un esperimento riuscito e suggestivo di agriturismo e abbiamo incontrato il suo proprietario che è anche presidente regionale degli agroturisti. Proprio in questa sua veste lo abbiamo interrogato sulle possibilità e prospettive di questo nuovo tipo di turismo, che sembra molto interessante anche come alternativa al turismo balneare, come fenomeno umano e come attività economica.

Faggioli è soddisfatto, nel suo ruolo di presidente, della solidarietà che cresce fra le associazioni agrituristiche e dei coltivatori.

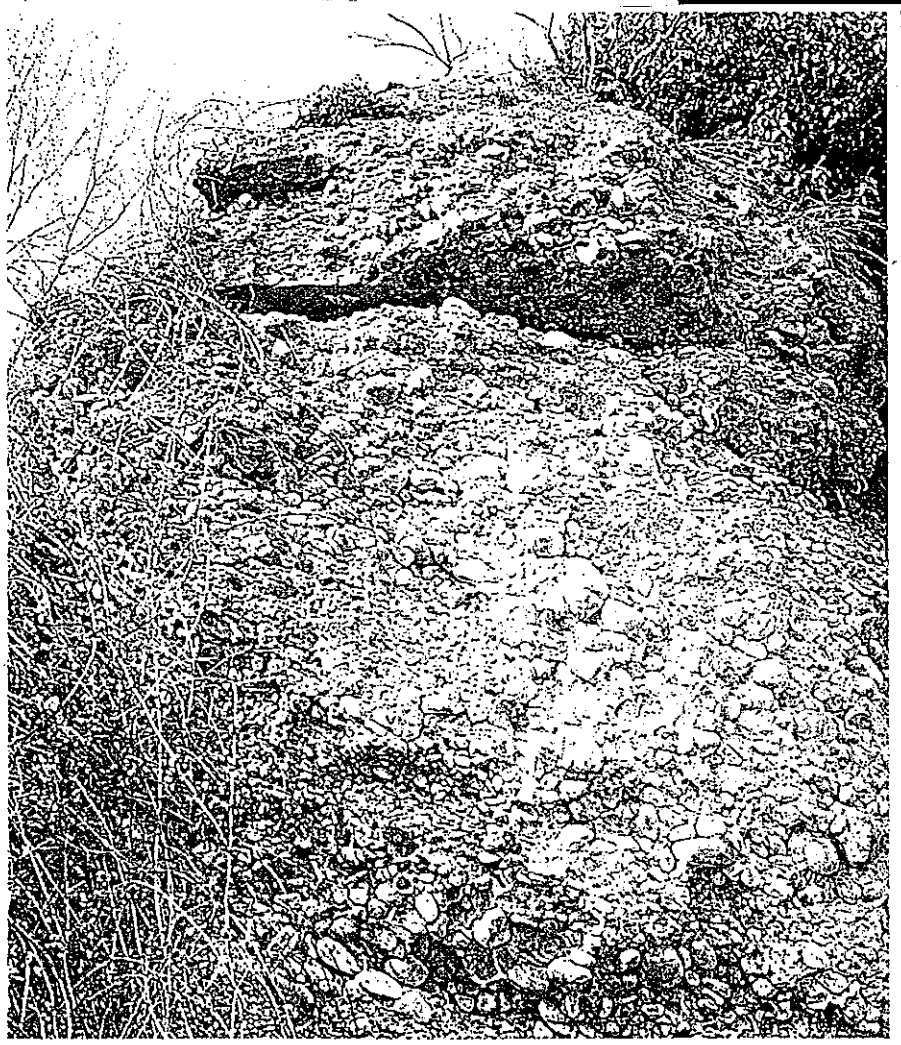
"Turismo Verde, Terra Nostra e Agriturist in Emilia-Romagna stanno portando avanti una positiva iniziativa unitaria; ab-



La Ca' Bionda di Cusercoli.

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/

Conglomerato di Cusercoli formato da grossi ciottoli cementati tra di loro, indica la linea di costa di un antico mare in cui confluivano fiumi di grossa portata.



biamo costituito insieme l'Anagriturist, ed è ora di pensare più grande. Dobbiamo smettere di pensare in termini di tribù o di bottega; c'è una grande battaglia da vincere: l'affermazione dell'agriturismo nella regione. E uniti, con argomenti concreti, dobbiamo sollecitare, incalzare i politici, gli Amministratori e gli enti turistici".

Faggioli considera complementare con l'attività agrituristica quella del "Consorzio dei Prodotti di Fattoria", di cui pure è presidente: "Per valorizzare l'agriturismo, catturare quote sempre crescenti di viaggiatori, turisti e consumatori, e, nel contempo, salvare i bilanci degli agricoltori, è importante (è necessario, direi) l'offerta di prodotti tipici, nelle loro tipiche confezioni. La gente li cerca; quelli che vengono in campagna, in collina o in montagna per gustare i prodotti genuini, coltivati sul posto e lavorati con tecniche naturali. E se li vuole portare via quando è costretta a ritornare in città, per risentirne sapori e profumi.

Il Consorzio si propone di indirizzare il turista nelle fattorie, perché è l'agricoltore stesso quello che deve diventare il protagonista del mercato".



Fausto Faggioli presidente dell'associazione agriturismo.

Gli chiediamo quanti sono e dove sono, però, i posti adatti per le attività che tanto gli premono.

"Mi si stringe il cuore, spiega, quando in giro per l'Italia vedo zone molto meno dotate di potenzialità turistiche che non questa nostra vallata del Bidente e che sono riuscite, coordinando gli sforzi, ad ottenere finanziamenti ed investimenti, promozioni e pubblicità per farsi conoscere in Italia e in Europa. Qui da noi le possibilità sono a portata di mano, dietro ogni collina, dietro ogni angolo di strada; qui la natura è stata generosa e gli uomini debbono accorgersene e valorizzarla rispettandola e facendola conoscere. Sono riuscito a mettere in piedi un "Comitato" per la difesa della vallata. La riunione costitutiva è avvenuta in occasione del Forum sull'agriturismo, alla presenza di tutti gli amministratori dei comuni interessati.

Siamo convinti — continua Faggioli — che l'offerta turistica individuale, di una singola realtà o per un particolare settore (che venga da una iniziativa privata o da una amministrazione comunale) sia oggi assolutamente insufficiente. I comuni, d'altronde, hanno bilanci quasi inesistenti per i settori della promozione; mettendo però insieme i pochi soldi di ognuno, insieme con i contributi degli operatori privati, si può fare qualcosa, molto, di serio".

Il problema, secondo Faggioli, e ci trova perfettamente d'accordo, è veicolare l'immagine del Bidente in un "pacchetto" di offerte turistiche varie e diversificate dove trovino la loro collocazione naturale il turismo verde, il turismo rurale, l'agriturismo, il turismo all'aria aperta, quello sportivo ed il turismo d'arte.

"Abbiamo qui possibilità strepitose, si accalora Faggioli: il Parco del Crinale innanzitutto, poi i percorsi enogastronomici, con la valorizzazione dei prodotti tipici di fattoria, il giro dei castelli e delle rocche, il trekking e il mountain bike, la riscoperta dell'alveo fluviale con i siti per le canoe, i percorsi d'arte di Cusercoli, Civitella, Galeata, Santa Sofia. E poi il coordinamento e la promozione integrata delle fiere, delle sagre, delle manifestazioni che si svolgono nel bacino durante tutto l'anno. Ecco il piano di lavoro, conclude Faggioli, per il nuovo organismo, per quelli che ci vorranno dare una mano".

Beh! Noi una mano, molto modesta, gliela diamo pubblicando questa intervista. Ci lasciamo con l'intesa di rivederci presto per constatare i progressi fatti e per ascoltare nuove proposte, nuovi impegni perché siano tanti quelli che vorranno visitare e conoscere questi stupendi luoghi di Romagna. ●

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Guida regionale per l'agriturismo

Centottanta aziende, selezionate tra le 600 iscritte all'albo regionale dell'agriturismo, sono state inserite nella prima edizione della guida agrituristica dell'Emilia Romagna. Il volume è stato presentato ieri mattina dall'assessore regionale all'agricoltura, Angiolino Mini, e da Fausto Faggioli, presidente di «Agriturismo Emilia Romagna», il consorzio che raggruppa tre associazioni agrituristiche, Terranostra, Turismo verde e Agrivacanze (la quarta associazione, Agriturist, dovrebbe aderire prossimamente). «Nella guida — ha detto Mini — vi sono le aziende effettivamente operanti, mentre le altre, benchè iscritte all'albo regionale, devono ancora iniziare l'attività oppure sono in attesa di avere le autorizzazioni igienico sanitarie dalle Usl».
Quello delle autorizzazioni è uno dei problemi maggiori «ogni Usl — ha detto Faggioli — adotta propri parametri, non sempre coerenti con il carattere di ruralità delle aziende agricole, richiedono strutture e attrezzature più adatte a strutture alberghiere, con materiali che non si addicono a case di campagne o con finestre troppo grandi per un fabbricato rurale». Per Faggioli è invece importante che l'azienda agricola possa mantenere le proprie peculiarità per distinguersi dalla tradizionale attività agrituristica, «con la quale — ha sottolineato Mini — l'Agriturismo non è in concorrenza, ma complementare».

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/

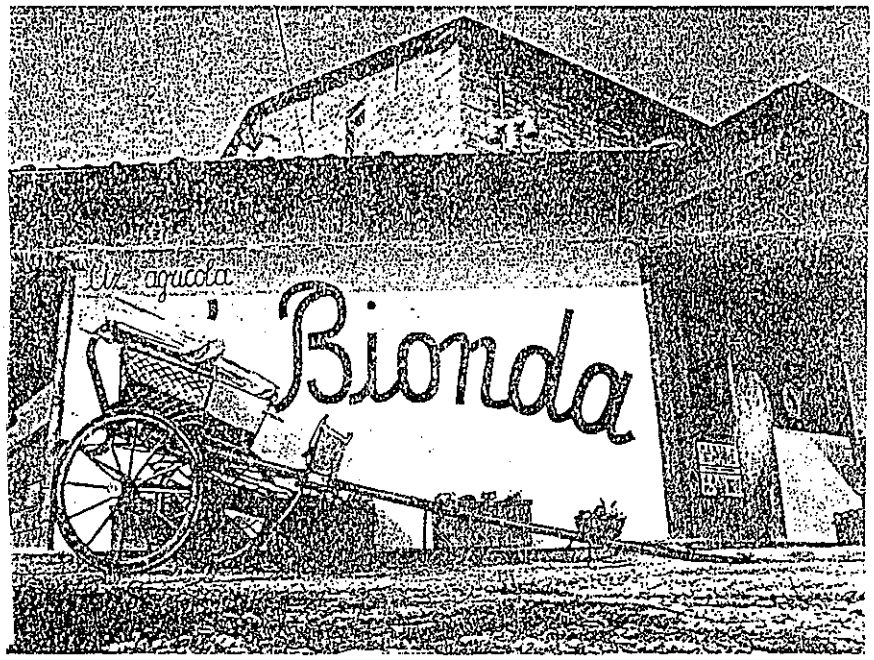
LA FATTORIA

Romagna e dintorni

Spronato da un forte attaccamento alla terra natia, Fausto Faggioli si è convertito all'agriturismo facendosi portavoce dei valori della sua Regione. Sulle colline forlivesi tra allegri convivi, escursioni e fraterna solidarietà.

Federico Lacche

La "Ca' Bionda", azienda agrituristica di 60 ettari immersa nell'appennino forlivese, è gestita da Fausto Faggioli con la moglie Mila e le due giovanissime figlie. È una casa rurale adagiata in una conca naturale, in una zona caratteristica delle colline romagnole. La costruzione è in legno di quercia, accuratamente recuperata, con ampie e luminose verande, graziose salette riscaldate d'inverno da stufe d'epoca e da un grande camino. Al piano superiore troviamo le stanze per gli ospiti, sobrie e accoglienti. Grandi il gusto del particolare nell'arredamento e l'attenzione per i dettagli, capaci di restituire appieno un'atmosfera da primo Novecento: dal vecchio grammofono a molla, al cassettone della biancheria profumata, agli oggetti che testimoniano la volontà di recuperare una civiltà contadina dimenticata.

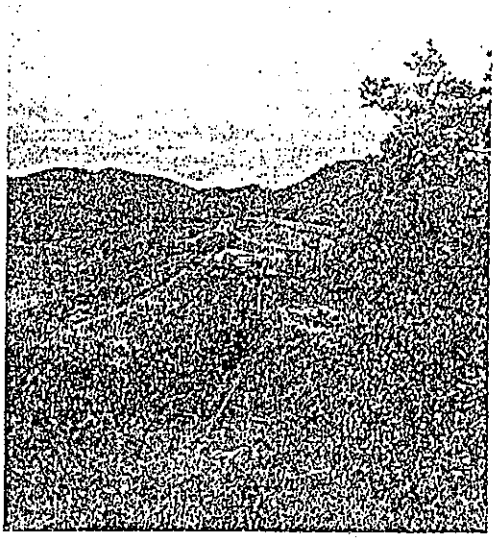


Un antesignano

Di origini contadine, dopo 15 anni di esperienza come responsabile commerciale di un'azienda, Faggioli decide di trasferire le sue competenze nell'ambiente e nella cultura che non aveva mai dimenticato.
Nell'82 acquista e inizia a ristrutturare la Ca' Bionda, e dopo alcuni anni di battaglie burocratiche, in un'epoca in cui l'agriturismo era ancora un'epopea, comincia l'attività. «L'agriturismo – sostiene Faggioli – è l'anello che mancava alla catena produttiva di un'agricoltura che non era in grado di essere determinata dai suoi operatori. È un'attività socialmente utile, di tutela del territorio. Fino a ieri si pensava fosse solo un'integrazione di reddito: ma ci vogliono imprenditorialità, marketing, strategie. Perché l'agricoltore deve essere protagonista del mercato». È allora per questo spirito, per la vo-

La Ca' Bionda è un rustico in cui si respirano atmosfere da primo Novecento, ma è soprattutto un'azienda proiettata verso una comunione di intenti con altre realtà del comparto per promuovere e far conoscere i prodotti tipici di fattoria.

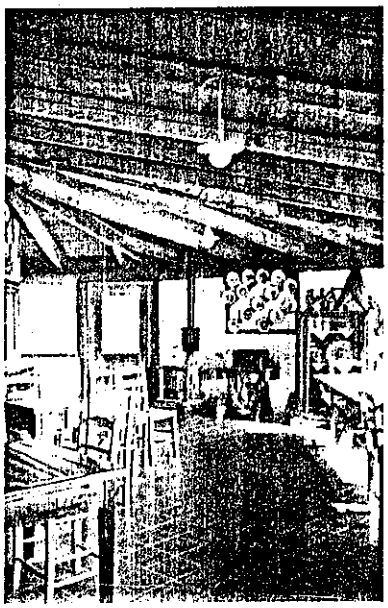




glia di far evolvere l'intero comparto dell'agriturismo italiano, per la continua ricerca di idee nuove, per la passione e l'amore del territorio rurale e della civiltà che in esso affonda le radici, che si può senza dubbio definire la Ca' Bionda l'azienda a cui tutte le agrituristiche dei prossimi anni dovrebbero guardare.
Per Faggioli e la sua famiglia non si è infatti trattato di un'attività di ripiego, né di un hobby stravagante: passione e scelta di vita, stile e investimento economico costituiscono la prima ossatura, l'architettura invisibile eppure palpabile di questa azienda della Romagna.

Intrattenimenti vari

Nelle lunghe serate passate con i suoi ospiti, talvolta illustri, che arrivano dall'estero come dalle piccole e grandi città italiane, Faggioli sa alternare feste gastronomiche e proposte musicali con la convivialità dei racconti della vita di campagna, della solidarietà che spesso anima ancora i valori di chi la abita. Tra i tanti progetti, uno che prepara con Tonino Guerra: piantare uno dei molti alberi dimenticati per ogni bambino nato nella zona. «Gli alberi e i bambini cresceranno insieme, i frutti avranno gli stessi loro nomi e tra qualche anno ne costruiremo una grande mappa».
La cucina della Ca' Bionda è quella della migliore tradizione romagnola, senza però tralasciare piatti anche "poveri" ma di straordinario sapore.



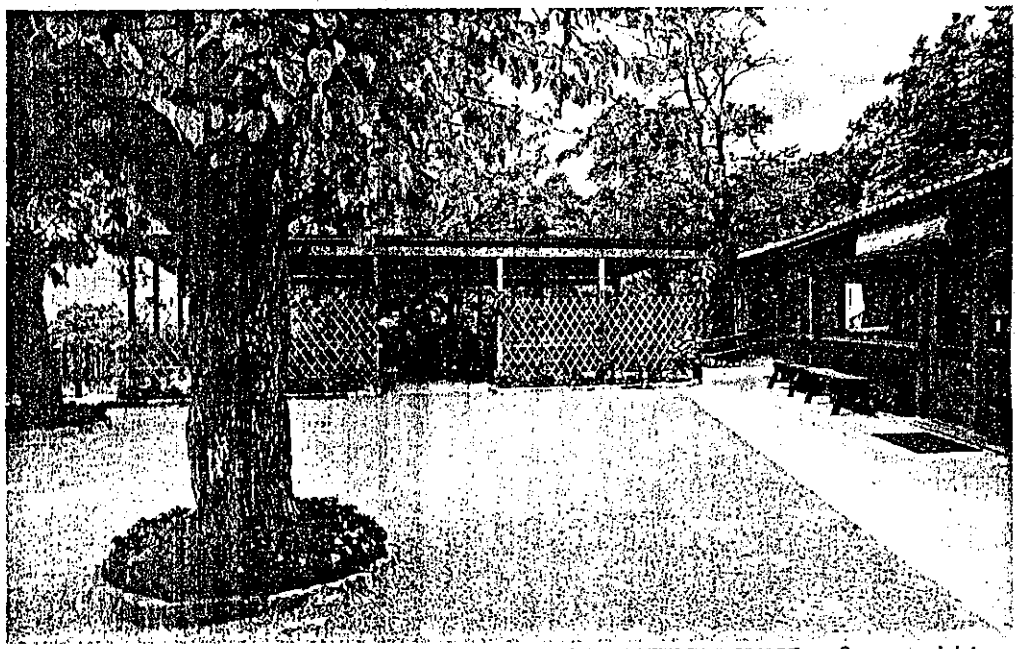
UN INVITO AL WEEK-END

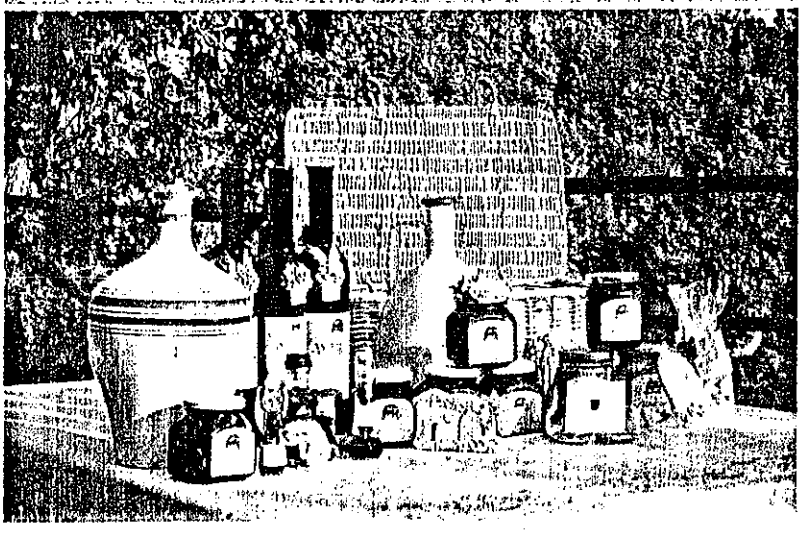
Azienda Agrituristica "Ca' Bionda"
di Fausto Faggioli
Via S. Giovanni 42 - 47010 Cusercoli - Forlì
Tel./Fax 0543/989101
400 m slm.
Ricettività: 6 stanze, con riscaldamento, per circa 16 persone (2 unità poderali), solo per week-end e periodo estivo.
Prezzo: 70 mila lire al giorno a persona (pensione completa).
Servizi: turismo equestre (circolo Ante, con istruttore, punto sosta per cavalli e cavalieri), mountain bike (la squadra della Ca' Bionda è campione d'Italia), trekking in diversi percorsi, tra cui l'antica via del Sale, recuperata da Faggioli e dal Gruppo Alpini di Forlì: 54 km. Il sentiero attrezzato inizia a Ravaldino in Monte, passa per il Parco del Crinale e arriva a Firenze. Tiro con l'arco, laghetto per la pesca, piscina. Centro estivo per bambini. Festa degli anziani, a primavera. Aperto tutto l'anno.

Dalle cene "contadine" con pane ancora caldo di forno e fichi, squacquerone e piadina cotta sulla lastra, radicchio di campo con pancetta rosolata, ai piatti riscoperti del primo '900.
In azienda anche un antico pomario, di frutte dimenticate, per marmellate e conserve; un centinaio di pecore, cavalli e animali di bassa corte; colture biologiche di ortaggi, ciliege per il rosolio, foraggio e grano.

Cosmesi in azienda

Dai cinque ettari coltivati con erbe officinali (piante anche spontanee, come ortica, ungitopo, malva, ecc.) viene ricavato un amaro e soprattutto una linea di cosmetici (Fattoria Faggioli), realizzati dal prodotto fresco e lavorato in 24 ore, di grandi proprietà organolettiche. Presidente di Anagritur regionale, Faggioli ricopre la stessa carica nel Consorzio nazionale dei prodotti tipici di fattoria, che raggruppa aziende, non solo agrituristiche, nella promozione e distribuzione dei prodotti controllati e di qualità. «Così si pubblicizza un intero territorio e facciamo assaggiare al turista cose che poi troverà nella grande distribuzione». Insomma un segnale per dire che uniti, fuori dalle logiche di "campanile", si lavora meglio.





Sopra e a sinistra: l'area banchetti all'aperto e l'offerta gastronomica al turista.

Tra i molteplici obiettivi a breve termine, Faggioli si è posto quello di piantare uno dei molti alberi dimenticati per ogni bambino nato nella zona... cresceranno così insieme.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*
www.fattoriefaggioli.it

Agriturismo in Emilia Romagna: verso una reale imprenditorialità



Dialogo reale tra domanda e offerta, certificazione di qualità, necessità di entrare con i giusti strumenti imprenditoriali nel mercato. Questi i temi portanti del progetto posto in campo dal Consorzio Agritur Emilia Romagna, che raggruppa in forma unitaria le principali associazioni di settore. Simbolo di questa svolta innovativa: la fattoria. Ce ne parla in questa intervista il Presidente del Consorzio Fausto Faggioli.

a cura di
Federico Lacche

L'agriturismo è entrato, di pieno diritto, nel mercato turistico ufficiale, e coinvolge un numero sempre crescente di fruitori ed operatori. Come si caratterizza l'ospitalità offerta dalle imprese agricole in Emilia - Romagna?

Si stratta di un fenomeno economico e culturale esteso e in via di sviluppo. Con l'agriturismo l'impesa agricola implementa la propria attività, migliora l'utilizzo delle proprie risorse, integra il reddito anche laddove presenta elementi di debolezza nei confronti del mercato. L'agricoltore diviene con più consistenza il vero gestore, il guardiano del paesaggio agrario e rurale, che costituiscono l'ambito della fruizione agrituristica. Le potenzialità sono enormi se rapportate al mercato "tradizionale" del turismo, che si segmenta sempre di più e richiede prodotti di volta in volta più mirati, personalizzati. Abbiamo avuto una importante conferma di tale tendenza e molte richieste da parte della stampa e dei tour operators. Di questo siamo dunque grati anche

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*
www.fattoriefaggioli.it

agli assessorati e alle strutture organizzative regionali che ci hanno fornito gli strumenti necessari per uscire allo scoperto in un'occasione così importante.

Quali sono i progetti di Agritur?

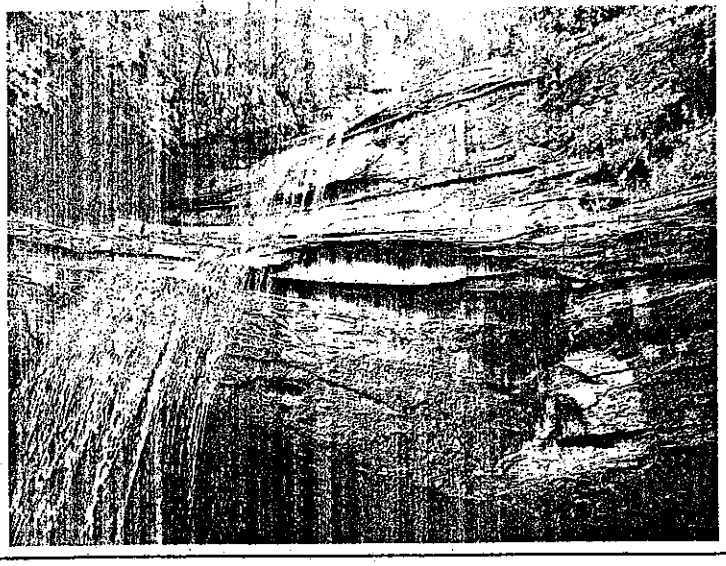
Metteremo in campo l'intera gamma di servizi delle associazioni di settore e attiveremo aggregazioni territoriali volte a realizzare i necessari rapporti di collaborazione tra le imprese agricole, tra esse e altri soggetti pubblici e privati, che trovano convenienza a partecipare ad un processo di valorizzazione e fruizione di un territorio.
Ove l'esperienza agrituristica ha raggiunto una dimensione di scala sufficiente, intendiamo sviluppare assetti operativi capaci di assicurare il servizio di prenotazione, e partecipare alla produzione di strumenti informativi dell'ospitalità, con messaggi commercialmente corretti.

Gli imprenditori del settore chiedono con urgenza che vengano sanati problemi che rischiano ormai la sclerosi...

Nel contesto progettuale, una funzione rilevante è assegnata alla realizzazione di un'autodisciplina per i nostri agricoltori che offrono ospitalità, che poggerà su dei minimi standard. Oltre a una revisione della legge regionale, che è ormai giunta alla svolta fondamentale in quanto la sua realizzazione è sentita anche dai nostri amministratori pubblici, occorrerà puntare alla qualità dell'accoglienza e del rapporto con l'ospite; alla valutazione della ristorazione nel suo legame effettivo con i prodotti tipici dell'azienda e del territorio; alle caratteristiche qualitative delle stutture edilizie, degli spazi esterni, degli arredi, guidate dal principio dell'autenticità. Agritur dovrà impostare una Banca Dati Regionali dell'offerta, in grado di dialogare con la domanda, e di definire un'immagine commerciale unica dell'ospitalità agrituristica dell'Emilia - Romagna, veicolo sul quale viaggerà anche la sua certificazione qualitativa. La Guida unitaria regionale sull'offerta agrituristica appena presentata alla BIT di Milano e una stuttura operativa rinnovata di promozione delle attività del nostro settore, sono segnali concreti che stiamo lanciando in questa direzione. Siamo in una fase nuova e i nostri programmi sanciscono la fine di un'epoca segnata dal pionierismo e dall'improvvisazione: puntiamo ad essere competitivi in Europa. Per quanto concerne i nostri prodotti, pe esempio, saremo presenti con dei workshop a Praga, a Bruxelles e anche in Francia. La Regione Emilia - Romagna crede oggi anch'essa in un agriturismo capace di proiettarsi dal territoio al mercato e, con l'impostazione di programmi e finanziamenti tesi a riconoscere il lavoro fatto fin'ora dall'associazionismo, metterà anche noi di Agritur nelle condizioni adatte per esser operativi e offrire contributi concreti alle aziende. In questo progetto, mettiamo in campo le nostre aziende e il nostro impegno per un disegno che coinvolge le risorse agricole e turistiche del paesaggio emiliano - romagnolo.

Faggioli, lei è un imprenditore agricolo e presiede a livello regionale al Consorzio per le Produzioni Tipiche di Fattoria. Quali sono le potenzialità attuali da esprimere?

Gli imprenditori del settore che hanno scelto di orientarsi verso la realizzazione di prodotti tipici di fattoria, insieme alle potenzialità espresse dall'attività agrituristca, credono al contempo nella possibilità di valorizzare la tradizione contadina e il patrimonio ambientale, sempre più sentiti come insostituibili e necessari dai consumatori delle aree urbane. Se da un lato si è sviluppata la capacità dei produttori di formulare un'offerta di qualità e di immagine, dall'altro si è accentuata nel consumo la ricerca della freschezza, della salubrità, dell'integrità e anche dell'originalità dei prodotti.
Ogni fattoria propone i prodotti non concorrenziali di altre aziende, creando un'effettiva rete di punti vendita e la certicazione offre al consumatore la precisa garanzia che si tratta di "agroalimentare", "espresso da una precisa situazione produttiva: l'azienda agricola italiana", che nel nostro contesto è proprio la fattoria emiliano - romagnola, un "laboratorio" di produzioni che noi intendiamo in una accezione dinamica, innovativa, capace di rendere l'agricoltore finalmente protagonista del mercato.



FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 e-mail:info@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

AGRITURISMO / CONSULTATA L'USL

E le norme?

«Non potete equipararci agli alberghi»

Si risale verso la stagione primaverile e il mondo dell'agriturismo si prepara all'appuntamento con le vacanze: nel nostro Appennino sono in aumento le aziende che imboccano questa via, ma le difficoltà sono tante. Soprattutto dal punto di vista dei regolamenti sanitari, in cui gli operatori lamentano un «vuoto legislativo».

«Purtroppo — dice Fausto Faggioli, titolare della "Ca' Bionda" di Cusercoli e presidente regionale dell'associazione "Turismo verde" — non è prevista una normativa specifica per l'ospitalità agrituristica. Ciò significa che valgono le stesse condizioni previste per ristoranti e alberghi. Ma la legge regionale vigente in Emilia-Romagna prescrive che un'azienda possa contare al massimo otto posti-letto (contro i 25-40 della Toscana) e non è quindi immaginabile che ci si possa permettere investimenti così elevati».

Da un lato una legge regionale che tutela la serietà dell'agriturismo (che dev'essere «un'attività complementare all'agricoltura» e non un semplice bel nome da attribuire a qualunque ristorante di campagna). Dall'altro le esigenze degli operatori, che non sono in grado di



Fausto Faggioli

spendere per rubinetti a pedaliera, porte antincendio, adeguamento dell'altezza dei locali (tanto più in case ristrutturate) come se gestissero un albergo.

«E poi — continua Faggioli — siamo d'accordissimo che bisogna assicurare un igiene perfetta, ma lo si può fare anche senza snaturare gli ambienti contadini: invece alcune Usl arrivano, per esempio, a proibire i pavimenti di cotto perché troppo assorbenti». L'occhio e la rusticità, insomma, vogliono la loro parte.

Di questi argomenti l'associazione «Turismo verde», aderente alla Confcoltivatori (che con «Terra nostra», legata alla Coldiretti e con l'«Agritur», affiliata all'Unione coltivatori ha costituto un consorzio regionale, l'«Anagritur») ha pensato di parlare con la nostra Usl. Faggioli ha incontrato recentemente il presidente del comitato di gestione Aurelio Strada, che si è dichiarato disponibile a stilare le «regole» per le aziende agrituristiche della nostra zona in maniera che gli operatori possano contare su dei punti di riferimento certi. A metà febbraio è prevista una nuova riunione, allargata anche all'Usl di Cesena, per riparare (almeno per quanto riguarda l'Appennino romagnolo) all'incertezza lasciata dalla legislazione.

Faggioli ha in mente un «marchio di qualità» per l'agriturismo, da riservare alle aziende che continuano a coltivare, magari specializzandosi in prodotti biologici. Ma ripete anche che, se si vuole che qualcuno rimanga a vivere sulle irte colline dell'Appennino, bisogna agevolare quest'attività economica (oltretutto ben compatibile con l'ambiente), renderla sufficiente a mantenere una famiglia.

[Giuseppe Sandrini]

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

TERRA E VITA

n. 43

L'agrioperatore, protagonista del mercato



Fausto Faggioli, agricoltore, presidente di Anagritur Emilia-Romagna.

Regolamentata in Emilia-Romagna da una legge del 1987, non scevra da inadeguatezze e distorsioni applicative, l'emergente attività agrituristica, pur dovendo fare i conti con gli interessi di uno dei bacini turistici di riviera più importanti del mondo, pare sempre più destinata a cambiare volto. Questo per le pressanti richieste degli operatori e per la febbrile attività di quelle realtà associazionistiche che rappresentano il settore e lo promuovono ad un pubblico sempre più ampio. La più importante di queste è Anagritur. Suo nuovo presidente per l'Emilia-Romagna è **Fausto Faggioli**, agricoltore, responsabile di Turismo Verde regionale (gestisce alcune fattorie nel forlivese e presiede il «Consorzio regionale dei prodotti tipici»), affiancato nel suo ufficio dai vicepresidenti Giuseppe Benini (Terranostra) e Giuliano Avoni (Agriturist).

L'associazionismo agrituristico in Emilia-Romagna ha assunto negli ultimi anni sempre più consistenza. Su che cosa sta attualmente lavorando Anagritur?

Il consorzio raggruppa le volontà delle tre massime organizzazioni di settore per realizzare un progetto unitario, importante per gli operatori, che hanno l'esigenza di sentirsi tutelati concretamente, come imprenditori. Compito di Anagritur, che è un'associazione senza scopo di lucro e con una sua autonomia regionale, è far sentire la sua voce, promuoverlo, comunicare all'esterno le sue proposte. Oggi abbiamo modificato il nostro statuto, per

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/

allargare la partecipazione a tutte le diverse rappresentanze dell'agriturismo. Come imprenditori abbiamo bisogno di promuovere un'immagine unificante: la nostra fattoria, lo stile e il modello di vita estremamente caratterizzati, il prodotto e l'artigianato tipici. Un'immagine globale che in Emilia Romagna affermi, insieme alla Riviera e alle terme l'esistenza dell'agriturismo, con il suo modo diverso e innovativo di concepire l'agricoltura. Dopo essere partiti un po' in ritardo, con una legge regionale del 1987 che puntiamo a veder presto modificata, oggi rischiamo di non tenere il passo con altre regioni e paesi.

L'agriturismo interpreta il territorio rurale come luogo di servizi per il tessuto urbano, rompe con le vecchie distinzioni città-campagna.

Sostengo da tempo l'esigenza di far capire che le nostre aziende hanno una funzione socialmente utile. Quasi tutte ubicate in territori «svantaggiati», esse recuperano, salvaguardano e valorizzano un patrimonio rurale abbandonato (cultura, tradizioni, architetture, paesaggio) con la volontà di affermare che il miglior difensore dell'economia del territorio è l'uomo.

Quali strumenti, oltre a quello normativo, Anagritur Emilia-Romagna ritiene improrogabili per il settore?

Con l'agriturismo gli agricoltori possono, per la prima volta, determinare il prezzo di vendita dei prodotti senza imposizioni di alcun tipo. È un fattore importante di cui occorre prendere atto nelle sedi di governo, che nella nostra regione invece ancora stentano a riprendersi dallo stupore per le inaspettate potenzialità espresse dall'agriturismo. Anagritur, del resto, punta anche alla realizzazione di un «matrimonio» con il turismo, per ciò che concerne la promozione. Alle nostre aziende agricole va anche riconosciuta una capacità di organizzazione del tempo libero: siamo a pieno titolo «nel turismo» e ci sembra opportuno che l'assessorato competente, in un'ottica di integrazione col bacino della Riviera, fornisca una risposta anche a chi vuole apprezzare l'entroterra. Con questa unione potremo veramente essere pronti per l'Europa.

F.L.

GIRO in GIRO
...e dintorni Romagna in Bicicletta

Ca' Bionda - Porcentico
Carecchio di Sopra - Passo del Becco - Ca' Bionda



All'agriturismo Ca' Bionda divertimento garantito


La Chiesa di Porcentico

Il Percorso

Cari bikers, benvenuti alla Ca' Bionda, uno dei paradisi della mountain-bike. Questa azienda agrituristica, infatti, è ubicata in una vallata ricca di percorsi adattissimi alle "gomme grasse" e sinceramente non c'è che l'imbarazzo della scelta. Inoltre la fattoria di Fausto Faggioli è un centro logistico molto importante per i bikers perché, oltre a offrire ospitalità, è proprio al centro di ogni tracciato ed è raggiungibile abbastanza agevolmente anche in condizioni di emergenza.

Per arrivare a Cusercoli occorre far tappa a Forlì e proseguire alla volta di Meldola. Percorrendo la "Bidentina" vi troverete subito dopo Cusercoli, ad un ponte: poco prima, sulla destra, vi sono le indicazioni per salire all'agriturismo, scelto come base di partenza del nostro percorso.

Quello che vi proponiamo parte quindi proprio dai 300 m. della Ca' Bionda, che vi consigliamo di raggiungere in auto percorrendo la stradina asfaltata che si inerpica in un paesaggio davvero suggestivo.

Inforcata la bicicletta, ripercorrete un piccolo ma impegnativo tratto di questa strada, facendo bene attenzione alla prima svolta a sinistra. Qui iniziano lo sterrato ed anche le asperità con una salita che si presenta subito dura. Inserite i rapporti agili e non fatevi ingannare dal successivo scollinamento. Dopo una breve discesa sarà ancora la salita, e di quelle impegnative, a tenere banco; ma poi, sbucando in un altro sterrato e tenendo la sinistra, la pendenza si addolcirà. Incontrerete un primo casolare dopo circa 2 Km e qui tenete la destra per giungere ad un'altra cascina. Si volta ora a sinistra e si scende in uno sterrato all'apparenza comodo

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/

ma che, per la sua velocità, è bene affrontare tirando i freni al momento giusto. Circa 3 Km di picchiata e sarete al fosso di Porcentico, da attraversare facendo bene attenzione che è necessario imboccare la prima salita asfaltata a sinistra. Fino all'antico borgo di Porcentico potrete godere della compagnia dei castori, che ad ogni istante vi attraverseranno la strada, e con un po' di fortuna farete anche la conoscenza dei daini che frequentano questa zona. La strada sale gradatamente ed offre persino acqua fresca grazie alla fontana situata proprio a metà dell'ascesa all'antico borgo. L'asfalto termina di fronte alla chiesa di Porcentico e qui inizia un altro piacevole tratto di saliscendi verso il monte Fantini. Osservate bene il magnifico panorama che si snoda davanti a voi, con la strada aggrappata alle pendici del monte e la sensazione di entrare sempre più in un mondo misterioso.


Attenzione a questa deviazione sulla sx che porta al Fosso del Becco

Al 15° Km ecco poi un'altra possibilità di ristoro fornita dalla fontana di una grande casa ristrutturata ed i cui proprietari sono molto sensibili alle esigenze dei bikers assetati.

Giungerete quindi a Carecchio di Sopra, ed un antico casolare metterà temporaneamente fine alle vostre fatiche.

La discesa che segue può essere insidiosa per alcuni sprazzi di fango; per il resto non vi sono tratti particolarmente difficili. Occorre solo prestare la massima attenzione dopo circa 5 Km di questa specie di picchiata dolce, perché sulla sinistra, seminascosto, si trova il sentiero che porta al Passo del Becco prima ed alla Fusa poi.

Andando diritto finireste a Castagnolo e dovreste sobbarcarvi un altro bel po' di salita per ritornare alla base, oltre ad un tratto della trafficata "Bidentina".

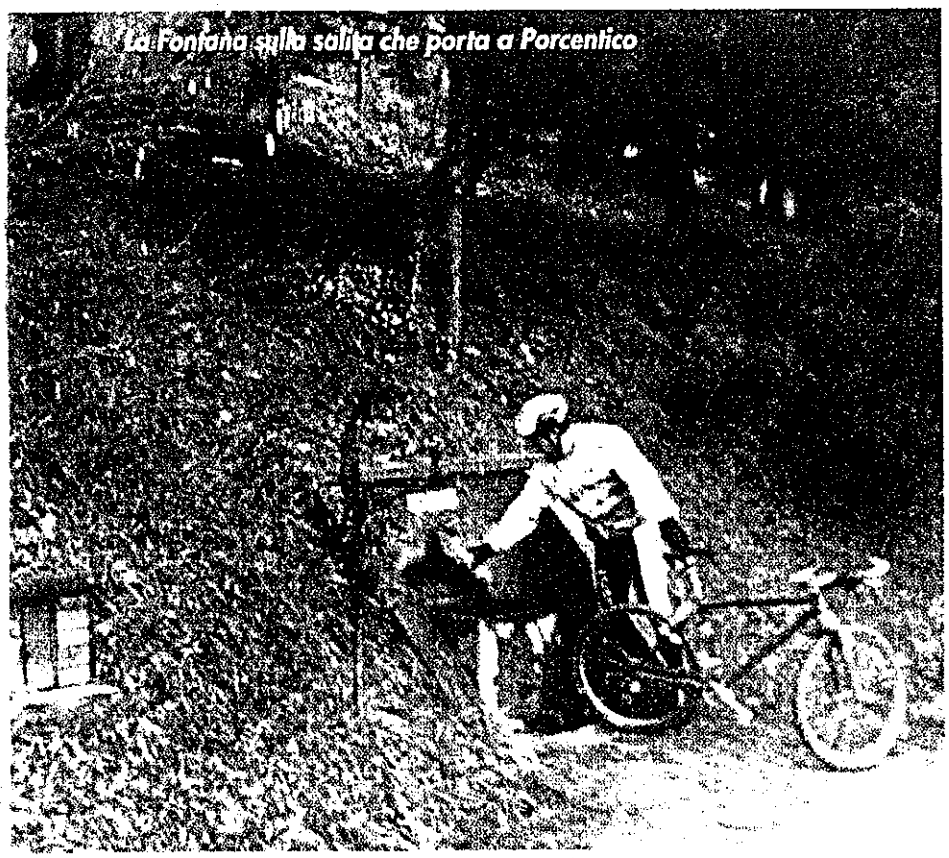
Invece questi 4 Km di saliscendi che vi ricondurranno sulla strada dalla quale siete venuti sono veramente divertenti: i cambi di marcia si susseguono e la discesa è tecnica ed impegnativa, ma capace di farvi venire i brividi da "dawniller".

Il terreno estremamente mosso si presta a salti ed acrobazie, una vera manna, insomma, per chi vuole cimentarsi in qualche numero.

Finito il divertimento vi aspettano una serie di strappi per riconquistare l'ultimo tratto di asfalto che, questa volta in salita, vi riporterà nell'ambiente familiare della Ca' Bionda.

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/

GIRO in GIRO
...e dintorni
Romagna in Bicicletta


La Fontana sulla salita che porta a Porcentico

ha mantenuta intatta l'atmosfera di qualche secolo fa, e all'abbazia di S.Ellero, del V sec. a.C.

Consigli

Questo percorso è in gran parte fattibile anche nei periodi piovosi.
Vi sono alcuni punti, però, in cui il fango potrebbe causare alcuni problemi: è bene quindi evitare di compiere l'escursione appena piovuto, ma attendere almeno un giorno.
Il fondo, in ogni caso, è abbastanza permeabile, tale da non richiedere eccessivo tempo per consentire una buona guida senza il rischio di ritrovarsi con le ruote bloccate dal fango stesso.
E' d'obbligo il casco e, nei periodi invernali, gomme non superiori al diametro di 1,90.
Nessun problema invece per il rifornimento dell'acqua che troverete, oltreché alla Ca' Bionda, anche durante il percorso.

Da vedere

Cusercoli possiede l'omonimo castello del XII sec., appartenuto ai Malatesta, ai conti di Cusercoli ed infine ai marchesi Guidi di Bagno. All'interno è presente una raccolta di mosaici e di lapidi dell'epoca romana.
A pochi chilometri si trova Civitella di Romagna, con il suo santuario di Suasia, del 15° sec. ed il teatro settecentesco, piccolo gioiello di stile barocco.
Nella Vallata del Bidente vi sono altre "perle" da visitare, fra cui Galeata, città fondata dagli Umbri e sede del Museo Civico "Mambrini", che conserva reperti di età preromana, bizantina e medioevale.
Infine consigliamo di fare un salto a Pianetto, appena fuori Galeata, un borgo che

Dove mangiare

La Ca' Bionda offre un menù con prodotti genuini e cibo cucinato "come una volta".
Si tratta di un luogo dove il tempo pare davvero essersi fermato ed i sapori ed aromi vengono riproposti con ricette che sembravano perdute per sempre.
Nell'agriturismo è anche possibile acquistare

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/

prodotti tipici, locali, dormire, avere assistenza e noleggiare biciclette, andare a cavallo, osservare le stelle la sera se il cielo è terso e, d'estate, rilassarsi e nuotare in piscina, o pescare trote nel laghetto; è normale, per i frequentatori di Ca' Bionda, trascorrere spesso alcune ore in allegria grazie ad un clima "casereccio" ed all'animazione delle serate a tema, che rallegra ospiti e ambiente.
Tel. (0543)989101.

Cartografia
Regione E-R - Tavola n° 254 SE
1:25.000.


Una vecchia casa presso cui rifornirsi di acqua


L'azienda agrituristica Ca' Bionda

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/