RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

IL MESSAGGERO

MERCOLEDI'
1 DICEMBRE 1993

"Storico" vertice l'8 dicembre

Da Cesenatico alla scoperta della val Bidente

di SILVIA ARFELLI

Un dicembre all'insegna delle tradizioni, alla riscoperta delle antiche consuetudini legate al mondo agricolo dell'appennino forlivese. Attorno al circuito agrituristico della Cà Bionda, se ne è sviluppato un altro, più culturale, che accanto alla genuinità del prodotto propone un recupero delle antiche abitudini contadine cui era abbinato: la necessità di legare gli alimenti ai cicli delle stagioni, ad esempio. Oppure il significato anche sociale che questi rivestivano: la tradizione del vino brulè bevuto tutti insieme alla vigilia di Natale, che, come tutti i riti, costituiva un importante momento di incontro. Quasi un museo etnografico vivente, quello che comincerà sabato con una serata dedicata alla letteratura contadina. «Sarebbe troppo facile cavarsela con le poesie dialettali – spiega Fausto Faggioli, proprietario dell'azienda agrituristica – se non si fosse compiuta anche una ricerca sul significato di certe poesie e sul ruolo della rima in vernacolo ".

L'8 dicembre la Cà Bionda sarà teatro di uno storico incontro: quello fra gli amministratori della vallata del Bidente e gli operatori turistici della riviera. Fra gli ospiti, il sindaco di Cesenatico, Luciano Natali. «Una collaborazione che sarebbe stata impensabile solo qualche tempo fa, quando la rivalità faceva rinchiudere ciascuno nel proprio orticello», sottolinea Faggioli. Invece, già l'estate scorsa, alla Cà Bionda sono arrivati 52 pullman di turisti dal mare. E adesso si gettano basi per affrontare insieme la prossima stagione turistica. Per l'11, invece, è prevista la classica festa contadina, quella che si svolgeva nelle aie e nelle stalle, con musiche tradizionali e canzoni recuperate dalla memoria dei più anziani. Un patrimonio orale che andrebbe smarrito, se in queste serate non ci si preoccupasse anche di fare registrazioni e annotazioni. Sabato 18, invece, sarà recuperata la radice popolare di antichi giochi. La vigilia di Natale, poi, si aspetterà mezzanotte in compagnia di Eugenio Fantini, che esegue al pianoforte musiche a cavallo fra la fine dell'Ottocento e i primi anni del nostro secolo.
Natale e Capodanno saranno due momenti tradizionali per eccellenza: dai classici menù natalizi dei nostri contadini, recuperati nei libri dell'Artusi o nei ricettari antichi, alla notte più lunga dell'anno, quando la semplicità della festa si prolungherà fino alla prima colazione.

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 Passioli

GIRAMUNDI
NOVEMBRE 1993

D'INVERNO IN FATTORIA

Alcune proposte di turismo invernale in aziende agricole dell'Emilia Romagna, in Italia e fuori dai nostri confini

DI PAOLA GALLAS



La Ca' Bionda sotto la neve

Negli ultimi anni è costantemente aumentato il numero di coloro che scelgono di trascorrere un periodo di vacanze in aziende agrituristiche.

Questo perché si è fatta sempre più forte l'esigenza di riappropriarsi delle antiche radici culturali, di un effettivo rapporto con la natura, ma anche di una dimensione umana più intensa, più profonda, riscoprendo modi di vivere, di scandire la giornata secondo i ritmi della natura.

L'agriturismo, offrendo all'agricoltore un reddito aggiuntivo a quello della sua attività, ha permesso il recupero e la valorizzazione di strutture rurali e parti di territorio altrimenti destinate al degrado. Non bisogna però dimenticare che l'imprenditore agrituristico è, prima di tutto, un agricoltore che svolge la sua attività in tutto l'arco

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/

dell'anno. Se quindi, per motivi economici, non tutte le strutture sono in grado di restare aperte per dodici mesi, le proposte agrituristiche nel periodo invernale non mancano sicuramente.
Per esempio in Romagna, **sull'appennino forlivese,** l'Azienda Agricola Ca' Bionda (tel. 0543/989101) propone, con un recupero sensibile ed attento delle consuetudini rurali, le tradizionali veglie contadine. Si cuociono le caldarroste o la polenta e, mentre gli anziani raccontano le storie della tradizione orale, si aspetta la mezzanotte intorno al camino acceso per sfornare la ciambella calda da gustare con il vin brûlé. C'è poi la ricerca dei funghi e del tartufo, o la possibilità di fare escursioni in mountain bike, ma la vera "chicca" della Ca' Bionda è la proposta di itinerari a cavallo nelle notti di luna piena, lungo i sentieri del crinale appenninico, o lungo l'antica via del sale che congiungeva le saline di Cervia a Firenze.
E se d'estate c'è l'opportunità di aspettare l'alba intorno ai falò, d'inverno, quando l'appennino si copre di un manto di neve che attutisce il rumore degli zoccoli, il riverbero azzurro della luna crea un'incomparabile atmosfera di fiaba.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

IL MESSAGGERO
SABATO
30 OTTOBRE 1993

Gli imprenditori locali hanno ambiziosi programmi

La valle del Bidente scopre l'Europa

rSILVIA ARFELLI

☐ L'idea è di realizzare un circuito turistico grazie ad aziende agrituristiche ed artigianali. Incontri con operatori francesi e spagnoli

Una vallata in evoluzione, una comunità in cammino verso l'Europa. E' questo l'ambizioso programma che un gruppo di imprenditori della vallata del Bidente, coadiuvati dalla Comunità montana forlivese, ha deciso di realizzare con lo scopo di commercializzare e promuovere l'Appennino rormagnolo. Lo strumento di realizzazione sarà un'associazione, "Alt (r) a Romagna", che, già nel nome, indica la necessità di pubblicizzare un pezzo del nostro territorio che, una volta tanto, non è la riviera, ma l'alto entroterra romagnolo. Un'impresa che sarà possibile grazie alle sinergie positive sorte fra alcune aziende piccole, ma qualificate del territorio: l'agriturismo della "Cà Bionda", l'azienda vitivinicola Nespoli di Valerio Ravaioli, la produzione artistica coi fiori secchi di Franca Gardini, le antiche tecniche delle stampe a ruggine nelle tovaglie di Francesco Olivetti, il laboratorio di restauro del marmo e della pietra di Marino Castellucci. "Tutte aziende che già da tempo collaborano fra loro – dichiara Fausto Faggioli della Cà Bionda – che vogliono inaugurare un circuito turistico fra queste realtà, cercando di trasmettere il piacere di incontrarsi e di stare insieme nella valle del Bidente". "Alt (r) a Romagna", non solo potrà accedere ai fondi stanziati dalla Cee, ma sarà destinata a porsi quale referente per la vallata, individuando, come compito inderogabile, quello di creare legami con le altre vallate, e poi di inserirsi in un circuito europeo delle zone montane. Sono in calendario, infatti, alcuni incontri con operatori agrituristici spagnoli e francesi.

Ma la fitta rete di collaborazioni sviluppata coinvolge anche altri interlocutori: con l'Ecipar di Forlì, ad esempio, è già stato avviato un corso per la formazione di specialisti nella legislazione ambientale italiana e comunitaria, che terminerà nel gennaio prossimo. Entro tale periodo, sarà presentato un nuovo pacchetto di iniziative per la promozione della vallata. Tanta attività da parte degli imprenditori privati non esclude, però, l'impegno degli enti pubblici. Oscar Bandini, dirigente del parco nazionale (che sarà ufficialmente inaugurato stamane) rende noti i primi impegni: "Dal punto di vista turistico, siamo impegnati ad attrezzare piste per lo sci di fondo e lo sci-escursionismo, due discipline alle quali i nostri pendii si prestano particolarmente. Poi dovremo aggiornare la segnalazione dei sentieri per il trekking, che, a tutt'oggi, non è sufficiente".

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 Fassioli

IL MESSAGGERO
MARTEDI'
12 OTTOBRE 1993

Era percorsa dai mercanti che da Cervia trasportavano la preziosa merce a Firenze

Lungo la via del sale, come gli antichi viaggiatori

di MARINA AMADUZZI

In tempi antichi era percorsa dai mercanti del sale che partivano dalle saline di Cervia con il loro prezioso carico per arrivare a Firenze dopo un lungo viaggio. C'erano anche pellegrini, viandanti, soldati, contrabbandieri che la preferivano alle vie di fondovalle battute da briganti e masnadieri.

L'antico sentiero del sale, una delle tante vecchie strade e mulattiere che solcavano la valle del Bidente, una ragnatela ora invisibile e quasi dimenticata, è stata di recente recuperata in un breve tratto. Il Gruppo degli alpini di Forlì, con l'aiuto di un imprenditore privato, Fausto Faggioli della fattoria Ca' Bionda di Cusercoli, hanno riportato alla luce 54 chilometri dell'antica via del sale, un percorso suggestivo che si snoda lungo il crinale tra le valli del Bidente e del Rabbi. Il tratto, recuperato e reso percorribile, parte dalla chiesa di Collina alla periferia di Forlì e termina a monte Falco, a 1.650 metri d'altezza. E' una via di particolare valore storico e culturale, lungo la quale è possibile ammirare, ancor oggi, manufatti di particolare pregio, come tabernacoli, testimonianza della devozione popolare delle genti romagnole, ponti in legno o in muratura, mulini, fonti oltre a chiese, borghi e pievi tipiche della Romagna toscana.

Inaugurata qualche tempo fa da Piero Angela e dal mensile Airone, oggetto di un prossimo approfondito studio da parte di un ricercatore bolognese, Federico Lacche, l'antica via del sale è oggi percorsa da escursionisti a cavallo o da amanti della mountain bike. Lo stesso Faggioli organizza, un paio di volte al mese, delle passeggiate notturne, a piedi o a cavallo, per gli ospiti della sua azienda agrituristica, un'esperienza unica che sta riscuotendo molto successo. Si parte da una strada asfaltata e dopo 6 chilometri si arriva al castello di Rocca delle Caminate. Dall'incrocio con la strada carrabile Predappio-Meldola si prosegue verso sud-est fino alla chiesa, dove parte un percorso sterrato di 4 chilometri fino a monte Velbe. Da qui s'inerpica il sentiero vero e proprio.

Sul crinale s'incrocia la strada che da San Cassiano in Pennino guida a San Martino in Varolo, in corrispondenza di Casa Montevecchio. Una rapida salita passa attraverso Vigna e si arrampica fino a monte Brucchelle, intersecando quindi la strada che collega San Savino a Cusercoli. Il sentiero diventa ancora più interessante quando si oltrepassano il monte Rivacce e il Fuso, fino a raggiungere la strada sterrata di Valdoppio e a superare il monte Grosso. Che meraviglia sorprendere un gruppo di cervi che alla vista degli uomini si defilano in un battibaleno oppure scorgere un'aquila reale che volteggia solitaria. In fila indiana e a cavallo, nel silenzio di una natura incontaminata, pensando ai tempi antichi quando i mercanti, carichi del prezioso sale, percorrevano le stesse vie.

Si arriva così al passo delle Forche. Si attraversa a mezza quota per circa 4 chilometri il versante di monte Spino e la Collinaccia. A questo punto, abbandonando la strada forestale, si prende sulla sinistra un sentiero fino a monte Altacci. Raggiunta la casa Pian dei Toschi si prosegue su un fondo sterrato fino a monte Prignolaia per scendere prima al Passo e risalire poi fino a Poggio Montironi. Si riprende quindi la pista forestale per circa 4 chilometri fino a monte Guffone dopo aver superato Poggio Penna e il rifugio di monte della Fratta. Si scende fino a Valdonasso di Sopra immettendosi poi nella strada Fiumicello-Corniolo dove, nei pressi del passo della Braccina, si segue una strada forestale fino a monte Avorniolo. Si percorre poi lungo il crinale una via che oltrepassa monte Ritoio, Costa di Poggio Corsoio e Pian Cancelli. Dopo circa un chilometro si raggiunge infine il Monte Falco, la cima più alta di questa parte di appennino. Per informazioni sulle escursioni, telefonare alla Ca' Bionda di Cusercoli, 0543-989101.

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

Sabato 2 ottobre 1993

MOUNTAIN BIKE / EXPLOIT DELLA «CA' BIONDA»

Dopo il tricolore, l'iride

Servizio di
Valerio Benelli

Nello stesso giorno in cui il ciclismo italiano in Francia, ai recenti mondiali, poveva un sigillo sulla qualità della mountain bike azzurra in campo internazionale, anche in casa nostra giungeva l'iride. Però con le debite proporzioni, a Monte Morello, in provincia di Firenze, si è disputato infatti il «Mondiale Uisp» di mountain bike sotto l'egida della Fispt (la Federazione internazionale sport per tutti), a cui l'Uisp è affiliata. Si è trattato di un primo tentativo di organizzare un'attività internazionale nell'esperienza amatoriale di questa interessante specialità, che nel giro di pochi anni ha «creato» una miriade di nuovi appassionati delle due ruote. Organizzata dalla Lega ciclismo Uisp di Firenze, la manifestazione ha visto circa 350 bikers confluire sull'Appennino toscano fra i quali anche atleti svizzeri e tedeschi. La presenza dei partecipanti europei comunque non ha impensierito i già «pluridecorati» protagonisti delle ruote artigliate della Ca' Bionda. Dopo il campionato italiano dove si sono imposti Federica Faggioli, Maurizio Rossi ed Ercole Valbonesi, oltre alla società nella speciale classifica, è stata la volta del titolo iridato per Federica Faggioli nelle donne junior, Andrea Lombini negli allievi ed Ercole Valbonesi nella categoria A. In virtù di un secondo e terzo posto nella categoria dilettanti con Marco Curcio e Filippo Peroni, del quinto di Alberto Cipressi nella categoria A, di Albano Venturini nella categoria C e dell'ottavo di Ivano Ognibene nella categoria E; alla società di Cusercoli è andato anche il titolo iridato per società. Era assente Maurizio Rossi che nello stesso giorno era impegnato nei preparativi per le nozze al quale i suoi compagni hanno dedicato la vittoria. Con la prova mondiale il giovani Lombini si è riscattato dallo smacco ottenuto al campionato italiano, superando proprio l'avversario che nel tricolore di Pavullo gli aveva soffiato il titolo.

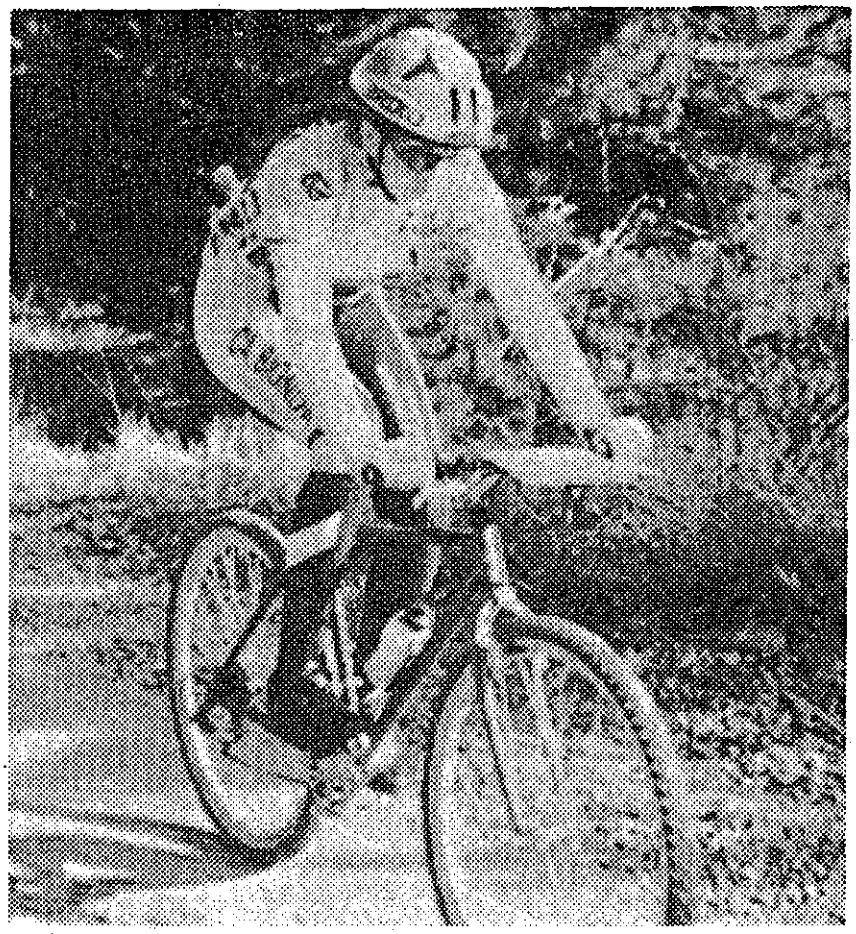


La formazione della Ca' Bionda di Cusercoli, campione del mondo Uisp di mountain bike: da sinistra, Cipressi, Valbonesi, Faggioli, Venturini, Lombini, Curcio. Alle spalle, col trofeo, il presidente Fabio Lombini.

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
Venerdì 17 settembre 1993



Bike iridata

Federica Faggioli, 16 anni, due volte campionessa italiana Uisp, dà l'assalto in questi giorni a Métabief in Francia al titolo mondiale di mountain bike. La giovane atleta della Ca' Bionda sta affrontando le qualificazioni. Domenica la prova decisiva.

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
Fatterie Faggioli

l'Unità
21 AGOSTO 1993

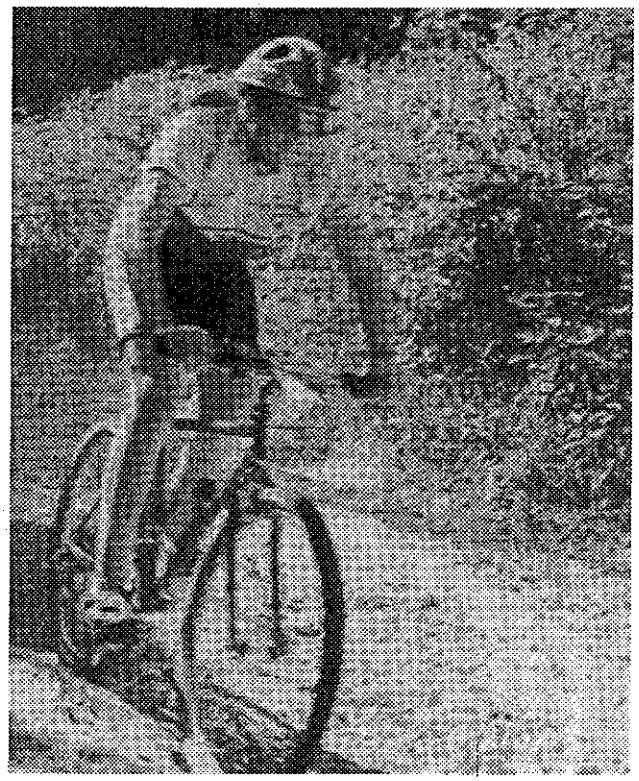
CUSERCOLI (FO). Il viottolo si arrampica sulla collina fino a a quattrocento metri. E' uno stradello tutto curve, imbiancato dalla polvere che sfarina dal fianco della montagna. Non si incontra nessuno. Solo un fagiano maschio, dal piumaggio rosso vivace, s'affaccia dal sottobosco per rituffarsi subito tra i cespugli. Ad un certo punto la salita si fa ripida e quando si arriva in cima la strada sparisce a precipizio verso il basso per finire in una piccola conca dove è adagiata una casa contadina. E' la «Cà Bionda», una delle aziende agrituristiche leader della Romagna.

Nel cortile c'è il proprietario, Fausto Faggioli, 45 anni. Per lui è un ritorno alle radici. Di origini contadine, per quindici anni ha viaggiato in Europa come direttore commerciale di una multinazionale. «Stavo all'estero per lunghi periodi. Ad un certo punto ho deciso di mollare perchè non ce la facevo più. Qui dove sto adesso c'è un rappporto umano che nel vecchio lavoro non esisteva. Poi nel sangue mi sono sempre portato dietro le mie origine contadine, di figlio di mezzadri di Forlimpopoli. Come mi è venuta l'idea dell'agriturismo ? Ho preso spunto dal nord della Francia. Lì ci sono aziende gioiello».

E' il 1982 quando Fausto Faggioli, dirigente d'azienda in carriera, decide di dare una svolta alla sua vita. Non ne può più di correre in giro per l'Europa e cerca un lavoro dove i ritmi siano scanditi dall'ambiente, dalla natura, dalla terra. Un sognatore ? Forse. Ma se di sogno si tratta Faggioli risce a trasformarlo in realtà. E' così che arriva sulla colline di Cusercoli, assieme alla moglie Mila (lei con un passato di sindacalista) e le due figlie, Francesca e Mila.

La «Cà Bionda» ? «Mi innamorai subito di questo posto». La casa era in parte crollata, ma Faggioli l'ha rimessa in piedi usando la pietra di montagna e quella del fiume che scorre in fondo alla valle. Sassi squadrati e scolpiti dalla mano dello scapellino, un mestiere che fra queste motagne continua a vivere. Insieme ai sassi anche i legni di quercia per le travature delle stanze. L'atmosfera è quella degli anni cinquanta: cassettoni, cassapanche, armadi e tavoli d'epoca, impreziositi dalla loro semplicità; le vecchie stufe di ghisa, una piccola e rara collezione di macchine da cucire «Singer».

Intorno alla «Cà Bionda» sessanta ettari di terra dove Faggioli fa il contadino. E' orgoglioso di quei campi inclinati verso la valle. «Qui era tutto abbandonato e stava andando in malora. Tu non ci crederai, ma da quando siamo qui abbiamo piantato quattordicimila piante». Il suo capolavoro è quello dei gelsi secolari che ha davanti a casa. Li ha recuperati dai contadini di pianura che volevano abbatterli perchè inutili e ingombranti. Lui li ha presi e trapiantati alla «Cà Bionda». «Mi dicevano che ero matto; che il trapianto di alberi così grossi e vecchi non sarebbe riuscito e che comunque a quest'altezza non sarebbero sopravvissuti. Invece eccoli qui, vivi e vegeti, più belli che mai. Vedi quello ha almeno duecento anni».



Dietro al poggio oltre la piscinetta c'è un canalone. Il lato esposto al sole è terrazzato. E sui gradoni si vedono delle piccole piante. E' il pomario. Sono antiche piante da frutto di cui ormai si è persa traccia e che Faggioli vuole recuperare e continuare a far vivere. La pomarella, la melarosa, sono alcune di queste piante. «Un progetto al quale ci ha dato una mano Tonino Guerra». Dall'altra parte, sul versante di mattina, in basso, vicino al laghetto, tra il campo di erba medica e il giallo oro delle stoppie di grano, c'è il frutteto di prugne. Le vecchie susine di montagna che non si trovano più. Antichi sapori spariti. Naturalmente non manca l'orto. Due ettari per verdure e altri prodotti. Servono per il consumo fresco, ma anche per le conserve confezionate da «Cà Bionda». L'esposizione al sole è stata scelta con cura; i pomodori là, le zucchine più in basso, le patate in quel ritaglio. «Per un pò di tempo ho portato i nostri aspargi giù a Forlì in cooperativa. Siccome erano cresciuti in ambiente naturale erano piccoli. Avevo il bel da dire che erano biologici. Li prendevano come scarti e e me li pagavano una fischiata. I soldi non bastavano nemmeno per pagare la benzina. Così ho deciso di mettermi a venderli in azienda. Risparmio il viaggio e Forlì e gudagano cinque volte di più». Poi le erbe officinali, tante, multicolori: alcune profumate che sono utilizza-

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

l'Unità

21 AGOSTO 1993



L'azienda agrituristica «Cà Bionda» e il proprietario Fausto Faggioli. Nell'altra foto, escursionismo in bici sulla via del sale

te per i cosmetici; altre aromatiche destinate alla cucina. Poi le erbe legate alla magia. «Come il sambuco. Da queste parti si dice che un bacio sotto il sambuco porta bene». Un modo per recuperare le vecchie tradizioni.

Forse non è superfleo sottolineare che tutte le produzioni di «Cà Bionda» sono biologiche. Ciò è reso più facile dal recupero di vecchie produzioni frutticole e ortive che sono molto più resistenti all'attacco dei nocivi. Per tutto il podere sono sparse piante di noce e ciliegio. Faggioli raccoglie tutto. «Quest'anno abbiamo fatto cento quintali di ciliege. L'anno scorso abbiamo vinto il primo premio nazionale per il miglior nocino battendo sul filo di lana Nonantola».

Cinquanta metri sopra a «Cà Bionda» c'è il crinale dove passa l'antica «via del sale» che da Cervia (dove c'erano le saline) porta a Firenze attraversando l'Appennino. Sono 54 chilometri percorribili a piedi, a cavallo o in muntain bike. Un sentiero che diventa suggestivo nelle notti di luna piena. La «Cà Bionda» organizzamo delle uscite notturne. La prossima sarà a fine agosto quando la luna sarà di nuovo nel suo completo splendore e illuminerà la valle. La «via del sale» correva sul crinale per sfuggire alle imboscate dei briganti che battevano il fondovalle. Tracce della «Cà Bionda» risalgono già ad allora; alcuni documenti dicono che nel 1100 era la residenza di caccia di un feudatario, il principe Spada Varaldi, esattore dello Stato pontificio.

Faggioli è andato indietro nella storia della valle per riscoprire le tradizioni, i costumi, la cultura e i mestieri della gente che vi abitava. Anche in cucina si è dato da fare per recuperare i sapori del passato. E così di sabato e domenica serve piatti elaborati con ricette contadine del primo novecento. Cucina povera, ma non per questo meno preziosa di colori e di sapori. Cene rustiche con pane di granoturco, ancora caldo e cotto al forno di casa.

Alla «Cà Bionda» si può vedere in funzione anche un vecchio telaio dell'800. Ai pedali c'è Loretta, una simpatica ragazza che, come Faggioli, a un certo punto ha deciso di cambiare vita lasciando il vecchio lavoro per ritornare all'antico. E così adesso fa la tessitrice, un mestiere che ormai è un'assoluta rarità.

La casa di Faggioli è proprio al centro di una zona di ripopolamento faunistico. Poco prima del calar della sera, quando il caldo se n'è andato, caprioli e daini escono dal bosco per andare al pascolo e abbeverarsi nel laghetto. Durante le passeggiate notturne è facile imbattersi in tassi, volpi e faine che hanno cominciato a ripopolare questa parte della valle dopo il ritorno delle attività umane. «Questa fetta di collina – spiega Faggioli – stava morendo ed era inesorabilmente condannata al degrado. Ora si può sperare. Sono convinto che il nostro è un lavoro socialmente utile anche alla tutela dell'ambiente e del territorio. La miglior difesa di queste valli viene dall'uomo e dalle sue attività agricole».

Nella scelta di Faggioli c'è certamente una componente sentimentale e passionale che è il richiamo alle origini, alla terra. Una «scelta di vita», comne lui stesso sottolinea, è stata possibile perchè sorretta da uno spiccato spirito imprenditoriale. «Fino a ieri si pensava che l'agriturismo fosse solo un'integrazione del reddito contadino; ma ci vogliono investimenti, imprenditorialità, marketing e strategie». Tutte competenze che Faggioli, da manager industriale, ha trasferito nella «Cà Bionda», in quell'ambiente e in quella civiltà contadina nei quali era cresciuto e chenon aveva mai dimenticato. Dunque il suo non è stato un colpo di testa o una scelta bizzarra. Certamente quella di Faggioli è una meravigliosa avventura, dove però nulla è lasciato al caso. Lui stesso ammette le difficoltà. «I primi anni è stato complicato farsi conoscere e imporsi, poi abbiamo siamo decollati. Ora vengono tedeschi, inglesi. Insomma ci siamo conquistati il mercato». Nessuna nostalgia per il passato di manager industriale ? «Qualche volta, all'inzio, mi sono chiesto chi me l'avesse fatto fare. I dirigenti dell'azienda dove lavoravo sono tornati alla carica anche qualche tempo fa. Volevano che mi occupassi dell'apertura della rete commerciale nel sud. Una proposta economicamente allettante che però non ho accettato. Sono venuti a trovarmi anche qui alla Cà Bionda. Alla fine quando se ne sono andati mi hanno detto: noi abbiamo bisogno di te, ma la scelta giusta l'hai fatta tu».



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 MESSAGGERO

MERCOLEDI'
18 AGOSTO 1993

di MARINA AMADUZZI

Tutto esaurito nelle aziende di agriturismo romagnole. Un agosto che sta andando a gonfie vele e che solo nell'ultima settimana lascerà qualche posto letto libero. «Siamo tutti pieni-annuncia trionfante Fausto Faggioli, presidente dell'associazione "Agriturismo Emilia-Romagna"-. Certo, rispetto alle previsioni anche noi registriamo una leggera flessione, nel senso che il mese non è pieno fino alla fine. Però c'è grande soddisfazione. L'agriturismo è una proposta-vacanza nuova che tira molto bene ed è sempre più richiesta». Merito della capacità dei singoli operatori che hanno saputo farsi conoscere ed apprezzare da una clientela in cerca di un periodo di riposo all'insegna della natura, del vivere all'aria aperta e del mangiare genuino. Merito anche della buona promozione. L'anno scorso, infatti, per la prima volta, l'associazione "Agriturismo Emilia-Romagna", che raccoglie circa 200 aziende in regione, ha partecipato al Bit di Milano, proponendo, con alcuni albergatori della costa, pacchetti misti, del tipo soggiorno in albergo più qualche giornata in azienda, che sono piaciuti molto ai tour operator stranieri. E i risultati si vedono: accanto ai tradizionali ospiti italiani hanno fatto capolino molti tedeschi, belgi, francesi.

Ma gli imprenditori di agriturismo non vogliono dormire sugli allori. Ora più che mai, per battere il ferro finché è caldo, vogliono una modifica della legge regionale che regolamenta l'agriturismo, una normativa ormai vecchia (è dell'87) che penalizza le aziende della nostra regione e impedisce una valida concorrenza con quelle toscane, marchigiane o venete. Alcune proposte sono già state avanzate (dalla Dc, dalla Provincia di Bologna e dalla stessa associazione agrituristica regionale), ma giacciono ancora sui tavoli della Regione, nonostante la volontà dell'attuale assessore Guido Tampieri, espressa più volte, di voler mettere mano alla legge.

Cosa chiedono, allora, i diretti interessati, i tanti imprenditori che stanno investendo molto per far crescere una valida offerta agrituristica in Emilia-Romagna? Innanzitutto regole chiare per evitare le interpretazioni «a macchia di leopardo» e la possibilità concreta di controllo per evitare le varie forme di abusivismo di semplici ristoratori che si fregiano del marchio agrituristico. «Vogliamo essere i primi a tutelaré la nostra categoria- spiega Faggioli -. Bisogna allontanare coloro che fanno concorrenza sleale chiamando agrituirstica un'azienda che di fatto non lo è». Vogliono inoltre che la legge stessa fissi i caratteri dell'azienda agrituristica distinguendola bene dall'albergo e dal ristorante. «Non possiamo essere sottoposti alle stesse norme. Mi spiego: se i soffitti dei nostri fabbricati sono alti 2 metri e 65 invece che 2,70 come vuole la legge, non dovrebbe essere un problema. Si tratta di poderi rurali, che vogliamo recuperare: se hanno finestre piccoline non ci possono chiedere di allargarle perché così vuole la legge. Ricordiamo che l'agriturismo è una forma di attività agricola che punta a rivitalizzare le campagne e a recuperare cultura e tradizioni contadine».

Ci vogliono anche più posti letto: la legge ne consente 8 per azienda, quando regioni come la Toscana o le Marche, dirette concorrenti, danno il via libera a 40 posti. «Solo aumentando l'ospitalità possiamo ammortizzare gli investimenti». Gli imprenditori chiedono anche più promozione: «L'agriturismo non è la sorella povera del turismo balneare ma un valido alleato per far conoscere l'Emilia-Romagna all'estero».

Agriturismo
Romagna in testa nella classifica del turismo verde

"Agriturismo Emilia-Romagna" è nata alla fine del '92 dall'unione di quattro associazioni, Agrivacanze, Terranostra, Agriturist e Turismo Verde. Conta circa 200 aziende delle quali un'ottantina in Romagna. All'albo regionale ne risultano iscritte 600, ma molte hanno ceduto sotto il peso dei finanziamenti (che sono mancati) e della legge (poco tollerante nel restauro dei poderi). Certificazione di tutte le aziende, collegamenti in rete, offerte di pacchetti turistici per area o per settore, il "Compri in fattoria" con la segnalazione dei prodotti tipici, sono alcuni dei programmi futuri.

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/

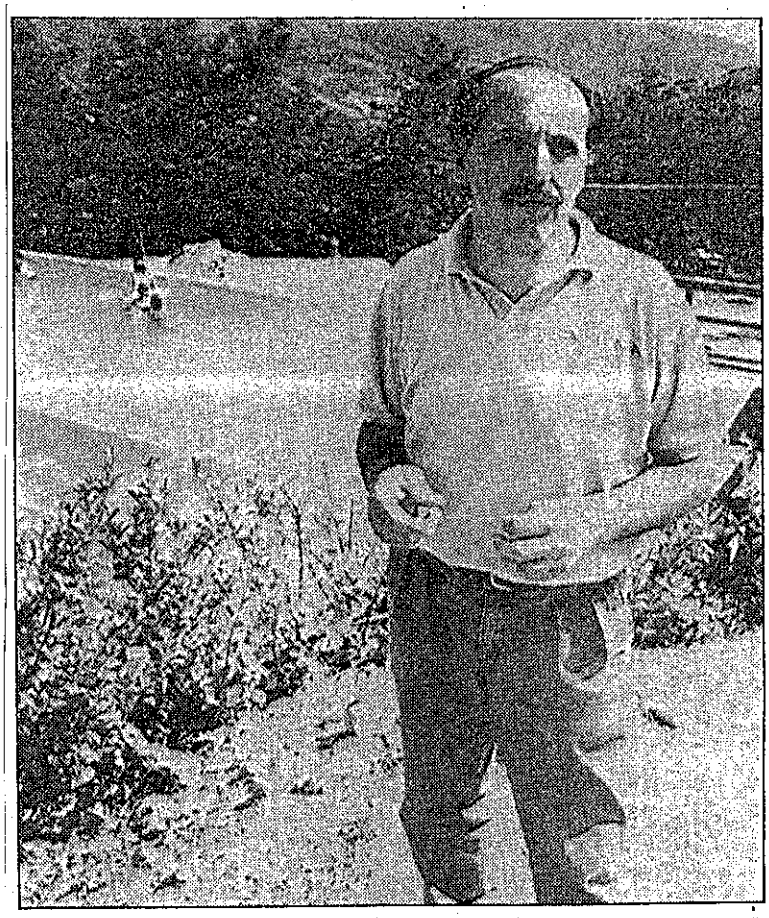
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

IL MESSAGGERO

MERCOLEDI'
18 AGOSTO 1993

Pienone d'agosto nell'entroterra romagnolo

Agriturismo in crescita ma gli operatori chiedono regole chiare



Fausto Faggioli, presidente di Agriturismo, alla Cà Bionda di Cusercoli. (Foto BRUNI)

☐ L'allarme di Fausto Faggioli, presidente regionale dell'associazione di categoria: «Se la Regione non ci darà nuove leggi, perderemo la partita con la concorrenza toscana, veneta e marchigiana»

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 Fassioli

GIOIA CASA
Supplemento allegato a Gioia n. 25
del 21 giugno 1993

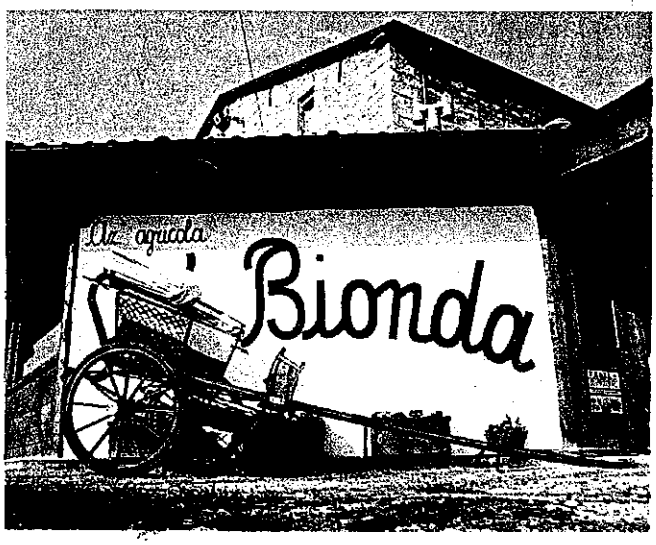
FINALMENTE SI PARTE!

CA' BIONDA AL NATURALE

La fattoria è una antica trattoria addossata a un poggio. Costruita in pietra e legno di quercia, è stata "salvata" dall'inclemenza del tempo da un'intraprendente famiglia di romagnoli, che ha pensato poi di trasformarla in casa-albergo per gente speciale: gente, cioè, che vuole vivere il contatto con la natura, mangiare cibi che ricordano i sapori antichi. Alla Ca' Bionda (organizzatissima azienda agricola che si snoda lungo 600 ettari di terra fertile, coltivata con sistema biologico), si mangiano piatti poveri di gusto semplice ma saporito (con il pane caldo che esce dal forno a legna, le verdure dell'orto, l'olio di produzione, le marmellate, il famoso formaggio romagnolo "squaquarone"...).

Poi si può prendere un cavallo e galoppare lungo i sentieri dei dintorni; pescare nel laghetto, tirare con l'arco, fare un bagno in piscina, salire in mountain bike per una gita su due ruote, oppure non far niente e crogiolarsi nel più assoluto relax. Poche camere per vivere come in famiglia (c'è anche un centro estivo per bambini e ci sono periodi interamente dedicati alla terza età) e un prezzo a prova di qualsiasi portafoglio (lire 70.000 al giorno per la pensione completa, con pacchetti forfettari da 5 giorni in su) e la possibilità di acquistare i prodotti della casa (olio, nocino, marmellate, funghi, cosmetici naturali per il viso e il corpo...). Per informazioni e prenotazioni: Azienda Agrituristica Ca' Bionda, Cusercoli (FO) - tel 0543/989101.

In basso, un particolare esterno e il ristorante della "Cà bionda", la fattoria di Cusercoli (Forlì), dove si vive la natura a tempo pieno.





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

Giovedì **17** *giugno 1993*

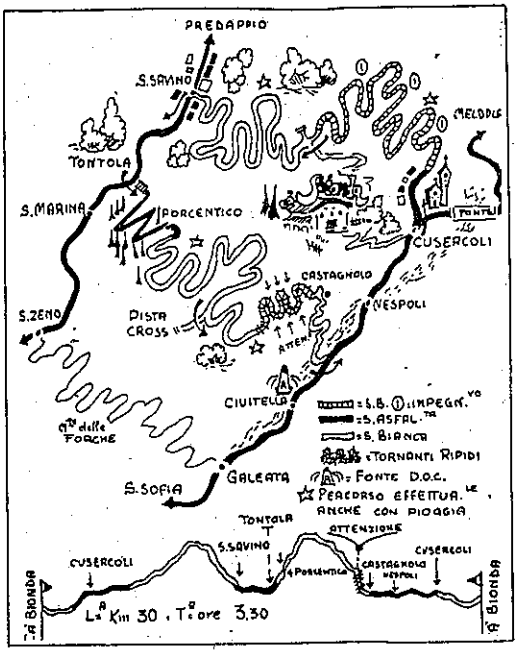
MOUNTAIN BIKE / IN ROMAGNA TANTI PERCORSI PER LE «DUE RUOTE»

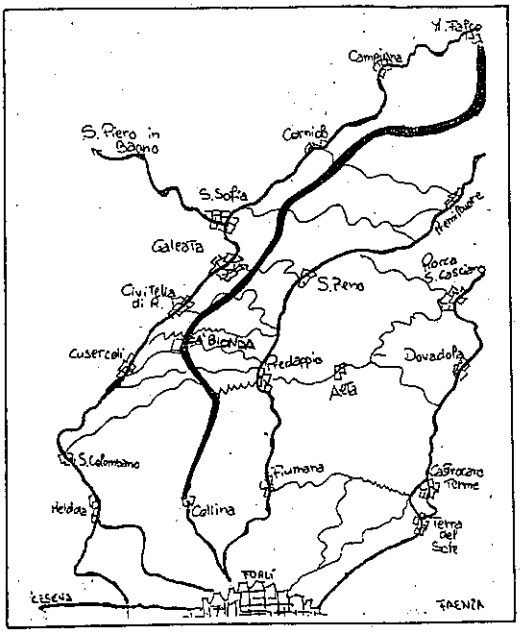
Pedalando tra i sentieri

La «Via del sale» da Cervia verso le colline è uno dei percorsi più suggestivi



In giro con la mountain bike si possono fare anche incontri a sorpresa, come testimonia questa foto di Gianni Morandi in sella alla bicicletta da montagna. A fianco un paio di percorsi sui colli forlivesi.





LUNGO LA VIA DEL SALE. La Romagna offre numerose opportunità di scelta per percorsi interessanti. Senza tema di smentita, uno dei più suggestivi è quello che ricalca l'antica «Via del sale», una strada medievale che collega le saline di Cervia fino all'altro mare, il Tirreno, seguita dai carrettieri nei loro traffici commerciali. Il «Sentiero degli alpini» è un altro percorso in larga parte coincidente con la «Via del sale»: segue le tracce di un'antica direttrice che collegava i castelli e le torri poste a difesa delle valli del Bidente e del Rabbi. Dall'immediata periferia di Forlì si risalgono le valli su una linea che coincide col crinale spartiacque. Il «Sentiero degli alpini» termina al Monte Falco. Lungo il percorso esistono aziende agrituristiche dove è possibile rifocillarsi. La «Cà Bionda» di Cusercoli (tel. 0543-98.91.01) organizza e coordina diverse iniziative per gli appassionati del turismo in mountain bike.

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

Provincia di Bologna
Centro Divulgazione Agricola
il divulgatore
Periodico di informazione agricola zootecnica forestale
giugno 1993

PIU' INFORMAZIONI E SERVIZI MIGLIORI

L'intervista di Federico Lacche al Presidente dell'Associazione "Agriturismo Emilia Romagna" Fausto Faggioli sottolinea il dialogo reale tra la crescente domanda e la variegata offerta, certificazione di qualità, necessità di entrare coi giusti strumenti imprenditoriali nel mercato, immagine unica dell'ospitalità agrituristica. Questi i temi portanti del progetto posto in campo da "Agriturismo Emilia Romagna", l'associazione che raggruppa in forma unitaria le principali associazioni di settore.

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

Si tratta, prima di tutto, di un fenomeno economico e culturale esteso e in via di sviluppo. Con l'agriturismo l'impresa 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 costituisce l'ambito della fruizione agrituristica. Per questo l'ospitalità agrituristica si connota quale offerta estremamente variegata di servizi in relazione alle caratteristiche aziendali e territoriali.
Le sue 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, sofisticati.

Presidente Faggioli, si leva però in questo periodo da più parti la preoccupazione che prenda sempre più consistenza il gap tra domanda e offerta di agriturismo in Italia anche in relazione all'inadeguatezza di molte strutture esistenti. Qual è la situazione a tale proposito in Emilia Romagna?

Il successo dell'agriturismo sta nel riuscire a proporre un prodotto turistico autenticamente agricolo: solo in questo modo esso migliorerà le sue possibilità. Occorre un prodotto fortemente caratterizzato, distinto da altre forme di turismo, in grado di corrispondere ad un particolare segmento della domanda.
Qualificare l'offerta nella nostra regione, vuol dire allora fornire un'informazione corretta e mirata, accrescere la collaborazione inter-aziendale, proporre servizi più ricchi e diversificati, acquisire soprattutto una professionalità adeguata e una mentalità imprenditoriale nella gestione delle aziende, costruire quindi un rapporto col mercato del turismo.
Occorre giungere ad una conoscenza permanente della domanda nel suo evolversi, perchè questo significa anche la possibilità di acquisire una maggiore capacità di contrattazione del proprio prodotto turistico nei confronti degli operatori del settore.

Quali sono le proposte dell'associazione Agriturismo Emilia Romagna per costruire soluzioni positive?

Metteremo in campo l'intera gamma di servizi delle associazioni di settore e non solo questo.
La nuova associazione unitaria, a mio avviso, deve attivare e qualificare aggregazioni territoriali volte a realizzare i necessari rapporti di collaborazione tra le imprese agricole e tra queste e altri soggetti pubblici e privati, che trovano convenienza a partecipare a un processo di valorizzazione e fruizione di un territorio.

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
Mercoledì 7 aprile 1993

L'INTERVISTA / LA PAROLA A FAUSTO FAGGIOLI, PRESIDENTE REGIONALE

«Un agriturismo doc»

«Le carte vincenti? Il territorio, i prodotti, il modo di 'ospitare' e anche la riviera così vicina»

In arrivo le richieste dall'estero



Fausto Faggioli

FORLI— «La Romagna terra di agriturismo? Beh, di lavoro da fare ce n'è, ma direi proprio di sì e soprattutto di ottima qualità», si compiace e a ragion veduta Fausto Faggioli, proprietario della Ca' Bionda di Cusercoli ma ancor prima «gran capo» dell'agriturismo emiliano romagnolo, nella sua veste di presidente regionale dell'associazione che raggruppa le quattro di categoria. «Un po' per le caratteristiche del territorio (la bellezza delle valli, della nostra terra in generale e anche la vicinanza con un bacino turistico di prima importanza come la Riviera) e un po' per le peculiarità di un'offerta che punta molto sul contatto diretto con gli ospiti, il nostro agriturismo sta mietendo grandi consensi e non solo a livello nazionale». La grossa novità è infatti la richiesta che giunge da oltre confine, con Germania ed Inghilterra in prima linea, ed ora addirittura il Giappone. «Sì, l'interesse degli stranieri è notevolissimo. Il nostro del resto è un turismo che offre realmente qualcosa di diverso da quello tradizionale. Adesso poi che siamo usciti dalla fase "pionieristica", le strutture si sono qualificate ed è possibile fare progetti complessivi. In breve, fino a poco tempo fa ognuno pensava a se stesso e ora invece si studiano insieme iniziative e pacchetti, e addirittura "percorsi" fra le varie aziende».

Che la Romagna (e la regione in generale) sia all'avanguardia nel settore, lo dimostra l'unione fra Agriturist, Terranostra, Turismo Verde e Agrivacanze, unica in tutto il panorama nazionale. «Sulla nostra scia, ci sta pensando anche la Sicilia. Euna scelta logica, che permette di lavorare insieme unendo le forze: una sola guida, progetti coordinati e così via. Un agriturismo insomma senza "colori", ma che si valorizza insieme». In tutti i settori? «Sì, dalle strutture ai servizi e infine ai prodotti; non bisogna dimenticare infatti, se non vogliamo solo dei ristorantini di campagna, che dietro ad ogni vera azienda agrituristica ce n'è una agricola. E questa trova il modo di esprimersi ed integrare i ricavi soprattutto tramite la prima. I nostri prodotti, ad esempio, si stanno affermando proprio in quanto tipici e diversi da quelli di largo consumo, grazie al collegamento diretto che viviamo con la natura e al modo in cui li produciamo».

Dalla Regione si attende intanto una nuova legge. «Abbiamo già presentato la bozza e la legge, che fra l'altro amplierà il limite di posti letto, potrebbe arrivare già entro quest'anno. L'interesse e la voglia di fare d'altronde ci sono e nel frattempo, proprio con la Regione, abbiamo appena edito (e presto sarà in vendita) la nuova guida delle aziende agrituristiche emiliano - romagnole».

[e. m.]

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

CONSIGLI pratici
APRILE 1993

DOVE • COME • QUANDO



È questo il motto della Ca' Bionda, un centro agrituristico immerso nell'Appennino forlivese, in una casa rurale adagiata in una conca dai suggestivi colori ed odori. La fattoria è un'antica casa rurale addossata ad un poggio. Costruita in pietra e legno di quercia, è stata "recuperata" all'inclemenza del tempo ed è diventata casa-albergo per ospiti graditi e luogo d'incontro per amanti della buona cucina, della vita all'aria aperta, delle antiche civiltà contadine. Un week-end per interrompere il ritmo del lavoro, o un lungo periodo di riposo, prima che arrivi lo stress, ma anche soltanto una domenica diversa a Ca' Bionda è l'ideale! Organizzatissima azienda agricola di Fausto Faggioli, si snoda lungo circa 600 ettari di terra fertile, e ancora condotta con tecniche naturali, dai familiari del signor Faggioli (moglie e due figlie) e da amici-collaboratori.

La cucina è quella tipica della tradizione romagnola, arricchita da alcuni piatti "poveri" saporitissimi: si fanno spesso cene contadine, con pane che esce caldo dal forno e piadina cotta sulla piastra arricchita dal tipico formaggio "squaquarone" (gli ospiti possono anche acquistare i prodotti della casa come il dolcissimo rosolio, il delicato nocino, le marmellate, l'olio ai funghi, nonché i cosmetici naturali per il viso e il corpo).

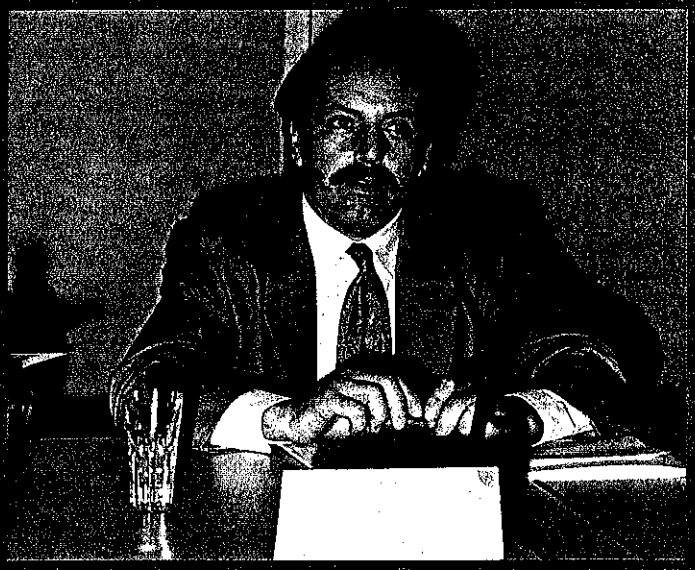
Alla Ca' Bionda si può prendere un cavallo e galoppare lungo i sentieri nel silenzio assoluto, pescare nel laghetto, tirare con l'arco, fare un bagno in piscina se è estate e salire in mountain bike per una gita su due ruote. O ancora, nelle sere più calde, partecipare alle feste contadine con musica e vino buono... Inoltre da giugno a settembre c'è anche un Centro estivo per bambini e in primavera si organizza una grande festa per gli anziani, interamente dedicata a loro. Il tutto a lire 70.000 per la pensione completa, con pacchetti forfettari per periodi da 5 giorni in su. Per informazioni: Azienda Agrituristica Ca' Bionda - tel. 0543/989101. ■

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 Passioli

ITALIAVERDE
agricoltura·alimentazione·ambiente
Aprile 1993

Agriturismo in Emilia Romagna: verso una reale imprenditorialità



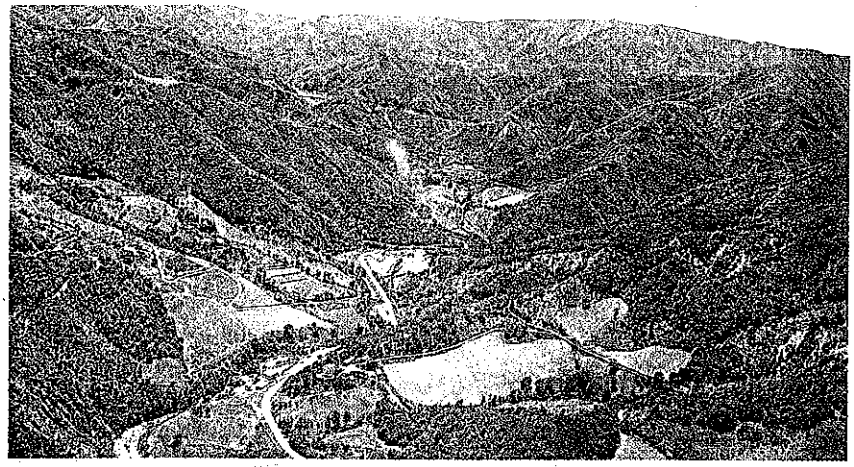
CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/

RASSEGNA STAMPA
Fatterie Fassioli

ITALIAVERDE
agricoltura·alimentazione·ambiente
Aprile 1993

VENITE NELLA VALLE DEL BIDENTE!

Dalla Romagna un segnale nuovo, emblematico di tutte quelle realtà naturalistiche e produttive del nostro Paese che hanno imparato ad emanciparsi dal ruolo di secondo piano a cui i circuiti turistici classici le avevano relegate. Agriturismo, prodotti tipici di fattoria, ambiente incontaminato sono la "griffe" su cui punta la Valle del Bidente, un angolo di Paradiso nell'entroterra della Riviera più famosa del mondo.



Una veduta della Valle del Bidente, un paesaggio dalla storia antica nella provincia di Forlì. Un itinerario turistico ed enogastronomico di grande interesse e tradizione.

Una vallata... in cerca d'autore. Così, senza dubbio, poteva fino ad alcuni anni fa esser definito questo piccolo spicchio di mondo immerso nel cuore della Romagna. Un angolo di "Italia minore" ricco di cultura, di paesaggio ed energie produttive conosciuto per lo più da pochi e fortunati amanti dei territori ancora intatti ed inviolati del nostro paese, da sistematici o casuali scopritori (magari perdutisi durante un'avanscoperta mossa dalle spiagge della vicina e congestionata Riviera). Ma oggi, la Valle del Bidente, ha deciso di uscire allo scoperto, di dare organicità alle sue potenzialità e di farsi conoscere valorizzando le caratteristiche che la rendono assolutamente originale. E' proprio in questa direzione che la Comunità Montana dell'Appennino forlivese, i Comuni di Civitella di Romagna, Galeata, Mendola, S. Sofia e gli uomini che ne dirigono le amministrazioni, e certo gli imprenditori della zona, hanno deciso di costituire un gruppo di lavoro per avviare il processo di sviluppo turistico della Valle.

Il paesaggio di una storia antica

Una delle ricchezze naturali di questo territorio è certamente la sua collocazione strategica. Partendo da Forlì, la Valle del Bidente raggiunge il Passo della Calla, che segna il confine regionale nel pieno del Parco Nazionale del Crinale Romagnolo, attraverso un percorso che dalla pianura "infila" i comuni storici di Meldola, Civitella di Romagna, Galeata e S. Sofia, raggiungendo con gradualità l'emergenza naturale più significativa di questo tratto appenninico, il Monte Falco, ad una altitudine di 1.658 metri sul livello del mare. Collegato con i grandi bacini della costa adriatica e delle città d'arte (Ravenna, Firenze), il bidentino si configura come zona interna ad un cerchio di itinerari turistici ed enogastronomici di grande rilievo storico e culturale, fortemente caratterizzata da una storia e da tradizioni forti e ancora radicate. Manifeste, per esempio, in un dialetto romagnolo vissuto nella grande dignità di vera e propria lingua e quale strumento capace di esalare il profumo antico dell'anticlericali-

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/

smo, del ribellismo, delle sanguigne contraddizioni delle genti di Romagna, irruente e leali, caparbie ed operose, progressiste e portavoci, in anni tumultuosi, di nuove correnti di pensiero.
Molteplici gli elementi di grande interesse della valle del Bidente, effettivamente ancora poco conosciuta rispetto ad altre zone del nostro paese e magari molto meno dotate di potenzialità turistiche. Uno di questi è senza alcun dubbio il Parco Nazionale del Crinale Romagnolo, fusione ideale di questa cultura di ascendenze etrusche, celtiche e cristiano-bizantine con quella vicina della Toscana che, con chiese, abbazie, rocche e castelli, ha inciso profondamente gli assetti di questo paesaggio. L'area del parco costituisce un luogo di importanza eccezionale nella montagna appenninica: la grandiosità delle foreste (famosa quella di Camaldoli, amministrata dai monaci dell'eremo dal 1012 al 1866, che vi diffusero la coltura dell'abete bianco), remote vicende storiche, tradizioni mistiche, tutto contribuisce a rendere celebre questo tratto dell'Appennino tosco-romagnolo.



I prodotti tipici della gastronomia della Valle del Bidente sono le marmellate, i sott'oli, gli amari d'erbe, frutta e vini.

Le zone montane del parco hanno riacquistato negli ultimi decenni un equilibrio e una completezza che richiamano sempre più specie animali, scomparse talvolta da secoli. Cervi, daini, caprioli e mufloni sono gli emblemi di questa nuova realtà, come del resto l'abbondante ricomparsa del cinghiale e, da qualche tempo, la stabile presenza del lupo appenninico e dell'aquila reale. Il Parco del Crinale (che ha sede amministrativa a S. Sofia) è dunque un grande serbatoio di natura, capace, su 54.000 ettari in cui si irradia, di accoglierne ben 30.000 boscati, inframezzati da aree pascolive circoscritte e composti soprattutto da querceti, da faggi ed abeti, tra i più maestosi dell'intera catena appenninica. "L'area del parco - afferma l'attivissimo vice-presidente Oscar Bandini - è facilmente raggiungibile in tutte le stagioni ed è resa accogliente da numerose strutture ricettive: centri di informazione, alberghi, pensioni, aziende agrituristiche, campeggi, impianti sportivi, e un centro visita incentrato sugli aspetti culturali e storici. Un'ampia rete di sentieri e mulattiere segnalati permette all'escursionistica un tuffo in plein air nel cuore del Crinale".

Agriturismo tra divertimento e produttività tipica

Borghi antichi, rocche, abbazie, piccoli comuni ricchi di una storia antica e ritualizzata ancor oggi in fiere, sagre tradizionali, mercati e manifestazioni culturali. Ma soprattutto tanta produttività, coraggiosamente strappata ad una terra certo non avara ma dal "carattere" difficile, sapientemente resa accogliente

0,750 litri ℮ VINO DA TAVOLA 13%Vol.

IL NESPOLI

Nespoli Imbottigliato all'origine dall'Az. Agr. PODERI DAL NESPOLI - Forlì

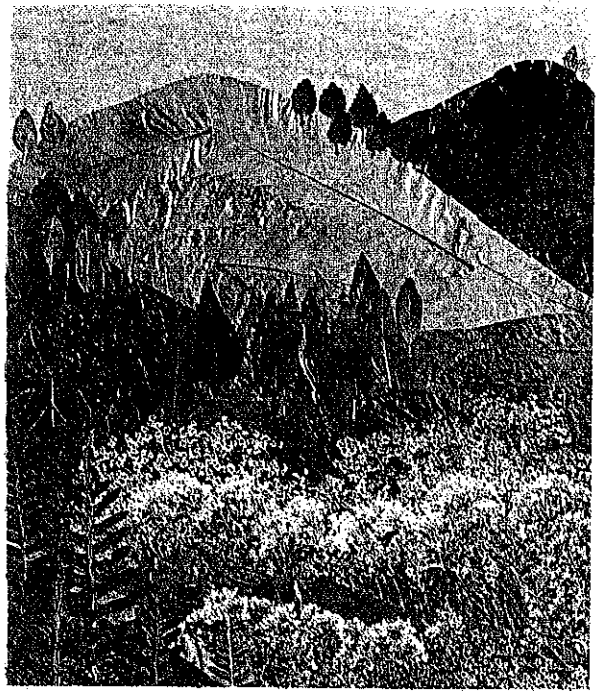
Tra i prodotti di qualità nasce il Sangiovese dell'azienda Poderi dal Nespoli

da un innato senso dell'ospitalità, dalla familiarità genuina con cui l'ospite e il visitatore vengono ricevuti. Si tratta di una cultura poco avvezza agli slogan e al sensazionalismo per attirare i turisti, perché ancora autentica e vissuta, affascinante quando si riesce a coglierla nei suoi aspetti più alti. Nella raffinatezza del racconto, in una cultura che demanda la trasmissione dei suoi saperi alla tradizione orale, nelle accentazioni sacre e profane, semplici e al contempo magiche di una gastronomia generosa, intrigante, capace di utilizzare con naturalezza ingredienti carichi di mistero, come tartufi ed erbe officinali.
Tutti questi elementi, ritmati dalle scansioni naturali che regolano la vita della Valle, hanno trovato la loro ideale fusione in una prorompente attività agrituristica, che attraverso il modello economico e culturale della fattoria ha saputo coniugare la riscoperta di un mondo vecchio di secoli, della cultura rurale, alla necessità di rilanciare su un piano imprenditoriale nuovo e ricco di potenzialità il lavoro degli agricoltori,

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

ITALIAVERDE
agricoltura·alimentazione·ambiente
Aprile 1993



L'azienda Telluccio, di Mauro e Franca Stagnani, a Campagne di Pianeto realizza splendidi collages di foglie delle specie floreali della zona.

della produzione tipica e di qualità. Forum, incontri e convegni vengono continuamente promossi in questo territorio (uno di questi è in programma proprio in aprile), per dibattere e riflettere propositivamente sul futuro di un settore che sempre più sta imponendosi come capace di salvaguardare in senso ampio un territorio, di promuoverlo, di portare in esso economia, di far rivivere in chiave moderna l'antico ciclo produttivo delle case contadine (oggi rigorosamente ristrutturate e confortevolmente arredate), che iniziava dal lavoro dell'uomo nei campi e nelle stalle, per terminare nelle sapienti mani della massaia rurale. Questa è la formula che gli operatori della Valle del Bidente propongono al visitatore, in strutture immerse in un paesaggio incontaminato, e che pur strizzando l'occhio al confort e alla ricercatezza, riescono a mantenere viva un'atmosfera dimenticata e suggestiva, profumata di prodotti (alcuni dei quali famosi nel mondo) tipici della gastronomia, di marmellate, sott'oli, amari d'erbe, rosoli, frutta e vini, verdure e carni di grande qualità. Senza dimenticare lo svago e il divertimento, per i quali c'è solo l'imbarazzo della scelta: piscina, tiro con l'arco, pesca sportiva, trekking, mountainbike, e soprattutto escursioni a cavallo lungo sentieri segnalati anche dalle associazioni di turismo equestre.

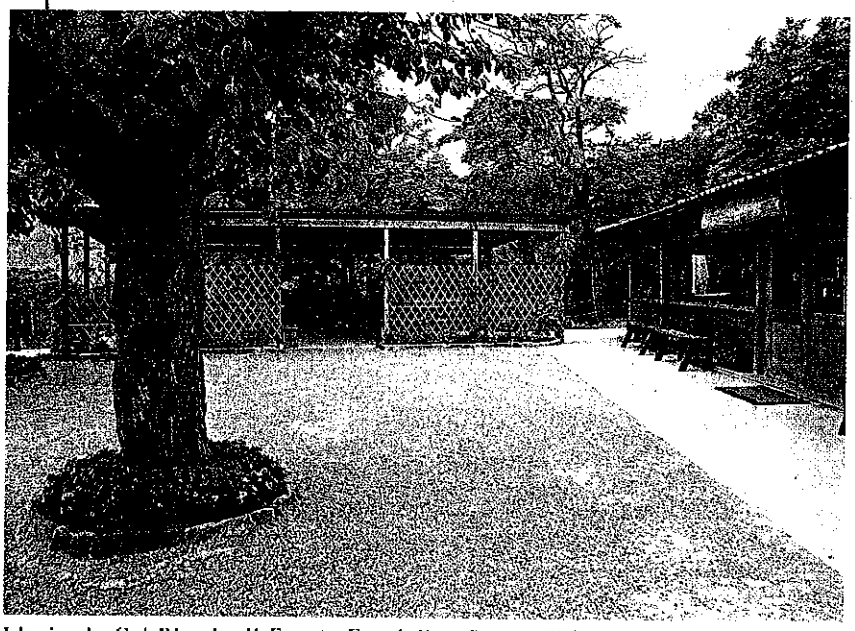
Non essendo possibile nominarle tutte, ci limiteremo a segnalare quelle aziende che rappresentano autentiche gemme rare nell'intero panorama agrituristico e produttivo del nostro Paese, e probabilmente non solo. Riconosciuta dagli stessi organismi di settore della Comunità europea azienda modello per qualità, molteplicità e completezza della sua gamma di proposte, la Ca' Bionda di Fausto Faggioli, a Cusercoli, rappresenta un vero e proprio week-end nel futuro dell'agriturismo.

"L'agricoltore è il guardiano del territorio rurale": è, con tutte le sue implicazioni, la filosofia di questo agrioperatore romagnolo che lavora con la creatività di un artista e la professionalità dell'accorto imprenditore. "Ca' Bionda" è il compiuto emblema della fertile progettualità della Valle del Bidente, delle sue potenzialità e ricchezze, della svolta innovativa necessaria a tutto l'agriturismo italiano. Antica casa rurale in pietra e legno di quercia riportate al loro antico splendore, la fattoria è arredata con mobili d'epoca, che fanno rivivere atmosfere agresti del primo Novecento.

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

ITALIAVERDE
agricoltura·alimentazione·ambiente
Aprile 1993



L'azienda Ca' Bionda di Fausto Faggioli, a Cusercoli è stata riconosciuta come un modello per qualità, molteplicità e completezza della sua gamma di proposte.

Anche la cucina, tipica romagnola, è arricchita da alcuni piatti "poveri" di straordinaria bontà, frutto di un'accurata ricerca gastronomica tesa a recuperare i sapori del passato. Ai prodotti tipici di altissima qualità (tra cui un amaro d'erbe assoluto, imperdibile!) Faggioli associa attività di svago, di divertimento e di cultura che rendono la vacanza o il semplice week-end un'esperienza indimenticabile.

Molte delle strutture ricettive della Valle sono circuitate dall'agenzia Viaticon di S. Sofia (il suo responsabile, il Dott. Guidi, è a capo anche de L'Altra Romagna, società a capitale misto che promuove e commercializza l'offerta turistica dell'Appennino cesenate e forlivese), come l'albergo Il Palazzo, nei pressi dell'imponente Diga di Ridracoli e del Museo dei Mammiferi della Romagna, ricavato dalla ristrutturazione di una casa padronale del '700 e ubicato ai margini del Parco, raffinato ed accogliente, ideale per una clientela esigente ed amante dei particolari; o come il Centro Salute Sasso, della Cooperativa Natura Viva, un complesso settecentesco riadattato, sopra un crinale interno al Parco da cui si dominano due vallate. Il Centro, attraverso un'alimentazione naturale e biologica, è un luogo privilegiato per chi vuol curare sia il corpo che la mente. Le due strutture sono dirette da Rossana Nanni.

Tornando all'agriturismo, a 600 metri s.l.m., su uno sperone di roccia che troneggia sulla Valle del Bidente, con una vista che si perde dal mare alla Campiglia, l'azienda Telluccio, di Mauro e Franca Stagnani, a Campagne di Pianeto, si estende su una superficie di 57 ha., per l'80% composta di boschi.

Per questo, oltre alla coltivazione di erbe officinali, l'azienda si è votata al lavoro artigianale, nella realizzazione di mobili in castagno in stile rurale e di spendide composizioni figurative e di collages di foglie delle varie specie floreali della zona, che già stanno riscuotendo un notevole successo commerciale.

Infine, sul versante dei produttori, va segnalata agli appassionati l'azienda vinicola Poderi dal Nespoli, a Civitella di Romagna, dei fratelli Ravaioli. Modernamente attrezzata e intenta al perfezionamento attraverso il continuo aggiornamento delle tecniche di vinificazione, l'azienda è alla costante ricerca più della qualità che della quantità. Qui si sposano tradizione e tecnologia, nonché, elemento che certo arricchisce il piacere della degustazione, un'originale formula nel confezionamento e nell'etichettatura, conferme visive di un appagamento del gusto dei più fini intenditori.

Paesaggi da sogno, qualità delle produzioni, ospitalità generosa e cordiale tipica di una cultura antica e radicata nel territorio, sono dunque gli elementi che oggi confluiscono in un'immagine forte e matura, che ha saputo emanciparsi dal folklorico e dal localistico, per sfoderare le vere vocazioni di un carattere imprenditoriale nuovo, ma memore e geloso delle proprie origini.

Se uno slogan ammettono, esso è solo e semplicemente: venite nella Valle del Bidente! ■

Per ogni informazione turistica e d'accoglienza della Valle del Bidente rivolgersi: Agenzia di Viaggi e Promozione Turistica VIATICON, Viale Roma, 12 S. Sofia (Forlì)
Tel. 0543 - 971475
Fax 0543 - 971179

Federico Lacche

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/

millionaire
N. 2 FEBBRAIO 1993

IN CAMPAGNA!

Una vacanza in campagna, a contatto con la natura. Un'escursione a cavallo o una gita in mountain bike. Una gara di tiro con l'arco o una di pesca nel laghetto della tenuta. E una visita guidata alle colture biologiche. A Ca' Bionda, una fattoria con un cascinale del 1100 a Cusercoli (FO), tutto questo non è nemmeno troppo caro: costa 80 mila lire al giorno la pensione completa. Il proprietario, Fausto Faggioli, era direttore commerciale di una multinazionale: «Nel 1982 - racconta - ho lasciato la mia professione. Ho comprato Ca' Bionda e l'ho ristutturata. Oggi è diventata meta dei nuovi turisti, in cerca di un'oasi tranquilla. Ho una coltivazione di erbe officinali. E ne vendo alcune a un laboratorio di cosmesi naturale. Ho un allevamento di ovini e pollame. Con l'aiuto di Tonino Guerra ho creato un pomario con meli di qualità e frutti dai sapori dimenticati. Il fatturato dell'azienda raggiunge, oggi, i 500 milioni. Ma l'investimento iniziale è stato superiore agli 800».