RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Martedì **31** *dicembre 1996*

CUSERCOLI / SINGOLARE FESTA ALL'AGRITURISMO

Fine d'anno all'antica

Alla Ca' Bionda riesumati giochi e tradizioni contadine

All'insegna del «fine d'anno come una volta» si attenderà il 1997 all'agriturismo «Ca' Bionda» di Cusercoli, dove si trovano turisti da tutta Italia e perfino tedeschi. «Il piatto forte della nottata — anticipa Fausto Faggioli — è formato da giochi di società, giochi della tradizione contadina, festa con gli ospiti attori». Fra i tanti giochi della tradizione, «per indovinare» il futuro, curioso quello dei fagioli. Un sacchetto con tre fagioli (uno con la buccia, uno con mezza e il terzo senza) veniva posto sotto il cuscino del capofamiglia l'ultima sera dell'anno. La mattina del nuovo anno, il bambino più piccolo estraeva un fagiolo. Annnata molto fortunata, se veniva estratto il fagiolo con la buccia; mezzo fortunata o del tutto sfortunata per gli altri. «Alla Ca' Bionda — sorride il proprietario — sono pronti tanti sacchetti quanti sono gli ospiti». Per le ragazze è stato ritrovato il gioco della ciabatta. Ogni donzella dovrà lanciare da una scala una ciabatta, che, se cadrà in piano, vorrà significare che la fortunata si sposerà durante il '97; se si rovescierà, sarà un anno senza marito; e se cadrà con la punta verso la porta, intraprenderà un viaggio fortuanto. «Alle 6 del mattino — conclude l'azdòr Faggioli — si terrà una colazione calda, con pancetta e uova, e poi tutti a nanna con "suora" e "prete" nel letto».

Si leggerà il futuro sulla buccia dei fagioli

[Quinto Cappelli]

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Venerdì **20** *dicembre 1996*

CUSERCOLI

L'Europa? E' a Ca' Bionda

Alla fattoria Cà Bionda di Cusercoli si è concluso il seminario «Esperienze di sviluppo locale a confronto». L'iniziativa rientra nelle attività promosse dalla Regione Emilia-Romagna. E' stata organizzata dall'Ente di formazione per l'economia sociale in collaborazione con: Regione, Ervet, Bic e Genesis. All'incontro, hanno partecipato esperti europei in rappresentanza di Aree-pilota nello sviluppo di iniziative locali a favore della crescita imprenditoriale: Alberto Melo per il Portogallo, Miguel Molinero per la Spagna e Vincente Fontvieille per la Francia. Sono intervenuti inoltre Giorgio Zaniboli, dirigente settore sviluppo economico della provincia di Forlì e Maurizio Davolio (Apt regionale). Il Seminario ha visto la presenza di imprenditori, di operatori economici della provincia di Forlì-Cesena e di quanti sono impegnati per iniziative di sviluppo. Nel corso delle due giornate di lavori, programmati in tre gruppi di studio gli operatori hanno dimostrato di volersi impegnare in cooperazioni e scambi con gli altri paesi dell'Unione Europea. «Dal dibattito - dice Fausto Faggioli, titolare di Cà Bionda, nel gruppo di lavoro sul turismo rurale e prodotti di fattoria — è emersa la necessità di avere un marchio europeo che certifichi il «Prodotto Rurale»; intendendo tutto quello che viene prodotto in campagna: turismo rurale, agriturismo, artigianto, prodotti tipici... Questo marchio permetterà di veicolare un prodotto autenticamente rurale, e il consumatore sarebbe tutelato dalla contraffazione di mercato».

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
giovedì 19 dicembre 1996

Cusercoli / *Prodotti rurali*

"Chiediamo un marchio europeo"

Successo del seminario

CUSERCOLI - Si è concluso alla Ca' Bionda il Seminario transnazionale "Esperienze di sviluppo locale a confronto". L'iniziativa é stata organizzata da Efeso (Ente di Formazione per l'Economia Sociale) di Bologna.

All'incontro hanno partecipato esperti europei in rappresentanza di aree-pilota nello sviluppo di iniziative locali a favore della crescita imprenditoriale: Alberto Melo per il Portogallo, Miguel Molinero per la Spagna e Vincent Fontvieille per la Francia.

Sono intervenuti inoltre Giorgio Zanniboni, dirigente Settore Sviluppo Economico della provincia di Forlì e Maurizio Davolio Apt Regionale.

Il seminario ha visto la presenza di imprenditori, operatori economici della provincia di Forlì-Cesena e di quanti sono impegnati nella formulazione e nell'attuazione di iniziative di sviluppo a livello locale. Nel corso delle due giornate di lavori sono venute fuori dalle varie zone significative esigenze, e gli operatori hanno dimostrato di volersi impegnare in cooperazioni e scambi con gli altri paesi dell'Unione Europea. "Dal dibattito - dice Fausto Faggioli, titolare di Ca' Bionda - é emersa la necessità di avere un marchio europeo che classifichi e certifichi il "Prodotto Rurale", intendendo per tale, tutto quello che viene prodotto in campagna: turismo rurale, agriturismo, artigianato, prodotti tipici. Questo marchio permetterà di veicolare un prodotto autenticamente rurale". Gli operatori si sono già dati appuntamento per il 1997. "Nonostante la minaccia di estinzione - aggiunge Faggioli - il mondo rurale si trova in una posizione estremamente competitiva e può quindi svolgere un ruolo fondamentale nel futuro di tutti gli europei".

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
venerdì 13 dicembre 1996

Cusercoli / *Dall'Europa*

Seminario internazionale a Cà Bionda

Incontro tra esperti

CUSERCOLI - Prende il via oggi, nei locali dell'azienda agrituristica "Cà Bionda" di Cusercoli, il seminario "Esperienze europee di sviluppo a confronto".
L'appuntamento ha visto giungere sull'appennino romagnolo esperti di diversi Paesi europei, un incontro che potrà permettere il confronto tra i diversi operatori sulle strategie da adottare per il rilancio delle aree rurali.
Due le giornate si studio previste dagli organizzatori dell'incontro, la Efeso, l'ente di formazione per l'economia sociale, i cui responsabili si sono avvalsi della collaborazione degli esperti della Regione Emilia-Romagna, dell'Ervet, del Bic Emilia-Romagna e di Genesis.
Oggi alle 9, 30 le giornate di studi si aprono con la presentazione e l'organizzazione dei gruppi di lavoro, guidati da esperti della Unione europea.
Il primo dei tre gruppi, coordinato dal francese Vincent Fontvieille, de "la Balaguere Pyrenées-Arrens-Marsous", verterà sul tema del "turismo rurale e prodotti agricoli.
Lo spagnolo Miguel Molinero, della "Fundacion empresa" dell'università di Madrid, guiderà il seminario che si occuperà di "Sviluppo delle piccole e medie imprese e creazione d'impresa".
Il terzo dei gruppi, che tratterà il tema "Governo e ruolo delle autorità locali", sarà presieduto dal portoghese Alberto Melo, della "Associaçiao in loco" di Faro, capoluogo dell'Algarve, una delle regioni con il maggior sviluppo turistico della penisola iberica.
Al seminario hanno aderito anche Maurizio Davolio, responsabile regionale dell'Apt, e Giorgio Zaniboni, dirigente della Provincia di Forlì-Cesena.
Nella mattina di sabato verranno presentati e commentati i risultati dei seminari tenutisi oggi.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

ROMAGNA MATTINA

Venerdì 13 dicembre 1996

CUSERCOLI

Seminario sull'Europa

Rappresentanti ed esperti dell'Unione Europea francesi, portoghesi e spagnoli sono riuniti oggi e domani alla Cà Bionda di Cusercoli, per un confronto fra le esperienze europee di sviluppo locale. L'iniziativa è organizzata da Efeso.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì **11** *dicembre 1996*

CUSERCOLI

Alla Ca' Bionda per due giorni si respirerà aria d'Europa

Nelle giornate di venerdì 13 e sabato 14 dicembre, si terrà a Cà Bionda, fattoria agrituristica di Cusercoli, il seminario transnazionale «Esperenze europee di sviluppo locale a confronto». Il seminario rientra nel quadro delle attività di animazione economica, promosse dalla regione Emilia Romagna, allo scopo di programmare piani di sviluppo locale nelle aree rurali, confrontando strategie e strumenti operativi delle varie realtà europee. Tale inizativa è organizzata da Efeso (Ente di formazione per l'economia sociale) in collaborazione con la Regione, Ervet, Bic e Genesis. Nella giornata di venerdì 13 dicembre, si terrà la presentazione del programma e la creazione dei gruppi di lavoro, con interventi di esperti dell'Unione Europea: Vincente Fontville (La Balaguère Pyrrenèes - Arrens - Marsous - Francia) che coordinerà il gruppo di lavoro «Turismo rurale e prodotti agricoli»; Miguel Molinero (Fundacion Empresa Universidad Madrid - Spagna) che coordinerà il gruppo «Sviluppo Pmi e creazione d'impresa»; Alberto Melo (Associazione in Loco - Faro - Portogallo) che coordinerà il gruppo «Governo e ruolo delle autorità locali». Presenti al seminario Maurizio Davolio (Responsabile Apt regionale) e Giorgio Zaniboli (dirigente della Provincia di Forlì).

Sabato 14 dicembre, Alberto Melo (esperto Unione Europea) presenterà i risultati scaturiti dai gruppi, con le indicazioni di possibili percorsi di lavoro e prospettive delle attività di sviluppo in ambito locale. Il dibattito conclusivo vedrà gli interventi dei presidente della comunità montana dell'Appennino Romagnolo e del responsabile dell'amministrazione provinciale di Forlì-Cesena. «L'incontro — sostiene Fausto Faggioli, titolare di Cà Bionda — rappresenta un importante opportunità di confronto e scambio di esperienze a livello europeo. Sarà un primo passo a favore della crescita del tessuto rurale. Progettando strategie e strumenti operativi, finalmente chi ha scelto di continuare a vivere in campagna diventerà protagonista del mercato e dello sviluppo dell'area. La presenza di Cà Bionda nel gruppo di lavoro - Turismo rurale e prodotti agricoli, ci conferma che i programmi intrapresi per la valorizzazione del territorio e delle sue radici culturali sono validi perchè si traducono in una forma di reddito e occupazione per l'intera area».

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Martedì 3 dicembre 1996

LA CURIOSITÀ

A Forlì si va tutti a lezione in fattoria



CUSERCOLI (FORLI') — Tutto trae spunto da una legge della regione Emilia-Romagna. Lì, fra un articolo e l'altro, viene sancito il diritto allo studio ed è per questo che la fattoria agrituristica *Cà Bionda* di Cusercoli insieme alle scuole medie dei circostanti comuni di Civitella, Galeata e Santa Sofia hanno dato vita ad una curiosa sinergia. L'iniziativa si chiama *Scuola in fattoria*, ed è un progetto di orientamento scuola e territorio per la rivitalizzazione dell'intera area limitrofa. Infatti nel corso dei prossimi tre anni verranno coinvolti duecento studenti che conosceranno finalmente le potenzialità del territorio in cui vivono. «Io credo che l'ambiente rurale — sostiene Fausto Faggioli, titolare della fattoria *Cà Bionda* — sia una miniera di occasioni per i nostri ragazzi. Infatti noi elaboriamo da anni programmi di 'scuola in fattoria' che portiamo avanti in collaborazione con gli istituti agrari, gli enti di formazione professionale e i master universitari». Insomma, questo progetto permetterà da una parte ai ragazzi di innamorarsi del loro territorio, dall'altra di diventare i protagonisti dello sviluppo della nostra valle e del suo mercato, in un contesto ambientale che offre infinite possibilità per una collettive. «Le scelte per il futuro vengono effettuate a scuola — puntualizza Faggioli —, ma la preparazione e l'esperienza di noi imprenditori, infarcita dai programmi di didattica scolastica, daranno ai giovani la possibilità di mettere a frutto in modo creativo e soddisfacente la potenzialità delle loro capacità personali». Il tutto grazie alla bizzarra sinergia fra scuola e fattoria.

[a. deg.]

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

CIVILTÀ CONTADINA

N. 2
DICEMBRE 1996

CA' BIONDA

Fattoria Agrituristica
Cusercoli (Forlì)

• *LA PASQUELLA*
6 gennaio 1997
Al suono della fisarmonica i "pasqualotti" interpretano con canti e balli il rito della Pasquella

• *LA CANDELORA*
2-4 febbraio 1997
E' il rituale del fuoco per esorcizzare il buio dell'inverno. Culmina il 4 febbraio con l'accensione di un grande falò

• *LE STORIE DI CARNEVALE*
11 febbraio
Canti, balli e storie tradizionali per festeggiare il "Carnem levare"

• *SAN GIUSEPPE*
19 marzo 1997
Grandi falò per festeggiare l'inizio della primavera, poi tutti con il naso all'insù all'Osservatorio astronomico di Cà Bionda

• *ASCENSIONE*
11 maggio 1997
Si cena come i contadini di una volta : formaggio e tortelli all'ortica

• *LA GUAZA D'SA ZVAN*
24 giugno 1997
Per la festa di S. Giovanni Battista, dopo una abbondante colazione, una passeggiata in mezzo all'erba, dove è rimasta ancora un poco di "guaza" (rugiada), che secondo la tradizione ha il potere di purificare uomini e cose.

• *SETTIMANE VERDI*
di attività didattica ambientale, in collaborazione con le scuole, per educare i bambini, giocando, alla conoscenza ed al rispetto del territorio.
Per inform.: tel. 0543/989101
Le date delle iniziative possono subire variazioni.

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

FRED
NOVEMBRE-DICEMBRE 1996

CUSERCOLI (FO)

WEEK - END COL PORCO

Dal 13 al 15 dicembre all'Azienda Agrituristica "Cà Bionda" si festeggia con carne arrostita sotto le stelle, chiacchierate attorno al fuoco e musica popolare il "Week-end col porco". Il podere Cà Bionda si estende su circa sessanta ettari, la cucina é quella tipica romagnola mentre la fattoria é arredata con mobili d'epoca che rendono ancora più suggestiva l'atmosfera che si respira nelle ampie e luminose verande o nelle salette riscaldate da stufe e da un grande camino.
Trascorrere il fine settimana sull'appennino tosco - romagnolo vuol dire ritrovare ritmi e sapori di un passato non troppo lontano, quello dei nostri nonni, delle loro usanze e dei loro detti.
Il week-end inizia il venerdì sera con l' arrivo degli ospiti, poi il sabato mattina, nel cortile della fattoria che guarda la valle, si dividono i vari tipi di carne del maiale per farne: prosciutti, ciccioli, cotechini, salsicce e costolette da cuocere alla brace mentre si chiacchiera attorno al fuoco, gustando magari un buon bicchiere di Sangiovese.
La domenica si ritrova il gusto del "treb" e ci si diverte al suono della fisarmonica.
Una proposta per un fine settimana diverso, lontano dalla città e dai suoi ritmi, un momento per gustare la nostra cucina tradizionale e il pane ancora caldo di forno.
Fattoria Agrituristica "Cà Bionda", Via San Giovanni 42, Cusercoli (Forlì). Week-end col porco: dal 13 al 15 dicembre. Info: 0543/989101.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

BICI DA MONTAGNA
N. 63 novembre 96

Romagna e Toscana con la Via del Sale

Fra le numerose opportunità di visitare e conoscere il Parco Nazionale di Campigna, del Monte Falterona e delle foreste casentinesi, quella di una escursione in mtb è senz'altro fra le più stimolanti.
Le diverse strutture agrituristiche presenti nel territorio offrono la possibilità di realizzare vere e proprie escursioni di più giorni. Gli appassionati possono anche arrivare al Parco in mtb direttamente dai principali centri abitati della pianura, evitando quindi di utilizzare l'automobile. Il ripristino della sentieristica tradizionale e delle antiche vie di comunicazione, effettuato di recente sia sul versante romagnolo che su quello toscano, consente l'attraversamento a cavallo di tutto il territorio del parco. Assai suggestivo è il percoso dell'antica "Via del Sale", su una strada medioevale che collega le saline di Cervia con la Romagna, la Toscana ed il mare Tirreno, e che i carrettieri seguivano nei loro traffici commerciali.
Oggi, grazie alle aziende che offrono servizi di appoggio agli escursionisti in mtb, queste antiche vie possono essere ripercorse con ogni comfort necessario e ben si prestano anche ad una più approfondita conoscenza delle risorse storiche e culturali che offre il territorio. 1° giorno, pomeriggio, itinerario: Tra investitura e focolari, 2° giorno, S. Ellero e Teodorico. 3° giorno, La Via del Sale, 4° giorno, Rocca delle Camminate - Predappio, 5° giorno, La Diga di Ridracoli, 6° giorno, I due amanti: Paolo e Francesca. 7° giorno, Il Porcentico.

Per informazioni: Az. Agrituristica Ca' Bionda, Via S. Giovanni 42, 47010 Cusercoli (FO), tel. 0543/98910.

C.C

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

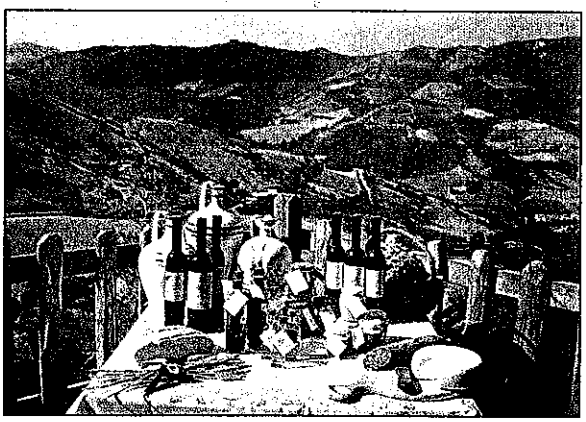
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

la Bicicletta
Novembre 1996

AL VOSTRO SERVIZIO agri turismo

ROMAGNA

Sull'antica Via del sale



Nel cuore dell'Appennino Tosco Romagnolo, nella Val Bidente, si trova il centro agrituristico Cà Bionda. Gestito da Fabrizio Faggioli, ha una estensione di 60 ettari di terra coltivati naturalmente, senza uso di prodotti chimici.
Un'antica costruzione rurale in pietra e legno di quercia contiene al piano inferiore diverse salette e, al piano superiore, le stanze per gli ospiti, sobrie ed accoglienti.
L'azienda offre ai clienti cartine con diversi itinerari di varia difficoltà.
Una delle proposte, la più impegnativa, riguarda un itinerario di 75 chilometri con discrete pendenze, in una zona (verso Predappio) poco frequentata e molto bella dal punto di vista naturalistico.
Cà Bionda si trova a poca distanza dall'antica "Via del sale", la strada medievale che collega le saline di Cervia con il Tirreno, arrampicandosi per i contrafforti appenninici.
Recuperata grazie all'intervento degli alpini di Forlì, la strada attraversa le bellezze del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi ed è un luogo ideale per le escursioni in bicicletta.

Per informazioni:
Cà Bionda
Via S.Giovanni 42
Cusercoli (FO)
tel. 0543/989101
E.mail:
càbionda@queen.shiny.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì **27** *novembre 1996*

CUSERCOLI
Dall'Abruzzo alla Ca' Bionda per una convention sui parchi nazionali

La Fattoria Agrituristica Cà Bionda di Cusercoli, esperienza significativa di realtà agrituristica, ospiterà oggi un gruppo di imprenditori agrituristici della regione Abruzzo, per dar vita ad un progetto che unisca i parchi nazionali con un unico grande percorso. «l'ambiente naturale — sottolinea Fausto Faggioli, titolare di Cà Bionda: costituisce una delle principali risorse dell'ospitalità rurale, e i Parchi propongono soste e mete di grande valore naturalistico. Da sempre, sui sentieri che univano le pianure alle cime più articolate dei crinali Appenninici gli antichi pellegrini romei hanno tracciato il loro percorso, e hanno trovato ospitalità e assistenza nei focolari rurali». Le fattorie agrituristiche, come custodi del territorio, sono nelle migliori condizioni per conservare questa memoria storica, proponendosi come odierni «Ospitalia» degli anni 2000 a quanti hanno scelto di vivere il loro tempo libero all'aria aperta. Il gruppo, accompagnato da Roberto Di Muzio, coordinatore regionale e Marco Manilla, responsabile regionale Turismo Verde, incontrerà Oscar Bandini, responsabile del Parco delle Foreste Casentinesi, per creare legami di scambio e di collaborazione fra tutte le imprese che sui territori operano per la tutela e la salvaguardia dell'ambiente.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 27 novembre 1996

Cusercoli

Parchi uniti: esperti dagli Abruzzi

CUSERCOLI - La fattoria agrituristica Ca' Bionda di Cusercoli ospiterà oggi un gruppo di imprenditori agrituristici della regione Abruzzo, per dar vita ad un progetto che unisca i Parchi nazionali con un unico grande percorso. "L'ambiente naturale - dice Fausto Faggioli, titolare di Ca' Bionda - costituisce una delle principali risorse dell'ospitalità rurale, e i parchi propongono soste e mete di grande valore naturalistico". Le fattorie agrituristiche, come custodi del territorio, sono nelle migliori condizioni per conservare questa memoria storica, proponendosi come odierni "Ospitalia" degli anni Duemila a quanti hanno scelto di vivere il loro tempo libero all'aria aperta.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Sabato 23 novembre 1996

UNA 'GRIFFE' DI CUSERCOLI

Agriturismo? Sì, ma all'autogrill

Servizio di
Andrea Degidi

CUSERCOLI (Forlì) — E' proprio vero. Come raccontano le canzoni gli autogrill sono un autentico crocevia di razze, targhe e persone. E forse la Cà Bionda di Cusercoli ha scelto i punti di ristoro autostradali di tutta l'intera Emilia-Romagna proprio per far conoscere un po' a tutti gli automobilisti i propri prodotti. Ai viaggiatori in sosta capiterà quindi di notare fra gli scaffali confezioni firmate dalla *griffe* «Sapori e profumi di un'antica tradizione contadina», sotto la quale si cela per l'appunto la produzione tipica della fattoria agrituristica di Cusercoli, già reperibile a New York, Praga e Bruxelles. Erbe officinali, confetture di mille tipi (mele cotogne, more di rovo, pesche e ciliegie) e soprattutto tanto, tanto miele. Miele di acacia, di castagno e di millefiori. Miele fatto in casa e destinato ad addolcire il viaggio di tutti quegli automobilisti che si faranno tentare da una sosta all'autogrill. E per innaffiare il tutto non mancano i tipici liquori anni trenta. «Quelli che tanto per intenderci andavano di moda in Italia prima della seconda guerra mondiale — spiega Fausto Faggioli, titolare della fattoria agrituristica di Cusercoli —, almeno finché non arrivarono i soldati americani con il whisky. Oggi però il vento è cambiato, perché i nostri liquori dolci stanno decisamente tornando di moda». Questo il suggestivo poker calato dalla Cà Bionda negli autogrill nostrani, sempre all'insegna della più pura tradizione. Ad esempio, la consuetudine narra che il nocino prodotto dall'azienda di Faggioli nasca esclusivamente il 24 giugno, nella notte di San Giovanni, quando la maturazione dei frutti raggiunge la perfezione. La leggenda infati vuole che solo la rugiada di quella notte doni alle noci qualcosa di particolare, le arricchisca di olii preziosi e di un mallo profumatissimo. E la leggenda sarà d'ora in poi disponibile in tutti gli autogrill emiliano-romagnoli. Basterà cercare fra gli scaffali.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Venerdì **22** *novembre 1996*

CUSERCOLI

Circoli Wigwam alla Ca' Bionda

Alla Ca' Bionda di Cusercoli, si tiene oggi l'incontro nazionale per il coordinamento dei circoli di campagna Wigwam. Un nome Wigwam sinonimo di «club di progetto»; vale a dire di una aggregazione di persone che decidono di unire le proprie risorse umane, professionali, finanziarie per sviluppare ed attuare un'idea migliorativa della qualità dell'ambiente, della cultura e, più in generale, della vita, attraverso un'azione concreta. I circoli di campagna Wigwam, di cui Ca' Biona è un esempio particolarmente significativo, sono attualmente una trentina. In parte sono aziende agrituristiche ed in parte agricole; comunque sempre impegnate in progetti di qualità nel territorio rurale.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 13 novembre 1996

Cusercoli
Progetto scuola

CUSERCOLI - Sta partendo il progetto "Scuola in fattoria", che vede l'azienda agrituristica Cà Bionda, le scuole Medie di Civitella, Galeata, Santa Sofia, impegnati nell'iniziativa di Orientamento scuola e territorio per la rivitalizzazione dell'intera area.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì 13 novembre 1996

CUSERCOLI

Scuola in fattoria a Ca' Bionda con un progetto per 200 ragazzi

Da Cusercoli parte in questi giorni il progetto «Scuola in fattoria» che vede la Cà Bionda, le scuole medie di Civitella, Galeata e S.Sofia e i presidi Patrizia Bertaccini e Giancarlo Biandronni impegnati in un progetto di «orientamento scuola e territorio» per la rivitalizzazione dell'area valligiana. Tramite la legge n.6 della Regione che prevede il diritto allo studio, questa iniziativa permetterà a circa 200 ragazzi (attraverso la formula di un apprendimento che si svolgerà in fattoria per i prossimi tre anni) di conoscere le potenzialità del territorio in cui vivono e di creare una coscienza del valore di queste risorse, che se adeguatamente valorizzate saranno in grado di offrire opportunità di lavoro. «Cà Bionda sostiene da tempo che l'ambiente rurale non è una debolezza — spiega infatti Fausto Faggioli, titolare della fattoria —, ma una forza notevole per il futuro dei nostri ragazzi».

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Venerdì **1** *novembre 1996*

Festa Halloween alla Ca' Bionda

Stasera alla fattoria agrituristica Ca' Bionda di Cusercoli, si terrà una originale festa in stile Halloween con una miriade di zucche intagliate e cucinate. Per informazioni, tel.: 989101.

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

WIGWAM NEWS
Newsletter of the Wigwam

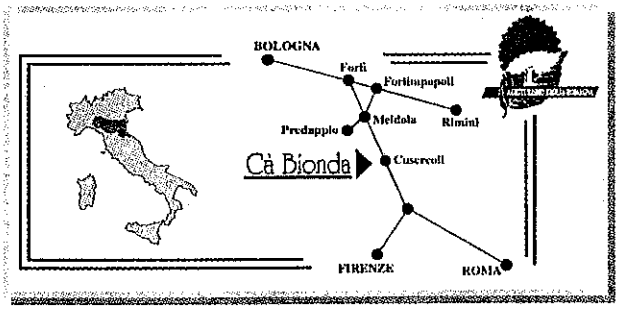
1° Novembre 1996

Nella Fattoria "Ca' Bionda"* di Fausto Faggioli tutto ha un sapore particolare: le mura di pietra e quercia, le stufe d'epoca e le luminose verande. Ma anche una cucina povera recuperata dal passato, il sincero Sangiovese e i liquori usciti da vecchi ricettari. Fuori, l'Antico pomario dai frutti dimenticati, l'osservatorio astronomico, il tiro con l'arco, il laghetto per la pesca, la piscina e tanti itinerari da percorrere a piedi, in mountain bike o, per provare magiche suggestioni, a cavallo nelle notti di luna piena lungo l'antica via del sale.

E ancora il pane che i bambini possono impastare con le farine del mulino ad acqua di Mastalsò o gli infusi da imparare a preparare con le erbe officinali.

E tanti prodotti di gastronomia e di cosmesi, ricavati da 60 ettari di colture naturali, da portare a casa per sè o da regalare.





Circolo di Campagna® Wigwam® "Ca' Bionda"
Via S. Giovanni 42 - 47010 Cusercoli (FO) - Tel. (0543) 989101
E.mail: cabionda @ mbox. queen.it
http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda

(*) La Comunità Europea ha definito il centro agrituristico di Ca' Bionda una "fattoria modello" per qualità, molteplicità e completezza della sua gamma di proposte.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Shinka
OCTOBER 1996 ⑤


マウンテンバイクコース


オリジナル加工食品
(オイル、ジャム、ソーセージ、チーズ、パン、リキュールなど)

内陸部でしかも美しい雪山があるでもなく、中途半端な高さの山に囲まれた、言ってみれば単なる田舎のクゼルコリ村。フォルリ市から車で30分ほど細い道を走り、さらに細くて勾配のきつい砂利道を10分ほど登らなくてはならない。対向車が来れば、どちらかがかなりバックしなければ通れないような急勾配の道を登ると、このアグリツーリズムがある。こんな不便な田舎に、なぜか人気のアグリツーリズムがあるのだ。シーズン外の季節でも、週末などは予約がなかなかとれないほどで、最近では多くの雑誌に掲載されている。

ご主人のファウストさんは、この州のアグリツーリズムの仕掛け人としても有名。ECのアグリツーリズムのパイロット農家にも指定されており、ECやあちこちの大学主催の講義には必ず呼ばれるほどの"アグリツーリズムの達人"である。なぜかと言えば、交通が不便でなんの特徴もない田舎で、アミューズメント型のアグリツーリズムを始めて成功させ、地域おこしにも多大な影響を与えたからだ。過疎化が進んでいたこの地方で廃虚の家屋と土地を買い取り、サラリーマンをやめて奥さんと手作りで建物の改装を始めたのが、1980年。そのころはまだ「アグリツーリズム」は聞き慣れない言葉だったし、法律や援助資金は皆無だった。しかも田舎から都会への流出がブームだった80年代前半に、都会から田舎へ引っ越してきた家族4人は変人だと思われ、土地の人たちに受け入れられるまでには時間がかかった。それでも外国出張や赴任が多い夫が、妻や幼い娘2人と離れ離れだった生活に縁を切って、思い切って田舎に引っ越しアグリツーリズムを始めたことには家族全員満足だったという。ファウストさんは熱っぽく語ってくれた。

「当時ここには農民1人しか残っていなかったが、現在は私たち家族4人とほか6人の計10人が農業に携わっています。私たちは農業の仕方を変えました。作物をそのまま売ったのでは利益にならないから、加工した製品にしたのです。そのため山の下のほうに加工所もつくりました。少量の作物ではどこの工場も加工してくれなかったから、これも必然だったのです。苦労して農作物を作ったところで、だれかが売ってくれるまで待っていたのでは始まらない。アグリツーリズムはその点とても意味があるのです。自家消費し、さらにそこで販売もできる。でも当時は法律も定かでなく、苦労が多かった。例えばパン製造許可がないからパンを作ってはいけないとか。このように細かい規定では、アグリツーリズムはホテル同然の施設にならざるを得ない。お客さんは『私はアグリツーリズムに来たのに、これじゃホテルじゃないか』と言いたくなるでしょう。

アグリツーリズムは純粋なビジネスではありません。基本的には好きでないとやっていけないし、情熱がないと続けられない。いまではパン製造許可も得て、パンも手作りでやっていますよ。ほとんど崩れかかっている建物を改装し、なくなりかけていた田舎の文化や、また過疎化していた地区を活性化させる。この十数年で合計2万3000本の木を植えましたが、これは地域文化事業とも言えるものです。自分だけの問題ではなく、その地域、社会全体の問題ですから、本当にやりがいのある仕事です。

現在の国の姿勢は間違っている。自動車メーカーに融資をして、過疎化した地域に工場

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

Shinka
OCTOBER 1996 ⑤

を作らせる。でも数十年後には閉鎖されて何千人もの失業者を生み出してしまう。これはその事業が実際にその土地に根づいたものではないからです。でもこうした少数派の意見は無視されてしまうのです。しかし将来は、環境、自然との触れ合い、自然食、人と人とのコミュニケーションといったことが重視されるはずです。ここに来る人たちも、知らない人同士が隣に座って仲良くしゃべっています。皆だれかとコミュニケーションをしたいのです。

当時は、道路に表示を出してただ待っていてもだれも来てはくれませんでした。それで考えたのがマウンテンバイク。メーカーとコンタクトをとり、1時間、2時間、3時間のマウンテンバイクコースを地図にして、自転車店やスポーツショップにそのチラシを置いてもらったのです。もちろん、私たちもマウンテンバイクチームを作りました。友人や、こうしたチラシをもとに来た人たちが少しずつ客になり、その後は口コミでどんどん増え、そして常連になっていただきました。それでマウンテンバイクだけではなく、いろいろなクラブをつくることになったのです」

話をするファウストさんの目は生き生きと輝いていた。隣で忙しそうに働く奥さんも相づちを打つ。彼らが息をつく暇もないほど忙しいのに楽しそうにしているから、客も集まるのだろう。取材当日はカントリーミュージックの日で、若者で超満席。びっくりするほどの量のおいしい料理を平らげながら、ワイワイガヤガヤ楽しい夜だった。アミューズメント盛りだくさんで、若者や家族連れに人気が高いのが納得できるCA'BIONDAは、アグリツーリズムの好例である。

アグリツーリズムのいろいろ

イタリアにはほかにも、ルネッサンス時代の料理を教えるとか、トリュフ採集体験など、さまざまなことが行えるアグリツーリズムがある。今回取材した農家の一部を紹介しよう。

中部ウンブリア州には、徹底した有機農業と自然食でエコロジー派に人気のTORRE COLOMBAIA（トーレ・コロンバイア）がある。ここは、スイスの医学研究者も推薦する低温絞りのヒマワリの種油（ビタミンEとFが豊富）で知られており、それを買いにわざわざ遠くから来る人も多い。

もうひとつは、アルプス山岳地帯アオスタ州にある標高1700m、村民100人足らずのレム・ノットルダム村のLO SABOT（ロ・サボット）。へき地で牛乳を回収に来てもらえず農業をやめざるを得ないという危機を、自家消費できるアグリツーリズムを始めて乗り越えた。気さくな奥さんの手料理はシンプルだがとてもおいしい。国立公園のすぐそばにあるため、立派なスキー場がなくても十分自然を楽しめる。

筆者自身、最近アグリツーリズムのとりこになっているが、日本でも茅葺き屋根のアグリツーリズムなどがもっと盛んになることを期待したい。

CA'BIONDA データ

料金
1泊3食付きで8万リラ（飲物込み）。ツインルーム12部屋。
シャワー、トイレは2、3部屋ごとに共同。
食事のみも可（ただし土日のみ。平日は予約の場合のみ。
50～60席あり）で、1食3万リラ。メニューは1種類で、
前菜、プリモ（パスタかリゾットかスープ）、
セコンド（肉料理）、コントルノ（野菜料理）、
デザートがセットになっている。
特別な問題（ベジタリアンとかアレルギーなど）がない限り、
メニューは同じものとなる。

有機農業
サクランボがメインで、ジャムやリキュールに加工して販売。
レストランで出す野菜の6割は自家栽培。
そのほか、馬10頭、羊100匹、蜂、トウモロコシ、穀物（スペルト小麦など）
クルミやハーブ各種（ハーブは自家製化粧品に加工）。
小麦は石うすで挽いてパンやクッキーに加工。

付帯施設
屋外プール、天体観測小屋など。

CA'BIONDA クラブ・イベント

天体観測クラブ
毎月第1金曜日に行われ、講師は友人の天文学者。
講師の指導をもとに、土星も見える本格天体望遠鏡も
回転小屋もみんなで手作り
（天体望遠鏡はコンピューター内蔵）。

弓矢クラブ
動物の形をした標的があちこちにあり動くものもある。
歩いて回れるコース。

トレッキングクラブ
丘の頂上の細い道はフィレンツエまで続いている昔の"裏の街道"。
いわゆるやみ取引き用の道を通る道で、
山の上を最短距離でフィレンツエへ通ぶ道だった。

乗馬クラブ
丘陵地帯における乗馬のほか、月夜の乗馬会などもある。
乗馬のインストラクターとファウストさん家族による指導。

近所の老人の語りの会
地元の文化を救う会の一環。
職人や老人を活性化する活動でもある。

薬草の会
毎月第2金曜日。薬草の見分け方とその利用方法。

占星術の会
毎月第3金曜日。

カントリーミュージックの会
毎月第1土曜日。

地元農作物の見直しの会
見かけは悪いが美味な地元の無農薬果実の見直し。
現在人気のない果実マルメロの実を使ったジャムづくりなど。

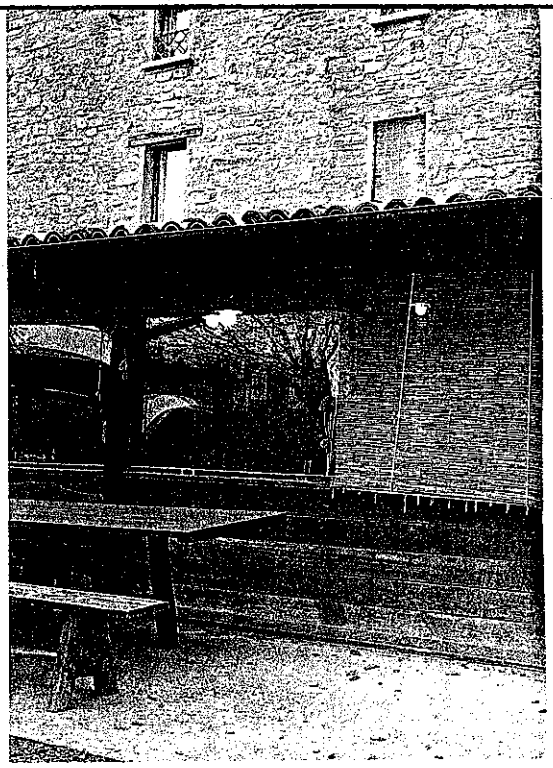
夏のグリーンウィーク
子供たちを集め、草木の名前やその効用、
また鳥の名前など遊びの一環として教える。
森の中でどのように東西南北を見極めるかなども教えてくれる。

アグリツーリズムの職業養成コース
アグリツーリズムの始め方、運営方法、
料理やイベントなど全般を教える。
実際にここでも体験してもらう。
その季節ごとの古い習わしや祭りを再現。

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Shinka
OCTOBER 1996 ⑤


CA'BIONDA 外観

い、本当の地方料理を試したいなど、目的はさまざまだ。ストレスの多い都会に住みながら、息抜きに、観光パック化されていない素朴な田舎を楽しみたい人が年々増えているということだろう。

アグリツーリズムの歩み

イタリアにおけるアグリツーリズムは、主に北部のトレンティーノ・アルトアディジェ州で始まった。オーストリアとの国境にある東アルプス山岳地帯で、ドイツ文化の影響を受けやすい場所。だから形態はドイツやイギリス、フランスなどで一般的な「貸しアパート、貸し部屋式」で、食事を出さない非コミュニケーション型（鍵を渡したらあとはほとんどコミュニケーションがない）が多い。アパート形式の所では小さなキッチンも付いている。こういうタイプは宿泊も大抵一週間単位、最低でも3日単位である。中には、施設を作らずに空いている土地を利用してキャンプ場（アグリキャンプと言われる）にする農家もある。ドロミテ山脈に囲まれ、スキーやトレッキング、ロッククライミングなど、アウトドアスポーツのメッカとしてもともと人気のある同州では、客も自然に集まり、70年代からすでにアグリツーリズムが広まっていた。

もう一カ所、アグリツーリズムが早くから発展したのが中部トスカーナ州である。連なる丘は絵に描いたような風景で、中世の小都市が点在している。有名なキャンティやモンタルチーノのワイン、海、湖など自然と文化に恵まれ、数世紀もの昔からヨーロッパ中の貴族の避暑地となっていた地方である。だから農家が放置していた建物を修復し、宿泊施設やレストランにしても、客引きの問題はなかった（ただし、プールのないところはドイツ人やアメリカ人には人気がないらしい）。このトスカーナ州には貸しアパート形式のほか、朝・夕食付きのコミュニケーション型が結構多い。北部と違って解放的な性格のイタリア人気質が幸いしているのだろう。

もともと観光客の多い地方では、貸しアパート形式やとくに特色のない2食付きのアグリツーリズムでも十分客が来るが、無名で不便で、とくに美しい風景があるわけでもない「ただの田舎」にあるアグリツーリズムはどうしているのだろう。こうした観点からさまざまなアグリツーリズムのガイドブックを調べてみると、いくつかの興味深い例が見えてきた。それがアミューズメント型、体験型、または有機栽培など特徴のあるアグリツーリズムである。

アミューズメント型アグリツーリズムの成功例
—CA'BIONDA

エミリア・ロマーニャは2つの州が合体した州だが、その人間性には大きな違いがある。エミリアはボローニャやモデナ、パルマなど裕福な中商工業都市を抱える内陸部で、ロマーニャはアドリア海側のごつごつした丘が連なる内陸部から成る。有名な避暑地リミニの海は決して美しくないが、ロマーニャ人特有のエンターティメント気質で、ヨーロッパの若者に超人気のビーチになった。

このロマーニャ人気質が幸いしたアグリツーリズムがCA'BIONDA（カ・ビオンダ）。

みんなで同じ物を食べる楽しさ。もぎ取ったばかりの野菜や庭を走り回る鶏の卵など、新鮮な食材とその地方ならではの料理は素朴でおいしく、「食の再発見」とも言える。もちろん、ミシュランの評価があるわけでもなく、当然当たり外れもあるが、それもまたおもしろい。

興味深いのは、アグリツーリズムを利用する多くが、文化人、ミドルアッパークラスの人々だということ。都会に住む学者や教授、ジャーナリストをはじめ、ビジネスマンや学生などが、観光地化された避暑地ではなく、あえて農村を選ぶのには、それなりの動機がある。都会に住む家族は、忘れられた自然の姿や生活習慣を体験したい、自然、自然食、農村文化に触れたいという人が多い。牛の乳絞りを見せたい、スーパーマーケットできれいに並んだ味のない野菜ではなく、採りたて、もぎたての不ぞろいな新鮮野菜を味わいた

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Shinka
OCTOBER 1996 ⑤



イタリアから

アグリツーリズムの魅力

農家が経営し、家族で運営し、食材の大半は自家製で賄われるイタリアのアグリツーリズム(農家民宿)。
廃虚もしくは自らの住居を改築して、
素朴で暖かなコミュニケーションの空間をつくり上げ、
オリジナリティーあふれる手作りメニューの数々が、
都市の人々に自然の大切さや農村文化の豊かさを教えてくれる。
都市と田舎を結ぶアグリツーリズム。
イタリアからの報告は、日本の都市と農村へ送るメッセージである。

佐藤 まどか ETAZOO Design

都市と田舎を結ぶアグリツーリズム
——人気の秘密を探る


ファウストさんとその家族

こうしたイタリアのアグリツーリズム人気は、ここ数年で急上昇している。国内ではアグリツーリズムを行う農家が、1996年には約1万軒となり、2年間で3倍ほどになった。それでもまだニーズに対応しきれない数だという。国内からのリクエストだけでなく、ヨーロッパ諸国やアメリカからの客も急増している。数年前まであまり知られていなかったアグリツーリズムという言葉だが、多くの雑誌の特集により、あっという間に一般的になった。どの書店でも各農協によるアグリツーリズムガイドが販売されているし、各地方の観光局ではその地方ごとのパンフレットが無料で配られる。

海や山、湖といったカントリーサイドに別荘を持ったり借りたりするのが一般的なイタリアだが、この別荘、近年では人気が落ちてきた。何しろキープするのが大変。遊びに行っているのか、掃除、修理をしに行っているのかわからない。また料理するのも面倒くさい。反してアグリツーリズムは、どんな田舎にも必ずあるから、まず場所が自由自在に選べる。車がないと不便な所が多いが、イタリア人は国外にでも行かない限り、たいていマイカーで旅行するから問題はない。

子供は自然の中で遊べ、大人もアウトドアスポーツが楽しめる田舎の宿泊施設。しかもホテルより安く、また観光地化していない地方にも必ずある農家の施設はもってこいである。さらに、田舎の魅力を残した農家の施設自体が非常に魅力的だ。

とくに食事付きの施設は人気が高い。アグリツーリズムを利用する多くの人々の目的は、「食」にあるらしい。農家の人たちとおしゃべりしたり、ほかの客と情報交換しながら、

都市と田舎を結ぶアグリツーリズム——人気の秘密を探る

イタリアのアグリツーリズムをフランスなど他のEC諸国に多いグリーンツーリズムと分けて考えたいのは、単に田舎のツーリズムではないということである。あくまでも農家が経営し、家族で運営し、食材の大半は自家製(農作物、家畜、加工品など)でなければならない。州ごとに規律が違うが、主要部分は法律で統一されている。客室についても、新築の建物などは一切許可が下りず、廃虚や自分たちの使用している建物の一部分を改装するなど、既存の建物しか使用できない点が興味深い。農村の古い建物が修復されているから、ホテルなどとは異なる味わい深い施設となっており、また農村文化の復活にもつながっている。ただ法律や保健所の規制が厳しく、せっかく始めようと思っても途中であきらめてしまう農家もあるという。また改装にかかる費用は、一部の過疎化した指定の地域であれば、援助金も出る。

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Venerdì **25** ottobre 1996

Ca' Bionda. Alla Ca' Bionda di Cusercoli serata dedicata alla Romagna e ai suoi sapori con gli alpini e gli amici di San Colombano.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
giovedì 17 ottobre 1996

Cusercoli

Seminario nazionale sullo sviluppo rurale

CUSERCOLI - Nelle giornate di oggi domani e sabato, si terrà alla fattoria agrituristica Ca' Bionda di Cusercoli, modello per il settore in Europa, un seminario nazionale sul tema "Agriturismo e sviluppo rurale" per futuri operatori del settore, e per quanti intendono l'agriturismo come riorsa in grado di collegare territorio, sviluppo dell'ambiente e prodotti tipici.
Gli operatori provengono da dalle Regioni Piemonte, Trentino, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Abruzzo, Calabria e Sardegna.
"In questi tre giorni il nuovo operatore - dice Fusto Faggioli titolare dell'azienda Ca' Bionda - affrronterà gli aspetti del passaggio dal pionierismo iniziale dell'Agriturismo ad una nuova e moderna imprenditoria capace di dialogare con le componenti sociali ed economiche del territorio".

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

giovedì 17 ottobre 1996

CUSERCOLI

Seminario di agriturismo alla Cà Bionda

Da oggi a sabato alla Ca' Bionda di Cusercoli si terrà un seminario nazionale sul tema «Agriturismo e sviluppo rurale» per futuri operatori del settore, e per quanti intendono l'agriturismo come risorsa in grado di collegare territorio, sviluppo dell'ambiente e prodotti tipici. Gli operatori provengono da Piemonte, Trentino, Veneto, Emilia-Romagna, Toscana, Abruzzo, Calabria, Sardegna. «In campagna si possono fare attività collaterali all'agricoltura — afferma Fausto Faggioli, titolare di Ca' Bionda — quelle delle nuove fattorie, dei nuovi imprenditori, capaci di far reddito e di creare nuovi posti di lavoro. Agriturismo vuol dire sviluppo e rivitalizzazione del territorio rurale, che va vissuto potenziandone le peculiarità. In questi tre giorni il nuovo operatore affronterà gli aspetti del passaggio dal pionerismo iniziale dell'agriturismo ad una nuova e moderna imprenditoria capace di dialogare con le componenti sociali ed economiche del territorio. Oggi ci vuole professionalità, e uno degli scopi di questi seminari, è quello di mettere in atto una serie di collegamenti fra aziende agrituristiche qualificate in grado di proporre pacchetti turistici che puntino alla creazione di un prodotto «verde» di qualità,sempre più richiesto dai Tour Operator del Nord Europa».

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Domenica **6** *ottobre 1996*

AGRITURISMO

Dal Brasile alle colline forlivesi per imparare

Dal Brasile alla Romagna per apprendere i segreti dell'agriturismo. Sono venti operatori e tour operators brasiliani, conduttori di grandi fazende agricole e dirigenti di istituzioni governative dello stato di Minas Gerais, visiteranno a Cusercoli la «Ca' Bionda» ed altre realtà del forlivese. La loro intenzione è conoscere le applicazioni del metodo del Club Progetto Wigwam, legate in particolare all'ambito turistico ed agricolo, per poi riproporlo in Brasile. La Ca' Bionda di Cusercoli, che nel nostro territorio è un esempio felice di 'circolo di campagna', fa parte del progetto Wigwam; un nome suggestivo, in quanto deriva da un termine delle tribù pellerossa dei laghi Huron e Ontario. Indica la tipica abitazione circolare, con fuoco centrale, fatta di tronchi e ricoperta di corteccia, utilizzata per incontri, discussioni e feste. Un nome preso a simbolo da anni da un'attiva organizzazione rivolta alla valorizzazione di prodotti e progetti in stretto contatto con la natura e l'ecologia. La delegazione brasiliana, attesa per mercoledì 9 ottobre, farà visita al nuovo Wigwam Point Turismo Forlì-Cesena, che ha sede in piazza Fabbri 5, a Cesena, presso l'agenzia Gioy Viaggi. «L'evento è importante per l'indotto di scambi culturali e commerciali — spiega Fausto Faggioli della Ca' Bionda, presidente dell'Associazione Agriturismo Emilia Romagna — La corretta applicazione delle dinamiche di sviluppo Wigwam implica l'approccio ai problemi con strategie orientate alla valorizzazione delle forze locali». I brasiliani potranno far tesoro al Wigwam point di Forlì-Cesena di un turismo innovativo, che va al di là delle proposte abituali, legato alla valorizzazione del territorio e alla tutela dell'ambiente e delle culture autoctone.

[Enrico Zavalloni]

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Domenica **6** *ottobre 1996*

CUSERCOLI

Una carovana di scooter alla Cà Bionda

Oggi faranno tappa alla Cà Bionda, la fattoria agrituristica di Cusercoli, i soci del club «Sgassa e gusta». Si tratta di un gruppo di appassionati di scooter, ciclomotori e moto d'epoca sempre di piccola cilindrata. Insomma, saliranno lungo la val Bidente ad andatura da crociera, scambiando quattro chiacchere e godendosi il paesaggio.

Il club «Sgassa e gusta» ha base a Fosso Ghiaia ed è presieduto da Walter Casadei, che ha organizzato quest'originale "scooter tour" d'intesa con Fausto Faggioli, titolare della Cà Bionda, per «rinsaldare i legami — informa una nota — che uniscono la costa alla collina».

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
sabato 5 ottobre 1996

Cusercoli / *Raduno scooter a Ca' Bionda*

CUSERCOLI - Oltre un centinaio di amici del club "Sgassa e gusta" appasionati di scooter si ritroverà domani alla fattoria agrituristica Cà Bionda di Cusercoli, per trascorrere una piacevole giornata all'insegna dell'amicizia, e per rinsaldare i legami che uniscono la costa alla collina. Questo gruppo è nato infatti a Fosso Ghiaia di Ravenna, da dove domenica partirà lo scooter tour verso la Val Bidente. "Non saranno moto di grossa cilindrata - dice Fausto Faggioli, titolare della Cà Bionda che con Walter Casadei presidente del club ha organizzato il collegamento mari-monti - ma unicamente ciclomotori e moto d'epoca per questa "scampagnata", che vedrà insieme vecchie e nuove generazioni, che hanno scelto le piccole cilindrate per viaggiare a velocità ridotta, conversare ed osservare con tranquillità il paesaggio".

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
giovedì 3 ottobre 1996

Incontro degli associati all'Unione stampa cattolica

Giornalisti in Val Bidente

Itinerari turistici con visite guidate ed escursioni

CIVITELLA DI ROMAGNA - Un folto gruppo di giornalisti dell'Unione cattolica della stampa italiana si appresta a far visita in questo fine settimana (4 e 5 ottobre) alla valle del Bidente. L'itinerario si svilupperà da Forlì fino al confine toscano "attraverso suggestioni di carattere religioso, culturale, ambientale, storico, economico-produttivo e gastronomico davvero straordinarie", come spiega il segretario dell'associazione Roberto Zalambani.
L'inizio per domani con visita ad una nota azienda artigianale forlivese (Flamigni specialità dolciarie) conosciuta per la produzione di torrone. Nella tarda mattinata arrivo a Santa Sofia per vedere da vicino uno dei gioielli produttivi della valle del Bidente, il macello avicolo Pollo del Campo che con una capacità produttiva di 20 milioni di polli e 5 milioni di tacchini si colloca ai vertici del mercato nazionale.
Nel pomeriggio visita al centro storico di Santa Sofia ed alle creazioni con fiori spontanei del laboratorio artistico Telluccio di Galeata. Poi nella sala del centro culturale presentazione del Parco nazionale delle foreste casentinesi, Falterona e Campigna con proiezione di audiovisivi ed incontro con gli amministratori. Sabato mattina i giornalisti dell'unione cattolica stampa italiana faranno un'escursione alla diga di Ridracoli con gita sull'invaso e visita al museo dei mammiferi. Sulla strada del ritorno gli oltre sessanta partecipanti faranno tappa a Cusercoli alla fattoria Ca' Bionda di Fausto Faggioli, un complesso agrituristico famoso in Europa, poi, dopo il pranzo, visite guidate da Caterina Mambini all'abbazzia di Sant'Ellero, alla pieve toscana di Santa Maria dei Miracoli nei pressi di Pianetto ed al museo comunale di Galeata.Serata conviviale a conclusione della due giorni in val Bidente presso l'azienda poderi dal Nespoli dei fratelli Ravaioli per la degustazione dei celebri vini. Un'occasione significativa per la valle del Bidente che ha in questo modo la possibilità di mettere in mostra le sue molteplici attrazioni con possibilità di notevole risonanza e quindi di un positivo ritorno dal punto di vista turistico.

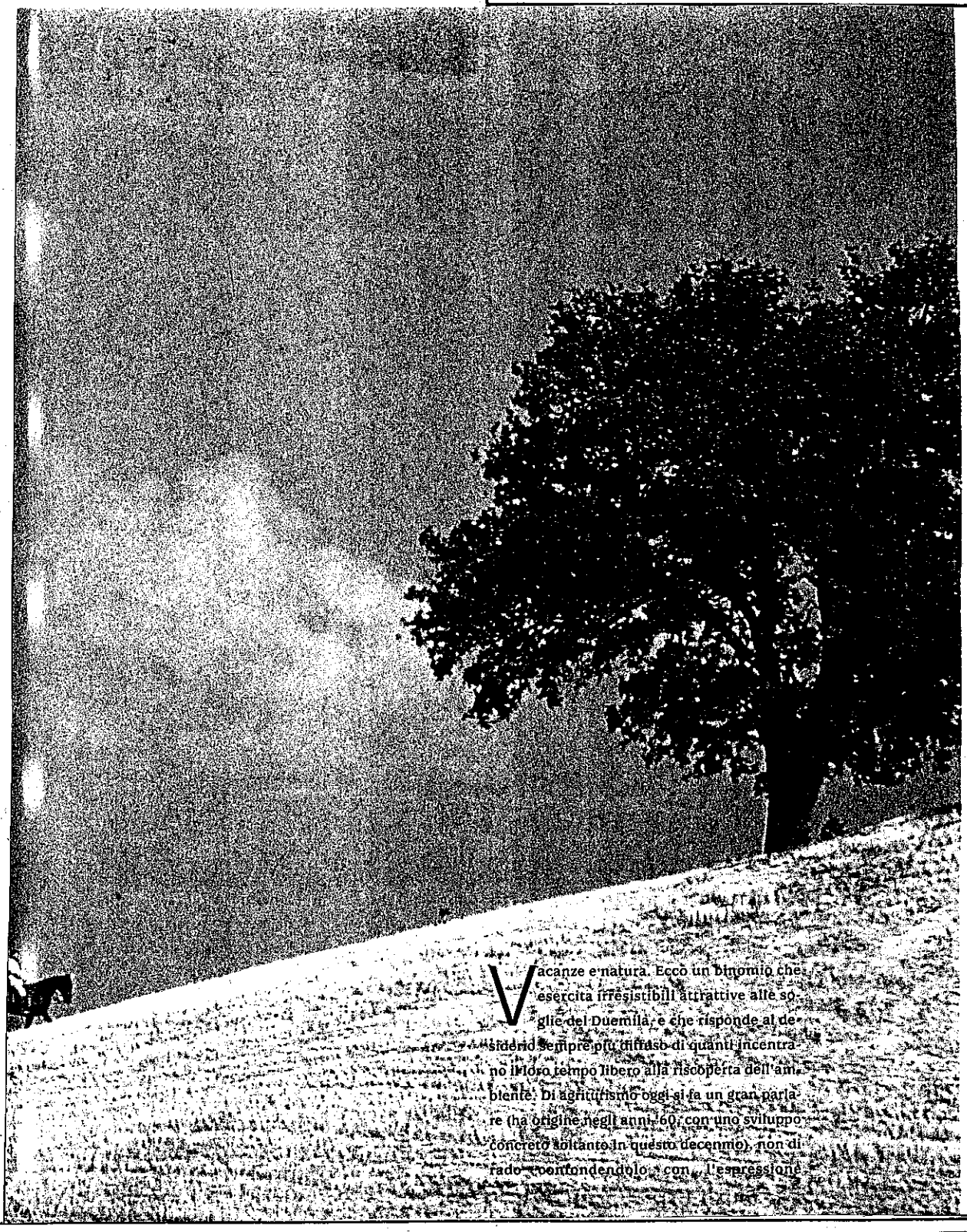
Riccardo Rinieri

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

sfida

Settembre 1996



Vacanze e natura. Ecco un binomio che esercita irresistibili attrattive alle soglie del Duemila, e che risponde al desiderio sempre più diffuso di quanti incentrano il loro tempo libero alla riscoperta dell'ambiente. Di agriturismo oggi si fa un gran parlare (ha origine negli anni '60, con uno sviluppo concreto soltanto in questo decennio), non di rado confondendolo con l'espressione

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

Sfida

Settembre 1996

L'IMPRESA CHE DA BUONI FRUTTI

Anna Coiconi

Agriturismo come stile di vita, 'identikit' di un imprenditore "verde": come lo si diventa e con quali aiuti. Un mercato in espansione da analizzare con cura. Legge per legge.

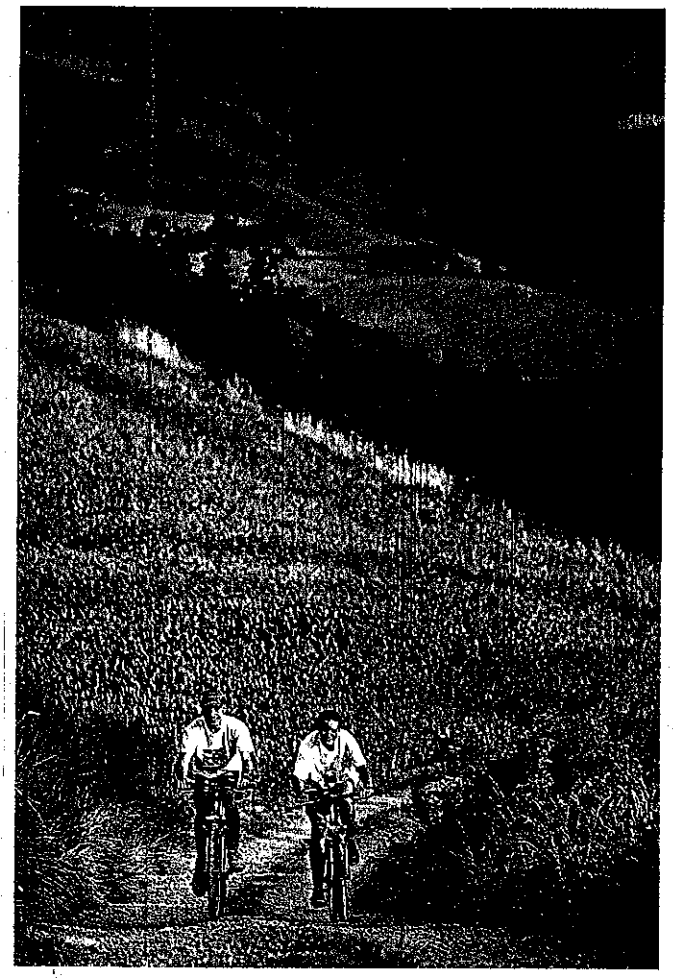


FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Sfida

Settembre 1996



È senza dubbio una scelta di vita totalizzante, prima ancora di essere una possibilità occupazionale intelligente e favorevole per chi già possiede determinati requisiti. Professione affascinante e dalle mille sfaccettature quella del gestore di un'azienda agrituristica, che assume necessariamente più ruoli: l'imprenditore e il ristoratore si devono coniugare con l'albergatore, con il contadino e con l'eventuale promotore di iniziative culturali, ricreative e sportive.

L'agriturismo sta dimostrando, ormai da qualche anno, di andare molto al di là della moda contingente all'insegna della natura e del relax in un ambiente sano. Attorno ad esso ruotano molteplici fattori, che vanno dalla riscoperta dell'agricoltura nazionale alle più creative potenzialità di questo nuovo management associato ai campi e all'ospitalità naturistica.

Attratti dalle ampie possibilità di un mercato in continua espansione (in un orizzonte europeo), non sono pochi coloro che si cimentano in questa nuova attività dal sapore un po' antico, modernizzata sapientemente con eterogenei servizi turistici (dalla cucina tipica allo sport), a seconda delle possibilità dei singoli gestori e della tipologia del casale. Dunque chi aspirasse a divenire un imprenditore "verde", deve tener presente una serie di norme e di appuntamenti con la burocrazia, indicati chiaramente da alcune disposizioni legislative (legge-quadro 5-12-85 n.730, legge 30-12-91 n.413, per i chiarimenti di natura fiscale, e nelle leggi regionali, descritte nel box).

Prima di tutto, un manager dell'agriturismo non puo' prescindere dal connotarsi anche come imprenditore agricolo (ovvero più del 50% del reddito dichiarato deve derivare da attività agricole), dal momento che l'agriturismo è riservato esclusivamente alle attività di ricezione e di ospitalità svolte da imprenditori agricoli nell'ambito della propria azienda.

Agricoltura e turismo sono strettamente connessi oltre a una, più o meno elevata, offerta di servizi con cui attrarre i turisti giunti al casale: dal trekking all'equitazione. E per agevolare gli aspiranti operatori agrituristici non mancano sovvenzioni comunitarie ed eventuali sostegni dalle Regioni, oltre a stage e corsi di formazione in alcune tra le più qualificate aziende modello (vedi box).

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

Sfida

Settembre 1996

Legittimo l'entusiasmo del futuro imprenditore agrituristà, a giudicare dalla crescente estensione di tale possibilità vacanziera, tanto che l'offerta riesce a stento a soddisfare la domanda pur considerando l'elevato numero di aziende già pronte a inserirsi nel mercato. Ma per far quadrare i conti, considerando le ingenti spese iniziali (soprattutto per rifare il look al casale ed avviare l'azienda agricola), è opportuno cercare di accedere alle agevolazioni previste. Burocrazia e diritto concedono escamotage preziosi soprattutto per questi aspiranti imprenditori "verdi", che nei primi tempi saranno impegnati negli investimenti, nell'ambito di un'attività di cui godranno i benefici soltanto dopo qualche anno.

Il coltivatore diretto con velleità agrituristiche dovrà inoltrare domanda all'Assessorato all'Agricoltura della propria Regione, presentando la documentazione completa di descrizione delle attività da svolgere e le eventuali planimetrie di progetti di ristrutturazione.

Una volta accertati dati e richieste, sarà lo stesso assessorato a provvedere all'iscrizione all'albo degli imprenditori agrituristici da presentare al Comune, per ottenerne l'autorizzazione. Alle ispezioni sanitarie provvederanno poi le stesse autorità comunali (per l'imprenditore é necessaria la tessera sanitaria), che si occuperanno anche del rilascio delle concessioni edilizie fondamentali per l'avvio dei lavori.

L'AGRITURISMO IN CIFRE

Le aziende agricole già autorizzate all'esercizio dell'ospitalità sono aumentate dell'8% nell'ultimo anno e ora sfiorano quota 7.500; ma ce ne sono almeno 2.000, fra quelle iscritte negli albi regionali, che sono in attesa di ricevere dai comuni la sospirata autorizzazione per poter dar inizio all'attività agrituristica. Da ciò si deduce che entro il '96 si potranno contare ben 10.000 operatori. Gli esperti del settore non hanno dubbi: l'Italia è in grado di esprimere un agriturismo altamente caratterizzato per un numero di aziende almeno di quattro volte superiore all'attuale. Con benefici per la ripresa economica, l'occupazione, lo sviluppo dell'agricoltura e la difesa ambientale.

aziende agrituristiche	7.500
posti letto	110.000
posti letto per azienda (media)	15
presenze annue	9.500.000
persone annualmente interessate	1.500.000
di cui stranieri	250.000
aziende con ristorazione	4.000
agricampeggi	700
aziende con turismo equestre	1.000
giro d'affari annuo	400

(in miliardi per la sola ospitalità)



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

sfida

Settembre 1996



"AGRITURISMO COME SCELTA DI VITA"

La strategia del successo è nessuna strategia. Per realizzarsi in questa nuova attività il segreto è nella personalità dell'imprenditore e nella sua predisposizione a dedicarsi totalmente (anima e corpo) ai ritmi della natura. Non ha dubbi Fausto Faggioli, la cui Fattoria Cà Bionda di Cusercoli (in provincia di Forli') si pregia di essere azienda pilota dell'Unione europea. "*Per me* - assicura Fagioli, manager quarantanovenne ed ex direttore commerciale di una multinazionale tedesca - *e spero lo sia anche per tutti coloro che vorranno cimentarsi con l'agriturismo, la motivazione più profonda è stata innamorarmi di queste cose, senza farle per speculazione; l'agriturismo è amore per la propria terra, la propria comunità e le proprie radici culturali. Non è un caso se sono figlio di contadini*". *Lavoro tutto il giorno* - continua Fagioli - *impegnandomi nelle attività più disparate, ma sempre con molta passione. L'importante è riuscire a realizzarsi nel territorio circostante, creando una mentalità di aggregazione con la comunità in cui si vive. Si vive diautenticità, potenziando le qualità naturali: noi, ad esempio, abbiamo creato per i turisti un percorso con gli alberi secolari, di cui è ricca la zona*".

In concreto, per ristrutturare un casale di medie dimensioni che costi iniziali si devono sostenere? E quando se ne godranno i benefici economici?

C'è molta superficialità nel settore, molti non comprendono che è opportuno recuperare un fabbricato rurale senza bisogno di camuffarlo, trasformandolo radicalmente. L'autenticità deve iniziare dalle fondamenta, altrimenti gli ospiti l'avvertono. Quanto agli investimenti, si puo' partire anche con minime ristrutturazioni e con pochi fondi:150/200 milioni. Grazie alle banche e ai finanziamenti pubblici e comunitari. La mia azienda, che non si è avvalsa di sovvenzioni (bensi' sono ricorso ad un'ipoteca), per essere autosufficiente ha impiegato tre anni.

Allo stato attuale, a chi guarda con interesse a questa professione, consiglia investimenti?

Senza dubbio, credo che sarà questo il business dei prossimi venti anni, anche se non mi piace il termine. Vincente il connubio ambiente e genuinità, ma in Italia siamo ancora al palo rispetto all'Europa, come si vede dalle confusionarie leggi del settore. L'agriturismo da noi è una realtà a macchia di leopardo, che riflette le normative delle varie regioni. Anche le Usl le interpretano a modo loro. Sarebbe necessaria una capillare opera di armonizzazione delle competenze regionali e comunali, nonché di chiarimento circa i requisiti necessari per poter svolgere l'attività agrituristica".

Quanto agli stage, crede siano efficaci per la formazione?

È quantomai importante il collegamento diretto con gli imprenditori. Quando vengono i ragazzi alla mia fattoria, si mettono per sette o più giorni la mia giacca, ragionando con me su investimenti, costi di gestione e problemi quotidiani. Per capire un piano imprenditoriale bisogna viverlo nelle sue applicazioni pratiche".

Soltanto così si potrà accedere ai finanziamenti agevolati, che non di rado arrivano dopo oltre un anno. Ecco perchè nel frattempo si é spesso costretti a ricorrere a mutui ipotecari tramite banche: si possono ottenere anche mutui di 25 anni (a tassi bassissimi, 1-3%) per acquistare i fondi, erogati dall'ente Piccola Proprietà Contadina, con richiesta da presentare ai Servizi Provinciali dell'Agricoltura.

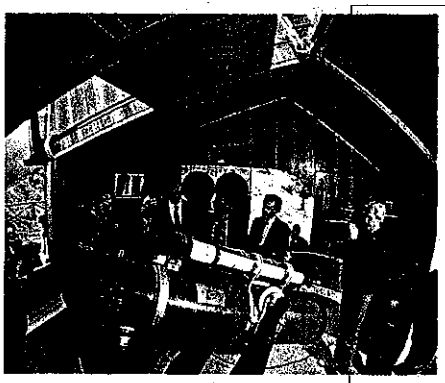
Chi intende destinare ad usi turistici i propri edifici rurali, oltre ad accedere alle agevolazioni nazionali (anche fino al 50% per dar vita alla nuova attività), può ricevere aiuti dall'Unione europea, che ha delineato programmi di sviluppo rurale. Anche in Europa, infatti, si cerca di incrementare l'eco-imprenditoria: in base al regolamento Cee n.797 del 12 marzo '85, riferito al piano di miglioramento aziendale, sono previsti fondi speciali a tasso agevolato (3-4% in 25 anni) oppure a fondo perduto fino al 45%. Gli incentivi made in Europa sono davvero

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

Sfida

Settembre 1996



Dalla fattoria alla Bocconi: uno stage nel verde

Improvvisarsi gestori di un'azienda agrituristica comporta notevoli rischi per coloro che già sono alle prese con le difficoltà iniziali che l'avvio di un'impresa comporta. Sia pure se si tratta di un'azienda di famiglia, già produttiva nell'ambito agricolo. Tant'é che per cimentarsi direttamente con la vita contadina abbinata al turismo, in alcune regioni sussiste da qualche anno la possibilità di frequentare interessanti stage. E a tal fine gli aspiranti imprenditori "verdi" constateranno le modalità dell'ospitalità rurale direttamente nel casale. Per tali incontri sono prescelte aziende agrituristiche modello, come La Fattoria Cà Bionda di Cusercoli, in provincia di Forlì: azienda/pilota dell'Unione europea proprio per l'opportunità dei corsi di formazione (per informazioni tel. 0543/989101).

Per non arrivare impreparati all'appuntamento con i vacanzieri agrituristi, si possono seguire i corsi periodici organizzati dall'"*Agriturist*" (Associazione della Confagricoltura, tel.06/6852337-8), incentrati sull'organizzazione aziendale e sulla conoscenza delle normative del settore, nonché sulla commercializzazione dell'offerta. Risulta di grande interesse inoltre conoscere la disciplina fiscale e le valutazioni economiche che il tipo di azienda comporta. Mentre il "*Tourist Green Club*", che riunisce le più qualificate aziende, si preoccupa di promuovere incontri con i rispettivi gestori (sua la pubblicazione di un mensile specializzato "La casa sui campi", tel. 051/492211). Quanto alle altre associazioni competenti, informazioni dettagliate si possono ricevere da "*Terranostra*" (nell'ambito della Coldiretti, tel.06/46821) e da "*Turismo verde*" (la Confederazione italiana degli agricoltori, tel. 06/3224155).

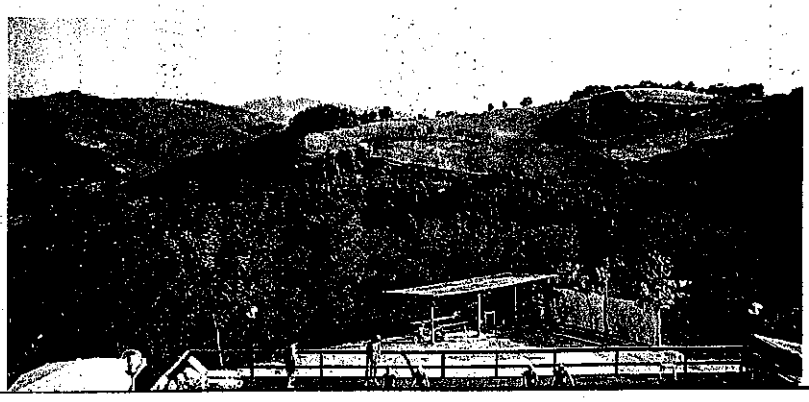
Per approfondire una materia così variegata, i più esigenti possono iscriversi perfino all'*Università Bocconi di Milano*, ai corsi di perfezionamento post lauream di Economia del turismo (tel. 02/58365326). Istruzione doc sull'ospitalità rurale anche da parte dell'*Università degli Studi di Potenza* (tel. 0971/474143): scuola biennale in materia di agriturismo, con un dettagliato piano di studi articolato in sedici discipline semestrali (dalla tecnica alberghiera a quella di valorizzazione e conservazione dei prodotti agricoli). Non mancano, infine, le fiere dedicate all'agriturismo: spiccano quelle di Bolzano (per informazioni, tel. 0471/280211) e di Reggio Calabria (tel. 0965/48718). Interessanti manifestazioni finalizzate ad una corretta conoscenza dell'agriturismo si organizzano in Toscana e in Umbria, dove l'ospitalità rurale é una realtà da tempo.

A.C.

da non sottovalutare, dal momento che altri due regolamenti comunitari (n.2078 per le colture biologiche e n. 2080 per la riforestazione) dispongono di finanziamenti per una decina di milioni l'anno per progetti di conservazione e miglioramento del territorio.

Non poche, dunque, le possibilità offerte ai nuovi imprenditori "verdi", i quali, una volta approvato il progetto dalle autorità competenti, possono richiedere all'ente delegato (provincia, comunità montana) un anticipo che copra fino alla metà del contributo.

In taluni casi é quantomai strategica la collocazione geografica dell'azienda, se si prendono in considerazione le disposizioni per aree "depresse" e imprenditoria giovanile (per i gestori delle nuove aziende la soglia limite sono i 36 anni) contemplate dalla legge De Vito n.44 del '91 (per lo sviluppo di tali regioni sono previsti prestiti fino all'80%). Quanto ai costi del personale, si deve tener pre-



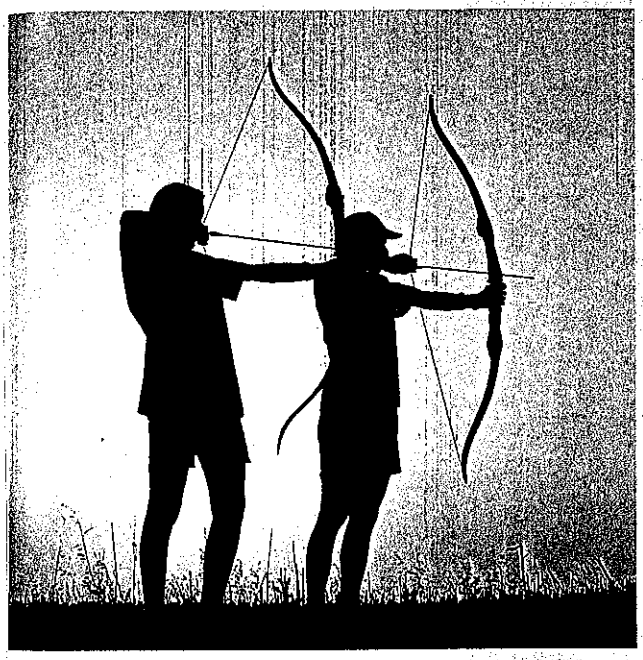
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Sfida
Settembre 1996

sente che la maggior parte delle aziende d'agriturismo, in Italia e altrove, sono a conduzione familiare. Ulteriore vantaggio da non sottovalutare é la possibilità di costituire consorzi per la vendita, nonché cooperative per la gestione dell'azienda.

Per il fisco l'agriturismo determina forfettariamente il reddito imponibile ai fini Irpef (dall'Ilor é esente) in misura del 25% del giro d'affari al netto di Iva. Anche il calcolo dell'Iva da versare all'erario avviene su base forfettaria, nella misura del 50% dell'Iva complessivamente incassata. è soggetto all'Iciap, mentre resta controversa l'imposizione dell'Ici, a causa di un'incerta normativa circa il mantenimento del requisito di ruralità degli edifici.



La parola alle Regioni: dagli aiuti ai posti letto

A quanto pare, ad occuparsi di visti e autorizzazioni sono le Regioni, che però tra loro si differenziano notevolmente nei tempi e nei regolamenti: dalla ricettività alberghiera alle modalità di ristrutturazione e di produzione. A seconda della località dove si decida di avviare il casale per le vacanze, possono cambiare agevolazioni e normative, nonché il numero delle camere da destinare ai propri agrituristi. è opportuno quindi consultare attentamente la legge di pertinenza territoriale, oltre naturalmente a chiedere lumi presso le sedi locali della Banca Nazionale dell'Agricoltura. Tra le Regioni dove la vita contadina si è abbinata con più successo al turismo, spiccano Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche e Trentino Alto Adige (tutte zone per lo più collinari). E singole realtà come la provincia di Oristano, in Sardegna, e alcune zone della Puglia, dove è abbastanza vasta e strutturata l'offerta di aziende agrituristiche.

Ogni area geografica impone le sue regole, dettate scrupolosamente dalle rispettive leggi regionali, ma relativamente alla superficie, un po' ovunque, una fattoria che offra quindici posti letto dovrà estendersi almeno per 300 mq. Dunque, occhio alla legge, prima delle necessarie ristrutturazioni.

-Abruzzo:	L.R. n.18 del 24/01/'84
-Basilicata:	L.R. n.14 del 7/08/'86
-Calabria:	L.R. n.22 del 7/09/'88
-Campania:	L.R. n.41 del 28/08/'84
-Emilia Romagna:	L.R. n.8 dell'11/03/'87
-Friuli Venezia Giulia:	L.R. n.10 del 7/03/'89
	L.R. n.35 del 31/10/'87
	L.R. n.11 del 7/03/'89
	L.R. n.10 del 7/03/'89
-Lazio:	L.R. n.21 del 21/04/'88
-Liguria:	L.R. n.39 del 28/08/'89
-Lombardia:	L.R. n.3 del 31/01/'92
-Marche:	L.R. n.25 del 6/06/'87
-Molise:	L.R. del 1/12/'93
-Piemonte:	L.R. n.50 del 17/08/'85
-Puglia:	L.R. n.34 del 22/05/'85
- Sardegna:	L.R. n.32 del 20/06/'86
-Toscana:	L.R. n.36 del 3/06/'87
-Trentino A. A.:	L.P. di Trento n.9 10/03/'86
- Umbria:	L.R. n.38 del 6/08/'87
-Valle d'Aosta:	L.R. n.1 del 24/01/'83
-Veneto:	L.R. n.15 del 18/07/'91

A. C.

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

CORRIERE SOLDI
10 SETTEMBRE 1996

CONSUMI & PIACERI

RELAX D'AUTUNNO GIRARE TRA CASALI DI CAMPAGNA E ANTICHI CASTELLI

Weekend a tutta natura tra le viti e sotto gli ulivi



EMILIA ROMAGNA

● *Ca' Bionda, Civitella di Romagna, Località Cusercoli (Forlì), telefono e fax 0543/98.91.01.*

Ca' Bionda, un vecchio casolare del XII secolo in collina, condotta da Fausto Faggioli, è nota per la gastronomia contadina: faraone e galline ruspanti, verdure dell'orto e liquori come il nocino e un rosolio su ricetta del '700. Piscina, tiro all'arco, maneggio, mountain bike e un osservatorio astronomico per le notti stellate. Dopo il 20 settembre c'è ospitalità solo da venerdì a domenica: 80.000 lire a testa con pensione completa in 10 stanze (non tutte con bagno, ma lo saranno presto) più tre appartamenti in dependance.

CARLO FÈOLA

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

Corriere
sabato 7 settembre 1996

Valle del Bidente

Raduno itinerante del club Camping Recanati

CUSERCOLI - La fattoria agrituristica Ca' Bionda di Cusercoli, ospiterà questo fine settimana il secondo raduno itinerante in Romagna del Camping Club Recanati. In fattoria saranno presenti una quarantina di equipaggi che hanno scelto la vallata bidentina per il loro incontro all'aria aperta. "Convinti delle grandi potenzialità del nostro territorio - sostiene Fausto Faggioli, titolare della Fattoria Ca' Bionda - la Val Bidente è la cornice giusta per favorire la scoperta di uno stile di vacanza a stretto contatto con la natura. Ca' Bionda e Cusercoli, alle porte della vallata Bidentina, possono essere punti di appoggio per la visita della Val Bidente e del Parco Nazionale, offrendosi itinerari che permetteranno ai camperisti di visitare la Valle e il Parco facendo acquisti nelle "botteghe" di artigiani e commercianti, e sostando per piacevoli degustazioni gastronomiche nei ristoranti tipici della vallata".

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Sabato **7** *settembre 1996*

● **Camper.** La fattoria agrituristica Cà Bionda di Cusercoli, ospiterà questo fine settimana il secondo raduno itinerante in Romagna del camping club di Recanati. Si tratta di una quarantina di equipaggi.

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
domenica 1 settembre 1996

A Cusercoli gara di mountain bike

FORLI' - In mountain bike lungo i crinali dell'appennino. E' l'antica "via del sale", difatti, il percorso sul quale si cimenteranno oggi oltre trecento concorrenti, giunti a Cusercoli da tutte le regioni italiane. Organizzato del gruppo sportivo Cà Bionda, la gara prenderà il via proprio dalla fattoria agrituristica della valle del Bidente, snodandosi poi attraverso i boschi di un percorso suggestivo, utilizzato nell'antichità per i traffici commerciali tra Cervia e Firenze. Il tracciato è stato recuperato grazie all'opera del gruppo alpini di Forlì e, dal suo ripristino, rappresenta uno dei luoghi ideali per la pratica cicloturistica.
La gara odierna, che rappresenta la dodicesima prova del campionato romagnolo di mountain bike, vedrà gli atleti darsi battaglia su un tracciato di 25 chilometri, un percorso dagli alti contenuti spettacolari per l'alternarsi di ripide discese e impervie salite dal fondo accidentato.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Domenica **1** *settembre 1996*

SPORT / CICLISMO

Mtb oggi in gara sulla Via del Sale

Il Gruppo sportivo Ca' Bionda organizza oggi la 12ª prova del Campionato romagnolo di mountain bike, con partenza dalla fattoria agrituristica di Cusercoli. La gara, di 25 chilometri, vede la partecipazione di oltre trecento concorrenti e si svolge sul percorso dell'antica Via del Sale, che da Cervia portava a Firenze arrampicandosi sui crinali boscosi dell'Appennino. Il sentiero è stato recuperato grazie al gruppo Alpini di Forlì.

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

informACI

Agosto-Settembre '96

L'APPENNINO DELL'EMILIA-ROMAGNA AMA LA COMPAGNIA

L'Appennino dell'Emilia-Romagna ha nuovi prodotti e servizi turistici da offrire: oltre 150 agriturismi, rifugi sul crinale aperti da giugno a settembre (e su prenotazione nel resto dell'anno), ostelli e foresterie per comitive numerose, campeggi, centri equiturístici, alberghi e centri residenziali all'interno dei parchi regionali montani. Sempre maggior interesse riceve il turismo culturale, che ricerca e segue i fili della storia, sino a riscoprire e valorizzare antichi percorsi. Di origine romana la «Via dei Romei» congiungeva la Via Emilia, le valli e le città della pianura con il Casentino per proseguire verso Arezzo, Perugia, Assisi e quindi Roma. Su questa direttrice nel Medioevo si intrecciarono per secoli i flussi dei pellegrini diretti a Roma, accomunati da un grande desiderio: espiare colpe, chiedere grazie o ritrovare la fede.

Non certo meno suggestivo è il percorso dell'»Antica Via del Sale». Antenato della moneta, necessario all'uomo per vivere il sale è stato da sempre mezzo di scambio fra i popoli. Come accade a tutte le merci preziose, soggette ad abusi e speculazioni di ogni genere, anche attorno al sale si sviluppò un fluido contrabbando che trovò nei percorsi di crinale una valida e trafficata via di transito. Dai Magazzini del Sale e dalle Saline di Cervia, sull'antica «Via del Sale» questo bene prezioso affrontò i primi contrafforti della vallata del Bidente





CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

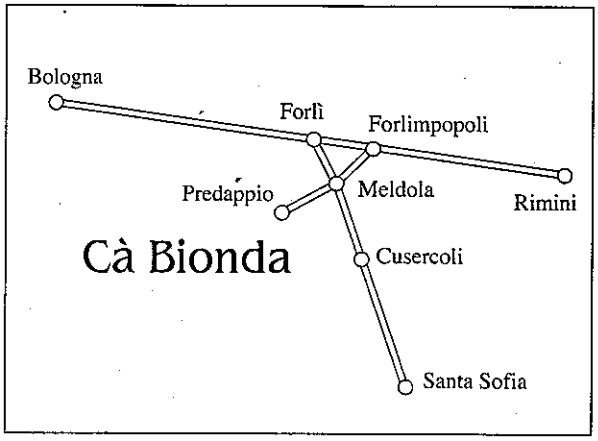
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

informACI

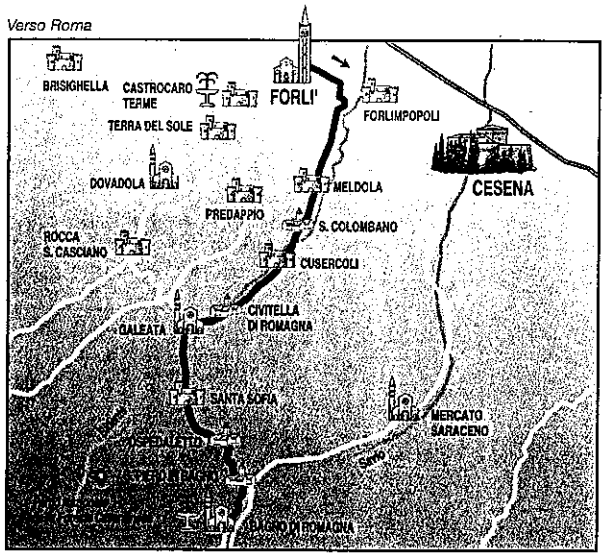
Agosto-Settembre '96

nel tentativo di raggiungere un territorio nel quale sarebbe stato scambiato con un'altrettanto necessaria merce: il tabacco. Sale e tabacco dunque, ma soprattutto sale, per segnare nelle tracce della memoria un antico percorso che ha visto unite saline, crinali e vallate.

Non una semplice escursione quindi, ma anche un tuffo nella storia alla riscoperta di ruderi di antichi castelli o torri munite che servivano alla difesa degli accessi alle valli del Bidente e del Rabbi. Attraverso profumi e suoni di una natura generosa e segreta la Valle del Bidente, incantevole angolo dell'Appennino Tosco-Romagnolo, ha da sempre offerto ristoro a viandanti e pellegrini, tradizione mai scomparsa e tuttora viva nelle numerose aziende agrituristiche. «Ca' Bionda» a Cusercoli, è un centro agrituristico definito dagli organismi dell'Unità Europea «azienda modello». Antica costruzione rurale in pietra e legno di quercia, la fattoria è arredata con mobili d'epoca, che fanno vivere atmosfere agresti dei primi del secolo. La cucina tipica romagnola, composta da piatti della tradizione, è frutto di un'accurata ricerca tesa a recuperare i sapori del passato valorizzando piatti anche «poveri», ma di straordinario gusto (dalle cene «contadine» ai piatti scoperti nel primo Novecento). Con le erbe officinali coltivate in azienda vengono ricavati alcuni liquori dalle ricette antiche e una linea di cosmesi naturale. Ai prodotti tipici di qualità si associano le attività di svago, divertimento, tradizione e cultura. Via dalla pazza folla, dallo smog e dai ritmi stressanti della città, questo è quanto offrono le aziende agrituristiche della Valle del Bidente. Immerse in un incontaminato paesaggio, pur non trascurando confort e ricercatezza riescono a mantenere un'atmosfera dimenticata e suggestiva, meritevole di essere scoperta durante le vacanze estive o in un improvvisato week-end autunnale.

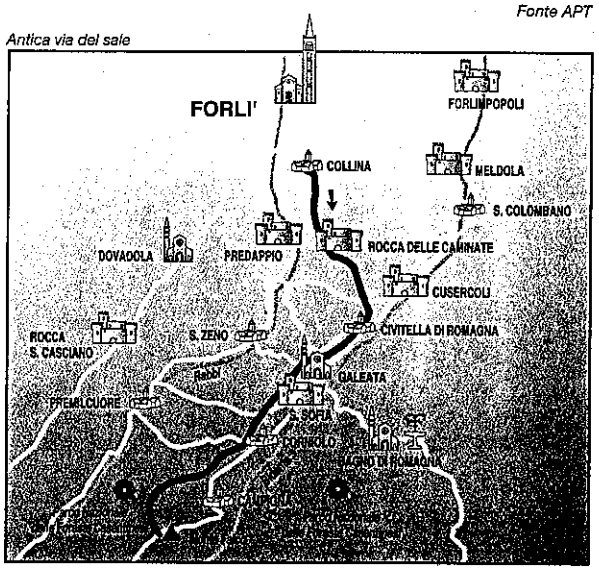


Verso Roma



Fonte APT

Antica via del sale



CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Sabato **24** *agosto 1996*

Seminario Artisti di Mostar alla Cà Bionda

La fattoria agrituristica Cà Bionda di Cusercoli ospita da lunedì al 31 agosto un seminario di «Didattica dell'arte» per insegnanti e artisti provenienti da Mostar. L'iniziativa è promossa dall'agenzia SanZanobi, che si occupa di comunicazione e diffusione dell'arte e che rappresenta in Italia l'organizzazione internazionale War Child, che tra i suoi sostenitori vanta Luciano Pavarotti e David Bowie.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
sabato 24 agosto 1996

Cusercoli / *Seminario internazionale*

A Cà Bionda artisti di Mostar

Lezioni dal 26 al 31 agosto

CUSERCOLI - Dalle colline di Mostar a quelle del crinale appenninico. Un gruppo di insegnanti e artisti, provenienti dalla città martire della ex-Jugoslavia, giungerà lunedì prossimo in Romagna per partecipare a un seminario di didattica dell'arte.
Organizzato dalla "SanZanobi", azienda che si occupa di comunicazione e diffusione dell'arte, rappresentante italiana della organizzazione internazionale "War Child", lo stage, di durata settimanale, sarà ospitato dalla fattoria agrituristica "Cà bionda" di Cusercoli.
"L'aver scelto la nostra azienda come sede di un seminario internazionale - commenta Fausto Faggioli, titolare dell'impresa agrituristica - ci conferma la validità della via intrapresa per la valorizzazione del nostro territorio, che si traduce, anche attraverso forme di collaborazione con altre realtà di grande contenuto, in forme di sviluppo per la valle".
L'organizzazione internazionale "War Child" rappresenta una delle associazioni maggiormente impegnate nel sostegno umanitario delle popolazioni dei territori teatro di conflitti bellici, un organismo che raccoglie l'adesione di artisti come Luciano Pavarotti e David Bowie.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 21 agosto 1996

E' uscita la Fonte del Bidente

SANTA SOFIA - Il Consorzio Pro Loco dell'Alto Bidente si è dato un bollettino di coordinamento stampato. Sotto la direzione di Luciano Foglietta è uscita nelle scorse settimane "La Fonte - Voce del Bidente", che ha raccolto alcuni degli interventi dei rappresentanti delle Pro loco di Santa Sofia, Galeata, Spinello, Civitella, Corniolo, Civorio e Cusercoli.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Freitag, 16. August 1996

Das Sahnestück hinter der Adria

Jenseits von Rimini: Verträumte Ruhe und sagenhafte Leckereien

Von STEFAN FUHR

Göttlich lecker", schnalzt Grit über die Pilze. „Kann ich noch was Tagliatelle haben", fordert ihr Freund Josef, während ich kurz vor der Aufgabe bin. Einfach zuviel Leckereien, ich fühle mich überfressen, brauche einen Sprengmeister, sonst detoniere ich und das „Ca Bionda" mit.

Das „Ca Bionda" (Zur Blondine) in Cusercoli ist eine der typischen Trattorias in der Emilia Romagna. Hier feiert Chefin Sophia Faggioli Essen als kulturelles Ritual, dem man sich einfach hingeben muß. Ihr Geheimnis: „Alles selbstgemacht nach Rezepten von meiner Großmutter."

Wer ihre Tortellinis geschmeckt hat, ist hin und weg. Oder ihre Piadina, hauchdünnes Fladenbrot, mit Käse und Schinken als Pizza-Alternative. Weitere Gaumenkitzler: Steinpilze, Trüffel, Wildbret, Fisch, Reis und rucksackgroße Mortadella (Fleischwurst). Ebenfalls typisch für die Emilia Romagna: Es wird mit Sahne und Butter, statt Olivenöl angerichtet.

Sophia Faggioli und ihr Mann Fausto betreiben einen von mehreren „Agriturismo"-Betrieben. Acht Zimmern für 16 Gäste. Alles, was auf den Tisch kommt, wird auf dem eigenen Bauernhof angebaut.

Von der Terrasse der „Ca Bionda" genießen wir den herrlichen Blick über den Swimmingpool auf das hügelige Hinterland von Rimini. Erholsame Ruhe als eine Art Schutzwall vor dem Remmidemmi des Teutonengrills.

Morgen wollen wir auf Trekkingtour, am Tag danach eine Mountainbike-Runde. Schließlich müssen die Sahneröllchen wieder von der Hüfte.

Und Disco, Strände, Abschleppbars sind auch nur 20 Auto-Minuten weg.

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
sabato 10 agosto 1996

Anche nel comprensorio

S.Lorenzo con la voglia di stelle

Tanti luoghi adatti

FORLI' - Una notte da dedicare interamente a stare col naso in su... per scoprire in numero più alto possibile di stelle cadenti ed esprimere quindi molti desideri da esaudire. Oggi andrà così anche in molte località del comprensorio forlivese, che vedrà molti luoghi attrezzarsi per l'osservazione della volta stellata che ogni anno richiama milioni di sguardi di innamorati e non. Posto decisamente privilegiato per l'osserazione sarà l'azienda agrituristica Ca' Bionda di Cusercoli, dove l'attivissimo titolare Fausto Faggioli ospiterà gli astrofili dell'osservatorio che svolge la sua attività proprio nell'alta val Bidente.
Notte in piazza anche a Premilcuore, promossa ed organizzata da amministrazione comunale, Pro Loco e Comunità montana forlivese e con il supporto della Diavia. L'orchestra filarmonica di Roma, diretta da Ezio Monti, presenterà in piazza dei Caduti il "Concerto sotto le stelle", accompagnata dal soprano Monserrat Sanromà e dal tenore Filiberto Ricciardi. Per turisti ed appassionati verrà proposto un ricco programma che prevede musiche di Rossini, Donizetti, Verdi, Strauss, Puccini e Lehar. Un modo originale quindi per trascorrere la notte più affascinante dell'estate.
Ci sarà anche da ridire a Villa Prati dove il popolare Sgabanaza accompagnerà i suoi ospiti attraverso una notte tutta dedicata alle stelle cadente. Per i convenuti verrà proposto un menù afrodisiaco, che stimolerà la fantasia. A mezzanotte poi, per finire in bellezza, le più belle poesie d'amore saranno declamate proprio da Sgabanaza.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Venerdì **9** *agosto 1996*

INIZIATIVE PER LA NOTTE DI S. LORENZO

Stelle in caduta

Alla Ca' Bionda le telecamere di Rai 2 in diretta

Servizio di
Enrico Zavalloni

Chi ha desideri da soddisfare deve stare a testa in su. Almeno in queste sere d'agosto. L'importante è trovare il cielo sgombro da nubi e soprattutto vedere la traiettoria di una stella cadente. Il periodo è quello giusto e stasera, in vista della notte di San Lorenzo sono molti ad aver organizzato appuntamenti all'aperto. Alla Ca' Bionda di Cusercoli sono arrivate anche le telecamere di Rai 2 che oggi dalle 16 alle 18 per «Italia racconta» affideranno a Paolo Limiti ed alle telecamere di Adriano Mazzi il compito di raccontare il fenomeno, fra il volo di un aquilone e l'altro; nonchè di spiegare come si sono organizzati gli astrofili dell'osservatorio girevole sorto proprio in cima all'azienda agrituristica. «Quest'anno la notte migliore — spiegano — dovrebbe essere quella a cavallo fra l'11 e il 12 agosto. In questo periodo si concentreranno le cadute, ma il fenomeno che in questo mese si accentua, ha il suo corso nell'arco di dieci giorni». Per Fausto Faggioli, titolare della fattoria Ca' Bionda è un'occasione per far conoscere un territorio che a volte è conosciuto da tedeschi e svedesi, ma non da chi abita a due passi: «Piccole realtà come la nostra — sottolinea — sono importanti per valorizzare le nostre colline. La Val Bidente per restare in tema è ricca di tradizioni legate alla notte di San Lorenzo. Qui, lontani dalle luci della città questi corpuscoli cosmici che si infiammano entrando nell'atmosfera terrestre si possono osservare ancora meglio». Altro punto d'osservazione strategico sarà a Villa Prati di Bertinoro. In questo angolo di Romagna per domani sera è stata predisposta una «cena degli innamorati», ovvero: *due cuori e una forchetta al chiar di luna* con un menu che si vuole improntato all'afrodisiaco. Il violino del maestro Fausto Rinaldi farà il resto; mentre a dare un tocco poetico alla serata ci penserà Pier Giuseppe Bertaccini, in arte Sgabanaza, che per l'ocasione si trasformerà da abile barzellettiere in poeta al chiaror delle stelle. Dice la sua poesia: *...Ci vorrebbe di nuovo qualcosa che, magari a sorpresa, una sera ti regali profumo di rosa e magia fantastica e vera...* Da segnalare infine stasera a Tredozio un'escursione notturna con il Club Alpino Italiano organizzata dall'azienda agrituristica Scarzana.

E Sgabanaza legge poesie al chiar di luna a Villa Prati

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

ROMAGNA MATTINA

Venerdì 9 agosto 1996

CUSERCOLI

Cà Bionda in TV

Protagonista della trasmissione odierna di Rai 2 "E l'Italia racconta" è la fattoria Cà Bionda di Cusercoli. L'agriturismo ospita infatti oggi la troup televisiva che riprenderà la festa dell'aria con il volo degli aquiloni e le stelle cadenti.

CA' BASINO - CÀ'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Domenica **4** *agosto 1996*

FORLI'

Shopping Miele per gli autogrill

Si sa, gli autogrill sono un autentico crocevia di razze, targhe e persone. E forse la Cà Bionda ha scelto i punti di ristoro autostradali dell'Emilia-Romagna proprio per far conoscere un po' a tutti i propri prodotti. Ai viaggiatori in sosta capiterà quindi di notare fra gli scaffali confezioni firmate dalla *griffe* «Sapori e profumi di un'antica tradizione contadina», sotto la quale si cela per l'appunto la produzione tipica della fattoria agrituristica di Cusercoli, già reperibile a New York, Praga e Bruxelles. Erbe officinali, confetture di mille tipi (mele cotogne, more di rovo, pesche e ciliegie) e soprattutto tanto, tanto miele. Miele di acacia, di castagno e di millefiori. Miele fatto in casa e destinato ad addolcire il viaggio di tutti quegli automobilisti che si faranno tentare durante una sosta all'autogrill. E per innaffiare il tutto non mancano i tipici liquori anni trenta. «Quelli che tanto per intenderci andavano di moda in Italia prima della seconda guerra mondiale — spiega Fausto Faggioli **(nella foto)**, titolare della fattoria agrituristica di Cusercoli —, almeno finchè non arrivarono i soldati americani con il whisky. Oggi però il vento è cambiato, perchè i nostri liquori dolci stanno decisamente tornando in voga». Centerbe, millefiori, rosolio e nocino. Questo il suggestivo poker calato dalla Cà Bionda negli autogrill nostrani, e sempre all'insegna della più pura tradizione. Ad esempio, la consuetudine narra che il nocino prodotto dall'azienda di Faggioli nasca esclusivamente il 24 giugno, nella notte di San Giovanni, quando la maturazione dei frutti raggiunge la perfezione. La leggenda infatti vuole che solo la rugiada di questa notte doni alle noci qualcosa di particolare, le arricchisca di olii preziosi e di un mallo profumatissimo. E la leggenda sarà d'ora in poi disponibile in tutti gli autogrill emiliano-romagnoli, basterà cercare fra gli scaffali.



[Andrea Degidi]

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

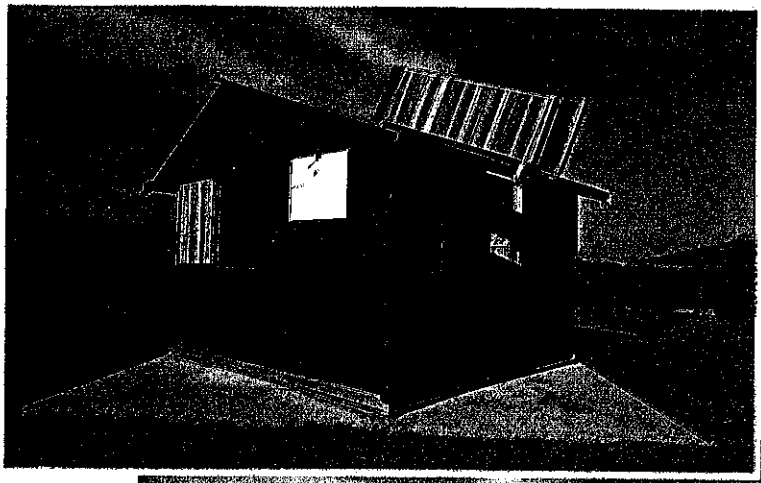
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

l'astronomia

Luglio 1996

Ca' Bionda albergo mille stelle

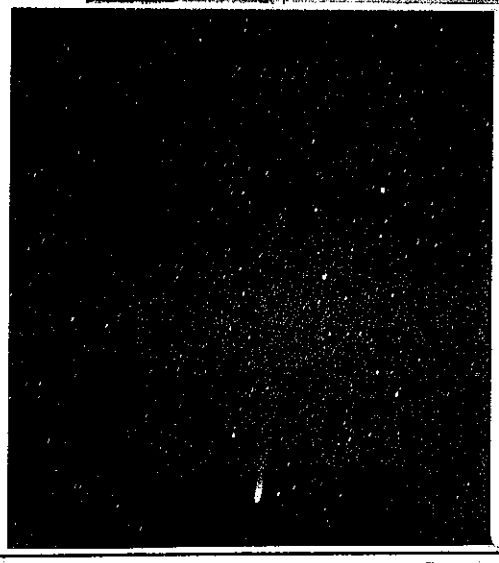
C. LELLI - E. SERAFINI
P. STAGIONI - S. TOMASELLI





Un'azienda agrituristica sull'Appennino si è dotata di un Osservatorio astronomico progettato e gestito da astrofili forlivesi. Innovative le soluzioni adottate.

Finalmente è finito. Anzi no, è quasi finito perché un Osservatorio autocostruito non si può dire che sia mai veramente ultimato. Idee strane nella testa ce ne sono ancora molte e prima o poi verranno realizzate.
Quando tre anni fa ci siamo trovati imbarcarti in questa avventura, sapevamo cosa volevamo, ma non immaginavamo la miriade di problemi che sarebbero stati da risolvere. La direttiva che ci ha guidati è stata quella di realizzare un Osservatorio con tutte le comodità che avremmo voluto avere negli anni scorsi, durante le passate esperienze di divulgazione, osservazione e fotografia effettuate con strumenti commerciali.
La necessità di un posto ancora decentemente buio, non molto distante



(sopra) Due immagini della casetta-Osservatorio, ripresa in posizioni diverse per evidenziare la rotazione dell'intera struttura. (a sinistra) Il sito offre un cielo limpido e buio come mostra questa immagine della Hyakutake ripresa con una lunga coda il 18 aprile; obiettivo di 135 mm a f/2,8 e posa di 8 minuti su Scotch Chrome.

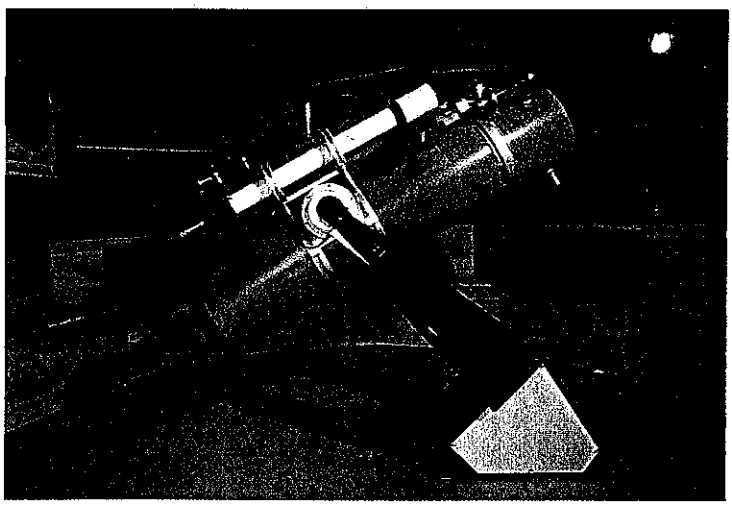
CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

l'astronomia

Luglio 1996

Dov'è la Cà Bionda



Il telescopio installato è un newtoniano di 35 cm f/4,9, costruito in modo tale che l'oculare sia sempre facilmente accessibile senza bisogno di scalette.

Erano studenti, mercanti, donne di malaffare, architetti, medici. Dicevano di chiamarsi "pellegrini" e dal IV secolo in poi, percorrendo antiche vie consolari o anche semplici mulattiere si dirigevano a Roma accomunati da un unico desiderio: espiare colpe, chiedere grazie o ritrovare la fede. Con il loro passaggio, questi sentieri diventarono così la "Via dei Romei".

Muniti di bisaccia e bordone, ricchi e poveri indossavano un'unica veste, la "pellegrina", e per questa umanità che doveva essere ristorata e curata, nascevano lungo la Via Romea ospizi, ricoveri, chiese e pievi.

La Ca' Bionda si propone oggi come odierno *hospitalia*, per quanti vogliano transitare in Val Bidente, un percorso tra i più affascinanti dell'Appennino Tosco-Romagnolo. Si tratta di un centro agrituristico con un'estensione di circa 60 ettari di colture naturali senza uso di chimica. L'attività agricola comprende anche l'allevamento di ovini, equini e animali di bassa corte.

Antica costruzione rurale in pietra e legno di quercia, la fattoria è arredata con mobili d'epoca; ampie e luminose verande si alternano a graziose salette riscaldate d'inverno da stufe d'epoca e da un grande camino. Al piano superiore le stanze per gli ospiti.

Con le erbe officinali spontanee e coltivate in fattoria vengono ricavati alcuni liquori e una linea di cosmesi naturale. La cucina tipica romagnola è frutto di un'accurata ricerca tesa a recuperare i sapori del passato. Le attività di svago e di divertimento sportivo comprendono il turismo equestre, la *mountaimbike*, il *trekking*, il tiro con l'arco, il parapendio, la pesca sportiva, la piscina e, da questa primavera, un Osservatorio astronomico che può essere fruito anche dagli ospiti.

Alla Ca' Bionda si arriva dall'autostrada A14 uscita Forlì direzione Meldola/S. Sofia. Con il treno si scende alla stazione di Forlì e si prende il servizio bus fino a Cusercoli.

Per ulteriori informazioni:
Ca' Bionda, via S. Giovanni 42, 47010 Cusercoli (FO), tel. 0543-989101. E.mail Internet: cabionda@queen.shiny.it

dalla nostra città e non completamente isolato, si è risolta con un poco di fortuna quando uno dei soci si è trovato per motivi di lavoro presso l'Azienda Agrituristica "Ca' Bionda", in località Cusercoli, ad una ventina di chilometri da Forlì. Alla domanda rivolta al titolare se il cielo di notte fosse ancora buio, è seguita una discussione attorno alla tavola imbandita con le prelibate specialità della casa, che ha posto le basi della collaborazione tra noi e il titolare della Ca' Bionda, Fausto Faggioli: l'Azienda avrebbe messo a disposizione il sito e il finanziamento per la costruzione dell'Osservatorio, mentre gli astrofili avrebbero contribuito con parte della manodopera per la realizzazione della struttura, gli strumenti e un paio di serate al mese riservate alla clientela dell'azienda per osservazioni e incontri di divulgazione. Una convenzione firmata tra le parti regola il rapporto e consente ai contraenti di svolgere ciascuno il proprio ruolo: in particolare noi disponiamo di una struttura presidiata e di grande comodità per praticare il nostro *hobby*.

Dopo aver proposto ad un amico ingegnere alcuni schizzi su come intendevamo realizzare la struttura, lo abbiamo incaricato di verificarne la fattibilità e i problemi riguardanti le autorizzazioni alla costruzione. Abbiamo dovuto renderci conto che anche una piccola costruzione in calcestruzzo con una cupola sferica avrebbe creato problemi di impatto ambientale in una zona boscosa e con certe tipologie per quanto riguarda i fabbricati. Ancora una volta, di fronte ad una pizza, è arrivata la soluzione: una "casetta" di legno (tipologia già presente sul posto) non si sarebbe notata più di tanto e poi, dove sta scritto che ci deve essere una cupola girevole? Basta far girare tutta la casa! Idee, schizzi, difficoltà di realizzazione di certe strutture, ruote, portelloni, automatismi, rivestimenti, coibentazioni, tetto a tenuta eccetera: dopo diverse sedute (sempre a tavola) abbiamo deciso di realizzare un modello su cui verificare tutte le idee e che effettivamente ci è servito da guida durante la costruzione. Risolto il problema delle autorizzazioni, ora l'Osservatorio gira su una piattaforma di cemento che sporge dal terreno di pochi centimetri e che non ha creato problemi di svincoli idrogeologici e di impatto ambientale.

Per ciò che concerne il telescopio, la preoccupazione di evitare infortuni da caduta agli osservatori saltuari, dovuti all'uso di scale per raggiungere l'oculare, ci ha indotti a progettare uno strumento molto compatto, non molto alto e con la possibilità di avere sempre l'oculare in posizione comoda, indipendentemente dalla declinazione e dall'ascensione retta dell'oggetto da osservare.

Un basamento molto robusto, un asse polare montato su cuscinetti a rulli conici di dimensioni notevoli, una forcella in lamiera scatolata e una culla che sostiene il tubo del telescopio Newton di 35 cm f/4,9 hanno dato corpo alla struttura principale.

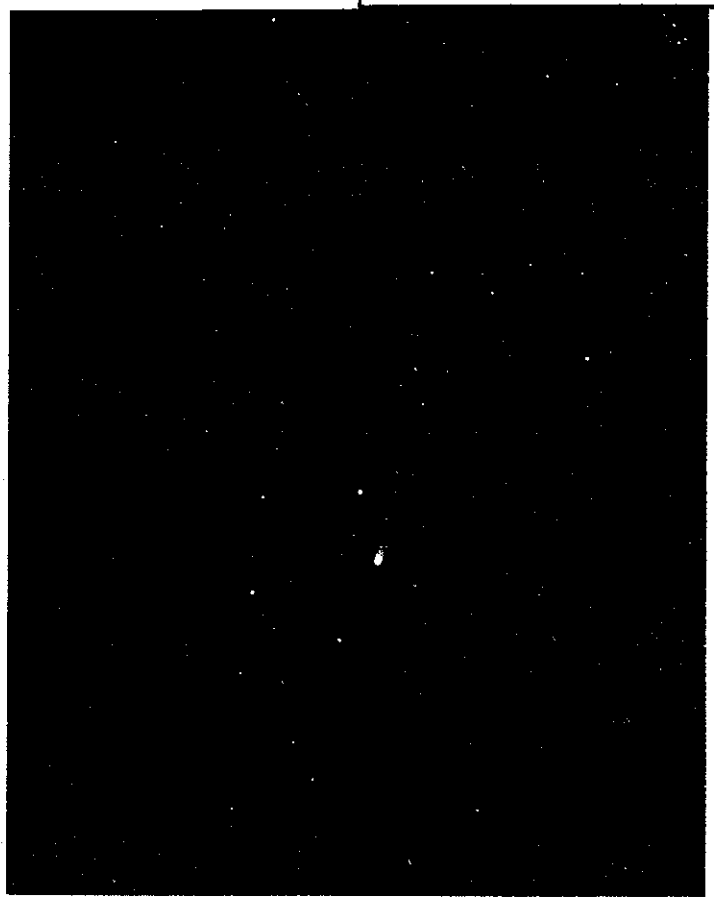
La completa raggiungibilità dell'oculare senza ausilio di scale è stata ottenuta dividendo il tubo principale in due parti unite da un cuscinetto autocostruito sul cui fronte anteriore è fissato il complesso specchio secondario-porta oculare; un motore elettrico fa ruotare il tutto attorno all'asse

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

l'astronomia

Luglio 1996



Un'altra immagine della Hyakutake ripresa, questa volta, il 10 aprile; posa di 15 minuti con obiettivo di 135 mm a f/2,8.

ottico dello strumento, consentendo di portare l'oculare sempre nella posizione più comoda.
La necessità di ridurre la lunghezza del tubo e quella di avere tempi di posa fotografica contenuti, ci ha poi indotti a limitare la lunghezza focale a 1715 mm, il che consente una buona visione diretta e tempi di esposizione per gli oggetti di profondo cielo non superiori ai 30 minuti.
Lo specchio principale è stato realizzato dall'astrofilo autocostruttore faentino Edo Dalmonte che al suo 401° (!) esemplare si è espresso oltre ogni limite, come si è visto subito dalle prime prove fotografiche realizzate. Lo specchio secondario è stato dimensionato in modo da evitare antiestetiche vignettature.
Il telescopio di guida, con specchio di 200 mm f/20 montato in configurazione Cassegrain, è dotato di messa a fuoco motorizzata sul secondario e di cella basculante per la guida fuori asse: in condizioni di riposo lo specchio risulta allineato con il secondario e consente una buona visione, mentre quando lo specchio è disassato le immagini stellari sono leggermente deformate e non si raggiunge una buona messa a fuoco. La comodità di ricerca della stella di guida è però un vantaggio che compensa la rinuncia al perfetto allineamento delle ottiche.
Un terzo strumento ancora in fase di costruzione, che sarà dedicato all'osservazione del Sole, completerà la strumentazione.
La motorizzazione degli assi, è stata particolarmente studiata (anche qui per motivi di sicurezza i motori sincroni sono stati modificati per funzionare a 12 Volt) e consente, oltre a quelli normali, anche gli spostamenti veloci. Infine, gli *encoder* montati sui due assi permettono il puntamento computerizzato.
La realizzazione del complesso e dello strumento interamente autocostruito ha richiesto impegno e sacrificio e non sono mancati momenti di difficoltà, tutti vissuti e superati nel ricordo di Paolo Giannini che aveva iniziato assieme a noi la costruzione dello strumento. Alla sua umanità, alla sua cultura, alla sua arguta simpatia e grande amicizia abbiamo voluto intitolare il telescopio.

CLAUDIO LELLI, nato a Forlì nel 1958, laureato in ingegneria elettronica, insegnante, presidente del G.A.F., astrofilo da sempre, si interessa di divulgazione e di ricerche storiche di fenomeni astronomici.

EOLO SERAFINI, nato a Forlì nel 1945, fotografo professionista, responsabile tecnico del G.A.F., astrofilo dal 1983, si interessa di costruzione e modifica di strumenti ottici ed in questo campo è il riferimento del G.A.F.

PIERLUIGI STAGIONI, nato a Forlì nel 1948, diplomato perito industriale elettronico, imprenditore di un'azienda informatica, astrofilo dal 1987, si interessa di fotografia e di divulgazione nel settore della micologia e delle orchidee spontanee.

SALVATORE TOMASELLI, nato a Predappio nel 1939, diplomato perito industriale meccanico, tecnico Enel, vicepresidente del G.A.F., astrofilo dal 1983, si interessa di fotografia astronomica e di divulgazione.

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

saperScegliere

6 luglio 1996

supplemento settimanale de il Resto del Carlino - La Nazione - Nuovo Extra



Vita contadina a Forlì

A *Civitella di Romagna*, in provincia di ***Forlì***, sorge la **Ca' Bionda** (via S. Giovanni 42/c loc. Cusercoli, tel. 0543/989101), un vero paradiso di tranquilità, ma anche e soprattutto di attività.
Questa fattoria modello ha un'estensione di 60 ettari, tutti coltivati naturalmente, senza l'uso di agenti chimici; il cliente potrà portarsi a casa mele cotogne e pere, sorbi e nespole, nonché tutti i tipi di confetture. Vi si pratica tra l'altro, il turismo equestre, il parapendio, il trekking e il tiro con l'arco. In più, una piscina a rinfrescare l'ambiente.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FO) **Tel. e Fax 0543 – 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

BUSINESS
N. 6 giugno 1996

PRIMO PIANO

investire nella terra

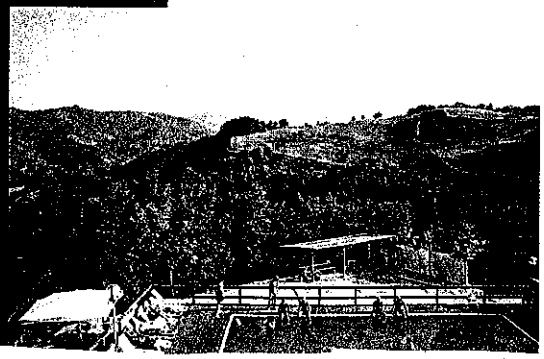
I nuovi emigranti



Hanno lasciato grandi città e professioni avviate per andare a vivere in campagna. Con un obiettivo preciso: avviare un'attività di agriturismo e cambiare stile di vita. Ecco quanto costa e cosa si guadagna. In soldi e non solo

di Cristina Franzoni

Un denominatore comune c'è: sono tutte storie di professionisti e imprenditori, perlopiù residenti in città grandi e capoluoghi. Che presto o tardi, per diverse ragioni, hanno deciso di diventare ex-qualcosa e mettere sulla carta d'identità alla voce professione la parola: agricoltore. E siccome le esperienze lasciano sempre il segno, del dinamismo cittadino della vita di prima è rimasto qualcosa anche a loro, che nel trasferirsi in campagna con l'obiettivo di portare alle stelle la qualità della vita hanno pensato non solo al lavoro nei campi e nei frutteti, ma a un modo per star bene insieme agli altri. E, non ultimo, per fare qualche affare con un'attività piacevole e redditizia. Senza grandi obiettivi economici. In questo senso, il loro giudizio è unanime: l'agriturismo non è un business miliardario. Anzi, gli investimenti —non indifferenti— ritornano con molta parsimonia e molto lentamente. Eppure, come hanno dichiarato quasi tutti, in campagna si guadagna di meno però si diventa più ricchi. Sarà vero? Leggere per credere.



IN ROMAGNA

In prima linea

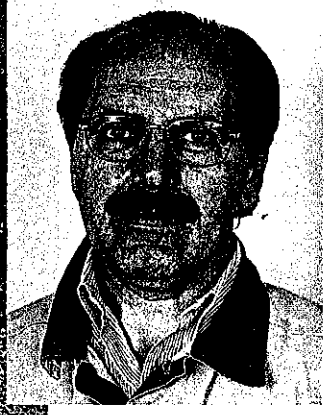
Hanno anche l'E.mail su Internet. Nel caso si volesse fare una prenotazione, o un saluto, in tempo reale. E poi perché **Fausto Faggioli** dalle colline dell'Appennino romagnolo lavora in contatto continuo con i colleghi europei, oltre a organizzare corsi e tenere lezioni in diverse università. Il suo, infatti, è un caso da manuale per chi studia l'agriturismo e la sua azienda un modello addirittura per l'Unione europea. Eppure sono passati poco più di dieci anni dalla decisione di dare un taglio alla sua carriera di direttore commerciale di una multinazionale e di acquistare, per 52 milioni, un podere di 60 ettari in Val Bidente. In origine c'erano solo la passione e l'amore per il territorio, adesso una fattoria in pietra e legno di quercia con un antico pomario, dove si coltiva in modo naturale e si allevano animali; che fa scuola al punto da avere una linea telefonica dedicata a chi chiede informazioni sul settore e sull'attività agrituristica. E nel mezzo, quella che Faggioli considera una missione, prima che un'occupazione. «Il nostro fine è formare l'imprenditore agrituristico. L'agricoltore deve diventare protagonista del mercato, altrimenti è destinato a fallire. E oggi il mercato gli chiede i prodotti tipici, che deve imparare a vendere già trasformati con un marchio, per ottenere un valore aggiunto e imporre il prezzo di vendita. Il mondo rurale deve crescere. Ha una carta vincente da giocare, che è la possibilità di offrire un prodotto autenticamente agricolo. E non solo. Una componente importantissima è quella dell'ospitalità, che vuol dire sia impegnarsi di-

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

BUSINESS
N. 6 giugno 1996





Fattorie Faggioli

Fausto Faggioli «L'agricoltore deve diventare protagonista del mercato, altrimenti è destinato a fallire. E oggi il mercato gli chiede i prodotti tipici, che deve imparare a vendere già trasformati con un marchio, per ottenere un valore aggiunto e imporre il prezzo di vendita».

rettamente nei confronti del turista, sia ricercare anche storicamente ciò che il territorio può dare, per offrirlo in termini di servizi e di attrattive». Dopo le settimane verdi, il cavallo, la mountain bike, il trekking, il parapendio, l'osservatorio per le stelle, le attività per bambini, le feste gastronomiche, partirà tra poco la Scuola in fattoria: un master di tre mesi con lezioni e attività pratiche in modo da dare una formazione ad ampio raggio a chi intende mettersi in affari con un'azienda agrituristica. «Tenendo presente che i contenuti di questa scelta imprenditoriale vanno al di là del mero guadagno —specifica Faggioli—. Anche se non c'è dubbio che nei prossimi vent'anni l'interesse dei consumatori sarà rivolto al tempo libero, al verde e ai prodotti naturali. Un'opportuntà da non perdere, considerato che a fare davvero agriturismo, in Italia siamo ancora in pochi».

I CONTI IN TASCA

- **l'acquisto:** 60 ettari di campagna con un antica costruzione rurale
- **la spesa:** circa 600 milioni ristrutturazione compresa
- **il risultato:** Azienda agricola Ca' bionda a Cusercoli (Forlì), con 20 posti letto, aperta tutto l'anno
- **cosa produce:** frutta, verdura, allevamenti, piante officinali
- **cosa offre:** numerose attività tra cui: corsi di operatore agrituristico, corsi di alimentazione naturale, osservatorio celeste
- **quanto rende:** un miliardo l'anno di fatturato

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

SOCIETA' PER GLI STUDI NATURALISTICI DELLA ROMAGNA

Giugno 1996

E' NATO UN OSSERVATORIO ASTRONOMICO

Su iniziativa di tre amici e mia è sorto, sulle colline di Romagna, un Osservatorio Astronomico interamente *autocostruito* in ogni suo componente.
Il sito è stato trovato da uno degli amici mentre era presso una azienda Agrituristica per un servizio fotografico.
Lo scarso inquinamento luminoso, la massima disponibilità del proprietario dell'azienda e la nostra pronta disponibilità a lavorare per realizzare il tutto, hanno fatto sì che, in quasi quattro anni di lavoro, si sia arrivati, il 23 Marzo 1996, alla inaugurazione ufficiale dell'Osservatorio CÀ BIONDA.
Padrino illustre è stato il dott. Corrado LAMBERTI direttore de "L'ASTRONOMIA", nota rivista nazionale.

Molte cose rendono l'Osservatorio innovativo: ad esempio non vi è una cupola che gira, ma tutta una casa di 4 x 4 metri che ruota e con un tetto parzialmente apribile per permettere la visione con gli strumenti alloggiati all'interno.
La strumentazione è costituita per ora da un Telescopio di 35 cm. di diametro in configurazione NEWTON con una focale di 1710 mm., un CASSEGRAIN di 20 cm. di diametro e focale di 4.000 mm. e per ora vi è anche un terzo telescopio - un rifrattore di 13 cm. e 1.200 mm. di focale - che verrà sostituito da uno strumento per l'osservazione solare.

A parte il rifrattore tutto il resto, dalla casa girevole agli strumenti e a tutti gli accessori necessari al funzionamento dell'Osservatorio è stato da noi realizzato rubando ore al sonno ed alle famiglie.
Non abbiamo avuto alcun contributo pubblico, nè logistico nè finanziario: solo il titolare dell'Azienda ha partecipato dandoci in uso il terreno e finanziando la costruzione della piattaforma e della casetta.
Gli amici che con me si sono sobbarcati i sacrifici per realizzare tutto ciò sono Claudio LELLI, Eolo SERAFINI e Salvatore TOMASELLI.
Da buoni romagnoli abbiamo elaborato quasi tutti i nostri progetti mentre si beveva un buon bicchiere di vino o magari mangiavamo una pizza.

Ad un Amico che ci è venuto a mancare anzitempo abbiamo dedicato lo strumento principale: tant'è che si chiama *Telescopio Paolo GIANNINI.*

Il tutto è localizzato presso l'AZIENDA AGRITURISTICA CÀ BIONDA di Cusercoli.

Pier Luigi STAGIONI
Via delle Caminate 18
47100 Forlì

(Se qualche gruppo è interessato a svolgere osservazioni è pregato di mettersi in contatto con l'Azienda (tel. 0543-989101) o con lo scrivente).

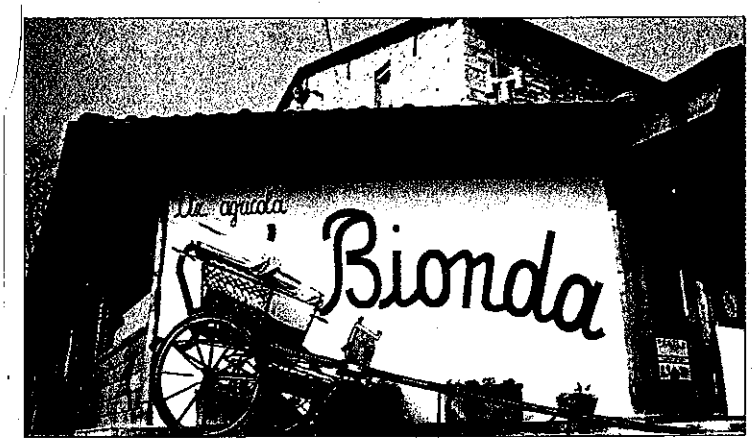
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA CASA SUI CAMPI

Giugno 1996

IN ARMONIA CON LA NATURA

«La salute è un'esperienza personale, e solo con stimoli validi possiamo iniziare a costruire il nostro vero equilibrio. La vacanza, in tal senso, può significare prendere fiato, dimenticare lo stress, recuperare equilibrio ed energia». È quanto promette l'azienda agrituristica **Ca'**



- Ca' Bionda, fattoria romagnola situata nella Valle del Bidente.

Bionda (tel. 0543/989101), fattoria romagnola in cui le giornate trascorrono in modo divertente, sano, stimolante, offrendo esperienze insolite. «Intendiamo offrire attività benefiche per i sensi – dice Fausto Faggioli – come i bagni di fieno profumato, le maschere con la creta, i massaggi rilassanti, le specialità delle coltivazioni condotte in assenza di prodotti chimici, le tisane depurative con le erbe officinali coltivate in fattoria». Il bagno di fieno, in particolare, è un metodo di fisioterapia, noto da secoli. Ha effetti benefici atti a stimolare le difese naturali dell'organismo, migliora le condizioni immunologiche e allevia i disturbi di origine reumatica, anche nei casi di modificazioni degenerative e di reumatismi extra-articolazioni. Il fieno, inoltre, con le sue erbe officinali è un buon tonificante per la pelle.

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

PleinAir
GIUGNO 1996

"Viva la Campagna!" alla Ca' Bionda

La pubblicazione che i lettori di *PleinAir* hanno ricevuto in omaggio con il numero di aprile è stata ufficialmente presentata poche settimane fa in occasione di un raduno svoltosi presso una delle più belle aziende agrituristiche italiane, la "Ca' Bionda" di Cusercoli, sull'Appennino Romagnolo.
Anfitrione e, allo stesso tempo, attento interprete del rapporto fra turismo e campagna, Fausto Faggioli, titolare della struttura. Il nostro direttore ha illustrato i caratteri della guida (che presenta le schede di oltre settanta fattorie presso le quali è possibile sostare con camper, caravan e tende) e ha messo in evidenza le singolari possibilità che si apriranno alla campagna se si persegue un'attenta politica organizzativa diretta a farne uno dei temi centrali del pleinair. Un concetto che è stato ribadito dal vicepresidente della Provincia di Forlì-Cesena, la dottoressa Maria Luisa Bargossi, e dal direttore del Parco del Falterona e delle Foreste Casentinesi, Oscar Bandini.
"Viva la Campagna!" sta ottenendo un grande successo e per far fronte alle richieste abbiamo provveduto a una prima ristampa. I lettori potranno farne richiesta scrivendo a: PleinAir - Largo S. Pio V 16 - 00165 Roma (tel. 06/6632628, fax 06/6637266). La copia sarà inviata con accluso un modulo di c.c. postale di L. 5.000.



Maria Luisa Bargossi, vicepresidente della Provincia di Forlì-Cesena, con il consorte (al centro) e il direttore di PleinAir, Raffaele Jannucci.

CUSERCOLI (FO)

Agriturismo: "Ca' Bionda" - Via San Giovanni 42 - Tel. e fax 0543/989101. Area in terra battuta, prato e ghiaia (capienza 50 veicoli), rifornimento acqua potabile, possibilità di scaricare il wc del veicolo. Sosta gratuita. Durata sosta: da concordare. Preavviso: 3 giorni. Possibilità di ospitare equipaggi in tenda. Si accettano ospiti con cani.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì **26** *giugno 1996*

TURISMO / LE PRESENZE ESTERE SONO LA NOVITA' DELLA STAGIONE NELL'ENTROTERRA

Sull'Appennino passa lo straniero

I rapporti con un tour operator europeo han dato il via all'arrivo di tedeschi in cerca di natura e pace

Servizio di
Ettore Morini

Il nostro entroterra comincia finalmente a parlare straniero. Il nome nuovo nel settore è «Tui», il grande tour operator europeo che nel suo catalogo stampato in sei milioni di copie ha inserito alcune proposte romagnole. Ecco quindi che diversi turisti tedeschi e pure alcuni olandesi hanno preso a scegliere la nostra terra una volta tanto non per il mare, ma per la collina e la montagna.

«I nordeuropei che si stanno rivolgendo a noi — spiega Giuseppe Nicolucci di Pian dei Goti, agriturismo predappiese che figura nel catalogo Tui insieme alla cusercolese Ca' Bionda — cercano il sole d'Italia, ma non le spiagge affollate: vogliono la pace». A Pian dei Goti così quest'anno ci sono ogni settimana due o tre coppie estere e finora il loro gradimento per questo tipo di vancanza è tale che c'è già chi ha prenotato per tornare in autunno.

Anche alla Ca' Bionda i visitatori esteri sono sempre più numerosi. «Oltre al rapporto con la Tui — osserva il proprietario Fausto Faggioli —, noi abbiamo messo in circolazione un video in italiano, inglese e tedesco per gli operatori. Questo perché c'è davvero una fortissima richiesta da parecchie regioni europee. Proprio in questi giorni ospitiamo un gruppo di danesi che partecipa ad un corso sulla cucina mediterranea. E poi siamo entrati persino in Internet con 48 pagine». Alla fine dell'anno alla Ca' Bionda saranno passate almeno 200 persone giunte da oltre confine «e questa clientela — aggiunge Faggioli — dev'essere davvero per tutti la nuova frontiera. Invito da tempo i colleghi a guardare all'estero, perché ognuno di noi ha pochi posti, ma insieme possiamo sfoderare un'offerta unica: chi può regalare una terra con mare, collina, natura, terme, montagna e parco nazionale?».

Anche le Terme di S.Agnese a Bagno di Romagna stanno ottenendo notevoli risultati rivolgendosi alla Germania

Anche il parco in effetti inizia a far da traino. Quell'aggettivo nazionale si comincia a spender bene pure all'estero. Lo hanno imparato ad esempio a Bagno di Romagna, dove quest'anno si è avviata con la Germania la prima iniziativa organizzata di sempre. Gruppi di turisti tedeschi si recano da questa stagione alle Terme di S.Agnese, incrementando considerevolmente l'attività a dispetto delle difficoltà di un anno fa quando non esisteva nulla di simile, e quando per di più l'Inps definì le convenzioni solo ad agosto. «Già, a Bagno non ci si può lamentare di come sta andando l'annata — dice il sindaco Ferruccio Boghi — e la doppia offerta terme-parco nazionale sta dando buoni frutti. Lo si può vedere anche dal successo che riscuotono le serate e le escursioni predisposte assieme all'Ente Parco».

Tornando al catalogo Tui, in esso figura infine la casa vacanze «Il Nido» della cooperativa Natura Viva a Ridracoli. In un ambiente rurale recuperato trovano spazio non più di due persone alla volta, e pure qui non mancano le richieste. In giro per i nostri monti inoltre qualche straniero comincia a girarci persino per conto suo. Al campeggio dell'Acquachèta ad esempio si sono visti in queste settimane alcuni inglesi e francesi, oltre agli immancabili tedeschi.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
giovedì 20 giugno 1996

Giornalisti tedeschi alla Cà Bionda

CUSERCOLI - Un gruppo di giornalisti tedeschi sarà ospite oggi della Fattoria Agrituristica Cà Bionda di Cusercoli. La visita rientra in un Educational Tour organizzato dalla Apt regionale.
"L'Agriturismo - sostiene Fausto Faggioli, titolare di Cà Bionda - rappresenta un modo di vivere l'ambiente e godere del nostro Appennino. Il collegamento tra noi e la costa adriatica sarà la forza trainante per tutto il comparto turistico romagnolo e diventerà un modello di richiamo".

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì **19** *giugno 1996*

Giornalisti tedeschi domani alla Ca' Bionda

Un gruppo di giornalisti tedeschi, impegnato in un *educational tour* nella nostra regione, renderà visita domani alla fattoria Cà Bionda di Cusercoli, indicata come un modello per l'intero settore un po' in tutta Europa. Per il titolare, Fausto Faggioli, è l'ennesimo riconoscimento. «E' significativo — rileva — che agenzie di notevole importanza guardino con sempre maggiore interesse al mondo rurale. Deve essere di ulteriore stimolo alla creazione di un prodotto *verde* di qualità, richiesto dal Nord Europa. E la Romagna, a questo riguardo, ha grandi potenzialità».

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

BIMESTRALE DELLE BANCHE DI CREDITO COOPERATIVO
CASSE 2000
CASSE RURALI ED ARTIGIANE DELL'EMILIA-ROMAGNA/N. 3 - 1996
MAGGIO-GIUGNO '96

AGRITURISMO

COME MIGLIORARE LE TECNICHE E LE PROPOSTE DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

Il miglioramento dell'offerta agrituristica italiana ed alcune esperienze pilota nelle regioni di maggiore sensibilità sul fronte del turismo verde sono stati al centro di un'interessante tavola rotonda che, nell'ambito del convegno del 24 maggio a Palazzo Loup di Loiano sponsorizzato dalla Federazione delle Bcc dell'Emilia-Romagna, ha visto confrontarsi Fausto Faggioli, titolare della Ca' Bionda di Cusercoli (Forlì) e vice presidente di Agriturismo Emilia-Romagna, con Nicoletta Innocenti, presidente della cooperativa Verde Idea di Siena, e Walter Fronchetti, responsabile per il settore agriturismo presso il servizio vigilanza e promozione dell'attività agricola della Provincia Autonoma di Trento. Quest'ultimo ha illustrato il progetto pilota Lagorai sud che prevede la ristrutturazione di una serie di masi di montagna per adeguarli a finalità agrituristiche e turistiche e l'iniziativa «Montagna della salute» per l'incremento della produzione e della commercializzazione delle erbe officinali e degli ortaggi e in genere delle piante tipiche della montagna. Nicoletta Innocenti, che opera al vertice di un vero e proprio tour operator per le 174 aziende agrituristiche associate, ha affermato che gli interventi più urgenti riguardano la formazione degli operatori per migliorare la conoscenza delle tecniche dell'ospitalità e della ristorazione, la promozione a livello europeo ripensando i ruoli ed i canali dell'intermediazione.
Per Fausto Faggioli, creatività e innovazione sono le armi vincenti per l'ospitalità rurale partendo però da una base irrinunciabile: l'amore degli operatori per la propria terra e le sue tradizioni, da trasmettere ai propri ospiti facendo loro quasi ripercorrere un itinerario a ritroso alla riscoperta dei saperi e dei sapori d'un tempo.



L'appassionato intervento di Fausto Faggioli.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

CAVALLO
mensile di Natura, politica e cultura
MAGGIO 1996

a cura di Silvia Fregnan

AGRITURIST



CA' BIONDA (Emilia Romagna)

L'azienda offre l'opportunità di rivivere l'atmosfera agreste di inizio secolo soggiornando in una casa rurale in pietra e legno di quercia immersa nella quiete dell'Appennino forlivese.

STRUTTURE Dieci stanze, 3 appartamenti, ristorante, piscina all'aperto, osservatorio astronomico, laghetto artificiale, scuderia con 6 box, 8 poste, maneggio all'aperto.

ITINERARI Molto suggestivo è il trekking "Lungo la via del sale", che, in 8 giorni, ripercorre l'antica via di fuga dei contrabbandieri, dalle Saline di Cervia sino a Marina di Massa.

ATTIVITÀ Scuola di equitazione, passeggiate a cavallo, tiro con l'arco, escursioni in mountain-bike, "settimane verdi" per bambini, serate e feste, corsi di cucina, stage per operatori agrituristici.

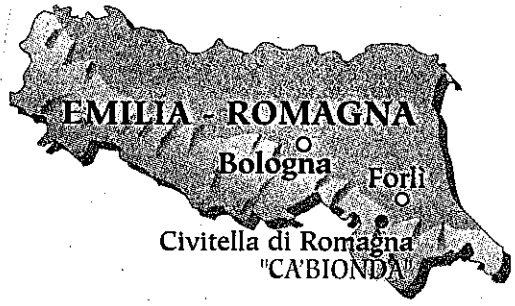
CUCINA Romagnola, con piatti tipici del primo '900, come il "manfron", una pasta e fagioli preparata con farina di mais, e l'agnello al forno in crosta di pane. Liquori e marmellate.

PREZZI Pensione completa da 80 a 90.000 lire, mezza pensione da 70 a 80.000 lire, 5 lezioni di equitazione L. 100.000; per le passeggiate il prezzo è da concordarsi.

INDIRIZZO **Az. Agr. Ca' Bionda**, via S. Giovanni 42, loc. Cusercoli, 47010 Civitella di Romagna (FO), tel. 0543/989101.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

GENTE VIAGGI
MAGGIO 1996



Caccia, tiro con l'arco, trekking e soprattutto equitazione. Ecco le dieci aziende agrituristiche più belle d'Italia dove trascorrere una settimana di relax e di sana attività sportiva

Ca' Bionda
Civitella di Romagna (FO)
via San Giovanni 42
fraz. Cusercoli
tel. 0543/989101

La Ca' Bionda di Civitella di Romagna è un centro agrituristico dalle innumerevoli opportunità. Ha una piscina con solarium e consente escursioni a piedi, in mountain bike e a cavallo, il tiro con l'arco e la pesca.

Siamo a 400 metri sul livello del mare, in un ambiente collinare di boschi. Per raggiungere l'azienda, l'uscita autostradale consigliata è quella di Forlì (A14 Bologna-Ancona), da cui si prosegue per 22 km in direzione di Meldola e Cusercoli.

Il pernottamento è garantito in dieci camere per venti posti letto. I servizi sono uno ogni due camere. C'è anche la disponibilità di un appartamento con uso cucina per quattro posti letto. Quindi agricampeggio per un massimo di dieci tende o caravan.

Il menu classico prevede bruschette, crostini, tortelli con erba cipollina e semi di papavero, cosciotto d'agnello al forno in crosta di pane con brusadà (radicchio con pancetta), ciambella della nonna, biscotti. Come vini sono proposti: Sangiovese e Albana di Romagna.

Per persona: affitto alloggio 35.000 lire, pensione completa 90.000 lire, mezza pensione 80.000 lire, pranzo agrituristico 35.000 lire.



RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Confidenze

N. 21 - 29 maggio 1996



All'azienda Ca' Bionda (tel. 0543/989101) a **Cusercoli,** nei pressi di **Forlì**, i bambini, e volendo anche i genitori, imparano a fare il pane, cominciando a portare il grano al mulino e seguendolo fino alla cottura nel forno. E magari poi ci spalmano la marmellata di frutta preparata il giorno prima. Oppure si dedicano al riconoscimento di erbe e alberi e, la sera, scrutano il cielo con la guida di un astronomo. La pensione completa in luglio e agosto è di L. 90.000 al giorno a persona. Sotto i 10 anni riduzione del 50 per cento.

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

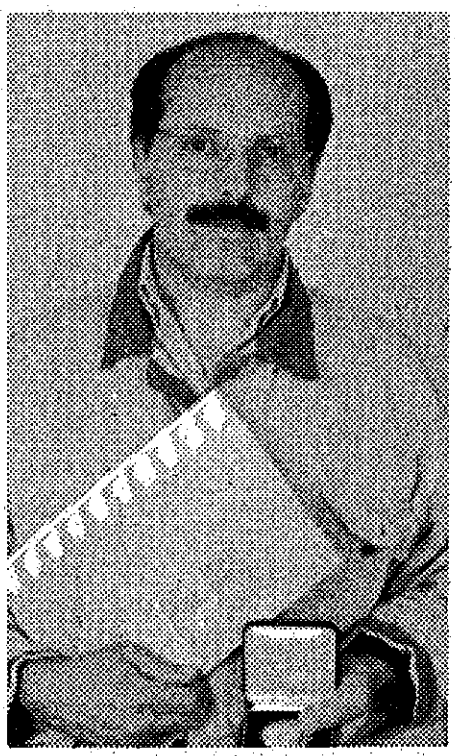
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
sabato 18 maggio 1996

Cusercoli / *Per un progetto di sviluppo*

Alla Ca' Bionda il premio Era '95

Col patrocinio della Regione



Fausto Faggioli della Cà Bionda

CUSERCOLI - La fattoria agrituristica "Ca' Bionda" ha ottenuto il premio "Era '95" indetto dalla Regione Emilia-Romagna, nell'ambito dell'anno europeo per la conservazione della natura indetto dal Consiglio d'Europa.
Obiettivo del concorso era valorizzare le esperienze che si distinguono sotto il profilo produttivo ecocompatibile e di sostegno occupazionale. La fattoria "Ca'Bionda" con il suo progetto ha voluto testimoniare, come sostiene il titolare Fausto Faggioli "che l'agriturismo è una attività importante per il controllo del territorio e lo sviluppo in campagna".

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

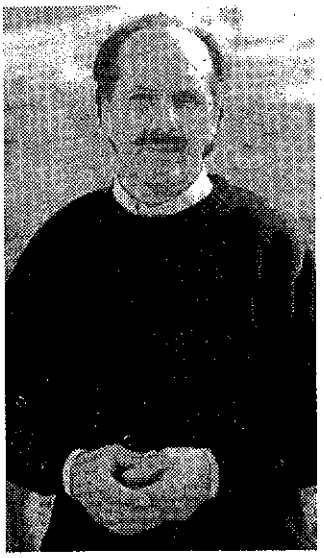
Giovedì 9 maggio 1996

AGRITURISMO

Faggioli alla «Bocconi» a insegnare lo sviluppo del turismo collinare

E' sempre in movimento l'attività di Fausto Faggioli e della sua azienda agrituristica, la Ca' Bionda di Cusercoli, collegata in generale anche alla realtà bidentina e quindi ad altre aziende della valle, nel campo della divulgazione del turismo e dello sviluppo rurale.

Due le nuove iniziative al varo. Una vedrà lo stesso Faggioli presente in veste di docente nientemeno che all'Università Bocconi di Milano, in un master di «Perfezionamento in economia del turismo» a fine mese. L'appuntamento fa seguito a un recente master di perfezionamento in «Gestione e sviluppo dei servizi turistici» svolto dalla sede riminese dell'Università di Bologna proprio alla Ca' Bionda. L'azienda tra l'altro in questi giorni appare in servizi pubblicati su Cavallo Magazine e Anna.



L'altra iniziativa invece è un seminario nazionale sul tema «Agriturismo e sviluppo rurale», che si terrà da domani fino a sabato alla azienda cusercolese. Si rivolge a futuri operatori, nell'idea di intendere l'agriturismo come risorsa in grado di collegare territorio, sviluppo dell'ambiente e prodotti tipici. I partecipanti proverranno da diverse regioni italiane: Calabria, Lazio, Marche, Puglia, Toscana e Veneto.

«E' auspicabile che l'interessamento all'agriturismo dimostrato dalle università e dall'Enit — dice Faggioli, presidente regionale e vice nazionale del Consorzio Prodotti tipici di Fattoria, nonché vice dell'Associazione Agriturismo Emilia Romagna — sia finalmente di stimolo alle amministrazioni locali per un serio contributo al turismo collinare». L'idea è quella di portare associazioni di categoria, imprenditori ed enti locali allo stesso tavolo, per creare un programma operativo concreto per lo sviluppo dell'entroterra. «In campagna — aggiunge Faggioli — si possono fare attività collaterali all'agricoltura, quelle delle nuove Fattorie capaci di far reddito e creare posti di lavoro».

Nella foto: Fausto Faggioli

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

ROMAGNA MATTINA

Giovedì 9 maggio 1996

Operatori agrituristici riuniti a Cusercoli

Gli operatori agrituristici di tutt'Italia si sono dati appuntamento alla fattoria agrituristica Cà Bionda di Cusercoli dove, da oggi fino a sabato, sono impegnati nel seminario nazionale dal titolo "Agriturismo e sviluppo rurale", che affronterà il tema del passaggio dal pionierismo iniziale dell'agriturismo ad una nuova e moderna imprenditoria che sappia dialogare con le componenti sociali ed economiche del territorio, puntando alla creazione di un prodotto "verde" di qualità, sempre più richiesto dai tour operator del Nord Europa.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 8 maggio 1996

Cusercoli
Seminario agrituristico

CUSERCOLI - Da domani e fino a venerdì la fattoria agrituristica "Ca' Bionda" è sede di un seminario nazionale proprio sul tema "Agriturismo e sviluppo rurale". Gli operatori per questo appuntamento provengono da Calabria, Lazio, Liguria, Marche, Puglie, Toscana e Veneto. In questi tre giorni gli operatori affronteranno gli aspetti del passaggio dal pionierismo iniziale dell'agriturismo ad una nuova moderna imprenditoria capace di dialogare con le componenti sociali ed economiche del territorio, puntando alla creazione di un prodotto "verde" di qualità, sempre più richiesto.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

anna

7 MAGGIO 1996





[DI LAURA TERDOSSI]

Vendere vacanze? Ecco le scuole dove si impara

Mettersi in proprio nel turismo? Servono idee nuove, ma anche una formazione specialistica. Per chi vuole avviare un'agenzia di viaggi ci sono il diploma universitario di Economia e gestione dei servizi turistici, triennale e a numero chiuso (Bari, Bologna, Catania, Firenze, Genova, L'Aquila, Messina, Milano, Napoli, Perugia, Trieste, Urbino, Venezia) e il corso di laurea in Economia del turismo, di quattro anni (Bologna, sede di Rimini, e Perugia, sede di Assisi). Le Regioni e le sedi regionali della Fiavet (Federazione italiana delle associazioni imprese viaggi e turismo, tel. 06/8543246) organizzano corsi per direttori tecnici. Chi è interessato all'agriturismo può scegliere il diploma universitario triennale a numero chiuso di Gestione tecnica e amministrativa in agricoltura, a Potenza (tel. 0971/474111) o una laurea in Scienze agrarie. In ogni Regione, poi, si organizzano appositi corsi di formazione professionale (ci si può informare presso gli assessorati provinciali all'agricoltura). Nell'azienda pilota Ca' Bionda di Cusercoli (tel. 0543/989101), infine, si tengono stage di quattro giorni per pianificare un'impresa agrituristica. Volete avviare una cooperativa per il turismo ecologico? Corsi di formazione sono offerti, a richiesta, dai consorzi cooperativi regionali. Le regioni organizzano invece corsi per guide naturalistiche o accompagnatori della natura. Utili anche le lauree in Scienze naturali, Biologia, Architettura e Conservazione dei beni culturali.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

anna

7 MAGGIO 1996

4 Investimento: a partire da 200 milioni

Siete tentati di mollare la scrivania per rifugiarvi in campagna? Non restate a sognare. La voglia di vivere nel verde può diventare un affare. Soprattutto con l'agriturismo.

Le vacanze tra campi di grano e vigneti sono ormai un successo: solo nel 1995 8 milioni di presenze (500 mila più dell'anno precedente) in 7 mila aziende, con un giro d'affari di 300 miliardi. Come approfittare del business? Come "catturare" i clienti e battere la concorrenza?

«La richiesta del pubblico è fortissima, ma spesso la gente non sa dove andare, non conosce gli indirizzi giusti», avverte Federico Lache, autore di *Vacanze verdi 1996* (Edagricole), una guida alle imprese agrituristiche di qualità aderenti al Tourist green club. «È essenziale dunque promuoversi, farsi conoscere. E puntare sui servizi, la gastronomia e i vini, le attività ricreative, sportive e culturali». Qualche esempio? Ca' Bionda a Cusercoli (Forlì, tel. 0543/989101), definita dall'Unione Europea azienda modello e inserita nel Tourist green club. L'ha creata Fausto Faggioli, ex manager di una multinazionale: offre ambienti accoglienti arredati con mobili d'epoca, cucina tradizionale, cosmetici e liquori prodotti con le erbe officinali, e tante occasioni di svago, dall'equitazione al trekking. Da copiare anche le aziende rappresentate dall'agenzia di promozione Verde Toscana (tel. 02/480 08730): ristrutturate con gusto, offrono escursioni, weekend a tema e stage di ogni tipo. Ancora un'idea speciale: il Grande Prato di Castelfiorentino (Firenze, tel. 0571/61744), avviato dalla pubblicitaria milanese Giulia Perticucci con il marito fotografo. Il casale non è un vero agriturismo ma una casa di vacanze per mamme e figli, e nonni e nipoti, con mille iniziative interessanti e corsi pensati su misura per i più piccoli.

Come si comincia. Per avviare un agriturismo bisogna essere innanzitutto imprenditori agricoli. Dunque, il primo passo è l'acquisto di una fattoria, con una spesa di almeno 200 milioni (per limitare l'investimento, la si può affittare). Altrettanto occorre spendere per ristrutturarla. Ma non spaventatevi: ci sono finanziamenti a fondo perduto per chi avvia un'impresa, basta avere la pazienza di districarsi fra la burocrazia. Le Regioni concedono dal 30 al 50 per cento delle spese di ristrutturazione; un altro 25 per cento è offerto dalla legge sull'imprenditoria giovanile a chi ha meno di 40 anni; e sempre agli under 40 la Unione Europea dà 30 milioni (a persona) per cominciare un'attività agricola. E i guadagni? L'agriturismo rende circa 40 milioni l'anno, senza contare il servizio di ristorazione e la vendita dei prodotti (oltre, naturalmente, all'attività agricola). Per limitare le spese, ideali sono la conduzione familiare o la cooperativa. Per informazioni su autorizzazioni e finanziamenti, Anagritur, tel. 06/326871; Agriturist, tel. 06/68521; Terra Nostra, tel. 06/46821; Turismo Verde, tel. 06/3611051.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

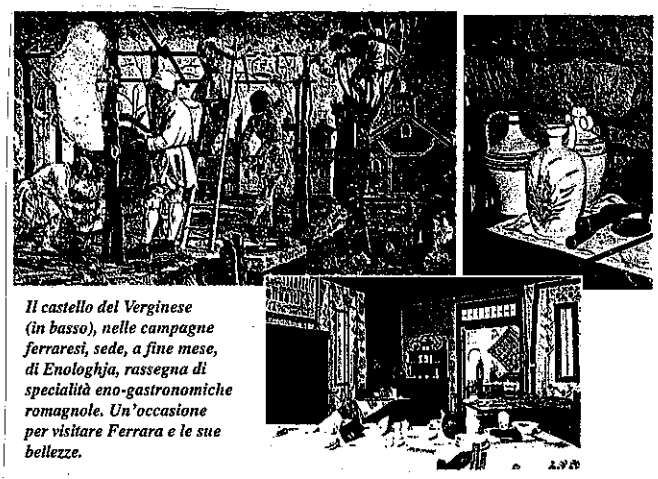
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

cucina naturale

APRILE 1996

Agenda del mese

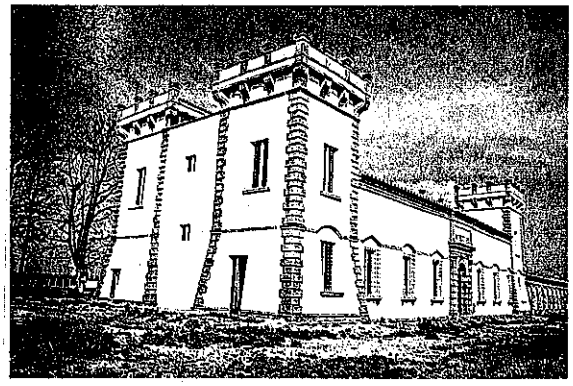
Le novità, le notizie, gli ultimi libri, le manifestazioni e i saloni da non perdere



Il castello del Verginese (in basso), nelle campagne ferraresi, sede, a fine mese, di Enologhja, rassegna di specialità eno-gastronomiche romagnole. Un'occasione per visitare Ferrara e le sue bellezze.

A Ferrara, per Enologhja

Un itinerario fantastico, all'interno di un antico castello, tra le tradizioni romagnole; prime fra tutte quelle eno-gastronomiche.



Nozze, nascite e battesimi, visite di personaggi illustri e prìncipi, contraddistinsero per tutto il XV e XVI secolo la vita della Corte Estense, ovvero i Signori "nemici del viver malinconico". Erano eventi che vestivano a festa la quotidianità: si aprivano cassapanche e armadi e ne uscivano tessuti fatti a mano, ricamati o dipinti, così come drappi e arazzi, velluti e broccati. I nobili palazzi si trasformavano sotto i ricchi panni istoriati e il maestro camerario passava in rassegna appartamenti ducali e sale di rappresentanza: tutto era pronto, gli ospiti potevano arrivare. Lontani ricordi? Non solo. A cinque secoli di distanza, una *delizia estense* ferrarese (villa destinata alle feste ed ai piaceri della corte) apre nuovamente i battenti e attende ospiti. Un nuovo maestro camerario, regista del XX secolo, l'ha sognata

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

cucina naturale

APRILE 1996

e da quel sogno è nata ***Enologhja: sapori e colori di terre vicine e lontane***, un evento turistico-culturale che abbina vino ed ospitalità. Una prima edizione, e quindi una scommessa, che si realizzerà nell'ultima settimana di **aprile** - dal **26 al 28 - nel Castello del Verginese di Portomaggiore**, un piccolo maniero che spicca come "pan di zucchero" nel silenzio della realtà agreste ferrarese. Ospiti di questa prima rassegna saranno i vini dell'Emilia Romagna, selezionati dall'Enoteca Regionale di Dozza, e la Valle del Bidente, delizioso angolo forlivese dell'Appennino tosco-romagnolo. Non si poteva non pensare alla Romagna, per l'inaugurazione di *Enologhja*. C'è un detto, in queste terre: «Quando sulla via ti fermerai a chiedere da bere, finché ti offriranno acqua ti troverai in Emilia, ma dalla prima casa in cui ti offriranno vino, di lì sarà Romagna».





Seguendo i colori

Come cinquecento anni fa, saranno le stoffe ad arredare, a guidare i passi dei visitatori che potranno scoprire, in un itinerario simbolico e fantastico, gli artisti della valle del Bidente. Le stanze del castello, che furono nido d'amore di un anziano duca e di una giovane cortigiana, si trasformeranno in atelier di profumi e colori. Il giallo guiderà alla stanza dell'Antica Stamperia Olivetti di S. Sofia, per ammirare l'arte di chi stampa ancora a mano i tessuti rustici romagnoli, con l'inconfondibile lavorazione a ruggine, inossidabile nel tempo, contraddistinta da tralci e foglie di vite. Il viola sarà simbolo del vino della Fattoria Poderi Dal Nespoli e il colore rosa indicherà lavori femminili, come i rosari di Cusercoli, ma anche gli inimitabili quadri di fiori e rose pressate. Il verde, poi, sarà la stanza dell'Azienda Ca' Bionda, punto di riferimento dell'intera valle e centro di trasformazione delle sue erbe. Profumi di muffe e lieviti, bollicine e colori si trasferiranno poi nella vicina foresteria dove gli chef dell'Associazione Cuochi Estensi di Ferrara, esperti di piatti rinascimentali, proporranno una mini "Tavola delle delizie ferraresi". Tra assaggi e degustazioni rimarrà forse la curiosità di sapere qualcosa di più a proposito degli antichi signori del castello. Un castello senza funzioni difensive, declassato a delizia e ingentilito dalla grazia di Laura Dianti, che lo aveva ricevuto in dono dal vecchio duca Alfonso I, il quale, innamoratosi di lei dopo la morte della seconda moglie, Lucrezia Borgia, l'aveva sposata nel 1534 con un misterioso e controverso atto di matrimonio.

Arrivederci all'autunno

Enologhja terminerebbe qui, se la manifestazione non avesse due stagioni. Dopo la rassegna primaverile, i drappi e i colori lasceranno il posto alla tavola ed ai banchetti d'autunno in onore della "salama da sugo", tipico insaccato ferrarese candidato ad entrare nella lista delle nuove tipicità gastronomiche d'Europa.
Qui, a Portomaggiore, questo prodotto è di casa e i cuochi giocano sui possibili abbinamenti con contorni e vini.
Chi saranno i futuri pretendenti? **Enologhja di Autunno**, inserita nell'antica fiera locale, in programma dall'**11** al **16 settembre**, lo svelerà.

Marina Zappi

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
martedì 30 aprile 1996

Cusercoli

Trekking sul sentiero che porta ad Arezzo

CUSERCOLI - Il gruppo trekking della Fattoria Agrituristica "Ca' Bionda" di Cusercoli effettuerà una trans - appenninica sull'antico sentiero dei "pellegrini romei" da domani al 5 maggio. Attraverso i suggestivi paesaggi dei crinali e delle valli di Romagna e Toscana, l'itinerario toccherà varie località unendo Ca' Bionda ad Arezzo. "Il percorso - sottolinea Fausto Faggioli titolare dell'azienda Ca' Bionda - ha lo scopo di favorire la scoperta di uno stile di vita a stretto contatto con la natura, miniera inesauribile di esperienze".

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

ROMAGNA MATTINA

Sabato 20 aprile 1996

La Val Bidente in "mostra" a Parma

La Val Bidente con i suoi prodotti tipici è presente alla "Country Life", la mostra mercato nazionale "del vivere in campagna" che s'inaugura oggi a Parma. «Alla riuscita dell'iniziativa, finalizzata alla promozione del nostro territorio, ha collaborato l'intera valle», dice Fausto Faggioli, titolare di Cà Bionda di Cusercoli, una delle fattorie agrituristiche presenti in Fiera.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
20 aprile 1996

Valle del Bidente in fiera a Parma

CUSERCOLI - Val Bidente, agriturismo e prodotti tipici: uno stile di vita. La Val Bidente con la sua produzione caratteristica, sarà presente alla mostra mercato nazionale "del vivere in campagna", che si terrà a Parma da oggi al 28 aprile.
"Country Life" è una fiera dedicata a coloro che amano la natura e la campagna e prevede per quest'anno due edizioni: dal 20 al 28 aprile a Parma, e dal 30 novembre al 8 dicembre a Modena.
Due stagioni e due città per una identica simpatia delle proposte che verranno presentate in una accurata scenografia ispirata ai colori della natura. La Val Bidente, incantevole angolo dell'Appennino tosco-romagnolo, non potrà avere cornice migliore per presentare tutte le sue tipicità. "La collaborazione dell'intero comparto della valle in questa iniziativa - sostiene Fausto Faggioli titolare di Ca' Bionda, fattoria agrituristica presente in Fiera - sostenuta e appoggiata dal presidente del consorzio delle Pro Loco, Guerrino Bulgarelli, è la migliore prova della volontà di tutti gli operatori della Val Bidente nel promuovere una forma di vacanza nel territorio, proponendo soste e mete in zone di grande interesse naturalistico, storico e gastronomico".

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Fassioli

il Resto del Carlino

13 *aprile 1996*

● **Camper.** Domani la fattoria «Ca' Bionda» di Cusercoli ospiterà un'iniziativa promozionale dedicata alle aziende agrituristiche. Alfredo Iannucci, direttore della rivista PleinAir presenterà la guida «Viva la campagna», dedicata alle strutture agrituristiche che ospitano camper.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

ROMAGNA MATTINA

9 aprile 1996

LE NUOVE FRONTIERE DELLE VACANZE

Agriturismo, affari verdi

Una cinquantina di aziende agricole si sono dedicate con successo all'ospitalità alberghiera. Settore in crescita con notevoli potenzialità

Via dalla pazza folla, dallo smog e dai ritmi stressanti della città: benvenuti nel mondo dell'agriturismo. Nato a metà degli anni '80, l'agriturismo è ormai diventato a pieno titolo un fenomeno di massa. E la Romagna, di questo fenomeno, è la patria. Su 230 aziende operanti in regione, il 60% si trovano tra Ravenna, Forlì e Rimini. In provincia di Ravenna ci sono oltre 30 agriturismi, metà dei quali nel faentino.

"L'agriturismo costituisce un'ottima opportunità per aiutare le aziende agricole meno fiorenti a rimanere sul mercato e per cominciare a rivitalizzare dal punto di vista turistico le aree interne": Fausto Faggioli, vicepresidente dell'associazione regionale agriturismo Emilia Romagna, in questa originale forma turistica ha sempre creduto moltissimo. Tanto da lasciare un'attività di manager in una multinazionale per puntare tutto su un vecchio casale che è divenuto nel giro di pochi anni un'azienda fiorente, la Ca' Bionda di Cusercoli, studiata come modello dalla comunità europea.

Le prime aziende agrituristiche sono sorte in provincia di Ravenna in seguito alla legge-quadro nazionale del 1985, seguita da una legge regionale del 1987. Dopo un boom iniziale di iscrizioni all'albo provinciale (nel 1990 le aziende iscritte erano un'ottantina, contro le 24 effettivamente operanti), una nuova legge nel 1994 ha reso più selettivi i criteri per entrare a far parte dell'albo. A tutt'oggi le iscrizioni sono 49. La voglia di campagna ha contagiato con il passare degli anni sempre più persone, anche dall'estero. "L'agriturismo targato Romagna è apprezzatissimo soprattutto dal Nord Europa - continua Faggioli - e purtroppo non sempre siamo organizzati per soddisfare queste richieste. La settimana scorsa abbiamo avuto un incontro con alcuni albergatori della costa, in particolare di Cervia e Milano Marittima, per poter sviluppare un'offerta che comprenda, oltre alla tradizionale vacanza balneare, una puntatina di un giorno in agriturismo. Non si tratta di inventare un nuovo tipo di turismo, ma semplicemente di arricchire le proposte già esistenti. Purtroppo, anche fra noi imprenditori agrituristici c'è ancora troppo spazio per l'improvvisazione".

Per aprire un'attività agrituristica occorre essere imprenditori agricoli. Il volume dell'azienda (il numero di pasti che può servire o gli eventuali posti letto) viene calcolato in base al numero delle giornate dedicate all'agricoltura. Il margine di guadagno si basa essenzialmente, al di là della ristorazione o del pernottamento, sulla capacità dell'imprenditore di legare alla propria struttura l'organizzazione di momenti di svago e la commercializzazione di prodotti tipici, sia gastronomici che cosmetici, tutti rigorosamente "verdi". "Le aziende operanti con un programma completo, che prevede ospitalità e animazione, sono ancora poche - commenta Faggioli -: si tende a puntare troppo sulla ristorazione, che offre un guadagno immediato, trascurando uno dei primi compiti dell'azienda agrituristica, cioé il recupero e la salvaguardia della civiltà contadina, perdendo così un'importante occasione per qualificare sempre più l'offerta".

DEBORA OLEI

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
6 aprile 1996

Gruppo "J.Hevelius"

Le stelle viste da molto vicino

FORLI' - Le stelle viste da vicino, il motto del gruppo astrofili forlivesi "J.Hevelius" che propone un ciclo di incontri nella sala conferenze della circoscrizione 3 di via Orceoli. In vista di interessanti fenomeni celesti che sono in arrivo nel corso del '96, gli appassionati di astronomia propongono una serie di conferenze sui temi fondamentali della disciplina. Il via venerdì 12 aprile per proseguire fino alla fine del mese di maggio. Agli incontri teorici seguiranno due uscite pratiche all'osservatorio "Cà Bionda" di Cusercoli e al planetario di Ravenna.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
3 aprile 1996

Ca' Bionda

Questa sera eclisse totale di luna

CUSERCOLI - Questa sera, all'osservatorio della fattoria agrituristica Ca' Bionda di Cusercoli si potrà assistere ad uno spettacolo affascinante: l'eclisse totale di Luna.
"In un ambiente rurale esente da inquinamento luminoso come Ca' Bionda - sostiene Fausto Faggioli titolare della fattoria - si è nelle migliori condizioni per l'osservazione del cielo".
La luce della Luna andrà via via sfumando e per contrasto il cielo si riempirà di stelle . Appariranno costellazioni come l'Orsa Maggiore, il Leone, Bootes, Ercole, il Serpente, la Vergine. L'eclisse di Luna si produce quando l'ombra della Terra investe il nostro satellite che risulta pertanto oscurato, ma non del tutto invisibile. La Luna assume allora un colore rosso rame.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

3 *aprile 1996*

Eclissi di luna

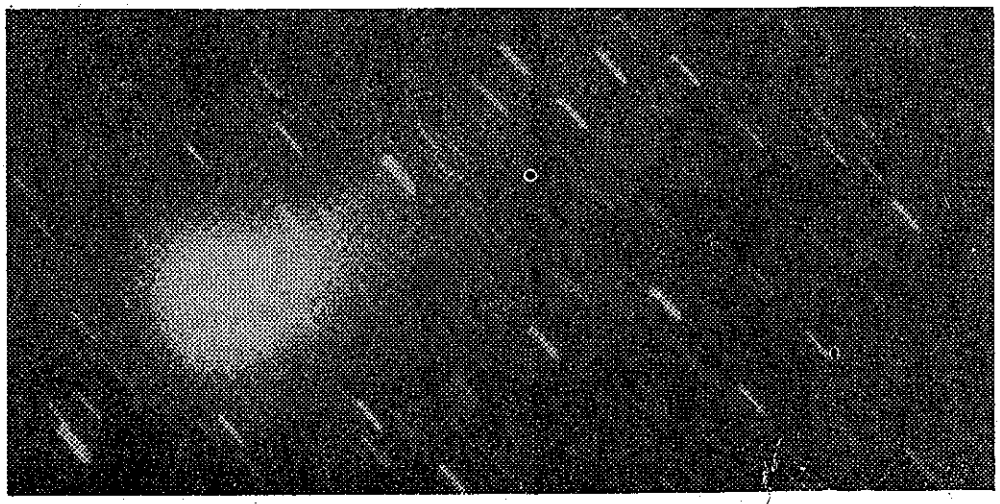
Presso il nuovissimo osservatorio astronomico della fattoria agrituristica Cà Bionda, a Cusercoli, dalla mezzanotte in avanti verrà organizzata un'osservazione di gruppo dell'eclissi di luna che raggiungerà la sua punta massima intorno alle 2.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

24 *marzo 1996*

Cometa ed eclissi, «star» in cielo



L'eclissi totale di luna nella notte fra il 3 e il 4 aprile e il passaggio a 15 milioni di chilometri dalla terra dell'ormai famosissima cometa Hyakutake, la più brillante del secolo: sono questi i fenomeni astrologici che segnano questo inizio di primavera. L'eclissi sarà visibile (condizioni metereologiche permettendo) verso le 2 di notte, con la luna che verrà oscurata dall'ombra della terra, transitante tra il satellite e il sole. Presso l'azienda agrituristica 'Ca' Bionda' sulle colline di Cusercoli proprio ieri sera è stato inaugurato un osservatorio astronomico. Qui i due fenomeni potranno essere osservati con tanto di strumenti adatti. Da ricordare intanto che questa e la prossima saranno le nottate migliori per «catturare» la cometa.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
23 marzo 1996

Cusercoli, cometa dall'Osservatorio

CUSERCOLI - A Cusercoli, questa notte, è possibile osservare la Cometa "Hyakutake" insieme agli esperti che nell'occasione forniranno ogni tipo di spiegazione. Oggi pomeriggio alle16, verrà infatti inaugurato l'Osservatorio della Fattoria agrituristica Ca' Bionda a Cusercoli, posto sui monti di San Giovanni.

L'Osservatorio Astronomico, dotato di telescopio principale di 35 centimetri di diametro è stato progettato da quattro astrofili (Tomaselli, Serafini, Stagioni e Lelli, soci del Gruppo astrofili forlivesi) insieme a Fausto Faggioli, titolare della Fattoria Ca' Bionda. "L'ambiente rurale - sostiene Faggioli - è una reale possibilità di sviluppo per l'astronomia". Il professor Lamberti, direttore della rivista "L'Astronomia", sarà presente all'inaugurazione, tenendo una conferenza sul tema "Stelle di piccola massa e sistemi plantari extrasolari".

Nel pomeriggio l'azienda agrituristica Ca' Bionda aprirà la sua dispensa con i sapori e i profumi dei prodotti tipici di fattoria. In serata sarà possibile osservare la Cometa "Hyakutake", la più brillante degli ultimi venti anni. La Cometa, che si sta avvicinando all'Orsa Maggiore, aumenta ogni giorno la luminosità e arriverà al massimo nelle notti della prossima settimana.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

23 *marzo 1996*

Cusercoli. Alle 16 alla Cà Bionda di Cusercoli verrà inaugurato l'Osservatorio astronomico della fattoria agrituristica. Col telescopio progettato dai soci del gruppo astrofili sarà poossibile osservare in serata la cometa «Hyakutake».

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

SMART
OCCASIONI TUTTE DA VEDERE

Anno II, n°9 - 9 marzo 1996

NATURA, TRADIZIONI, PRODOTTI GENUINI, IN UNA PAROLA AGRITURISMO, ANCHE IN EMILIA ROMAGNA IL SETTORE È IN CRESCITA E REGISTRA SUCCESSI SOPRATTUTTO SUL MERCATO NORD EUROPEO

Con tutta probabilità, potremmo definirlo l'espressione di una sensibilità inedita, di una nuova poetica del territorio, dello spazio sociale ed ambientale. Ma, parlando di agriturismo, siamo senza alcun dubbio in presenza di una autentica attività imprenditoriale, capace di utilizzare professionalità provenienti anche da altri settori, da esperienze e competenze talvolta sconosciute al mondo agricolo. L'operatore agrituristico opera nel rispetto delle tradizioni e delle vocazioni del territorio in cui lavora, con grande attenzione per l'ambiente. Una funzione sociale, dunque, che trova pieno compimento quando la campagna diviene serbatoio di servizi per la città, risolvendo la storica "contrapposizioni" in un dialogo positivo nell'ambito di un contesto unico e ampio, vissuto dagli stessi soggetti (i fruitori del turismo verde) in momenti diversi. Che lo spazio rurale si configuri come scenario ideale in cui trascorrere il tempo libero, consumare cultura, natura, prodotti genuini, divertimento e sport all'aria aperta, feste e tradizioni dimenticate, paiono domostrarlo anche segnali concreti dell'Unione Europea, lanciati per supportare la rinascita delle aree interne e marginali, del mondo e dei valori rurali, e per offrire opportunità a chi decide di continuare a "presidiare" con proprio lavoro, le campagne. Tutto all'insegna del potenziamento della qualità, della tipicità, del turismo e dell'agricoltura.

AGRITURISMO PER LO SVILUPPO DI UN'AREA

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, strappata ad una terra certo non avara ma dal "carattere" difficile, sapientemente resa accogliente 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, perchè ancor 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. Tutti questi elementi, 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, della produzione tipica e di qualità. Incontri, convegni e stage vengono continuamente promossi in questo territorio 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 iniava dal lavoro dell'uomo nei campi e nelle stalle, per terminare nelle sapienti mani della massaia rurale. Per osservare meglio e cimentarsi direttamente con la vita cittadina abbinata al turismo, sussiste da qualche anno la possibilità di frequentare interessanti stage che vengono tenuti presso aziende agrituristiche modello, come la Fattoria Ca' Bionda di Cusercoli, in provincia di Forlì. E' questa un'azienda pilota dell'Unità Europea, e offre l'opportunità di corsi di formazione per futuri imprenditori agrituristici.

"Agriturismo è amore per la propria terra, la propria comunità e le proprie tradizioni culturali e l'agricoltore è il guardiano del territorio rurale - suggerisce Fausto Faggioli operatore romagnolo da anni impegnato per lo sviluppo del settore, che lavora con la creatività dell'artista e la professionalità dell'accorto imprenditore. La qualità dei servizi e dei prodotti riguarda tutte le attività, e quindi anche l'agriturismo. I consumatori chiedono di potersi orientare nelle scelte e compiere un rapido raffronto qualità-prezzo e gli operatori qualificati strumenti per migliorare la propria offerta. Credo che occorra riflettere su un concetto fondamentale per imprimere la giusta traettoria alla nostra attività: l'ospitalità, ovvero il clima complessivo presente in un'area rurale, che tende a far partecipare l'ospite alla vita e al ritmo della comunità in essa presente. L'agriturismo deve proporre servizi professionali di qualità, gestione aziendale efficiente, pacchetti d'offerta, sinergie commerciali con tutte le attività economiche del territorio e politiche distributive. E certo, genuinità della fornitura dei prodotti e degli stessi servizi".

Questa è la formula che gli operatori propongono al visitatore, in strutture immerse in un paesaggio incontaminato, e che, pur strizzando l'occhio al confort ed 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, laghetto per la pesca, trekking, mountain-bike, e soprattutto escursioni a cavallo lungo sentieri segnalati. Paesaggi da sogno, qualità delle produzioni, ospitalità generosa e cordiale tipica di una cultura antica e radicata nel territorio sono dunque elementi che oggi confluiscono in una 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.

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
7 marzo 1996

Cusercoli / *Visita di imprenditori nipponici*

Dal Giappone in val Bidente

Interesse per l'agriturismo

CUSERCOLI - Una delegazione di imprenditori e funzionari giapponesi della cittadina di Schiiba è in visita oggi alla fattoria agrituristica Cà Bionda di Cusercoli per incontrare Fausto Faggioli, titolare dell'azienda, imprenditore agricolo e profondo conoscitore del settore.
Il motivo dell'iniziativa è quello di conoscere e studiare gli aspetti e le problematiche dell'ospitalità rurale, i legami con la riscoperta del territorio e la salvaguardia del patrimonio ambientale.
"In campagna si possono fare attività collaterali all'agricoltura - sostiene Fausto Faggioli - e agriturismo vuol dire sviluppo e rivitalizzazione del territorio rurale, che va vissuto potenziandone le peculiarità".
I membri della delegazione giapponese, rappresentano attività come la silvicoltura, il commercio e la pubblica amministrazione, e sono tutti impegnati personalmente nel recupero del loro patrimonio rurale.
La delegazione nipponica incontrerà inoltre un gruppo di operatori modenesi del settore, che hanno partecipato a un corso per l'agriturismo al centro di formazione Irfata, e i rappresentanti delle amministrazioni pubbliche della Val Bidente.

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 CASA SUI CAMPI

Febbraio 1996

LA RICETTA



Suggeriamo, per le feste di Carnevale, di ampliare il ventaglio dei dolci tradizionali di ogni regione, con una preparazione tipica delle colline romagnole. La ricetta in questione è quella dei TORTELLI FRITTI. Per la sua realizzazione (le dosi sono per 4 persone), formare un composto con: 500 gr. di confettura di pere cotogne, 60 gr. di zucchero, un pizzico di cannella e di chiodi di garofano macinati. Mescolare quindi 200 gr. di farina 00, mezzo cucchiaino di lievito chimico, 180 gr. di zucchero, e disporre il tutto sulla spianatoia a fontana. Mettere al centro 50 gr. di burro a pezzetti ammorbidito, un uovo intero, un cucchiaino di rosolio di ciliege Ca' Bionda, un pizzico di sale. Lavorare bene la pasta e stendere una sfoglia non troppo sottile. Tagliare la sfoglia in piccoli rettangoli, sui quali si metterà poi un cucchiaino di ripieno, chiuderli e friggerli in abbondante olio. Servirli caldi o freddi, a piacere, cosparsi di zucchero a velo.

Nadia e Cristiano

Az. Agrit. Ca' Bionda - Cusercoli (Fo)

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

VILLE&CASALI

FEBBRAIO 1996

GLI INDIRIZZI GIUSTI PER UNO STAGE NEL VERDE

Per osservare meglio e cimentarsi direttamente con la vita contadina abbinata al turismo, in alcune regioni sussiste da qualche anno la possibilità di frequentare interessanti stage che vengono tenuti presso aziende agrituristiche modello, come La Fattoria Ca' Bionda di Cusercoli, in provincia di Forlì. E' questa un'azienda pilota della Comunità europea, perché offre ai suoi clienti l'opportunità di corsi di formazione per aspiranti imprenditori (per maggiori informazioni, tel.: 0543/989101). Anche il Tourist Green Club, associazione che riunisce le più qualificate aziende agrituristiche, organizza visite guidate e incontri con i gestori . Pubblica inoltre una delle poche riviste che si occupano a tempo pieno di agriturismo: il mensile La casa sui campi (tel.: 051/492211). Per la formazione di un perfetto imprenditore verde, non mancano nemmeno corsi di perfezionamento post lauream di Economia del turismo, che vengono tenuti presso la celebre università Bocconi di Milano (tel.: 02/58365326), o presso le stesse Regioni, che non di rado, soprattutto negli ultimi tempi, organizzano corsi di formazione propedeutici all'avviamento di attività agrituristiche. Istruzione doc sull'ospitalità rurale anche da parte dell'università degli Studi della Basilicata di Potenza, in Basilicata (tel.: 0971/474143), grazie ad una scuola biennale in materia di agriturismo, con un dettagliato piano di studi articolato in sedici discipline semestrali (dalla tecnica alberghiera alla tecnica di valorizzazione e conservazione dei prodotti agricoli).

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

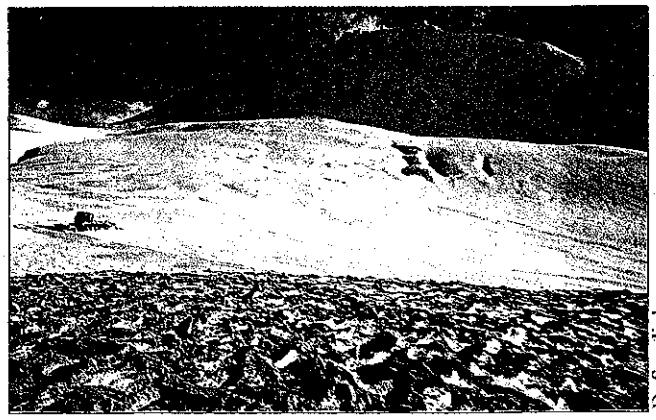
Gulliver
FEBBRAIO 1996

ROMAGNA/CAMPIGNA

Il parco del Crinale Romagnolo, tra il passo dei Mandrioli e quello di La Calla, tutela la foresta di Campigna (da cui un tempo si ricavava il legname destinato ai cantieri navali di Pisa e Livorno), a ridosso delle piste da sci, e conservatasi intatta grazie ai monaci di Camaldoli, per secoli proprietari della montagna.
Di qui passava anche la Via del sale, che portava dalle saline di Cervia a Firenze. La valle del Bidente è un angolo intatto di Romagna. Il centro principale è Santa Sofia, con i suoi palazzi in stile toscano e la Antica stamperia Olivetti, bottega artigianale della stampa a ruggine. Da visitare anche Galeata: la Chiesa Arcipretale con archi in cotto del V secolo e il museo, nell'antico Palazzo Comunale, con importanti pezzi archeologici. Più a valle c'è Pianetto, con il suo castello quasi millenario eretto su uno sperone roccioso dagli abati di Sant'Ellero. All'altezza di Cusercoli, la valle si allarga. Tra calanchi e campi coltivati, una strada bianca porta a Ca' Bionda, una fattoria con un grande caminetto dove si possono gustare i prodotti locali.
In collina, tra i filari d'uva Albana, si stagliano le torri di Bertinoro, dominata dalla rocca che ospitò l'imperatore Federico Barbarossa. Per gustare i vini romagnoli e le tipiche piadine e ciambelle, si va all'Enoteca Ca de Bà.

GUIDA PRATICA

COME ARRIVARE. Da Forlì, statale 310, lungo la valle del Bidente.
PISTE DA DISCESA. Dieci chilometri con tre skilift.
PISTE DA FONDO. Anello di 14 chilometri nella foresta di Campigna.
DOVE DORMIRE. Azienda agrituristica Ca' Bionda, Cusercoli (Forlì), tel. 0543-989101, pernottamento con prima colazione a 40 mila lire a persona, attività sportive incluse. Albergo Panorama, piazza Libertà 11, Bertinoro, 3 stelle, tel. 0543-445465, doppia a 110 mila lire.
DOVE MANGIARE. Ristorante dell'albergo Panorama, Bertinoro, sulle 40 mila lire, bevande escluse.
PER INFORMAZIONI. Ufficio informazioni Forlì, tel. 0543-712435.



D. Scagliola

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì **29** *febbraio 1996*

Il Bidente in video

Il primo video-catalogo di un' azienda agrituristica — realizzato in inglese e tedesco per i tour operator del Nord Europa — sarà proiettato stasera alla Cà Bionda di Fausto Faggioli a Cusercoli. Il video s'intitola «Appuntamenti in Val Bidente» ed è stato prodotto da Adriano Mazzi. Alla serata saranno presenti rappresentanti degli enti locali, del Parco e delle Comunità montane.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
29 febbraio 1996

Video turistico della Val Bidente

CUSERCOLI - Nell'ambito di un progetto di valorizzazione della valle del Bidente, Adriano Mazzi ha prodotto un video "appuntamenti in Val Bidente" che verrà presentato questa sera nell'azienda agrituristica Ca' Bionda di Fausto Faggioli.
Presentato alla Bit di Milano, tradotto in tedesco e inglese, sarà il primo video-catalogo di una azienda agrituristica offerto ai tour-operator del nord Europa.
Saranno presenti alla serata istituzioni e amministratori locali e della provincia, registi delle reti Rai, rappresentanti del parco nazionale delle foreste casentinesi, Monte Falterona e Campigna e delle comunità montane.
Il territorio collinare costituisce un patrimonio culturale, ambientale e turistico di grande portata e Ca' Bionda, già allacciata ad Internet, con questo video-catalogo in diverse lingue si propone sempre come azienda pilota sul grande mercato del turismo verde nord europeo.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
14 febbraio 1996

Cusercoli / *Progetto*

Scuola in fattoria Modello per l'Europa

CUSERCOLI - Dall'azienda agrituristica Ca' Bionda, modello per il settore in Europa, parte un progetto di "Scuola in fattoria" per futuri operatori del settore e per quanti intendono l'agriturismo come risorsa in grado di collegare il territorio e l'ambiente, l'agricoltura e l'ospitalità rurale. A questo fine oggi a Ca' Bionda, si terrà un incontro con studenti e imprenditori della regione per approfondire gli aspetti e le problematiche del turismo rurale, i legami con la riscoperta e la salvaguardia dei tesori ambientali, paesaggistici e naturalistici.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

2 *febbraio 1996*

● **Gastronomia.** All'azienda agrituristica Cà Bionda di Cusercoli stasera appuntamento con la gastronomia tradizionale per la rassegna «I mangiari di una volta: aromi e profumi che ci riportano ai sapori del passato».

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

ROMAGNA MATTINA

1 febbraio 1996

GASTRONOMIA

La Romagna «agricola» rappresentata a Bruxelles

All'incontro delle aziende agricole leader in Europa che si conclude oggi a Bruxelles, la Romagna è stata rappresentata da una impresa del Forlivese: la Cà Bionda di Fausto Faggioli. All'incontro "les plaisirs de la table" Faggioli ha proposto un progetto di gastronomia emiliano romagnola fatta di ricette e prodotti tipici del nostro territorio.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Qui
1 febbraio 1996



VOGLIA DI CAMPAGNA

SONO SEMPRE PIU' NUMEROSE LE AZIENDE AGRITURISTICHE OPERANTI IN PROVINCIA. QUANDO L'AMORE PER LA CIVILTÀ CONTADINA E LE SUE TRADIZIONI DIVENTANO UN BUSINESS.

Nato da pochi anni, ma divenuto ormai un vero e proprio fenomeno di massa: è l'agriturismo. In provincia di Ravenna sono una trentina le aziende agrituristiche operanti, metà delle quali si trovano nel faentino. Sarà per il gradimento dei turisti "di città", che mostrano di apprezzare una full immersion, sia pure temporanea, nei rilassanti ritmi della campagna, sarà per l'opportunità che l'agriturismo offre agli imprenditori agricoli di affiancare all'attività "tradizionale", una fonte di reddito complementare, fatto sta che il numero delle aziende in questi anni è cresciuto in maniera costante. E anche i turisti che hanno mostrato di apprezzare questo tipo di proposta: lo testimoniano i dati forniti dalla provincia. Nel 1994 sono stati registrati nelle aziende agrituristiche ravennati 1428 arrivi (1316 italiani e 112 stranieri) e 3372 presenze (3099 italiani e 273 stranieri). Nel 1995 gli arrivi sono stati1475 (1372 italiani e 103 stranieri) e 4625 le presenze (4237 italiani e 388 stranieri).

Naturalmente i dati si riferiscono esclusivamente ai pernottamenti per più di una notte, e non tengono conto dei turisti, a dire il vero la stragrande maggioranza, che scelgono l'agriturismo per la gastronomia e le passeggiate a cavallo o in mountain bike. *«Le prime aziende agrituristiche sono nate in provincia in seguito alla legge quadro nazionale del 1985, seguita nel 1987 da una nuova legge regionale* - spiega Fabrizio Rusticali, dell'ufficio provinciale agricoltura - *Dopo un boom iniziale di iscrizioni all'albo delle aziende agrituristiche (nel 1990 erano circa 80, su 24 aziende effettivamente operanti), una nuova legge nel 1994 ha cercato di rendere più selettivi i criteri per entrare a far parte dell'albo, stabilendo che chi intendeva rimanere iscritto pur non avendo un'azienda in attività doveva frequentare un corso di formazione professionale della durata di 150 ore. A tutt'oggi le iscrizioni sono 49».*

Per aprire un'attività agrituristica occorre essere imprenditori agricoli e disporre di un certo numero di ettari di terreno coltivato. Il volume dell'azienda agrituristica (il numero di pasti che può servire o gli eventuali posti letto) viene calcolato in base al numero delle giornate dedicate all'agricoltura. Si tratta di un'attività che può rivelarsi redditizia ma, secondo i dati della provincia, non certo per i famosi contributi regionali a fondo perduto per le aziende di questo tipo: *«Fino al 1993 sono stati stanziati per le attività operanti in provincia circa 60 milioni, ma sono stati effettivamente erogati appena 3 milioni. In base alla nuova legge, quella del 1994, gli stanziamenti sono aumentati fino a raggiungere la quota di 300 milioni, per una decina di aziende. Ma per vedere quanti ne verranno erogati occorrerà aspettare ancora qualche mese, dato che il termine per la domanda è appena scaduta. Prima di assegnare questi fondi, il servizio agricoltura dovrà controllare che i lavori siano stati effettivamente eseguiti e che tutte le procedure siano in regola. I contributi infatti devono essere utilizzati esclusivamente per restaurare fabbricati, costruire impianti sanitari e piazzole per campeggi o strutture per lo svago e il tempo libero». «Un'opportunità per aiutare le aziende agricole meno fiorenti a rimanere sul mercato e per cominciare a rivitalizzare dal punto di vista turistico le aree interne»*: Fausto Faggioli, vicepresidente dell'Associazione regionale agriturismo Emilia Romagna e titolare di un' azienda agrituristica, la Ca' Bionda di Cusercoli, studiata come modello dalla comunità europea, pone l'accento sulla valenza economica del fenomeno agriturismo. *«Purtroppo le aziende agrituristiche operanti con un programma completo, che prevede ospitalità e animazione, sono ancora poche* - continua Faggioli - *Si tende a puntare troppo sulla ristorazione, che offre un guadagno immediato, trascurando uno dei principali compiti dell'azienda agrituristica, cioè il recupero e la salvaguardia della civiltà contadina, perdendo così una importante occasione per qualificare sempre più l'offerta».*

Debora Olei

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
1 febbraio 1996

L'agriturismo verso l'Europa

CUSERCOLI - La Ca' Bionda di Cusercoli, riconosciuta nell'ambito europeo come azienda "leader" per i suoi prodotti tipici, rappresenta la Romagna all'incontro "Les plaisirs de la table" del Belgio.
L'incontro si concluderà questa sera nella sala conferenze e ricevimenti del Copa-Cogeca Maison Europeé de l'Agricolture a Bruxelles.
Il progetto che proporrà Fausto Faggioli sarà di gastronomia emiliano-romagnola fatta con ricette e materie prime originali e il marchio "Prodotti di fattoria", certificherà la genuinità e la tradizione degli ingredienti che comporranno la cucina. "Le produzioni alimentari tipiche di un territorio" sostiene Fausto Faggioli, presidente del circolo di Campagna Wigwam Ca' Bionda, "sono il miglior biglietto da visita che una Regione possa presentare per la promozione e lo sviluppo della propria economia".

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

cucina naturale
Gennaio 1996



A Ca' Bionda, a gennaio, si lavora il maiale e si cena col pane del forno.

Zappi (6)





'Rustida' con falò sull'Appennino

Profumi di carne arrostita sotto le stelle, chiacchiere e la fisarmonica che suona. E' quanto propone, questo mese, sulle montagne romagnole, l'agriturismo Ca' Bionda.

L'hanno definita "una vallata... in cerca d'autore", e lei, la Vallata del Bidente, un autore sembra proprio averlo trovato. E' Fausto Faggioli, un romagnolo di 45 anni che, dopo quindici anni di esperienza in campo commerciale, ha riscoperto le sue origini contadine e con un affiatato team, costituito dalla moglie Mila, dalle figlie e dai tanti amici, ha aperto un agriturismo riconosciuto azienda modello dalla stessa Comunità Europea. Quella del Bidente è una delle strette valli incuneate nell' Appennino forlivese che fu via di transito di mercanti, pastori, pellegrini e briganti. Lì passava la via del sale che collegava Cervia a Firenze e lì Fausto Faggioli acquistò nell'82 la sua azienda, una casa rurale adagiata in una conca tra le colline romagnole, che lui chiamò Ca' Bionda. Bionde qui sono le messi ed anche i colori dell'inverno, come pure le tonalità della casa costruita in pietra chiara e legno di quercia.

Poiché la scelta di Faggioli fu autentica passione e stile di vita, la sua azienda ha una naturale atmosfera d'epoca che non rinuncia tuttavia al suo cuore moderno.

L'atmosfera agreste del primo Novecento – esaltata dalle luci che filtrano dalle ampie verande, dal calore delle stufe d'epoca, dalla cucina che rielabora i sapori tradizionali ed esalta i cibi poveri, dai quadri di fiori pressati, dagli intensi profumi delle erbe officinali, così come dal cassettone colmo di biancheria – non significa tuttavia rifiuto del moderno e così, tra quei muri antichi, un computer con modem e fax permette di restare in contatto con una realtà che, ahimè, è davvero troppo tiranna.

Grandi feste insieme

Come nelle fattorie di una volta, alla Ca' Bionda l'operosità e la voglia di divertirsi sono di casa e, così, ogni mese è scandito da un calendario ricco di iniziative, dove tradizioni, ricette e curiosità restituiscono agli ospiti la voglia di stare insieme.

E' gennaio. I programmi della fattoria si scrivono a mano con l'esile scrittura tipica del pennino intinto nel calamaio, sulla carta spessa e bionda che una volta si usava per fare assorbire l'olio dei fritti.

Sono le mani di Nadia che



CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

cucina naturale
Gennaio 1996

restituiscono, a chi ha ormai dimenticato, i detti, i proverbi e gli antichi rimedi di cui, una volta, si parlava davanti al fuoco. E su questi fogli, che rimarranno forse fra i più bei ricordi del soggiorno, ecco che il primo mese dell'anno si presenta con una festa ormai in disuso, *la norcineria*. A dir la verità, questo termine, tipico delle terre umbre, qui non si usa e, con tutta la rudezza romagnola, il calendario ricorda che **dal 12 al 14 gennaio** ci sarà la festa del *Week-end con il porco*. Già il sabato si inizia la lavorazione della carne del maiale immolato. Nel cortile dell'azienda, che sporge come un balconcino naturale dal poggio e domina la valle, gli ultimi esperti di questo mestiere iniziano a sezionare le varie parti del suino per trasformarle nelle infinite possibilità di utilizzo: saranno ciccioli, prosciutti, cotechini, ma anche



salsicce e costolette da cuocere alla brace. Se al sabato si assiste alla lavorazione, la domenica ci si diverte. *Rustida* con falò sotto le stelle, piccoli *treb*, profumi di carne arrostita e chiacchiere, e la fisarmonica di Gigi Zagà invita tutti a ballare. In un angolo, si può parlare sottovoce di magia e superstizioni e, in un altro, si può curiosare fra i tanti prodotti alimentari e di cosmesi, tutti al naturale.

Creme, tisane, marmellate e miele traboccano dai vecchi cassettoni, così come le belle tovaglie di canapa stampate con i disegni tipicamente romagnoli del gallo, le spighe e la *caveja*.

Dalla cucina di Mila, arriva **pane ancor caldo di forno**, squacquerone, piadina, cotta così come i radicchi e la pancetta alla piastra. Una cucina contadina che non si smentisce, e che, a chiusura della serata, mesce **liquori ricavati da erbe officinali,** profumatissimi nocini e l'ormai dimenticato rosolio.

Marina Zappi

Azienda Agrituristica "Ca' Bionda", Via S. Giovanni 42 - 47010 Cusercoli (FO), tel. e fax 0543/989101.

- *ricettività: 6 stanze con riscaldamento per circa 16 persone.*
- *costo 80.000 pensione completa, oppure 30.000 per un pasto.*

L'azienda propone turismo equestre, mountain-bike, trekking e tiro con l'arco.

Nella Valle del Bidente si possono fare interessanti acquisti:



- *tessuti stampati, da Francesco Olivetti, telefono 0543/970199;*
- *composizioni artistiche di fiori pressati, da Franca Stagnani, a Galeata, tel. 0543/971416;*
- *vini, alla Fattoria Poderi Dal Nespoli, tel. 0543/989637.*

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì **31** *gennaio 1996*

La Ca' Bionda a Bruxelles

La Ca' Bionda di Cusercoli parteciperà oggi e domani in Belgio, in rappresentanza della Romagna, a un incontro sui «piaceri della tavola» tra aziende riconosciute leader nell'ambito agricolo. L'evento si terrà a Bruxelles al «Copa-Cogeca Maison europee de l'agricolture» e l'azienda forlivese di Fausto Faggioli presenterà ricette e cibi della nostra regione con il marchio «Prodotti di Fattoria».

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
26 gennaio 1996

Cusercoli

Torna il "trebbo" scomparso da anni

CUSERCOLI - Di soppiatto, quasi alla chetichella, ad una ad una le vecchie osterie romagnole sono sparite, senza chiasso e polemiche. Ma prima che svanisca l'ultimo "oste" e l'ultimo "avventore" in segno di affettuosa solidarietà con questi testimoni di tradizioni ormai perdute, al circolo di campagna Wigwam Ca' Bionda, questa sera, si riscopriranno la piacevoli usanza del "trebbo" in un appuntamento accompagnata da filastrocche, canti e appunti intorno alla "Romagna" che conta. Vicino al focolare non mancherà un vecchio oste per cantare e raccontare storie.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail.cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

21 gennaio 1996

GASTRONOMIA

E la Val Bidente «vola» a Praga

I prodotti della Val Bidente saranno ospiti a Praga, giovedì prossimo, all'apertura del primo «Klub Hostina Wigwam» della Repubblica Ceca promosso dal ristorante «Don Giovanni» nella centralissima *Città Vecchia*. La singolare trasferta rientra nel programma del consorzio nazionale «Prodotti di Fattoria», col contributo del ministero italiano delle Risorse Agricole e il riconoscimento della «World Wigwam Organization», specializzata in metodologie per progetti volti al miglioramento della qualità della vita (presente in 15 paesi, ha circa mezzo milione di iscritti). Dopo il primo *klub* ne apriranno altri in varie città ceche e tutti proporranno la nostra gastronomia con prodotti tipici. In questi ristoranti apparirà il marchio Wigwam e quello dei Prodotti di Fattoria, a certificare la genuinità dei cibi romagnoli e la loro tradizione. «Ciò — spiega Fausto Faggioli, presidente del circolo di Campagna Wigwam Ca' Bionda — favorirà la conoscenza della Romagna sia per la sua cucina e cultura, sia per la sua nuova ospitalità rurale».

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
21 gennaio 1996

Cusercoli / *I prodotti locali all'estero*

A Praga la cucina della Val Bidente

Un circuito internazionale

CUSERCOLI - I prodotti della Val Bidente saranno presenti a Praga il 25 gennaio prossimo, alla presentazione del primo "Klub Hostina Wigwam" della Repubblica Ceca promosso dal ristorante "Don Giovanni" nella centralissima Città Vecchia.
Entro breve seguiranno altri Klub a Praga, Brno, Zlin, Uherskè Hradistè, Znojmo ed altre città.
I Klub proporanno la gastronomia romagnola con aromi e profumi delle ricette della tradizione e con i prodotti tipici delle nostre fattorie.
Ogni ristorante sarà contraddistinto da una bella targa in cui appariranno il marchio Wigwam, che identifica tutte le aggregazioni e i gruppi impegnati nella realizzazione di un progetto-qualità, e il marchio "Prodotti di Fattoria" che certifica la genuinità e la tradizione degli ingredienti che comporranno la Cucina Romagnola.
Le attività e le manifestazioni organizzate in tutto il circuito, favoriranno la conoscenza della Romagna territorio di grandi tradizioni, cultura.
"Proporre una cucina è fare cultura - dice Fausto Faggioli presidente del circolo di Campagna Wigwam Ca' Bionda di Cusercoli - così l'azione-qualità dei Club Convivio di tutto il mondo consiste nel far conoscere le cucine locali e i prodotti tipici".

CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
13 gennaio 1996

Cusercoli / *Quaranta operatori europei alla Cà Bionda*

A scuola di cucina italiana

CUSERCOLI - Quaranta operatori della ristorazione e del turismo di Repubblica Ceca, Belgio e Olanda stanno visitando aziende agricole ed artigianali di produzione e trasformazione alimentare, aziende agrituristiche e Circoli di Campagna Wigwag per costruire nei loro paesi il Clubs Convivio con progetti di cucina italiana ma attuata rigorosamente con materie prime originali e certificate.
Alla vista seguirà il varo di settimane di promozione della cucina italiana in diverse località, un pranzo di di progetti di cucina italiana da parte dei Clubs Wigman già in attività e la promozione di nuovi clubs Wigman in Repubblica Ceca, Belgio e Francia.
L'accordo prelude a nuove iniziative per giungere presto ad estendere su tutto il circuito della distribuzione dei prodotti tipici delle fattorie italiane. Il viaggio in Italia dei 40 operatori farà pratica di cucina italiana, visiterà le fattorie romagnole e sarà ospite del Circolo di campagna Wigman Ca' Bionda di Cusercoli, azienda pilota della Comugala a Praga il 25 gennaio e l'inaugurazione della vetrina vetrina con locale di degustazione a Bruxelles il 31 gennaio.
Fausto Faggioli vice presidente nazionale del consorzio "Prodotti di Fattoria" presenta il programma che punta a far conoscere e promuovere i prodotti agroalimentari nazionali di qualità e tipici sui canali commerciali a grande motivazione culturale de di alta gamma a livello internazionale.
L'inedita iniziativa promozionale favorirà l'adozione nità Europea. La visita a Cusercoli si è svolta ieri sera. alla presenza dei massimi esponenti delle amministrazioni locali. . Le associazioni dei giovani agricoltori che fanno capo a Cia e Coldiretti erano presenti per un interscambio di esperienze con l'Europa. Sensibili alle problematiche del settore, queste giovani aziende ritengono l'iniziativa a livello europeo, terreno da sviluppare e sul quale confrontarsi in futuro, argomenti che gli agricoltori hanno sempre trascurato in passato.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

12 gennaio 1996

AGRITURISMO

Meeting internazionale alla Cà Bionda

Una quarantina di operatori del turismo e della ristorazione provenienti da Belgio, Olanda e Repubblica Ceca saranno ospiti stasera della Cà Bionda di Cusercoli, azienda pilota della Comunità europea, nell'ambito di una lunga visita di lavoro e interscambio ad aziende agricole e artigianali di trasformazione. All'appuntamento sovrintenderà Fausto Faggioli, patron della Cà Bionda nonché vicepresidente nazionale del Consorzio prodotti di fattoria. Interverranno tra gli altri numerosi amministratori locali e delle Comunità montane nonché i rappresentanti delle associazioni dei giovani agricoltori di Cia e Coldiretti.

CA' BASINO - CA'BIONDA - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
5 gennaio 1996

Cusercoli

Riscoperti i cibi e i sapori di una volta

CUSERCOLI - I sacchi con la farina, le madie per il pane, il focolare erano nelle cucine i protagonisti di una gastronomia legata al ritorno delle stagioni, alle festività religiose, ai raccolti ed agli orari di lavoro. I grandi fuochi accesi con le fascine, i paioli anneriti dal fumo, le dispense, i solai, le travi erano teatro di pasti parsimoniosi, di abilità nell'utilizzre il poco di cibi perduti. Possiamo così immaginare, dalle possibili combinazioni di questi ingredienti, quali fossero le ricette contadine, piatti entrati nella storia, tradizioni che oggi hanno il sapore di vecchie favole. Questo modo di mangiare è stato reputato il più sano e sarebbe da seguire anche oggi, perchè offre la possibilità di vivere meglio ed alla Ca' Bionda questa sera ci saranno i "mangiari" di una volta, con pancotto, baccalà fritto con olive e patate alla contadina.