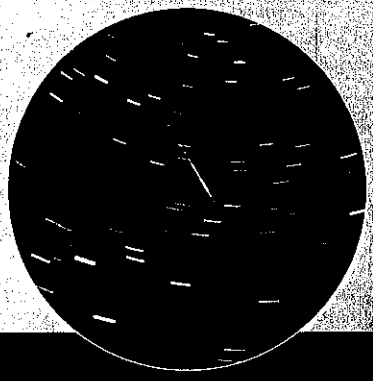
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

l'astronomia

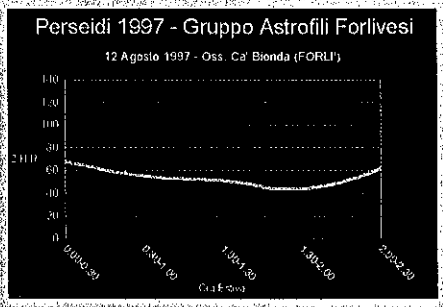
dicembre 1997

Perseidi 1997
alla Ca' Bionda

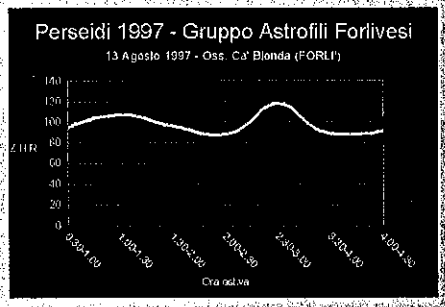
ANCHE QUEST'ANNO IL GRUPPO ASTROFILI FORLIVESI ha organizzato una campagna d'osservazione visuale e fotografica dello sciame meteorico delle Perseidi. Luogo d'osservazione l'Azienda Agrituristica Ca' Bionda di Cusercoli (FO) sul cui terreno sorge l'Osservatorio gestito da un agguerrito gruppo di astrofili.
Dopo alcuni anni di condizioni sfavorevoli, il 1997 si preannunciava come un'occasione da non perdere per documentare le "Lacrime di S. Lorenzo". E infatti il tempo è stato clemente; le serate del 10, 11 e 12 agosto hanno offerto un cielo ottimale che ha regalato splendide visioni della Via Lattea oltre che delle meteore.
La metodica di registrazione delle Perseidi era oramai ben collaudata: tre osservatori, posti su comode poltrone a sdraio a 120 gradi l'uno dall'altro, segnalavano a voce le meteore osservate, le quali venivano archiviate da una quarta persona su computer, a mezzo di un apposito *software*.
Nella stessa direzione dei tre osservatori visuali erano orientate tre fotocamere dotate di obiettivo *fish-eye* 16 mm (f/2,8), disposte su montature equatoriali motorizzate: in seguito è stato quindi possibile ritrovare facilmente le meteore osservate (solo quelle più brillanti della magnitudine 0) sulle immagini riprese. Una quarta fotocamera dotata dello stesso obiettivo era orientata verso lo zenit, mentre due ulteriori macchine fotografiche con obiettivi diversi (28 e 50 mm) erano puntate in altre direzioni.



Perseide ripresa nella notte tra l'11 e il 12 agosto dagli Astrofili Forlivesi con un obiettivo da 50 mm a f/1,8 su pellicola Kodak Panther 1600, sviluppata a 800 ISO.



I due grafici riassumono i risultati delle osservazioni del Gruppo Astrofili Forlivesi, mostrando il numero di meteore più brillanti della magnitudine 0 registrate la mattina del 12 agosto (dalle 0h alle 2h 30m di ora estiva) e la mattina del 13 (dalle 0h alle 4h 30m, sempre di ora estiva).



La pellicola utilizzata in tutti i casi è stata la Kodak Panther 1600 (sviluppata a 800 ISO) e ogni posa si è protratta per 10 minuti. La magnitudine limite visuale in entrambe le serate raggiungeva la 6,2 allo zenit.
Nelle pose fotografiche con i *fish-eye* sono state registrate meteore più brillanti della magnitudine 0, ma solo quelle più brillanti della –1 hanno prodotto tracce degne di nota. In totale sono state osservate 117 meteore il 12 agosto (dalle 0h 00m alle 2h 30m ora estiva) e 315 meteore il 13 agosto (dalle 0h 00m alle 4h 30m ora estiva).
Dai dati memorizzati è stato possibile calcolare il tasso orario zenitale (ZHR) per le due sedute osservative. La seconda serata è stata più ricca della prima, con un picco di 120 meteore/ora tra le 2h 30m e le 3h 00m dello stesso giorno.
Al di là dei dati numerici, rimane il ricordo di due serate divertenti passate in compagnia di amici; moltiplicare le occasioni di incontro come questa è il segreto per rivitalizzare le associazioni astrofile e renderle più unite.

Gruppo Astrofili Forlivesi "J. Hevelius"

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 17 dicembre 1997

Cronache dalle nostre regioni

PER LE VACANZE DI NATALE E CAPODANNO C'E' CHI PREFERISCE L'AGRITURISMO

Vado a festeggiare in campagna

Via dalla folla e dai prezzi pazzi. Ecco un'idea per chi ama la quiete e le belle tavolate di una volta

Servizio di
Barbara Beghelli

Altro che tortellini, lesso e panettone con le uvette. Quest'anno, per Natale va di moda regalarsi una vacanza in agriturismo. Soprattutto se il livello di guardia è al limite, nel senso che non se ne può più del solito tran tran, ecco che la mente corre verso l'idea di assoluto distacco da città, rumori e inquinamento per andare in direzione del turismo verde.
La poca voglia di fare esagerati e dispendiosi spostamenti (spesso anche incredibilmente faticosi) aggiunge carne al fuoco della vacanza «rustica», della quale oramai tutti conoscono senso e vantaggi. Primo, essere lontani da quotidianità e folla quindi, automaticamente, trovarsi agli antipodi della vacanza poco intelligente, quella di massa. E con questo è spiegato anche perché molti, almeno a giudicare dalle prenotazioni, passeranno i giorni a cavallo il '97 e il '98 in un vicino, confortevole, delizioso agriturismo. Viva le vacanze alternative dunque, quelle che, poetica del territorio a parte, in Emilia Romagna significano preziosi cantucci da prendere in considerazione, e di cui qui diamo un fugace assaggio.
Cominciamo con le Fattorie Faggioli, ovvero Cà Bionda, via San Giovanni 42, Cusercoli, Forlì (telefono 0543/989101; email: cabionda@fattoriefaggioli.it), al cui indirizzo fanno capo anche Cò Basino (sullantico sentiero bidentino) e Cà Mandorli (parco nazionale delle foreste casentinesi). Situata nella val Bidente, Appennino tosco romagnolo, la Cà Bionda è stata recentemente definita dagli organismi dell'Unione Europea «fattoria modello» per qualità, molteplicità e completezza della gamma di proposte al cliente. Qui, i cittadini bisognosi di svago e riposo possono scegliere tra tiro con l'arco, trekking su antichi percorsi come la via del Sale, nuoto, parapendio, un osservatorio per le stelle, sane abbuffate, eccetera eccetera. L'azienda, che si estende per circa 60 ettari, è caratterizzata da colture naturali, allevamento di ovini, equini e animali di bassa corte.
L'edificio residenziale, un'antica costruzione rurale in pietra e legno di quercia, è arredato con mobili d'epoca del primo '900. Ampie e luminose verande, salette riscaldate con stufe d'epoca e un grande camino rendono gli interni particolarmente suggestivi. Altra chicca: lo staff delle fattorie Faggioli (bisogna parlare di equipe in quanto, tra una mansione e l'altra, si contano una decina di dipendenti) prepara sì cene contadine, ma anche piatti tipici della cucina povera d'inizio secolo, particolare culinario da tenere in debita considerazione. Trascorrere un week end natalizio in fattoria, compresa la cena (dunque mezza pensione) costa 70.000 mila lire a persona, 80.000 mila se si decide per la pensione completa, mentre i bimbi di età inferiore agli 8 anni godono di uno sconto del 40%. Una settimana intera viene insomma a costare agli adulti circa mezzo milione. Sia la mezza pensione sia la pensione completa prevedono l'utilizzo gratuito delle attrezzature sportive; passeggiare a cavallo con accompagnatore, costa invece 20.000 mila lire l'ora.



Passeggiate a cavallo, a piedi o in mountain bike, tiro con l'arco, ma soprattutto piacevoli tavolate intorno al camino con cibi genuini. L'agriturismo anche nelle nostre regioni sta conoscendo un notevole sviluppo.

Differente discorso vale per Cà Basino che affitta solo appartamenti con cucina: qui i prezzi vanno dalle 550.000 mila lire (appartamento piccolo arredato in stile rustico primi del secolo) a 1.100.000 a settimana per 6/8 posti suddivisi in due camere da letto.
Sempre in terra di Romagna, più spostati verso Ravenna, per l'esattezza a Casola Valsenio, troviamo un altro eccellente chateaux relais, l'azienda agrituristica Poggiolo Martin Fabbri (tra Riolo Terme e Brisighella, via Sintria 9, telefono 0546 - 29941, chiuso da metà gennaio a metà marzo). Centocinquanta ettari, un complesso di antichi fabbricati in sasso a vista (nel rispetto della tradizione del XV secolo), dieci camere già tutte prenotate per l'ultimo dell'anno che la proprietà affitta. I prezzi: solo pernottamento 45.000 mila lire, mezza pensione (minimo tre giorni) 67.000 mila lire contro le 60.000 dei bambini di età inferiore ai 6 anni (40% di sconto, mentre dai 7 ai 10 lo sconto è del 30%). Il programma vacanza di una settimana viene a costare 368.000 mila lire ai bambini e 460.000 agli adulti, gastronomia rustica compresa.
Altra notizia utile: nel periodo che va dalla vigilia di Natale al 2 gennaio, sono sospese le riduzioni per letti aggiunti oltre il secondo (seimila lire al giorno) e quelle relative al programma vacanza.
Il ventaglio di proposte rurali termina con Palazzo Marcosanti, fortezza malatestiana di Poggio Berni, vicino Rimini (telefono 0541/629522), la cui nota più curiosa è che di tutto lo spazio disponibile riserva agli ospiti solo due camere, il che fa un certo effetto. A parte questo originale particolare la proprietà, i coniugi Valloni, fanno sapere che possono ricevere a cena anche cinquanta persone a serata, ma solo dietro prenotazioni (il menù è adattissimo per chi predilige la cucina vegetariana).
A proposito, quanto costa risiedere al castello? Centonovantamila lire al giorno, che si scelga la matrimoniale oppure la doppia; quarantamila la cena.

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

Martedì **16** *dicembre 1997*

CUSERCOLI

La Romagna? Piace ai cinesi

Sorprese positive sono arrivate dalla partecipazione alla mostra-evento «Italia in Cina» del Consorzio Nazionale «Prodotti Tipici di Fattoria». Un filo diretto fra Romagna e Cina? Le premesse ci sono e sono partite da Cusercoli. Di certo c'è la richiesta, accanto ai prodotti tradizionali della più classica dieta italiana, anche di apporti di servizi e tecnologie. «L'interesse dei cinesi per la Romagna c'è — dice Fausto Faggioli, che ha portato in mostra i prodotti del marchio Fattoria — ed è focalizzato anche sulla tecnologia ed ancor più sulla cultura; fattori che insieme ci consentono di risultare competitivi e inimitabili». Interesse per la pasta fatta in casa (le tagliatelle), ma anche per richieste. Come quella che arriva da Hefei, per la gestione di un impianto che alleva ben 30 mila capi di suini.

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 **13** *dicembre 1997*

E' INIZIATO NEL CENTRO MATHEMA UN APPOSITO CORSO DI FORMAZIONE DEDICATO A 20 MANAGER, TRA I QUALI CINQUE DONNE

L'imprenditore dei campi ora punta sull'agriturismo

E' iniziato in questi giorni presso il Centro Mathema di Ferrara un corso di formazione per imprenditori agricoli interessati all'esercizio dell'agriturismo. Gli obiettivi del corso sono quelli di fornire all'imprenditore agricolo, ai suoi famigliari e ai propri dipendenti un'adeguata preparazione per questa nuova scelta imprenditoriale, ma anche di vita, che diversifica e integra l'attività aziendale agricola. Al corso, che terminerà in febbraio, per un totale di 150 ore, partecipano 20 imprenditori agricoli tra cui cinque donne. Le lezioni teoriche saranno tenute da funzionari, esperti e tecnici del settore, inoltre sono previste visite guidate presso aziende agroturistiche del territorio. Tra i primi relatori è intervenuto Fausto Faggioli, vice presidente Agroturismo Emilia - Romagna nonché titolare della rinomata «Ca Bionda», un'azienda agroturistica dell'appennino tosco - romagnolo, che conduce dall'82 dopo avere abbandonato una decennale attività come direttore commerciale in una industria di livello europeo. Mettendo a frutto la sua esperienza manageriale, Faggioli ha deciso di investire in una nuova attività nei suoi luoghi natii in una zona molto bella e suggestiva, ma ormai abbandonata. Proprio in quella zona la sua ferrea convinzione volta al recupero e alla valorizzazione delle attività e dei prodotti agricoli tipici legati alla tradizione e alla cultura popolare, hanno reso possibile il nascere e il consolidarsi di alcune aziende che hanno attivato nuovi posti lavoro basati sulla ospitalità rurale e sui prodotti tipici di qualità ottenuti con lavorazioni artigianali. Le 300.000 aziende agroturistiche della Francia, contro le 7.800 italiane che non riescono a soddisfare l'1% della richiesta, fanno capire quanto sia ancora arretrata la cultura imprenditoriale agroturistica qui da noi per un segmento qualitativamente alto del mercato in un settore ancora tutto da sfruttare. Il mercato dell'agriturismo infatti non è quello del turista «locale» perché è alimentato da pacchetti rivolti ai flussi delle grandi città e all'estero, ma se l'Italia non sarà in grado di attrezzarsi per tempo c'è da credere che le opportunità legate alla richiesta svaniranno e andranno per forza altrove. Faggioli ha messo in guardia: «Non è il più grande che mangia il piccolo, ma è il più veloce che mangia il lento...».

[l. p.]

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
NOVEMBRE 1997

IL CENTERBE

Se il liquore Centerbe non fa più parte delle vostre tradizioni familiari, nessuna paura: lo producono, così come si farebbe in casa, le Fattorie Faggioli, miscelando insieme erbe purissime. Ma in mostra a Convivio c'erano anche la grappa e le melanzane sott'olio... **Fattorie Faggioli,** Cusercoli (FO), tel. 0543/989101.



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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
venerdì 28 novembre 1997

Cusercoli

Ca' Bionda seminario su sviluppo rurale

CUSERCOLI - Oggi e domani alla fattoria Ca' Bionda si terrà un seminario sul tema "Agriturismo e sviluppo rurale". L'incontro si propone come momento di preparazione per i futuri operatori del settore e per tutti coloro che considerano l'agriturismo come risorsa in grado di curare lo sviluppo dell'ambiente e valorizzare i prodotti tipici. Al seminario, oltre agli operatori del settore provenienti da Piemonte, Basilicata, Sardegna, Molise e Emilia-Romagna, sarà presente anche Claudio Ravaglia, responsabile del Carrefour di informazione e animazione rurale dell'Unione Europea.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Venerdì **28** *novembre 1997*

CUSERCOLI

L'agriturismo piace all'Europa

Oggi e domani alla Fattoria Cà 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 il territorio, lo sviluppo dell'ambiente e i prodotti tipici. Gli operatori provengono da Piemonte, Emilia Romagna, Molise, Basilicata. Dalla Sardegna la «Società per l'Imprenditorialità Giovanile» sarà presente con i futuri imprenditori partecipanti allo «Slot Sardegna» organizzato da Europroject Consulting. Ai lavori del Seminario interverrà Claudio Ravaglia, responsabile del Carrefour di Informazione e Animazione Rurale della Unione Europea. «In campagna si possono fare attività integrative all'agricoltura — sostiene Fausto Faggioli, titolare di Cà Bionda — quelle delle nuove Fattorie, dei nuovi imprenditori capaci di fare reddito e di creare nuovi posti di lavoro. Agriturismo vuol dire sviluppo e rivitalizzazione del territorio rurale, che va vissuto potenziandone le peculiarità. Un modo intelligente per diversificare l'attività agricola già esistente, ma anche per entrare nel mondo del turismo. Noi abbiamo creduto in tutto questo, sostenuti da una grande passione che abbiamo messo nel nostro lavoro, per questo le nostre Fattorie non hanno ancora conosciuto soste nella crescita».

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
mercoledì 19 novembre 1997

Le "delizie" locali esposte alla mostra di Pechino

Dal Bidente alla Cina

FORLI' - Accanto ai big dell'industria alimentare, anche i prodotti tipici di nicchia saranno presenti alla mostra "Italia in Cina" che si terrà a Pechino tra il 25 novembre e il 2 dicembre.
Il Consorzio nazionale prodotti tipici di fattoria, promosso dalla Cia (Confederazione italiana agricoltori) è l'esperienza più avanzata e rappresentativa, se non la sola, operante in Italia.
Accanto al vino, all'olio, al formaggio ed ai salumi che sono quanto di meglio la gastronomia italiana può offrire, le Fattorie Faggioli presenteranno delicati liquori di erbe, frutto di una accurata ricerca tesa a recuperare i sapori dell'antica tradizione rurale di Romagna.


I prodotti della Val Bidente in mostra a Pechino

Fausto Faggioli, vicepresidente del Consorzio sottolinea: "Con il marchio 'Prodotti Tipici' si certifica, si valorizza e si promuove la produzione espressa direttamente dall'azienda agricola, elaborando strategie di marketing e distributive che puntano al dialogo e alla collaborazione con il consumatore. Essere presenti a questa manifestazione è molto importante perché vuol dire avere l'opportunità di contattare vasti mercati. L'agricoltore deve diventare il protagonista del mercato, diversamente è destinato a chiudere".
"La Cina - conclude Faggioli - ha grandi potenzialità e i nostri prodotti non temono concorrenza sul segmento dell'alta qualità, perché portano con loro anche la cultura da cui hanno origine, sono assolutamente unici e perciò preziosi. Il prodotto tipico, con il suo forte contenuto di tradizioni, è una carta vincente per valorizzare l'intera Romagna".

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

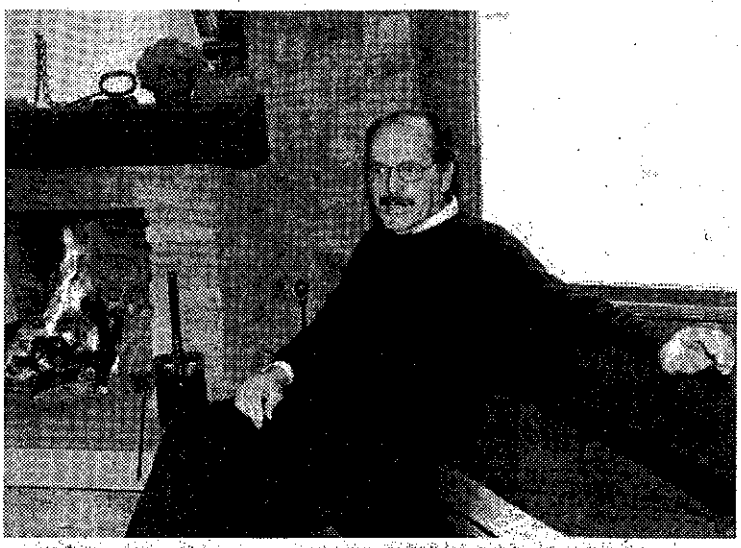
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì **19** *novembre 1997*

Cusercoli Le Fattorie Faggioli portano in Cina i prodotti tipici della Romagna

Da Cusercoli alla Cina il passo può essere breve. La Romagna sbarca a Pechino, grazie alle Fattorie Faggioli. Accanto ai big dell'industria alimentare, anche i prodotti tipici di settore saranno presenti alla esposizione «Italia in Cina» che si terrà a Pechino tra il 25 novembre e il 2 dicembre. Il Consorzio Nazionale Prodotti Tipici di Fattoria, promosso dalla Confederazione Italiana Agricoltori è l'esperienza più avanzata e rappresentativa, se non la sola, operante in Italia. Accanto al vino, all'olio, al formaggio ed ai salumi che sono quanto di meglio la gastronomia italiana può offrire, le Fattorie Faggioli presenteranno delicati liquori di erbe, frutto di una accurata ricerca tesa a recuperare i sapori dell'antica tradizione rurale di Romagna. «Con il marchio Prodotti Tipici si certifica, si valorizza e si promuove la produzione espressa direttamente dall'azienda agricola — sottolinea Fausto Faggioli, vicepresidente del Consorzio — elaborando strategie di marketing e distributive che puntano al dialogo e alla collaborazione con il consumatore. Essere presenti a questa manifestazione è importante perché vuol dire avere l'opportunità di contattare vasti mercati. L'agricoltore deve diventare il protagonista del mercato, diversamente è destinato a chiudere. La Cina ha sicuramente grandi potenzialità e i nostri prodotti non temono concorrenza sul segmento dell'alta qualità, perché portano con loro anche la cultura da cui hanno origine; sono assolutamente unici perciò preziosi. Il prodotto tipico, con il suo forte contenuto di tradizioni, è una carta vincente per valorizzare l'intera Romagna, un territorio sul quale si muovono altre realtà produttive come artigianato, commercio ed è quindi il miglior biglietto da visita che possiamo presentare per la promozione e lo sviluppo della nostra economia. In queste iniziative ci auguriamo la collaborazione degli Enti pubblici, degli Amministratori locali e degli Enti di Promozione Turistica, perché il Territorio rurale non è una "debolezza", come molti sostengono, ma una forza di grandi risorse e potenzialità».



Fausto Faggioli (Foto Giorgio Sabatini)

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 2 novembre 1997

Cusercoli / *Novanta donne disoccupate a lezione*

Corso per future imprenditrici

Un progetto sorto con l'aiuto dell'Ue

CUSEROLI - Domani le novanta partecipanti, provenienti da Forlì e Ferrara, al corso di formazione finalizzato alll'acquisizione della professionalità di un circuito Bed & Breakfast sranno ospiti delle Fattorie Faggioli in Val Bidente. L'iniziativa organizzata dagli enti di formazione Ial delle regioni Emilia - Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli e Toscana in collaborazione con Efeso Liguria è riservata solo a donne disoccupate decise a intraprendere un'attività nel settore del turismo.



Le partecipanti al corso organizzato dallo Ial

Il progetto prende il nome di Wish (Women in self employment creation for hospitality), rientra nei programmi della Comunità Europea ed è finalizzato alla creazione di una catena ricettiva per lo sviluppo dell'economia e della salvaguardia dell'ambiente e che promuova nuovi posti di lavoro nelle aree collinari e montane per le donne.

Le corsiste in questa giornata frequenteranno le lezioni di esperti e imprenditori del settore, fra i quali Fausto Faggioli, titolare della Ca'Bionda, che parlerà di "Creazione d'impresa. Marketing e tecniche di comunicazione". Il tutto per apprendere dall'esperienza di chi già da anni lavora nel campo della ristorazione le problematiche che possono sorgere nel lavoro di tutti i giorni e come dare vita ad un'attività redditizia sotto tutti gli aspetti.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Domenica **2** *novembre 1997*

Cusercoli Alla Cà Bionda corso per donne manager



Bed & breakfast in Romagna. Un sogno? No, e infatti domani la Cà Bionda di Cusercoli ospiterà 90 partecipanti al corso di formazione rivolto a sole donne per la costituzione di un circuito collocato lungo la via dei Romei e basato proprio sulla formula che tanto successo ha sempre riscosso nel mondo anglosassone. Il progetto è finalizzato alla creazione di una catena ricettiva per lo sviluppo economico e promuove la creazione di posti di lavoro femminili. «Il business dei prossimi vent'anni — spiega Fausto Faggioli, titolare di Cà Bionda — saranno le attività legate al tempo libero e alla vita all'aria aperta. Valli come le nostre, con grandi tradizioni di ospitalità, sono una garanzia e queste peculiarità ci mettono in grado di organizzare circuiti turistici di interese nazionale ed europeo». Le donne interessate possono contattare il coordinatore, Roy Berardi (tel.: 36.163).

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 **1** *novembre 1997*

Halloween Zucche alla Ca' Bionda

Alla fattoria agrituristica Ca'Bionda di Cusercoli stasera si festeggia Halloween. Un Capodanno che ricorda le anticher polazioni celtiche della nostra zona. Menù a base di zucche e zucche scolpite. Per informazioni, tel.: 989101.

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

Corriere

sabato 25 ottobre 1997

Agriturismo a confronto

SALA - Nell'azienda agrituristica Due Ponti di Sala di Cesenatico i partecipanti al corso per "operatore agrituristico" incontrano oggi Fausto Faggioli, vice presidente di agriturismo Emilia-Romagna e titolare dell'azienda Ca' Bionda, e Alberto Bassi di Agriform.

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 **25** *ottobre 1997*

CESENATICO

Agriturismo, operatori a confronto

Oggi nell'azienda agrituristica Due Ponti di Floriano Canducci a Sala di Cesenatico, si terrà un incontro tra i partecipanti al corso di 'operatore agrituristico' che si sta svolgendo presso il centro di formazione Mathema di Ferrara. Parteciperanno anche Fausto Faggioli, vice presidente di 'Agriturismo' Emilia Romagna e Alberto Bassi in rappresentanza di Agriform di Forlì. L'incontro è stato programmato per far conoscere e dialogare fra loro, sia gli operatori che già sono in attività che quelli che si stanno preparando ad esercitare questo lavoro di accoglienza turistica attraverso il corso coordinato da Liviana Cova.

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 18 ottobre 1997

Festa rurale a Ca' Bionda

Stasera a Ca' Bionda, una delle fattorie Faggioli di Cusercoli, si svolgerà una festa con la musica di Andrea Benzoni e Didi Maglioni. Secondo Fausto Faggioli «uno dei ruoli fondamentali di una fattoria agrituristica è quella di conservare il patrimonio culturale del nostro territorio, offrendo agli ospiti le coordinate di lettura per 'vivere' la festa con usanze e racconti».

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 **15** *ottobre 1997*

CUSERCOLI

Alla Ca' Bionda da Potenza

Le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospitano in questi giorni un gruppo di agrotecnici allievi del Corso di formazione professionale per «Consulenti di imprese agricole», a cura dell'ente Basefor di Potenza, accompagnati da Olga Miserendino. Il corso, che ha sede in Rionero in Vulture, intende inserire nel territorio lucano professionisti in grado di promuovere azioni innovative nel comparto agricolo e agroalimentare. In particolare si è consolidato un rapporto di interscambio con la Fattoria agrituristica Ca' Bionda, esperienza pilota in Europa, per promuovere momenti di confronto con realtà che offrano l'opportunità ai corsisti di conoscere tecniche di produzione e commercializzazione di prodotti tipici in una logica di sviluppo sostenibile. Sviluppo e Ambiente sono i due elementi centrali per la promozione di un territorio, e lo stage presso le Fattorie Faggioli offre un contributo notevole ad un disegno finalizzato a riorganizzare l'economia del Mezzogiorno in modo alternativo ed ecocompatibile.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 15 ottobre 1997

Cusercoli / Stage per prodotti tipici

FORLI' - Le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospiteranno in questa settimana un gruppo di agrotecnici, allievi del corso di formazione professionale per consulenti di imprese agricole a cura dell'ente Basefor di Potenza, accompagnata dalla docente Olga Miserendino.
Il corso, che ha sede in Rionero in Vulture di Potenza, intende inserire nel territorio lucano professionisti in grado di promuovere ed operare azioni innovative nel comparto agricolo e alimentare. In particolare si è consolidato un rapporto di interscambio con la fattoria agrituristica Ca' Bionda di Cusercoli di Fausto Faggioli perchè esperienza pilota in Europa, per promuovere momenti di confronto con realtà che offrano l'opportunità ai corsisti di conoscere tecniche di produzione e commercializzazione di prodotti tipici in una logica di sviluppo sostenibile. Sviluppo e ambiente, infatti, sono i due elementi centrali per la promozione di un territorio e lo stage offre un contributo notevole ad un disegno finalizzato a riorganizzare l'economia del Mezzogiorno in modo alternativo ed ecocompatibile.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

cucina naturale
Settembre 1997

Il pane in casa

Fare il pane in casa non è facile come sembra: occorrono tanta pratica e soprattutto la conoscenza di alcuni piccoli trucchi, elementari ma indispensabili. L'Azienda Agricola Ca' Bionda di Cusercoli (FO) organizza, **ogni primo venerdì del mese**, un corso intensivo sul tema "il pane, un'arte antica" durante il quale sono insegnate le tecniche di lavorazione e cottura. Il costo è di L. 250.000 compreso il soggiorno. Per informazioni, tel. 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

TRA Mare & Monti

Settembre 1997

IN AGRITURISMO

CUSERCOLI

Ca' Bionda - Antica fattoria rurale a tre chilometri da Cusercoli. Attrezzata sala ristorante e camere al piano superiore arredate con mobili d'epoca. Piscina e maneggio con possibilità di passeggiate a cavallo anche di più giorni. vendita 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

il Resto del Carlino

Venerdì **12** *settembre 1997*

CUSERCOLI

A Ca' Bionda si rievoca l'epoca del 'Bosco e dello schioppo'

Alla fattoria Ca' Bionda di Cusercoli si tiene stasera (ore 20.30) un incontro conviviale per presentare il libro «Il bosco e lo schioppo» a cura dello scrittore Natale Graziani e del ricercatore Gian Luca Corradi. Il volume è frutto della collaborazione fra l'Ente Parco Nazionale e l'Accademia degli Incamminati di Modigliana e racconta le vicende della montagna, seguendo le orme di tutti quelli che per secoli hanno valicato i passi appenninici e battuto i sentieri della foresta. Presenti gli autori, sarà dalla loro voce che i personaggi del libro prenderanno vita e ci porteranno indietro nel tempo. Una serata di tradizioni da ritrovare nelle ricette di una cucina tipica, raccolte da Oscar Bandini, che ci parlerà di una gastronomia legata al ritmo delle stagioni, alle festività religiose, ai raccolti e agli orari di lavoro. Piatti entrati nella storia che oggi hanno il sapore di vecchie favole. E, sempre a tavola, per prendere ancora più confidenza con quel mondo a volte ostile nelle sue forme di impenetrabilità, Luciano Foglietta ci coinvolgerà in un racconto di costumi e tradizioni. «Un libro — dice Fausto Faggioli, di Ca' Bionda — che è anche un modo per trascorrere una serata fra amici, per rivivere l'atmosfera intrigante e generosa delle vecchie osterie, luogo da sempre ideale per parlare di contrabbando e di cacciatori di frodo. Gian Luca Corradi, ha raccolto per noi le vicende del bosco, della montagna e della caccia nei suoi diversi aspetti». Sarà presente Alfredo Franco regista della trasmissione televisiva condotta da Licia Colò "Geo & Geo" per fermare nel tempo con una pellicola, consuetudini e tradizioni.

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 11 settembre 1997

Cusercoli / *Graziani ritorna col suo libro*

CUSERCOLI - Torna in quel di Cusercoli Natale Graziani. L'illustre cusercolese, studioso e storico, sarà domani sera a Ca' Bionda per presentare il libro "Il bosco e lo scoppio" scritto con il ricercatore Gian Luca Corradi. Il volume frutto della collaborazione fra l'ente parco e l'Accademia degli Incamminati di Modigliana, racconta le vicende del bosco e della montagna, seguendo le orme di tutti quelli che per secoli hanno valicato i passi appenninici e battuto i sentieri della foresta.
Una serata a tema per rivivere le vicende della Val Bidente, terra di confine fra Romagna e Toscana. Sarà dalla voce degli autori che i personaggi del libro prenderanno vita e ci porteranno a quando il tempo scorreva lento fra il giorno e la notte. Una serata di tradizioni da ritrovare anche a tavola nelle ricette di una cucina tipica, raccolte da Oscar Bandini, consigliere del Parco.

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 DELLA SERA

MARTEDÌ 9 SETTEMBRE 1997

La vendemmia si annuncia ottima ed è già iniziata con le uve da spumante

Weekend di fine estate tra vigneti d'autore

Gli indirizzi **dove partecipare** alla raccolta e le **cantine** da visitare. Itinerari per **riscoprire** luoghi e tradizioni contadine

STELLE E LUNA

Una piacevole, rilassante e gustosa esperienza in Romagna lungo i filari del Sangiovese a **Cusercoli** (Forlì) nelle fattorie di Fausto Faggioli (0543/98.91.01). Il nucleo principale è CàBionda, ma è a CàBasino che gli ospiti sono portati per la vendemmia durante la prima quindicina di ottobre. Nelle notti stellate si guarda il cielo dall'osservatorio astronomico su una piattaforma girevole. Durante il plenilunio, invece, Massimo Monti, istruttore di equitazione, organizza cavalcate lungo i sentieri percorsi un tempo dai contrabbandieri del sale e del tabacco. Il prossimo weekend (13-14) è adatto per il plenilunio di settembre, mentre in ottobre si possono sfruttare sia il fine settimana 11-12 che il 17-18. La gita a cavallo costa 60.000 lire ed è l'unica che esuli dalla quota tutto compreso di 90.000 lire a testa.

CARLO FEOLA

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 **7** *settembre 1997*

Escursione in bici da Cusercoli

Escursione e gara competitiva di mountain bike, oggi, con partenza dalla fattoria agrituristica Cà Bionda di Cusercoli (☎ 0543-989101).

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
domenica 7 settembre 1997

Cusercoli / *In gara 200 appassionati di mountain bike*

Rampichini sui crinali

Un'escursione lungo l'antica via del sale

CUSERCOLI - Oltre 200 bikers prendono d'assalto l'Appennino. Il gruppo sportivo Ca' Biònda, infatti, organizza una escursione e gara competitiva di mountain bike, con partenza dalla Fattoria agrituristica Ca' Bionda di Cusercoli. La gara di 22 chilometri vedrà la partecipazione di oltre 200 concorrenti, provenienti da tutte le parti d'Italia.
Il tracciato, quest'anno particolarmente suggestivo, si snoderà sul percorso dell'antica via del Sale, che da Cervia porta a Firenze arrampicandosi sui crinali boscosi dell'Appennino Tosco-Romagnolo. Recuperato grazie all'intervento del Gruppo alpini di Forlì, il sentiero è ideale per le escursioni in mountain bike, con punti tappa di notevole interesse naturalistico e culturale come ad esempio il vecchio mulino di Mastalsò, che è testimone della storia di questa valle da ben settecento anni.
Un appuntamento importante per gli appassionati che nella Val Bidente possono trovare le condizioni ideali per itinerari di cicloturismo e mountain bike, avvalendosi di punti di riferimento come la Fattoria Ca' Bionda che mette a loro disposizione: ristoro, alloggio ed assistenza tecnica. "A Cà Bionda - dice Fausto Faggioli, titolare della Fattoria - abbiamo aperto una vera e propria scuola per gli appassionati di mountain bike, e per tutti quelli che vorranno diventarlo. Si impara a conoscere tecnicamente il mezzo e si prosegue con le singole operazioni che ci potranno permettere di affrontare terreni di differenti tipologie con le giuste tecniche, nulla lasciando all'improvvisazione. Questo è quello che abbiamo messo in pratica nella nostra Fattoria, dando vita ad una squadra che negli ultimi anni ha raggiunto grandi risultati in campo nazionale e mondiale".



200 Mountain bike a Cusercoli
Nella foto una passata edizione

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

Panorama

21/8/97

TREND TUTTE LE ATTRAZIONI OFFERTE DALLE FATTORIE DI CAMPAGNA

Qui si fa agrispettacolo

La pace dei campi non basta più. Il bucolico si acchiappa con bagni di fieno, caccia alla volpe e apparizioni di fantasmi.

di DAVIDE BURCHIELLARO

Creme, infusi e tecnologia, nell'azienda romagnola Cà Bionda: oltre ai corsi di micologia, l'azienda fa stage di astronomia e mette a disposizione terminali con Internet, per svaghi virtuali in giornate di pioggia. E poi parapendio, percorsi di caccia con l'arco, animazioni, vacanze studio e corsi di aquiloni artistici.



CÀ BIONDA, via San Giovanni, Cusercoli (Forlì). Tel. 0543-989101.

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

Mercoledì **20** *agosto 1997*

POSITIVO IL BILANCIO NELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

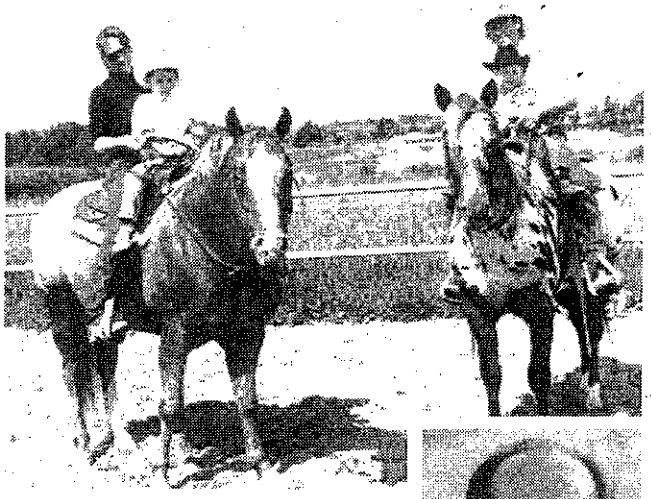
La montagna sorride

Anche gli stranieri scoprono l'entroterra. Prenotazioni da gennaio

Servizio di
Monica Raschi

Sta andando bene, anzi benissimo, la stagione per le aziende di agriturismo delle colline forlivesi. Soddisfatti anche albergatori e ristoratori, mentre dalla sede amministrativa del Parco nazionale delle foreste casentinesi arrivano i dati relativi al numero dei contatti avuti con gli uffici informazione della struttura: 10 mila tra il mese di luglio e i primi dieci giorni di agosto. Il contatto diretto con la natura sembra essere la chiave vincente per un turismo che, secondo gli operatori del settore, in questi ultimi anni sta decisamente cambiando. Così Pino Nicolucci, titolare dell'azienda agrituristica Pian dei Goti (a Monte Mirabello di Predappio): «La Romagna con le sue spiagge organizzate, con tutta l'industria del divertimento va bene soprattutto per i giovani, ma per quanto riguarda le famiglie si sta registrando un po' di 'stanca'».

I nuclei familiari sembra che comincino a cercare delle alternative alla vacanza classica, alternative che magari combinano il periodo feriale con visite culturali. «Il fatto è che ora non si può più vendere solo una stanza o un piatto tipico: occorre promuovere tutto il territorio — sottolinea Fausto Faggioli, titolare dell'agriturismo Ca' Bionda di Cusercoli —. Noi organizziamo escursioni anche nelle città d'arte come Ravenna, Firenze e i nostri clienti sono molto attenti anche a questo aspetto culturale. Ma non c'è solo questo — prosegue — cerchiamo di far conoscere ai clienti i segreti delle erbe, come curare il corpo con metodi naturali, così facciamo la settimana del benessere, ma abbiamo anche costituito un osservatorio delle stelle e ogni tanto si passa una serata con il 'naso all'insù'».



«Non offriamo solo natura, ma anche cultura sport e relax»



A destra, Fausto Faggioli, titolare dell'agriturismo «Cà Bionda»

Il successo dell'agriturismo sembra così determianto da una sapiente combinazione tra relax, passeggiate, sport 'naturali' come il tiro con l'arco, il maneggio, il nuoto, il tutto condito con 'digressioni' culturali, senza dimenticare il cibo, semplice, frutto dei prodotti coltivati nei terreni delle aziende dagli stessi gestori; un successo così grande che le imprese forlivesi cominciano a ricevere prenotazioni per i mesi estivi già agli inizi dell'anno. «Sono soprattutto i turisti del nord Europa quelli che si muovono in largo anticipo — afferma Faggioli —, ma vi è una grossa presenza anche di tedeschi, poi inglesi, austriaci, inglesi, francesi, tutte persone con le quali cerchiamo di restare in contatto anche durante il resto dell'anno attraverso Internet e con la posta elettronica».

Ma com'è il turista tipo che fa registrare il tutto esaurito nelle aziende forlivesi? Generalmente laureato, o quantomeno diplomato, dai 30 ai 40 anni che si muove con la famiglia o con gli amici, mentre professionalmente, secondo i dati statistici raccolti dalle Fattorie Faggioli, si qualifica come impiegato, professionista, insegnante (queste le percentuali maggiori). «Il tutto esaurito nelle aziende agrituristiche — sottolinea Nicolucci — lo registriamo perchè la professionalità è molto alta, ma sono anche pochi i posti letto che abbiamo a disposizione: la legge regionale che regola il turismo rurale — dice — permette di avere al massimo 20 camere e questo è una barriera all'ulteriore sviluppo, anche in senso occupazionale dell'agriturismo in Romagna».

Nonostante il successo dell'agriturismo non si lamentano anche i gestori delle strutture più tradizionali: «Non è andata male — conferma Anna Maria Bernabini, titolare dell'albergo ristorante La Rocchetta di Premilcuore —. Il nostro è comunque un turismo fatto di persone che vogliono riposare e cambiare aria; i ragazzi arrivano, stanno qualche giorno, poi se ne vanno. Ma è giusto così. E' la gioventù». Conferma il buon andamento della stagione anche la titolare dell'albergo Pavone, Alessandra Palaiesi.

Preso letteralmente d'assalto il Parco, come confermano dalla sede amministrativa, da turisti estremamente eterogenei, famiglie, singole persone, più o meno giovani, ma tutti accomunati da una sapiente preparazione sui luoghi che stanno per visitare e, chiaramente, dalla passione per la natura, confermata da un dato: nonostante da quest'anno le escursioni naturalistiche all'interno del parco siano a pagamento, sono aumentati i partecipanti.

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

OGGI

13 agosto 1997

38 Ca' Bionda
Civitella di Romagna (Fo)

- Fraz. Cusercoli, via S.Giovanni, 42
- Tel. 0543/98.91.01

Per alloggiare: 10 camere con bagno e 3 appartamenti (pensione completa: 80/90 mila).
Per mangiare: ristoro con ricette romagnole del primo Novecento.
Da comprare: vino, frutta, ortaggi, conserve, liquori tradizionali, pollame ed erbe officinali.
Equitazione, mountain bike, osservatorio astronomico, percorso di caccia con l'arco, pesca, parapendio. Settimane per bambini.



Le passeggiate a cavallo, anche per i principianti, sono un classico passatempo delle vacanze «verdi».

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Sabato **9** *agosto 1997*

SAN LORENZO / NELLA NOSTRA PROVINCIA INIZIATIVE PER LA FESTA

Notte di magie e di desideri

Per domani idee per tutti i gusti: mostre, fotografie, musica e gare sportive

La festa «magica» di San Lorenzo di pascolina memoria anche quest'anno accompagnerà le serate estive a Gatteo, fino al 10 agosto compreso, con un fitto programma che comprenderà arte, musica, prosa, sport, e intrattenimento vario, condito con l'inevitabile aspetto gastronomico. La cornice naturale degli spettacolil è la piazza interna al castello medievale di Gatteo. Ma da quattro anni a questa parte è la «Mostra - Mercato di mobili d'antiquariato» — allestita nelle sale della scuola elementare di Gatteo — a dare quel tocco di rafinatezza in più a questa «Festa di San Lorenzo '97», con l'esposizione di quadri, mobili, specchiere, argenteria, sedie, cassapanche, pizzi, antichi strumenti, oggetti e documenti di diverse epoche e tante altre cose del tempo passato. Questa mostra aperta il 3 agosto si terrà fino alla domenica successiva 10 agosto dalle ore 21 alle ore 24 e fino all'una al sabato e festivi. Stasera alle 20.15, celebrazione della messa e subito dopo (ore 21.15) burattini con «Manghina e Bertoldo cercano casa». Al termine «dolci sopresa». In un altro angolo della festa si svolgerà invece lo spettacolo di prosa teatrale «Se u i è da garavlè a ven enca me» presentato dalla Compagnia teatrale Hermanos. Alle 22 circa l'attesa «fetta di cocomero» per una scorpacciata nella calura d'agosto. Domenica 10 agosto, «clou» della manifestazione con la 7ª edizione del «Calcetto day», presso il Centro sportivo di Gatteo; poi la «classica» gara podistica di San Lorenzo - 16ª edizione (ore 18, per i pulcini e ore 20 per gli adulti) e alla sera musica con l'orchestra romagnola «Angela» accompagnata con «pesce azzurro brace» e buon vinello, premiazioni varie ed infine, alle ore 23.15 lo spettacolo pirotecnico. Fra le altre manifestazioni di contorno si avranno: «Fossone della magia» con esposizione di «acquerelli e ceramicche» di Gianni Manzi e un mercatino serale, oggi e domenica 10 agosto. La partecipazione alla festa di San Lorenzo è gratuita, eccetto la gara podistica ed il torneo di calcetto.

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 9 agosto 1997

Bertinoro / *Una festa a San Lorenzo*

Notte di poesia sotto le stelle

E un concorso alla Ca' Bionda

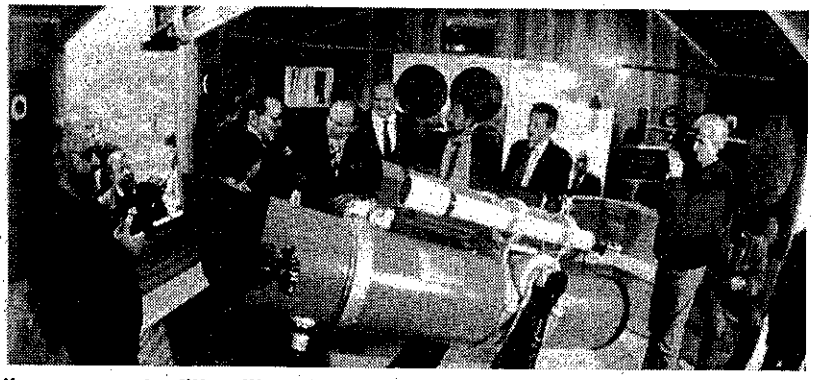
BERTINORO - Notte di San Lorenzo a Villa Prati. La notte di San Lorenzo è speciale e si caratterizza proprio per un miracolo di emozioni. A Villa Prati è tutto pronto, questa sera, per la "Cena degli innamorati" con la presenza del maestro Fausto Rinaldi. Per finire in bellezza saranno declamate poesie dal simpatico "Sgabanaza". In una di queste poesie "Sgabanaza" ricorda che "San Lorenzo, io lo perchè anche le stelle che cadon dal cielo non bastano più, a rendere le notti ogni tanto più belle per uomini e donne che guardan lassù. Ci vorrebbe - recita la poesia - di nuovo qualcosa che, magari, a sorpresa una sera ti regali profumo di rosa e magia fantastica e vera: un buon piatto che inviti all'amore, complice amico un bicchiere di vino, una musica dolce che ti arriva nel cuore, con le note di un bravo violino, San Lorenzo, io lo perchè gli innamorati il nove agosto van su a Villa Prati". Anche alla fattoria "Ca' Bionda" a Cusercoli serata a rimirar le stelle con potenti strumenti di osservazione. In questa occasione è stato anche presentato un concorso fotografico eccellente.

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 9 agosto 1997



Il gruppo astrofili nell'osservatorio girevole di Ca' Bionda. Le stelle cadenti potranno essere osservate sia a Cusercoli che nel parco urbano «Franco Agosto» di Forlì, aperto domani sera dalle ore 21 per dar modo agli appassionati di seguire il fenomeno insieme a luna, Giove ed i suoi satelliti.

Cusercoli, a «Ca' Bionda» lacrime per immagini

In occasione del consueto incontro con le meteore la fattoria Ca' Bionda, organizza un concorso fotografico che ha per tema la ripresa delle affascinanti scie luminose lasciate in cielo dalle meteore. L'attrezzatura, che sarà personale, deve avere queste caratteristiche minime: macchina fotografica reflex con posa «b» manuale o con possibilità di programmare pose da 5 minuti; cavetto flessibile; obiettivo di corta focale (max. 50 mm) molto luminoso (min. f 2.8); pellicola invertibile dia molto sensibile (min. 800 Asa); cavalletto (meglio inseguitore astronomico o telescopio con moto orario elettrico). Le iscrizioni sono gratuite e devono essere effettuate presso la Fattoria Agrituristica Ca' Bionda (tel. 0543-989.101). Domani, alle ore 22, prima delle riprese fotografiche, verrà proiettato materiale illustrativo con i dati e i suggerimenti per la ripresa delle meteore. Le riprese dovranno essere effettuate presso l'Osservatorio Astronomico Ca' Bionda con l'assistenza degli astrofili e le pellicole dovranno essere consegnate al termine della manifestazione presso l'osservatorio che rilascerà un tagliando di identificazione (per garantire il riconoscimento della pellicola ogni partecipante potrà fotografare un soggetto che gli permetta di riconoscerla). Lo sviluppo sarà a cura e spese della organizzazione. La sera del 21 agosto presso l'Azienda verrà consegnato il materiale sviluppato, lasciato in striscia. Sarà inoltre, messo a disposizione dei partecipanti il materiale e l'assistenza tecnica per la selezione e la proiezione del materiale. Ogni partecipante potrà concorrere con un massimo di 5 fotogrammi. Fanno parte della giuria: Claudio Lelli, presidente del gruppo Astrofili Forlivesi; Stefano Moretti del gruppo Astrofili Forlivesi; Maurizio Fabbri fotografo; Massimo Monti Ca' Bionda e Stefania Salti pittrice. I premi saranno soggiorni a Ca' Bionda e prodotti tipici di fattoria. Sarà premiata anche la foto più originale. La premiazione avverrà il giorno 12 settembre alle ore 22 presso la Fattoria Agrituristica Ca' Bionda dopo la proiezione delle diapositive ammesse al concorso.

inVacanza

C'era una volta un casolare...

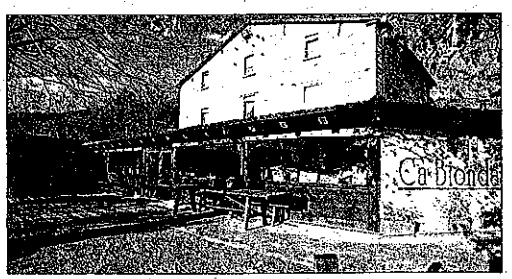
Ca' Bionda



L'antica via del sale vista dall'aia della Ca' Bionda.

Era un antico casolare del Duecento abbandonato. Nel 1982, Fausto Faggioli, per molti anni dirigente di una multinazionale tedesca, decise di acquistarlo e di assumersi l'impegno di rivalorizzare le tradizioni, gli usi e i costumi dell'attività agricola. Bisogna dire che ci è perfettamente riuscito. Oggi Ca' Bionda è una ridente fattoria agrituristica, immersa nel verde delle colline vicino a Forlì, con alberi da frutto, piante officinali, un laghetto dove pescare, tanti animali da cortile, persino la piscina. E poi Ca' Bionda offre tante attività sportive e culturali che spaziano dalle escursioni in bici e a cavallo alla scoperta della vallata, ricca di castelli e torri, alle passeggiate naturalistiche in compagnia di Nadia, esperta di natura e storia, per conoscere le piante, alla possibilità di osservare le costellazioni grazie a un piccolo osservatorio astronomico.

Vi è anche un'altra affascinate attrattiva, l'antica via del



sale. Non è affatto un'invenzione turistica, si tratta di un antico sentiero recuperato grazie all'opera del gruppo alpini della vallata. È un percorso impervio attraverso il quale nei tempi antichi temerari contrabbandieri, sfidando le guardie del Regno Pontificio e quelle del Granducato di Toscana, trasportavano il sale dalle saline di Cervia fino alla Toscana, dove lo contrabbandavano con il tabacco. È un tragitto che arriva a Firenze e oltre, passando da San Pietro in Vincoli, Forlimpopoli, Rocca delle Caminate, attraversando i crinali montuosi che dividono la vallata del Bidente da quella del Rabbi, raggiungendo Civitella, Galeata e Santa Sofia, allora sede dell'antico confine. I più pigri possono limitarsi a osservare il sentiero dalla Ca' Bionda, tra un piatto di tagliatelle e un rosolio (dicono abbia virtù miracolose), un sentiero che si può anche percorrere a cavallo o a piedi, per scoprire scenari inaspettati e affascinanti, ricchi di storia e di magia. La Ca' Bionda è aperta tutti i sabati e le domeniche dell'anno. A luglio e agosto tutti i giorni.

L'antico casale, arredato con molto gusto e con l'intento di valorizzare il rustico di un tempo, al piano superiore dispone di 22 posti letto in confortevoli stanze. Il costo medio di un pasto si aggira intorno alle 35 mila lire a persona, mentre la pensione completa è di 75 mila lire al giorno. Ca' Bionda si può raggiungere percorrendo la strada che da Forlì porta a Civitella, costeggiando il Bidente. Dopo 5 chilometri dal Castello di Cusercoli, un cartello segnaletico, ben visibile, indica la svolta a destra. È opportuno telefonare (0543/989101) per prenotare e anche per sapere quali sono i programmi delle proposte offerte al momento.



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
domenica 27 luglio 1997

Una gita del gruppo "Sgassa e gusta"

CUSERCOLI - Oltre un centinaio di amici del club "Sgassa e gusta" di Fosso Ghiaia, appassionati di escursionismo su due ruote, si ritrovano oggi alla fattoria Ca' Bionda di Cusercoli per trascorrere una giornata di allegria. Colazione al mare e pranzo in collina caratterizzano questa scampagnata che vedono percorrere da Cervia alla valla del Bidente l'antico percorso che i "contrabbandieri della Salara" percorrevano portando il sale dal mare della Romagna alla collina ed il tabacco della Toscana dalla collina verso il mare.

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 SALVAGENTE
SETTIMANALE DEI DIRITTI DEI CONSUMI E DELLE SCELTE • LIRE 2.000
AL CENTRO EUROCITTADINI/ DA CONSERVARE

GIOVEDÌ 24 LUGLIO 1997

SEGNALAZIONI

Vacanze con i bambini: ultime proposte per voi

•Janna Carioli

ROMAGNA MIA

Romagna mia è il titolo di una canzone... ma anche di una vacanza in un agriturismo che si trova a Cusercoli, vicino Forlì. Come al solito nella regione si coniugano efficienza e tradizione, tanto è vero che alloggerete in una vecchia fattoria...

La vacanza si propone piacevole, immersa nel verde, riposante quanto basta, ma allo stesso tempo piena di opportunità per imparare cose... antiche. È previsto un osservatorio delle stelle e tante attività tranquille, ma se avete voglia di fare del moto o dello sport può anche essere una vacanza molto attiva.

Infatti ci trovate anche le mountain bike, il laghetto per la pesca sportiva, i cavalli per un contatto ancora più profondo con la campagna. Il costo a persona è sulle 90mila lire al giorno (tutto compreso). Per i bambini che hanno meno di otto anni è previsto uno sconto del 40 per cento.

La cucina visto che si tratta di un agriturismo usa i prodotti della propria terra, e il menù coerente alla stagione in cui ci andrete. La vacanza in una fattoria può sembrare poco esotica... se confrontata con le oasi del Marocco, ma se si pensa che spesso i bambini conoscono il leone perché lo vedono allo zoo, ma non hanno mai visto un tacchino dal vivo, si può cambiare punto di vista! L'agriturismo di cui stiamo parlando si chiama "Cà Bionda" e il numero di telefono per informarsi o prenotare è 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

Corriere
giovedì 24 luglio 1997

Cusercoli / *In fattoria ragazzi da Potenza*

L'altro turismo Corso a Ca' Bionda

Esperienza pilota in Europa

CUSERCOLI - Potenzialità del turismo ambientale in un corso. Protagonisti di questo incontro sono gli allievi del corso di formazione professionale per "esperti di marketing del turismo alternativo" seguiti dall'ente "Basefor" con sede a Potenza che hanno scelto come meta, perchè esperienza pilota in Europa, la fattoria Ca' Bionda di Fausto Faggioli a Cusercoli.
I corsisti intendono approfondire le tematiche che riguardano lo sviluppo del territorio, e progettare strumenti operativi e strategie che favoriscano la scoperta di uno stile di vacanza alternativo, a stretto contato con la natura.
Il parco del Pollino e il nostro parco nazionale delle foreste casentinesi, che sono entrambi grandi risorse ambientali, possono proporre soste e mete di notevole valore naturalistico, attraverso la gestione di percorsi e sentieristica che colleghino le fattorie e i siti di importanza archeologica al loro interno ed al loro esterno più ampiamente su tutto il territorio.
"Convinti delle grandi potenzialità della zona - sostiene infatti Fausto Faggioli - siamo lieti di avviare con questi ragazzi, futuri operatori del turismo alternativo, iniziative di promozione, scambio e collaborazione per proporre pacchetti turistici".

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì **24** *luglio 1997*

Formazione, per un turismo alternativo

Creare un prodotto «verde» di qualità: gli allievi del corso di formazione per «Esperti di marketing del turismo alternativo» (curato dall'ente Basefor di Potenza) cercheranno di trarre ispirazione dal soggiorno presso la Fattoria Cà Bionda di Fausto Faggioli a Cusercoli. I corsisti approfondiranno, in particolare, le tematiche che riguardano lo sviluppo del territorio per progettare uno stile di vacanza alternativo a stretto contatto con la natura.

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 Repubblica
la Repubblica delle Donne
MARTEDÌ 1 LUGLIO 1997

LAVORO&SOLDI

Campagna e business

L'agriturismo ha un futuro sicuro e offre buoni guadagni già dai primi anni di attività. Ecco come iniziare **di Daniela Condorelli**

Un casolare in campagna, pochi ettari di terra coltivata, magari qualche cavallo. Sono gli ingredienti per avviare un'impresa agrituristica. In Italia è una professione nuova, ma con un futuro: la domanda cresce di anno in anno, l'offerta è ancora bassa. Ma non bisogna illudersi: non si diventa miliardari. «Per avviare l'impresa servono almeno 400 milioni (duecento per l'acquisto della fattoria, altrettanti per ristrutturarla). Lavorando sodo, si comincia a guadagnare al terzo anno», conferma Fausto Faggioli, titolare di Cà Bionda di Cusercoli (Fo), azienda agrituristica pilota per l'Unione europea. Ma come si diventa manager dell'agriturismo? Intanto bisogna essere imprenditori agricoli: più del 50 per cento del reddito dichiarato deve infatti derivare da attività di questo tipo. Il coltivatore diretto deve poi chiedere l'autorizzazione all'assessorato all'Agricoltura della sua Regione presentando insieme alla documentazione una dettagliata descrizione delle attività che intende svolgere e degli eventuali progetti di ristrutturazione. In Italia l'agriturismo è regolato dalla legge quadro n.730 del 1985, che prevede finanziamenti fino al 50 per cento per l'avvio di un'impresa. Altri aiuti economici arrivano poi dall'Unione europea, che prevede fondi speciali a tasso agevolato (3-4 per cento in 25 anni) o a fondo perduto fino al 45 per cento. Tra gli incentivi nazionali, quelli per l'imprenditoria giovanile nelle aree depresse (regolati dalla legge De Vito n. 44 del '91) stabiliscono che i gestori di nuove aziende con meno di 36 anni possono ottenere prestiti fino all'80 per cento. «Per l'acquisto del fondo si possono ottenere mutui anche di 25 anni a tassi bassissimi (1-3 per cento) dall'ente Piccola proprietà contadina (richiesta da inoltrare ai Servizi provinciali dell'agricoltura)», continua Faggioli. Avviata l'azienda, meglio puntare su un'offerta varia, per garantire al turista di praticare sport e acquistare prodotti locali. Cà Bionda per esempio offre trekking, parapendio, equitazione, settimane verdi per i bambini e un osservatorio astronomico.



Indirizzi utili

- Per i futuri imprenditori in agriturismo, l'Università di Potenza offre un diploma di laurea di durata triennale (solo 50 posti): Università della Basilicata, Potenza, tel. 0971/47.43.53.
- Fausto Faggioli tiene seminari patrocinati dall'UE su pianificazione e gestione di un'impresa agrituristica. Cà Bionda, Cusercoli (FO), tel. 0543/989101.
- Insegnamenti di agriturismo sono impartiti all'interno dei corsi di perfezionamento post-laurea di Economia del turismo dell'Università Bocconi di Milano (tel. 02/58362014).
- L'associazione Tourist Green Club di Bologna (051/492211) organizza incontri con i gestori e pubblica *La casa sui campi*.
- Agriturist (associazione della Confagricoltura, tel. 06/6852338) offre corsi su organizzazione aziendale e normative.

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

PleinAir
PORTOLANO '97
Giugno 1997

CUSERCOLI (FO) N36C8

◎ Agriturismo "Ca' Bionda": Via San Giovanni 42; tel. e fax 0543/989101. Sosta gratuita per 50 mezzi su prato, terra battuta e ghiaia, rifornimento acqua potabile, possibilità di scaricare il wc del mezzo, possibilità di ospitare equipaggi in tenda, si accettano ospiti con cani, durata sosta da concordare, preavviso 3 giorni.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
sabato 21 giugno 1997

Cusercoli / *Celebrazioni a Ca' Bionda*

Tradizione e magia per San Giovanni

Scalzi sui prati per guarire

CUSERCOLI - Oggi nell'azienda Agrituristica Ca' Bionda di Cusercoli, è stato organizzato l'appuntamento più importante dell'estate con i riti della grande festa di San Giovanni. In questa notte a Ca' Bionda si rivivranno i momenti magici del giorno solstiziale quando secondo un'antica credenza, il sole si sposa con la luna e da questo sposalizio si riversano le energie benefiche sulla Terra.
Un giorno e una notte da trascorrere insieme in campagna, per capire dalla voce della tradizione che in questo straordinario periodo dell'anno "tutto può accadere e a tutto si può rimediare, con riti e pratiche adatte".
Ma è lo scoccare della mezzanotte che segna il momento magico per tagliare i rami di nocciolo e costruire bacchette divinatorie iniziando la raccolta delle erbe per gli infusi e i medicamenti. Si camminerà scalzi sui prati perchè la "guazza", rugiada della notte, era considerata un farmaco potente di purificazione e si raccoglieranno 24 spighe di grano che, se custodite gelosamente, porteranno fortuna. Non mancherà un bagno nell'acqua odorosa di fiori di campo come camomilla margherite, melissa o ginestre.

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 **21** *giugno 1997*

CA' BIONDA E' «Festa» per San Giovanni

Alla Ca' Bionda di Cusercoli stasera si festeggia San Giovanni e il solstizio con una serie di iniziative legate alla natura e alle credenze popolari. 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

DONNA MODERNA
18 giugno 1997

VIAGGIARE
DI ORNELLA D'ALESSIO E GIOSI SACCHINI

Speciale

Esperienze in campagna

● Minivacanza nella campagna romagnola: **Cà Bionda (tel. 0543/ 989101)**, a Cusercoli vicino a Forlì, propone fine settimana a contatto con la natura per famiglie. S'impara a fare il pane o a riconoscere le erbe medicinali e, alla sera, tutti a scrutare il cielo con un astronomo. Il prezzo è di 250.000 lire a testa, 40 per cento di riduzione per i 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

Corriere
martedì 17 giugno 1997

Val Bidente / *Settimana d'iniziative*

Aziende agrituristiche Al via "porte aperte"

FORLI' - Al via la settimana delle aziende agrituristiche a "porte aperte" che raccoglie 63 fattorie di vacanza dell'Emilia-Romagna.
Bottiglie di vino, ceste di prodotti biologici di stagione, marmellate e liquori. Un'iniziativa seprimentale, la prima in Italia, per aprire le porte della vacanza naturale, arricchendola di iniziative particolari.
Sette giorni in cui case coloniche, aie, cantine, botteghe di prodotti biologici, apriranno le loro porte ai visitatori per uno sguardo sul turismo campestre a 360 gradi.
Dopo la settimana dedicata ai vini con le "Cantine aperte", un'altra occasione speciale, particolarmente adatta alle famiglie, per scoprire la vita di campagna, riposarsi al tramonto nell'aia, passeggiare nei boschi incontrando fino a 150 specie diverse di volatili. Ma anche imparare quanti tipi di piante crescono in regione, curiosando nei vivai delle aziende agrituristiche.
Fra le aziende della vallata del Bidente interessate all'iniziativa c'è Ca' Bionda di Fausto Faggioli a Cusercoli, Gerico di Clelia Moracci a Capaccio, Rio Sasso di Giuseppina Conficconi a Santa Sofia, San Uberto di Sante Silvani a Spinello, a Il Poggio di Arnaldo Venturi a S'Andrea in Dogheria, al Poderone di Lorenzina Benilli in Campigna.
Si tratta di aziende agrituristiche che hanno una propria storia che spesso risale ai secoli scorsi e sono in grado nella loro differenziazione di offrire ai turisti o semplicemente agli appassionati dei crinali romagnoli-toscani, uno spaccato di incomparabile bellezza nel recupero di quella cultura del verde che fuoriesce dalle consuetudini cittadine e sa riabbracciare l'arte dell'ospitalità proponendo una tradizione spesso dimenticata.

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

Lunedì **16** giugno 1997

TURISMO & NATURA / INIZIATIVA

Sette giorni tutti 'verdi' con l'agriturismo

Un'occasione lunga una settimana per dipingere di verde, natura e sapori genuini il proprio tempo libero. Si chiama «Agriturismo a porte aperte» ed è l'iniziativa che da oggi fino a domenica prossima richiamerà gli amanti delle cose di campagna a varcare la soglia delle 63 case coloniche, cantine e botteghe che hanno aderito alla proposta lanciata dall'Associazione regionale agriturimo dell'Emilia-Romagna. Nel Forlivese sono una decina le aziende che accompagneranno la tradizionale ospitalità con offerte preparate per l'occasione. La Cà Bionda di Cusercoli propone una 'notte magica' sabato 21 giugno; la Fattoria Paradiso di Bertinoro donerà una bottiglia di vino frizzante «Paradiso», mentre la «Ridolla» di Premilcuore risuonerà di ritmi *country* per tutta la serata di sabato. Al «Poggio» di S.Andrea in Dogheria, nei pressi di Meldola, così come al «Poderone» di Campigna, alla «Malbrola» di Modigliana e al Mulino di Culmolle a Poggio alla Lastra, assaggi di prodotti locali. A «Scarzana» di Tredozio, venerdì serata coi balli romagnoli, da Claudio Ravaioli, a Terra del Sole, si potranno ammirare alcuni animali selvatici (dalle 15,30 alle 19,30), a Rio Sasso di S.Sofia venerdì coi cantastorie, sabato serata contadina e domenica escursioni a cavallo. Infine a Sadurano festa degli spaventapasseri sabato e domenica.

Omaggi a parte, si potrà cavalcare vitelli, titare con l'arco, giocare a golf, correre in mountain bike, imparare a orientarsi a boschi, oltre alle classiche passeggiate nel verde. Tra i prodotti più curiosi da gustare, l'agliò *apotropaico* di Novellara.

Per chi vuol scoprire o (ri)scoprire interessi e piaceri legati alla natura, l'Apt ha per l'occasione stampato un catalogo che comprende oltre duecento aziende agrituristiche della nostra regione.

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 12 giugno 1997

Cusercoli / Bikers Scuola in Fattoria

CUSERCOLI - Una vera e propria scuola di mountain bike è stata inaugurata presso la Fattoria Cà Bionda di Cusercoli. Un appuntamento da non perdere per gli appassionati di questo sport. Lezioni per conoscere il mezzo da un punto di vista tecnico, il modo migliore per affrontare i diversi tipi di percorsi e le problematiche che il terreno può presentare per chi pratica la mountain bike.
Un binomio vincente da un punto di vista ambientale se si considera che la mountain bike è lo sport principe per visitare il territorio e la Val Bidente è senz'altro un luogo suggestivo da osservare.
"A Cà Bionda - dice Fausto Faggioli, titolare della Fattoria - ci siamo organizzati con cartine, itinerari e punti di appoggio per realizzare passeggiate di uno o più giorni nell'Appennino Tosco Romagnolo".
Un ulteriore prova di attenzione per la bici già dimostrata dalla Cà Bionda con la formazione ciclistica presieduta da Fabio Lombini che tante vittorie ha ottenuto in passato.



La squadra di mountain bike ospitata dalla Fattoria Cà Bionda

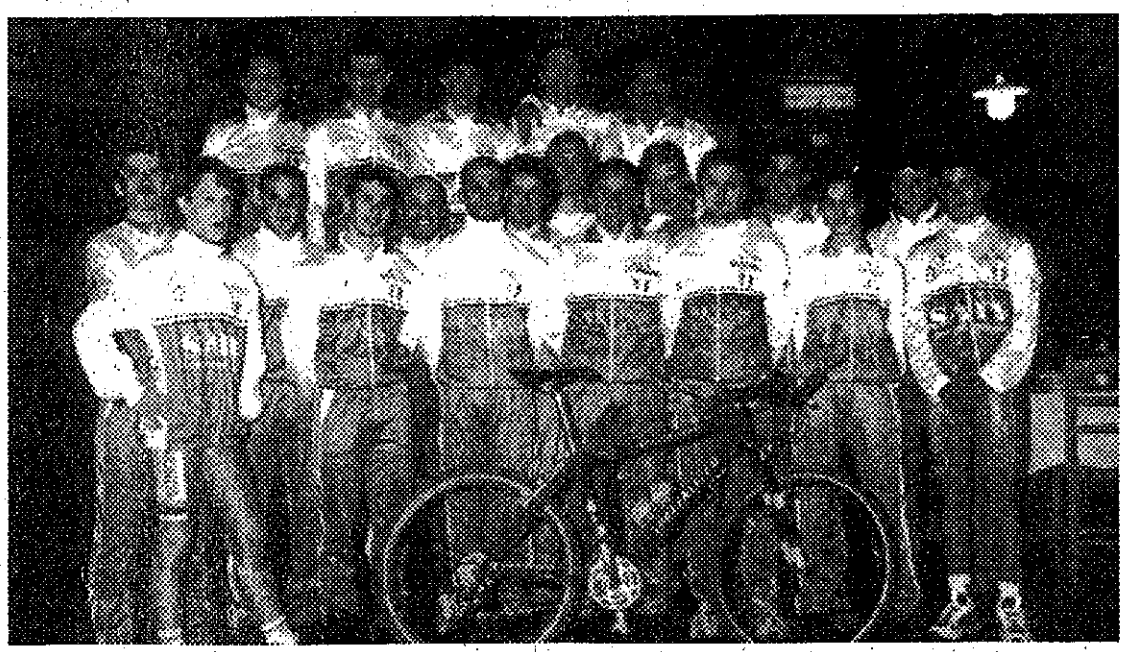
CA' BASINO - **CA'BIONDA** - CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101
www.fattoriefaggioli.it e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì 12 giugno 1997

Cusercoli Lezioni e itinerari per andare in mountain bike



Si è aperta a Ca' Bionda una scuola di mountain-bike. E se è vero che la mountain-bike può rinverdire il fascino delle due ruote, la Fattoria Ca' Bionda e la Val Bidente sono il luogo giusto per praticare questo sport, un indirizzo prezioso per chi è interessato a riscoprire con la «bici» luoghi di grande fascino. «A Ca' Bionda — ci dice Fausto Faggioli, titolare della Fattoria — siamo organizzati con itinerari e punti di appoggio per realizzare passeggiate di uno o più giorni nell'Appennino Tosco-Romagnolo, luogo ideale per chi ama la vita all'aria aperta. Per sottolineare quanto siano importanti le «due ruote», l'Amministrazione provinciale pubblicherà una guida con tutti i percorsi, e ci auguriamo che anche l'Altra Romagna (Società d'Area gestore del Progetto Leader) sia sensibile alla conoscenza e allo sviluppo del Territorio». Questo è quello che è stato messo in pratica a «Ca' Bionda» con Fabio Lombini, presidente del team «Ca' Bionda», dando vita ad una squadra che negli ultimi anni ha ottenuto grandi risultati: tre titoli di Campione Romagnolo, tre titoli di Campione Italiano e per due anni il titoli di Campione Mondiale.

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

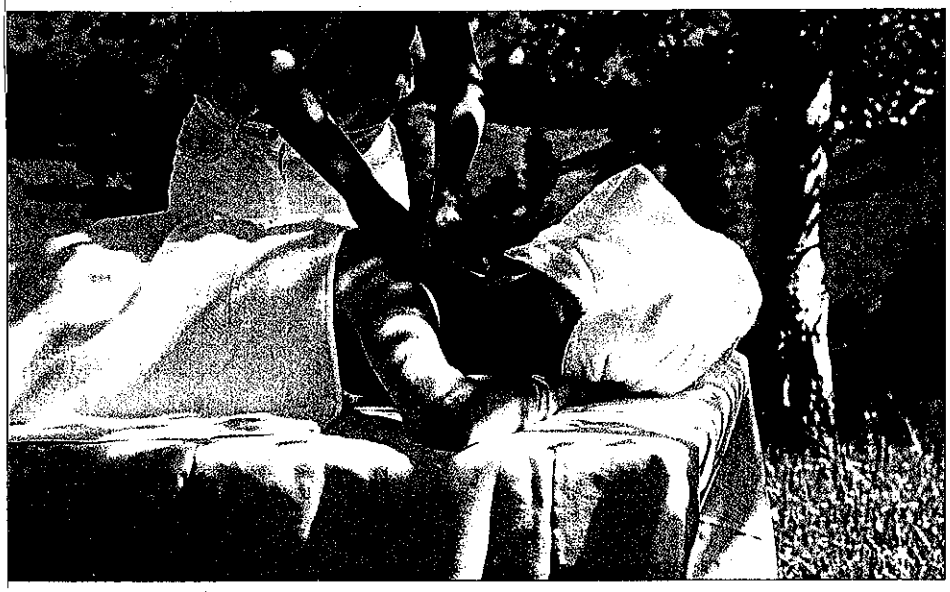
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

TUTTOTURISMO
MAGGIO 1997 LIRE 7.000

MAGGIO 1997

BENESSERE

Le fattorie della salute



Bagni di fieno ed ecologia della mente

Una vacanza per riprendere fiato, dimenticare lo stress, recuperare equilibrio ed energia? Si può fare, anche attraverso esperienze insolite. Per esempio, immergendosi in caldi bagni di fieno profumato, facendo maschere con la creta e massaggi rilassanti, bevendo tisane depurative a base di erbe officinali coltivate in fattoria (Ca' Bionda, tel. 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

TUTTOTURISMO
MAGGIO 1997 LIRE 7.000

MAGGIO 1997

GLI SPORT

Nel verde a briglie sciolte

Uno dei criteri per valutare la qualità delle strutture che hanno scelto di dedicarsi all'agriturismo è la capacità di rispettare tradizioni e vocazioni dell'ambiente in cui s'inseriscono. In altre parole, solo quando gli operatori di questo "turismo verde" divengono custodi del territorio rurale, i loro ospiti trovano il giusto scenario per le proprie passioni sportive e per un certo gusto dell'avventura.

Ca' Bionda, per esempio, nel cuore della Val Bidente, tra la Romagna forlivese e il monumentale Parco nazionale delle foreste casentinesi, è stata premiata dall'Unione europea per la qualità e varietà delle sue proposte. A Ca' Bionda si praticano il tiro con l'arco in un grande percorso omologato dalla Federazione arcieri di campagna, il parapendio (con istruttore qualificato), l'equitazione e la pesca sportiva. Ma soprattutto, grazie alla riapertura di un'avventurosa "via del sale" che passa vicino alla fattoria (il tragitto univa le saline di Cervia a Firenze), questo luogo è meta degli appassionati di trekking e di turismo equestre (percorsi in notturna, itinerari di varia difficoltà e lunghezza - con una durata che arriva fino a cinque giorni - sempre guidati). La fattoria di Fausto Faggioli offre un'immersione nella cultura contadina: dagli arredi, che richiamano le atmosfere agresti dei primi del secolo, alla cucina tipica romagnola, frutto di una minuziosa ricerca dei sapori dimenticati (come nell'antico pomario realizzato insieme a Tonino Guerra).



▸ ***Ca' Bionda (Cusercoli, Forlì; telefono 0543/989101), aperta tutto l'anno, propone la pensione completa a L. 90.000, in camere con servizi in comune o in appartamenti nella vicina Ca' Basino.***

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 CASA SUI CAMPI

Maggio 1997

Cusercoli (FO), 8-10 maggio

Sviluppo rurale

Le fattorie Faggioli, Ca' Bionda, Ca' Basino e Ca' Mandrioli di Cusercoli (FO), organizzano periodicamente corsi di aggiornamento rivolti agli interessati e agli operatori del settore. Dall'8 al 10 maggio, presso la Ca' Bionda, si svolgerà un seminario sul tema "Sviluppo rurale", agriturismo e turismo rurale.
Per informazioni:
Tel. e Fax 0543/98.91.01.

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
MAGGIO 1997

Alla Cà Bionda piacciono i camper

Dopo il successo dello scorso anno, l'azienda agrituristica "Cà Bionda" di Cusercoli (FO) dà nuovamente appuntamento agli amici camperisti dal 9 all'11 maggio presso la sua splendida tenuta: base ideale, oltre che per la sosta, anche per effettuare escursioni nei dintorni, sulle dolci colline della Val Bidente ai confini del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. Inoltre, presso la "Cà Bionda" e altre due aziende della zona, "Cà Basino" e "Cà Mandoli", è possibile effettuare passeggiate a cavallo e in mountain bike, tiro con l'arco, parapendio, pesca (ci sono anche la piscina e un inedito osservatorio astronomico).

Anfitrione di questo incontro sarà, come di consueto, Fausto Faggioli, che ha preparato per gli ospiti quanto di meglio la campagna sa offrire: in primo luogo la grande convivialità, la generosa cucina e i prodotti tipici, anche da riportare a casa. Fra le attività del raduno è prevista inoltre una... sfilata: protagonisti i nuovi motorcaravan schierati dal centro vendita Nauticaravan di Imola.

L'uso dell'area di sosta, dotata di tutti i servizi per il veicolo ricreazionale, è gratuito, ma è indispensabile prenotarsi telefonicamente.

C.R.

■ ***Cà Bionda*** *Via San Giovanni 42, 47010 Cusercoli (FO); tel. e fax 0543/989101.*

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì **29** *maggio 1997*

CUSERCOLI

Carta geologica per la Val Bidente

In questi giorni Ca' Bionda, Fattoria Agrituristica di Cusercoli, ospita gli studenti del corso di laurea in Scienze Geologiche dell'Università di Bologna. Il gruppo di lavoro, coordinato dal prof. Cremonini, sarà impegnato in campi di lavoro per ricerche sul terreno che preparino ad elaborare una carta geologioca della Val Bidente. «In un ambiente di ospitalità rurale come il nostro — spiega Fausto Faggioli, titolare della fattoria — queste ricerche possono diventare un veicolo ideale per far avere ai nostri ospiti un primo contatto con la nascita della Terra, attraverso i reperti che testimoniano la presenza millenaria dell'uomo in un territorio che conserva angoli capaci di unire natura e storia. Quello che per l'Università è motivo di studio, in Fattoria può diventare la possibilità di trascorrere il tempo libero. Con la picozza in mano per imparare a leggere sulle pareti del nostro Appennino la storia dei fiumi e dei terreni. E nella docezza di un tramonto, all'ombra di un noce, con i campioni del terreno raccolti durante la giornata, in Fattoria capire i lontani eventi geologici e climatici che hanno segnato la storia dell'uomo e dei suoi insediamenti».

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Sabato **24** *maggio 1997*

CUSERCOLI

Alpini in festa a «Ca' Bionda»

Alla fattoria agrituristica «Cà Bionda» (tel. 989.101) di Cusercoli, si tiene stasera un incontro in compagnia degli Alpini, per festeggiare la primavera. Gli Alpini «bocia» incontreranno i loro «veci», per far rivivere le tradizioni di un passato affascinante, di un mondo che faceva fiorire aneddoti e storie curiose, suggestive e stuzzicanti nei loro aspetti a volte magici, a volte profani, ma sempre e comunque intriganti e generose.

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 24 maggio 1997

Cusercoli / *Due giorni di celebrazioni*

Alpini in festa nell'anniversario

E a Ca' Bionda raduno a tavola

CUSERCOLI - Oggi e domani grande festa degli Alpini in occasione del secondo anno dalla fondazione della sezione cusercolese. Alle 15, 30 di oggi ci sarà la deposizione di Corone al monumento dei Caduti di Civitella di Romagna. Domani mattina, invece, la giornata si aprirà con l'alzabandiera, cerimonia prevista per le 9, 45. Alle 10, 30 la messa e a mezzogiorno sfilata per le vie del paese e deposizione di corone alla Madonnina e al monumento dei Caduti dopodichè ci sarà incontro conviviale al parco di villa Poderi Dal Nespoli. Alle 15 concerto della banda e alle 17 ammainabandiera. Questa sera intanto alla fattoria agrituristica Ca' Bionda di Cusercoli, si svolgerà una serata in compagnia degli Alpini, tutti insieme attorno a un tavolo, per ricordare un appuntamento importante della vita della campagna: la Primavera. Gli alpini "bocia" incontreranno i loro "veci", per far rivivere le tradizioni di un passato affascinante, di un mondo che faceva fiorire aneddoti e storie curiose, suggestive e stuzzicanti nei loro aspetti a volte magici, a volte profani, ma sempre e comunque intriganti e generose.

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

Martedì **20** *maggio 1997*

CUSERCOLI
Gemellaggio fra Calabria e Romagna a «Ca' Bionda»

Alla fattoria agrituristica «Ca' Bionda» di Cusercoli oggi i «Sapori e Profumi» di antiche tradizioni rurali uniranno in gemellaggio la terra di Calabria a quella di Romagna. Artefici di questo incontro saranno gli studenti del Master post-diploma in «Tecniche e Management dell'Impresa Agrituristica», dell'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente, di Rossano Calabro e Ca' Bionda «azienda pilota» per l'Unione Europea. Il gemellaggio rientra nel programma di Stage che gli studenti, seguiti dalla dott.ssa Annalisa Roseti, stanno svolgendo a Ca' Bionda, a testimonianza che la varietà e tipicità dei prodotti che le fattorie agrituristiche sono in grado di offrire all'ospite, sono il miglior biglietto da visita che un territorio possa presentare per la promozione e lo sviluppo della propria economia.

«Ca' Bionda — ci spiega Fausto Faggioli, titolare della fattoria — sostiene da tempo che l'ambiente rurale non è una "debolezza" come molti ritengono, ma una forza notevole di risorse per il futuro dei nostri ragazzi. In questo periodo di Stage, Ca' Bionda darà la possibilità ai futuri operatori di partecipare alla gestione quotidiana di una Azienda di Ospitalità Rurale come la nostra, organizzando le attività ricreative e sportive che concorrono al reddito di una fattoria. Aggiungo a questo proposito infatti, che in campagna si deve far reddito non solo con la «massa alimentare», ma con la gestione dell'intero territorio». E come nelle antiche fattorie, chiuderemo questa serata con una passeggiata notturna con la luna piena a cavallo e in mountain-bike, attraverso boschi e profumi di una natura generosa e segreta.

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

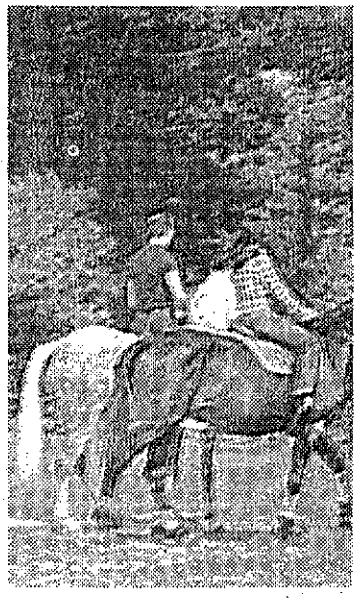
Corriere
martedì 20 maggio 1997

Cusercoli / *Ancora una iniziativa dell'azienda "Ca Bionda"*

Stage "agrituristico"

Studenti in Romagna da Rossano Calabro

CUSERCOLI - Oggi alla Fattoria Agrituristica Ca' Bionda di Cusercoli (Fo), "Sapori e Profumi" di antiche tradizioni rurali uniranno in gemellaggio la terra di Calabria a quella di Romagna.
Artefici di questo incontro saranno gli studenti del Master post-diploma in "Tecniche e management dell'impresa agrituristica", dell'istituto professionale di Stato per l'agricoltura e l'ambiente, di Rossano Calabro e Ca' Bionda, "azienda pilota" per l'Unione Europea.
Il gemellaggio rientra nel programma di stage che gli studenti, seguiti dalla dottoressa Annalisa Roseti, stanno svolgendo a Ca' Bionda, a testimonianza che la varietà e tipicità dei prodotti che le fattorie agrituristiche sono in grado di offrire all'ospite, sono il biglietto da visita che un territorio può presentare per la promozione e lo sviluppo della nostra economia.
"Ca' Bionda - spiega Fausto Faggioli, titolare della Fattoria - sostiene da tempo che l'ambiente rurale non è una 'debolezza' come molti ritengono, ma una forza notevole di risorse per il futuro dei nostri ragazzi".
"In questo periodo di stage - sottolinea Faggioli - Ca' Bionda darà la possibilità ai futuri operatori di partecipare alla gestione quotidiana di una azienda di ospitalità rurale come la nostra, organizzando le attività ricreative e sportive che concorrono al reddito di una fattoria. Aggiungo a questo proposito, infatti, che in campagna si deve fare reddito non solo con la 'massa alimentare', ma con la gestione dell'intero territorio".
E, come nelle antiche fattorie, la serata verrà chiusa con una passeggiata notturna con la luna piena a cavallo e in mountain bike, attraverso boschi e profumi di una natura generosa e segreta.


Studenti a Ca' Bionda

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Sabato **10** *maggio 1997*

CUSERCOLI
Con il camper due giorni di raduno alla «Ca' Bionda»

Alla Fattoria Agrituristica «Ca' Bionda» di Cusercoli, oggi e domani, incontro con i «camperisti» per un fine settimana dedicato a chi sceglie gli strumenti del «pleinair» per vivere il proprio tempo libero. L'incontro si propone di promuovere la conoscenza del territorio con un mezzo, il camper, offrendo itinerari che permetteranno di visitare la Valle del Bidente ed il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Falterona e Campigna. I camperisti potranno fare acquisti nelle «botteghe» di artigiani e commercianti, sostando per piacevoli degustazioni gastronomiche di prodotti tipici locali. Ca' Bionda nella giornata di domani presenterà diverse mete interessanti che permetteranno di percorrere in modo itinerante tutta la vallata, fornendo punti di sosta nelle Fattorie Faggioli: Ca' Bionda, Ca' Basino e Ca' Mandrioli. A tutti i camperisti a viene offerta la piazzola gratuita ed il piacere di utilizzare le attività ricreative e sportive delle Fattorie: Turismo equestre, mountain-bike, tiro con l'arco, parapendio, laghetto per la pesca, piscina, un grande Osservatorio per le stelle e percorsi di trekking alla ricerca delle piante officinali spontanee sull'Antica via del Sale. Inoltre nella dispensa di Ca' Bionda gli ospiti potranno trovaro «antichi sapori» riproposti in golose confetture, alcuni liquori dalle ricette antiche e una linea di cosmesi naturale ricavata dalle erbe officinali. Le serate saranno allietate dalla convivialità della vita di campagna. Tanta allegria per ritrovare il gusto di trascorrere una serata, per far festa insieme divertendosi, restituendo a chi ha ormai dimenticato usanze, detti e proverbi, di cui una volta si parlava davanti al fuoco. Per informazioni: Ca' Bionda, via S.Giovanni, 42 (tel. 989.101).

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
Fatterie Passioli

Corriere
venerdì 9 maggio 1997

Cusercoli Camper in sosta nella fattoria Ca' Bionda

CUSERCOLI - Il fine settimana, nella fattoria agrituristica Ca' Bionda, si tiene un incontro dei camperisti dedicato a tutti quelli che scelgono gli strumenti del plenair per vivere il proprio tempo libero.
L'incontro si propone di promuovere la conoscenza del territorio con quel mezzo diverso che è il camper, offrendo itinerari che permetteranno di visitare la valle ed il Parco, facendo acquisti nelle "botteghe" di artigiani e di commercianti e sostando per piacevoli degustazioni gastronomiche di prodotti tipici locali.
Viene offerta a tutti gli amici camperisti la piazzola gratuita ed il piacere di utilizzare le attività ricreative e sportive delle fattorie della Ca' Bionda.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì **8** *maggio 1997*

SEMINARIO ALLA CA' BIONDA

Cusercoli Per tre giorni lezioni di agriturismo

Tre giornate dedicate all'agriturismo. Oggi, domani ed il 10 maggio alla Fattoria «Ca' Bionda» di Cusercoli; ospiterà un Seminario Nazionale sul tema «Agriturismo e Sviluppo rurale» rivolto ai futuri operatori del settore ed a quanti intendono l'agriturismo come risorsa in grado di collegare il territorio, lo sviluppo dell'ambiente ed i prodotti tipici. Gli operatori provengono da varie regioni: Piemonte, Campania, Emilia, Romagna, Lazio, Lombardia, Toscana e Molise. «In campagna si possono fare attività collaterali all'agricoltura — sostiene 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 questo seminario, 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». Per informazioni: Ca' Bionda, via S.Giovanni, 42 Cusercoli (Fo). Tel. 0543-989.101. Sito Internet: http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
giovedì 8 maggio 1997

Cusercoli / *Seminario sull'agriturismo*

Stage nazionale alla Cà Bionda

Imprenditori da tutta Italia

CUSERCOLI - Inizia domani, per proseguire sino a domenica, nella fattoria agrituristica "Ca' Bionda" di Cusercoli il seminario nazionale sul tema "Agriturismo e sviluppo rurale", riservato ai futuri operatori del settore e a quanti intendono l'agriturismo come risorsa in grado di collegare territorio, sviluppo dell'ambiente e prodotti tipici. Gli operatori provengono, oltre che dall'Emilia-Romagna, da Piemonte, Campania, Lazio, Lombardia, Toscana e Molise.
"In campagna si possono fare attività collaterali all'agricoltura - sostiene Fausto Faggioli, titolare di 'Ca' Bionda' - quelle delle nuove fattorie, dei nuovi imprenditori capaci di fare 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 tipici del passaggio dal pionierismo iniziale dell'agriturismo ad una nuova e moderna imprenditoria, capace di dialogare con le componenti sociali ed economiche del territorio. Oggi occorre professionalità, e uno degli scopi di questo seminario è quello di mettere in atto una serie di collegamenti fra aziende agrituristiche qualificate".

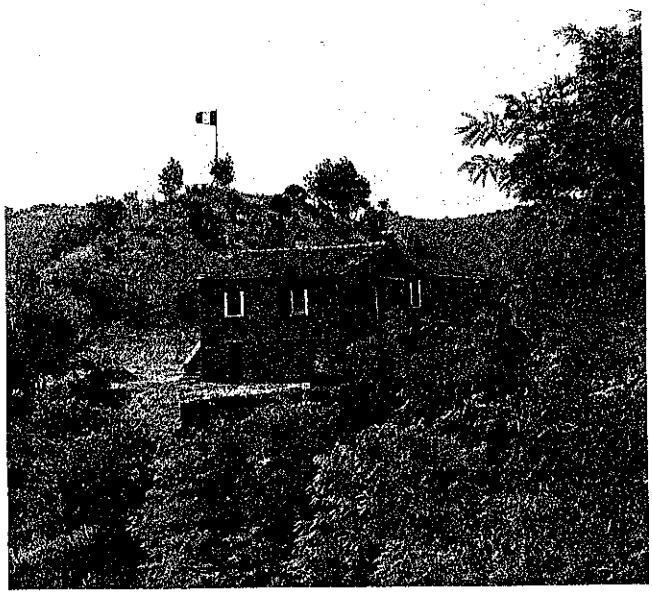
RASSEGNA STAMPA
Fatterie Faggioli

canta...che ti passa

- Aprile 1997 -

FORLI' -Il Gruppo ha ospitato nel giugno '96 presso la Casa degli Alpini in località - Cà Basino - un gruppo di bambini diabetici delle Province di Forlì, Cesena e Ferrara. Una giornata trascorsa fra la salubre verde vegetazione dell'appennino forlivese ed il calore dell'ospitalità di cui sono stati circondati. I ragazzi, in soggiorno all'Agriturismo «Cà Bionda» di Faggioli Fausto, hanno così potuto ammirare le bellezze della natura ma anche conoscere da vicino gli alpini e le loro attività. Molto apprezzata è stata la camminata al lume di luna lungo il Sentiero degli Alpini (che il Gruppo ha realizzato da qualche anno) e gli oggetti ricordo offerti ad ogni giovane ospite, unitamente all'invito per un prossimo incontro.





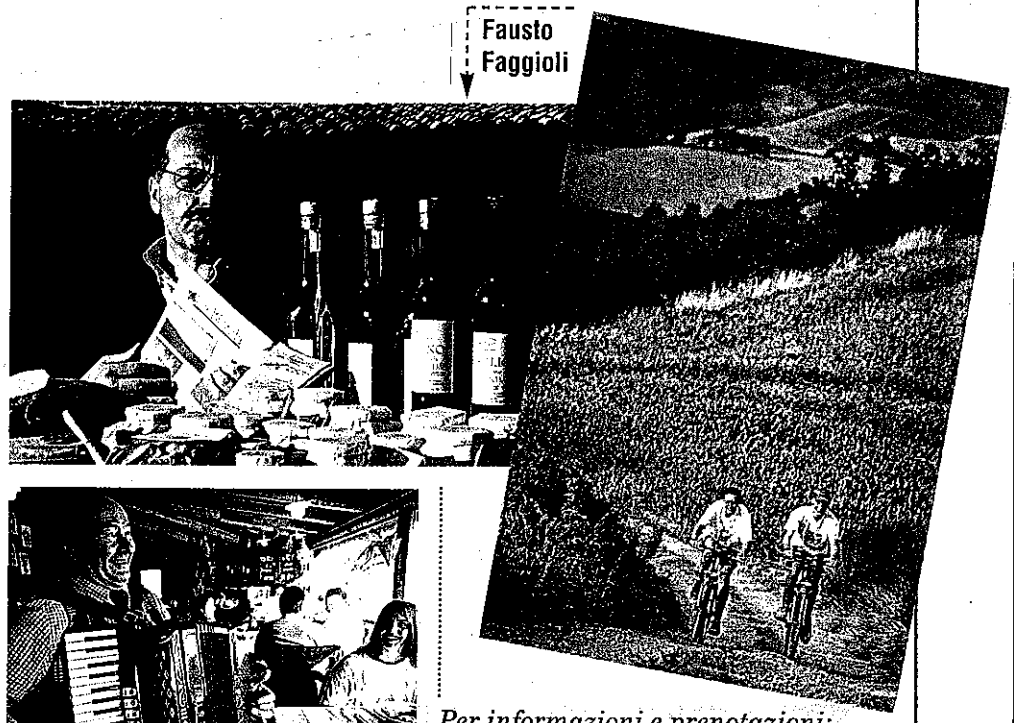
Il suggestivo scenario in cui è immersa la Casa degli Alpini di Forlì.

A sinistra:
L'ex Capogruppo e già Presidente Sezionale Pio Zavatti, brillante e disponibile come sempre, intrattiene i giovani ospiti.

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

Fatti
n.6
RICOH

Fausto Faggioli



Viaggia con Ricoh

Nelle località citate nella rubrica vi sarà proposto uno sconto consistente, riservato ai clienti Ricoh.

LUNGO LA VIA DEL SALE

Nelle notti di luna potreste immaginarvi di incontrare il fantasma di un contrabbandiere di sale mentre scivola nei boschi per scambiare il frutto delle saline di Cervia con il prezioso tabacco dei mercanti toscani. La via del Sale non è un'invenzione turistica, ma un sentiero interamente segnato e tabellato, riscoperto di recente, che porta da Cervia a Firenze arrampicandosi tra i crinali boscosi dell'appennino tosco-romagnolo. Un itinerario primaverile diverso dai soliti che si può percorrere a piedi, in mountain bike, a cavallo o che si può semplicemente osservare da una delle tante aziende agrituristiche della zona. Partendo dall'Adriatico si segue il crinale passando per Rocca delle Caminate, incontrando ruderi di vecchi castelli e di torri munite. Nei pressi l'allegra Bertinoro, Forlimpopoli terra del Passatore con la sua bella piazza e Civitella con il castello.

Il fascino della Ca' Bionda

Lungo la via del Sale, nei pressi di Civitella, a circa 600 metri sul livello del mare, sorge Ca' Bionda, un agriturismo ricavato da un vecchio casolare del '200. Aperto nel 1982 da un manager stufo della vita di città, Fausto Faggioli, è stato trasformato in una fattoria modello, dedita al recupero dei sapori antichi e genuini. Accanto al menù contadino con le carni di faraona o gallina allevate sul posto prendono posto le erbe officinali in grado di offrire ottimi prodotti di cosmesi naturale. E poi il Nocino, l'Amaro e il Rosolio dalle vantate (?) proprietà afrodisiache. Sedici i posti letto nelle confortevoli stanze al primo piano della fattoria arredate in stile primo '900. Aperto tutti i fine settimana dell'anno e tutti i giorni di Luglio e Agosto. Oltre agli altri sport praticabili (cavallo, mountain bike, tennis), originale il piccolo osservatorio con tanto di cannocchiale astronomico per scrutare la volta celeste.

Per informazioni e prenotazioni:
Azienda Agricola Ca' Bionda
via S. Giovanni, 42
*47010 CUSERCOLI - Tel. **0543/989101***

RASSEGNA STAMPA
FATTORIE Faggioli

ItaliaOggi WEEK END

Sabato 26 Aprile 1997

Romagna

Agriturismo in salsa Internet

Alla Ca' Bionda si coniugano natura e business

I giapponesi ci vanno per imparare a fare il pane. I tedeschi, invece, per il gusto di mangiare le ciliegie direttamente dall'albero. I pescatori cercano trote. I ragazzi delle scuole vanno a mungere le vacche. Un gruppo di avvocati e di notai vi ha appreso la tradizione del nocino, il segreto cabalistico del liquore tratto dalle noci: trentatré noci, sette foglie di alloro, sette...

Il luogo della riscoperta della terra, dei suoi sapori, del suo ciclo stagionale è Ca' Bionda, 60 ettari di terra collinare, a tratti impervia, a 400 metri di altezza sul fianco destro della vallata del Bidente, nel forlivese. A valle, il torrente Bidente scorre limpido tra i sassi arrotondati, biforcandosi e reincontrandosi in un chiacchiericcio incessante, dopo avere aggirato la roccia su cui sta uscendo dall'agonia del tempo il castello di Cusercoli. Poco più oltre c'è il parco del Casentino.

Ca' Bionda è l'invenzione agrituristica di Fausto Faggioli, 50 anni, moglie e due figlie, fino a 17 anni fa direttore commerciale di un'azienda edile tedesca. Adesso è un manager della valorizzazione del territorio, un difensore dei valori economici e sociali dell'artigianato e della piccola impresa.

Faggioli, vicepresidente dell'associazione che raccoglie le aziende agrituristiche dell'Emilia Romagna, è anche l'esempio di un modo intelligente e imprenditoriale di condurre questo tipo di azienda della natura. Ha impiantato la sua attività nell'82, prima che una legge concedesse finanziamenti per l'agriturimo. L'anno scorso ha fatturato un miliardo di lire e ha sei dipendenti.

Il recupero dei cibi della tradizione contadina, la coltivazione e l'uso di piante officinali, il rimboschimento di vaste aree, l'attività fisica all'aria aperta, le passeggiate a cavallo, una vita in comune semplice fatta di qualche bicchiere di sangiovese, del suono di una fisarmonica o di una chitarra, sono gli ingredienti di questo podere. Beata la semplicità, verrebbe da dire.

Ma Faggioli insiste che in quella semplicità c'è un sacco di cultura, di storia e di esperienza. Così, dalle terre impervie di Ca' Bionda escono ormai una ventina di prodotti: cosmetici,

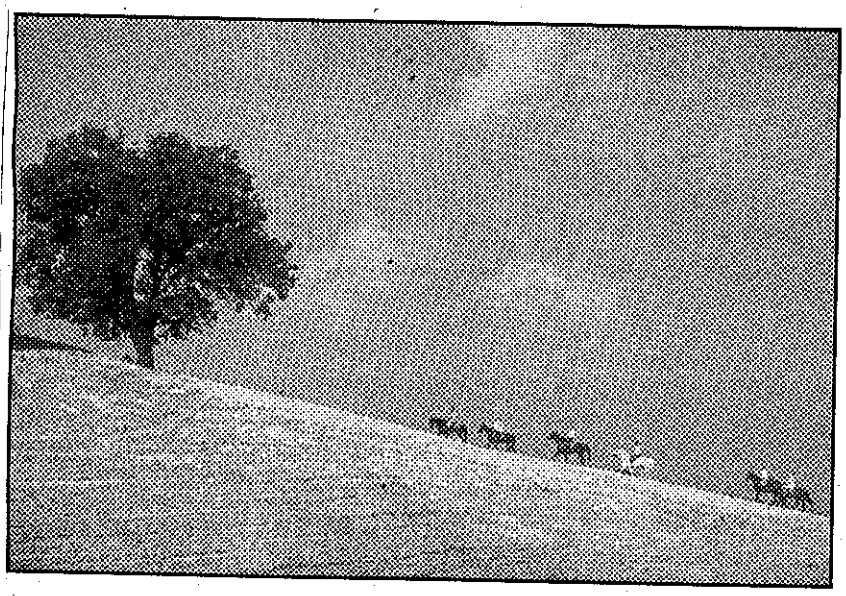
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

ItaliaOggi WEEK END

Sabato 26 Aprile 1997





Qui sopra, e in basso a sinistra, due momenti di relax per gli ospiti della Ca' Bionda di Fusercoli, un agriturismo amato anche dai giapponesi e dai tedeschi

conserve, infusi, liquori, erbe. Sulle etichette dei contenitori di delizie, a corona del marchio Ca' Bionda, l'indicazione più importante è quella del sito Internet, http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda, una sessantina di pagine web per reclamizzare la fattoria e i suoi prodotti. E i maggiori clienti, manco a dirlo, sono i tedeschi.

«Il problema non è produrre, ma vendere», dice Faggioli. Ma i suoi liquori sono finiti negli scaffali della catena Autogrill dell'Emilia Romagna e la sua azienda nel catalogo della Tuy, il più grande operatore turistico tedesco.

Ca' Bionda, via S. Giovanni 42, 47010 Cusercoli, Forlì, tel. 0543/989101, aperta tutto l'anno il venerdì, sabato e domenica, e tutti giorni da giugno ad agosto. Quindici stanze: la pensione completa costa 80 mila lire al giorno.

Claudio Tosi

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
giovedì 10 aprile 1997

Cà Bionda Saluto finale alla cometa

CUSERCOLI - Ancora un appuntamento con la cometa Hale Bopp alla Cà Bionda di Cusercoli. Gli appassionati astrofili forlivesi organizzano per domani sera un incontro per osservare l'astro con gli strumenti a disposizione nell'osservatorio della sede dell'azienda agrituristica.
A partire dall'imbrunire, chiunque sia rimasto affascinato dal passaggio della stella, potrà dare una occhiata finale ad Hale Bopp durante l'ultima notte di visibilità.

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
martedì 8 aprile 1997

Val Bidente

Oltre cento alunni a scuola in fattoria

CUSERCOLI - Oltre cento ragazzi e 10 insegnanti sono stati impegnati ieri nell'iniziativa che tende a valorizzare il territorio della Val Bidente. E' iniziato infatti ieri mattina nell'azienda agrituristica Ca' Bionda di Cuesrcoli di Fausto Faggioli, il programma "Scuola in fattoria" con gli alunni delle scuole medie di Cusercoli, Civitella di Romagna e Galeata. I giovani hanno avuto la possibilità di incontrare persone della zona che ancora praticano antichi e rari mestieri. Il progetto concordato con la preside Patrizia Bertaccini, ha come obiettivo la diffusione della cultura imprenditoriale.

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
venerdì 4 aprile 1997

Cusercoli / *Le lezioni alla Ca' Bionda*

Piccoli studenti per l'ambiente

Si parlerà di lavoro e sviluppo

CUSERCOLI - I bambini delle scuole medie della Val Bidente vanno a lezione di ambiente alla fattoria agrituristica Ca' Bionda. L'iniziativa "Scuola in fattoria" prenderà il via lunedì prossimo, con i bambini delle scuole medie di Civitella, Galeata e Santa Sofia e con la collaborazione tra i presidi delle scuole, Patrizia Bertaccini e Giancarlo Biandronni e la Fattoria Ca'Bionda.
Scopo delle lezioni sarà quello di mettere a confronto i piccoli studenti con la realtà rurale della zona in cui essi stessi vivono. Un approfondimento per scoprire le risorse della terra e le possibilità di sviluppo e lavoro che essa dà, in modo imprenditoriale ma senza trascurare la creatività.
Il progetto vuole invogliare i giovani a non abbandonare queste zone, puntando a garantire un futuro al territorio e all'ambiente, promuovendo l'area in cui vivono attraverso idee imprenditoriali e contribuendo allo sviluppo dell'area stessa.

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 **3** *aprile 1997*

CUSERCOLI

Alla «Ca' Bionda» duecento studenti delle scuole medie studiano l'ambiente

Alla fattoria agrituristica «Ca' Bionda» di Cusercoli inizierà il 7 aprile un programma di «Scuola in Fattoria» con 200 ragazzi delle Scuole medie di Cusercoli, Civitella, Galeata e Santa Sofia. Il programma che svolgeremo attraverso varie attività, sarà «una chiave di ingresso» per comprendere il territorio, per mostrare il legame che unisce comportamenti e azioni di tutti i giorni con l'Ambiente.
«Cà Bionda sostiene da anni che la campagna non è una debolezza — spiega Fausto Faggioli, titolare della Fattoria —, ma una forza notevole di risorse per il futuro dei nostri ragazzi, e l'obiettivo principale del progetto è quello di offrire una visione sulle possibilità di lavoro che si possono sviluppare per tutti quei giorni che scelgono l'Ambiente per una migliore qualità di vita. La qualità della vita dipende dalle azioni collettive, e la qualità della vita di domani è determinata dalle scelte di oggi». le scelte per il futuro dunque si fanno a scuola, e Cà Bionda come Fattoria didattica, con i presidi delle scuole medie Patrizia Bertaccini e Giancarlo Biandronni, in questi programmi, vuol far conoscere il mondo rurale e trasmettere quel «sapere caldo» che arricchisce le persone e aiuta a crescere armoniosamente. Il progetto ha come obiettivo la diffusione della cultura imprenditoriale tra i giovani, e intende far concepire il lavoro secondo una logica di creatività ed autonomia, che potrà rivelarsi utile per avviare in futuro una attività in proprio.
Chi abita in questo territorio, perché ha scelto di restarci, garantisce un futuro possibile all'Ambiente ed agli abitanti per un miglioramento complessivo della qualità della vita; promuove un'area coinvolgendo e organizzando all'interno dei vari progetti imprenditori, artigiani, agricoltori e tradizioni locali; diventa protagonista dello sviluppo dell'area, confermando così che la valorizzazione del Territorio può essere gestita dai suoi abitanti ed imprenditori. «In questo territorio — sostiene Fausto Faggioli — dobbiamo puntare sulle pluri attività liberandoci dei vecchi schemi di lavoro, per cogliere e produrre tutti insieme una nuova flessibilità operativa in grado di formare una rete di collegamenti fra imprenditori sull'intera area».

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Martedì **1** *aprile 1997*



Cà Bionda, pronte le mountain-bike

E' stata presentata nei giorni scorsi la formazione ciclistica della Cà Bionda per la stagione '97. Nato nel 1988 e quindi tra i veterani della disciplina neo-olimpica, in cui ha pure conquistato diversi titoli italiani e internazionali, il team cusercolese del patron Fausto Faggioli si avvarrà della gestione tecnica di Fabio Lombini e di ben 21 atleti, tra cui l'ex pro su strada Maurizio Rossi. Nella foto, la nuova squadra.

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

Martedì **1** *aprile 1997*

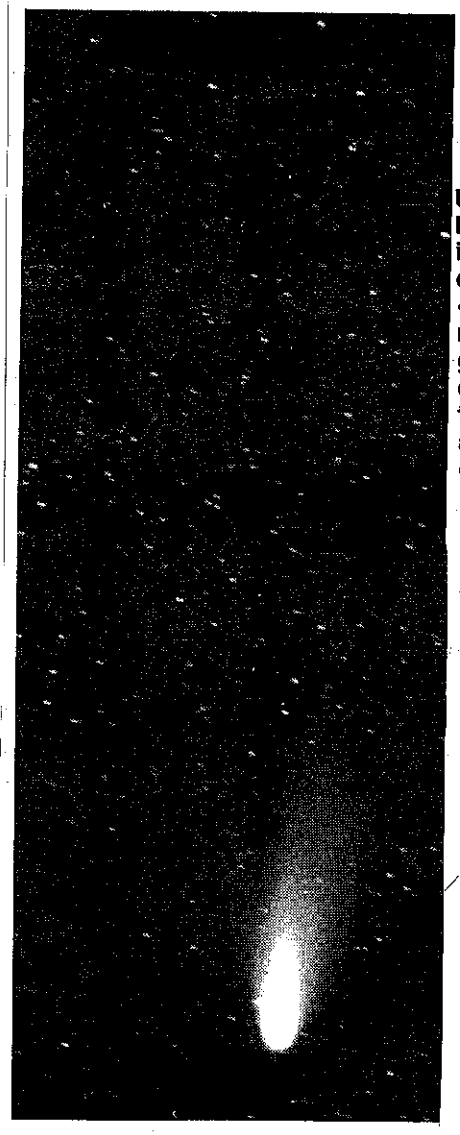
QUESTI I GIORNI MIGLIORI PER AMMIRARE LA COMETA: GUIDA ALL'OSSERVAZIONE

A tu per tu con Hale-Bopp

Servizio di
Andrea Degidi

Avviso a tutti voi che passate queste serate con il nasino perennemente all'insù. Se i vostri occhi non vi sembrano sufficienti a focalizzare la cometa Hale-Bopp, o se il binocolo di famiglia non vi soddisfa...niente paura. C'è in giro qualche professionista del settore, che aspettava questo evento quasi come il messia. Astronomi appassionati, eccitati come bimbi davanti all'albero di natale, che armati di cannocchiali *doc* permetteranno a tutti i curiosi di vedere anche i pulviscoli della coda di Hale-Bopp. In prima linea ci sono ovviamente loro, gli Astrofili forlivesi che insieme alla circoscrizione numero 3 hanno elaborato una serie di osservazioni pubbliche concentrate in questa settimana, la migliore dal punto dela luminosità per guardare la cometa. Quindi, se volete curiosare nel cielo sotto la vigilanza di occhi esperti e acciuffare con lo sguardo la coda di Hale-Bopp, trovatevi davanti alla circoscrizione 3, in via Orceoli 5. Quando? Domani, giovedì e venerdì, alle 19 e 45, sperando nella benevolenza meteorologica, aiuto necessario per ritrovarsi sopra la testa un cielo terso. Da quel punto di ritrovo partirà poi il corteo astrofilo, meta le prime colline forlivesi, ad una ventina di chilometri di distanza. Istruzioni per l'uso riservate ai partecipanti: munirsi di mezzo proprio e di binocolo, anche se un telescopio sarà a disposizione di tutti. La sera di sabato 5 aprile invece l'osservazione sarà effettuata presso il campo di volo degli aereomodellisti a Carpena (ingresso via Decio Raggi). Un altro meraviglioso punto per inseguire con lo sguardo Hale-Bopp è la Cà Bionda, l'agriturismo di Cusercoli. In un ambiente non inquinato e lontano dalle fastidiose luci della città, da domani sera fino a sabato l'osservatorio astronomico sito sulla collina dove si trova la fattoria sarà a disposizione di tutti (per saperne di più rivolgersi all'indirizzo telematico: http://www.cvc.fo.it./aziende/cabionda). Già da tempo lassù si recano tante scuole forlivesi, pronte ad impadronirsi del potente riflettore del diametro di 35 millimetri. E la scena si ripeterà anche in questi giorni: con tanti curiosi con il nasino all'insù. Alla caccia della coda di Hale-Bopp.





Una bellissima immagine della cometa «Hale-Bopp» ripresa nei giorni scorsi dall'osservatorio astronomico della Cà Bionda a Cusercoli. Nella foto piccola: astrofili all'interno dell'ossevatorio. A sinistra: la cometa fotografata da Sante Montanari.

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 **27** *marzo 1997*

CUSERCOLI

Dalla Francia alla Ca' Bionda

A Cusercoli c'è una scuola di agriturismo, si chiama Ca' Bionda e per frequentarla vengono dalla Francia e dalla Puglia. E' avvenuto ieri nella fattoria di Fausto Faggioli. Dall'università di Clermont Ferrand è arrivato un gruppo di una quarantina di studenti guidati da Pierre Vitte direttore del settore formazione e turismo: «Abbiamo vissuto un'importante esperienza sull'agriturismo e lo sviluppo delle realtà rurali — dice — E' nostra intenzione intensificare i rapporti con le relatà italiane, perchè abbiamo trovato esempi importanti di valorizzazione del territorio». Quali diversità avete riscontrato in questa vostra visita in Romagna? «Direi che in Francia la campagna è più lontana dai centri urbani, più spopolata. Purtroppo sono semprte meno le persone che si preoccupano dell'ambiente e l'agricoltura è sempre più basata su una esasperata produttività che finisce per indebolire il tessuto rurale». Da Lecce, per la seconda volta nel giro di pochi giorni, sono arrivate a Ca' Bionda tre gruppi di studenti dell'Istituto professionale *Columella*. «Una trentina di ragazzi sono stati qui per uno stage di una settimana — spiega il preside dell'istituto Vittorio Giorgino — Si tratta di un corso biennale di seicento ore sulle tecniche di gestione di aziende agrituristiche. Hanno lavorato qui sugli aspetti riguardanti la ristorazione e l' accoglienza, ma anche sull'intrattenimento. Un altro gruppo segue invece un corso di specializzazione nel controllo di qualità dei prodotti nel rispetto dell'ambiente».

[Enrico Zavalloni]

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

il Resto del Carlino

Mercoledì **26** *marzo 1997*

CUSERCOLI

Alla «Cà Bionda» dall'università di Clermont-Ferrand per studiare turismo

Si tiene oggi a Ca' Bionda, la fattoria agrituristica di Cusercoli un incontro con l'università francese Blaise Pascal, Ufr Lettres ed sciences humainese, Formations au tourisme di Clermont-Ferrand. Il gruppo francese è composto da studenti in turismo rurale, da studenti guide turistiche, dal direttore dalla sezione turismo dell'Università Pierre Vitte, dal professore di economia e sociologia dell'università Fauriaux e da Merlin, docente di Comunicazione. Il viaggio di studio ha lo scopo di permettere agli studenti e ai loro docenti di conoscere le esperienze italiane di sviluppo turistico nell'ambito rurale ed agrituristico. Hanno scelto Cà Bionda quale azienda agrituristica maggiormente rappresentativa a livello europeo per la valorizzazione del patrimonio rurale.

Nella giornata di oggi (ore 9.30) ci sarà la conferenza sui vari temi che concorrono a questa valorizzazione: dalle offerte diversificate di alloggio e ospitalità, alle strategie di promozione turistica. All'incontro saranno presenti amministratori, rappresentanti dell'Area e impreditori agrituristici. «Cà Bionda crede all'Europa — sostiene Fausto Fggioli, titolare della fattoria — e questo incontro rappresenta un importante opportunità di confronto e scambio di esperienze. Progettando strategie e strumenti operativi, finalmente chi ha scelto di continuare a vivere in campagna diventerà protagonista del mercato e dello sviluppo dell'area. E' significativo quindi che importanti università come questa di Clermont-Ferrand guardino con interesse al mondo rurale, e vedano in questo tipo di ospitalità una via percorribile per vivere l'ambiente e godere delle peculiarità del territorio, garantendo una migliore qualità della vita».

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

ROMAGNA MATTINA
Mercoledì 26 marzo 1997

Cusercoli, francesi alla Cà Bionda

Nella fattoria agrituristica della Cà Bionda si svolge oggi un incontro con docenti e studenti dell'università francese «Blaise Pascal» di Clermont Ferrand. Ad accogliere gli studenti, impegnati nello studio del turismo rurale, ci saranno amministratori e imprenditori agrituristici locali.

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 26 marzo 1997

Cusercoli
A lezione di turismo

CUSERCOLI - Un gruppo di studenti dell'università francese di Clermont-Ferrand sarà oggi all'azienda agrituristica Ca' Bionda di Cusercoli, accompagnato da professori e direttore per un viaggio di studio.
L'iniziativa, infatti, ha lo scopo di far conoscere agli studenti e ai docenti le esperienze italiane di sviluppo turistico nell'ambito rurale ed agrituristico.
Questa mattina si terrà un incontro sui temi della valorizzazione del patrimonio rurale condotto da Fausto Faggioli, titolare dell'azienda della val Bidente, ed altri esperti dell'affascinante settore.

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 22 marzo 1997

Cusercoli

Prodotti tipici romagnoli e pugliesi

CUSERCOLI - Alla fattoria agrituristica Ca' Bionda "Sapori e Profumi" di antiche tradizioni rurali hanno unito, ieri, in un gemellaggio eno-gastronomico, la terra di Puglia e quella di Romagna.
Artefici dell'incontro gli studenti dell'istituto professionale "Columella" di Lecce, sedi distaccate di Nardò e Magli e Ca' Bionda.
Il gemellaggio rientra nello stage che gli studenti stanno svolgendo in questi giorni ospiti della Ca' Bionda, a testimonianza che la varietà dei prodotti che le fattorie agrituristiche offrono all'ospite sono il miglior biglietto da visita che un territorio possa presentare.

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 **21** *marzo 1997*

«Gemellaggio» enogastronomico

«Sapori e profumi» di antiche tradizioni rurali uniranno oggi alla Ca' Bionda di Cusercoli la Puglia e la Romagna in un gemellaggio enogastronomico. Artefici dell'incontro saranno gli studenti delle sedi di Nardò e Maglie dell'Istituto statale per l'Agricoltura e l'Ambiente «Columella» di Lecce e la stessa Ca' Bionda.

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 8 marzo 1997

Ca' Bionda Otto marzo in poesia

CUSERCOLI - Un "poetico" otto marzo quello organizzato dalla Cà Bionda. L'azienda agrituristica ha organizzato, per la giornata dedicata alla festa della donna, un appuntamento teso a valorizzare il ruolo che le rappresentanti dell'universo femminile hanno avuto nel mondo rurale, e, per testimoniare il valore di quelle presenze, verrà assegnato un premio a chi, questa sera, presenterà una poesia, un proverbio, un ritornello o una vecchia filastrocca.



Cà Bionda in AUTOGRILL®

Sapori e profumi da una antica tradizione contadina

Con questo messaggio Cà Bionda è presente nella catena di **AUTOGRILL®** dell'Emilia Romagna con la linea dei suoi liquori.

NOCINO ROSOLIO AMARO MILLEFIORI CENTERBE GRAPPA

Suggestive forme di vetro per contenere questi elisir metà liquore metà magia, per riportare a casa sapori e aromi di un'antica tradizione contadina, avvolta nella leggenda come le origini di queste ricette. E la leggenda da ora in poi sarà disponibile in tutti gli **AUTOGRILL®** ... basterà cercare tra gli scaffali.

Liquori dal passato

Nocino *Una antica tradizione che si rinnova ogni anno la notte di San Giovanni. È il 24 giugno, la notte più corta di mezza estate, e la maturazione delle noci è perfetta: ancora ricche di preziosi olii, ma già con una mallo profumatissimo. Solo la rugiada di questa notte, rende le noci così particolari. È nota infatti la fama di magia che circonda l'albero del noce. Ma è la mitologia celtica che ne popola i rami di fate e folletti che nella magica notte del 24 giugno si rivelano agli uomini bevendo dallo stesso calice il liquore di noce.*

Rosolio *Dai salotti del primo Novecento un liquore di dannunziana memoria di sole ciliegie raccolte e messe a macerare.*

Amaro *Da una vecchia ricetta del '700, un liquore digestivo di ottimo gusto. Piante benefiche ed aromatiche per un tocco di sapore in più*

Grappa *Un profumo delicato, un sapore asciutto ed armonico per questa grappa ottenuta da vinaccia di Sangiovese sapientemente lavorata.*

Millefiori *Un liquore balsamico che si accompagna soavemente a dolci anche speziati, complice di tante piacevoli conversazioni dei nostri nonni.*

Centerbe *Una ricetta che si tramanda come un segreto dai giardini officinali di secolari monasteri per questo liquore di erbe.*

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 CASA SUI CAMPI

Febbraio 1997

FORLÌ,
27-28 febbraio-1 marzo

Seminario agrituristico

Dopo un breve intervallo di chiusura la fattoria Ca' Bionda di Cusercoli (FO) ha ripreso a pieno ritmo tutte le proprie attività ed in particolare quella dedicata ai seminari che si rivolgono a chi intende aprire un'attività di ospitalità rurale. Il meeting, che avrà la durata di 3 giorni dal 27 febbraio al 1° marzo, si svolgerà nella splendida atmosfera della Ca' Bionda, nelle cui strutture verranno ospitati i partecipanti al corso.
Per informazioni:
Tel. e Fax 0543/98.91.01.

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

BUSINESS

N. 2 - FEBBRAIO - 1997

Gli imprenditori di campagna

Avviare un'azienda agrituristica. Un modo intelligente per diversificare l'attività agricola già esistente ma anche per entrare nel mondo del turismo. Guadagnando **di Nadia Anzani**

Siamo solo agli inizi

«In campagna c'è ancora molto da fare. E' necessario creare nuove attività, studiare accattivanti itinerari enogastronomici in modo da prepararsi al boom che il turismo 'verde' registrerà nei prossimi anni». A parlare è Fausto Faggioli, esperto di agriturismo, che ha fatto di Cà Bionda, la sua tenuta nel cuore dell'Appennino romagnolo, un caso da manuale. La sua





azienda è conosciuta in tutta l'Europa e, per molti, è diventata un modello da seguire. Una passione quella per il verde che Faggioli trasmette agli altri con corsi e lezioni che tiene sia in diverse università nazionali sia all'interno di Cà Bionda. Come il Master organizzato per il prossimo 27 febbraio e destinato ai futuri operatori agrituristici. Il costo del corso è di 600 mila lire e comprende tre giorni di lezione, materiale informativo e alloggio. Un'occasione da non perdere per chi è interessato ad avviare un'attività imprenditoriale in campagna, anche perché i partecipanti avranno poi l'occasione di mantenersi in contatto e di superare eventuali problemi grazie a un confronto continuo. Per informazioni tel. 0543-989101

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Venerdì **14** *febbraio 1997*

Cusercoli Un castello da salvare ed una strada che taglia in due

Servizio di
Enrico Zavalloni

La storia della strada che taglia in due Cusercoli è di quelle che iniziano con il classico «C'era una volta». E un po' come nella commedia che qui hanno allestito, dove si parla di una principessa diventata muta per un incantesimo, la voglia di parlare dei 'fatti e dei misfatti' del paese è tanta. Frazione con meno di duemila abitanti e una 'vocazione' comunale, Cusercoli era una roccaforte papalina, mentre Civitella, da cui dipende, segnava l'ingresso nel Gran Ducato di Toscana. Ai nostri giorni Cusercoli è un paese vivace, che ha voglia di valorizzare il proprio lavoro. Al Caffè Cabana, c'è Alberto Salvetti. Il suo bar sulla via Piolanti è un punto di ritrovo per i giovani del posto. Qui si vedono le partite del Milan, mentre altri locali hanno puntato su Inter (bar Giardino) e Juventus (bar Sport).

«Cerchiamo di divertirci — dice — organizziamo feste e serate, c'è chi si accontenta di una serata con gli amici e chi chiede qualcosa di più». Fra i tavolini del bar c'è chi elenca i problemi del paese. «Sono tanti — sottolinea una commerciante — i telefoni cellulari sono scoperti, non c'è una palestra e se vogliamo un certificato dobbiamo andare a Civitella». La strada qui è una minaccia incombente. Andrea Maglioni qui è conosciuto. E' il farmacista. «Per salvare il paese ed il suo centro storico è importante ritrovare la sua vivibilità — dice — La nuova strada può decongestionare Cusercoli e valorizzarla; altrimenti resterà un posto di passaggio, da attraversare e basta». C'è anche chi si lamenta della diga di Ridracoli: «Non è arrivato nessun beneficio, perchè abbiamo solo subito lavori e traffico senza ricevere niente in termini di risorse per il paese». Claudia Carmi, 30 anni è fra le più attive responsabili della Pro Loco *Chiusa d'Ercole*. «Contiamo su 300 iscritti — spiega — siamo molto attivi, ma vorremo essere più seguiti, soprattuto dagli amministratori. Ci sono molti beni da valorizzare dalle nostre parti, a cominciare dal castello. Per incrementare il turismo si potrebbero organizzare molti altri appuntamenti. Oltre alla sagra del tartufo e del prugnolo si potrebbe puntare su altre cose; basterebbe poter chiudere la strada che oggi è l'unica via per Civitella. Quando sarà ultimata la circonvallazione ne riparleremo». Il castello di Cusercoli è una fortezza di otto secoli fa. Giovanni Felice, ora vicepresidente della Comunità montana dell' Appennino forlivese qui è stato sindaco nella metà degli anni Settanta e racconta la lunga storia dei restauri: «Come sempre accade mancavano i fondi allora come mancano oggi. Gli ultimi interventi sono stati fatti per risistemare il tetto che cadeva a pezzi e le fondamenta. Una spesa da quasi due miliardi». Di fatto il castello è un fantasma perchè non viene utilizzato e neppure potrebbe esserlo, visto le condizioni precarie in cui versa. «Da quando abbiamo in gestione la biblioteca — spiega Claudia Carmi — siamo riusciti a dare maggior impulso alle attività che ci ruotano attorno. Come







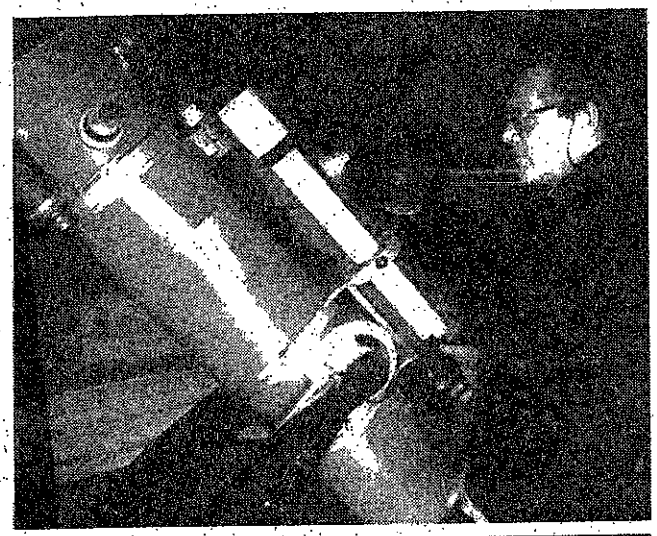
Nelle foto: Una veduta di Cusercoli, il farmacista Andrea Maglioni e sulle loro mountain bike Andrea Lombini e Albano Venturini (Foto Giorgio Sabatini)

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

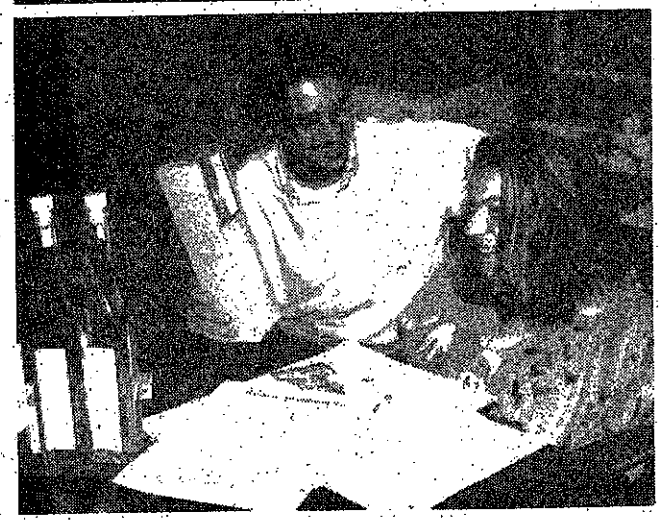
Pro Loco siamo riusciti anche a rimettere in funzione l'orologio. Se riuscissimo ad aprire al pubblico il castello potremmo davvero esserne orgogliosi, perchè è un posto unico, con spazi enormi e suggestivi, dove si potrebbero svolgere tantissime attività». Al bar Giardino, vicino al fiume, si gioca a bocce e si può godere un'ottima veduta del paese. Dietro al bancone del bar ci sono le sorelle Carmen e Oriella Campacci. Ad allenarsi nelle stradine sterrate del parco, in sella alla sua mountan bike c'è Andrea Lombini, 20 anni a maggio, campione iridato della categoria 'amatori'. Con lui un 'veterano', Albano Venturini. «Siamo del gruppo sportivo Mtb Ca' Bionda — dice Lombini — contiamo 15 iscritti ma cerchiamo di farci valere. Abbiamo molti progetti, come fare attività su strada e una squadra di sci». Ma Ca' Bionda a Cusercoli è soprattutto sinonimo di agriturismo. Fausto Faggioli ha portato i suoi prodotti in giro per l'Europa, autogrill compresi, e va fiero di una rassegna stampa che comprende articoli con ideogrammi giapponesi.

«La campagna — sottolinea — è una risorsa, non un onere. Dalle nostre parti dovrebbe passare il concetto di ospitalità. La valle del Bidente non ha particolarità su cui puntare. Il piacere di vivere la bellezza di questi luoghi è la carta da giocare. L'industria o il terziario ci troveranno sempre perdenti perchè non siamo competitivi». Turismo equeste, gastronomia e spazio alle associazioni. Il segreto di questa fattoria pedemontana è semplice. «Qui abbiamo trovato un posto per le nostre osservazioni — dice Salvatore Tomaselli, del gruppo astrofili forlivesi — C'è un telescopio e un luogo lontano dall'inquinamento luminoso della città che per noi è ideale».









Nelle foto dall'alto al basso: Fausto Faggioli della Fattoria «Ca' Bionda»; Salvatore Tomaseli nell'osservatorio girevole del gruppo astrofili; Claudia Carmi della Pro Loco «Chiusa d'Ercole» con Alberto Salvetti, gestore del Caffè Cabana; le sorelle Carmen e Oriella Campacci del bar Giardino di Cusercoli (Foto Giorgio Sabatini).

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

NOVELLA 2000
È SEMPRE LA PRIMA A SAPERLO

1 febbraio 1997

TURISMO

Un weekend col porco

Il fine settimana in questione non è un invito a passare dei giorni con un maniaco sessuale, ma è una iniziativa per valorizzare l'agriturismo e uno dei "prodotti" tipici: il maiale

DI FRANCO REBOLINI

Il maiale nel mondo dello spettacolo in questi ultimi anni ha avuto un successo sempre più travolgente: da *Prosciutto Prosciutto* di Bigas Luna, con Stefania Sandrelli, a *Il silenzio dei prosciutti* di Ezio Greggio, al bellissimo *Babe* che ha conquistato anche l'Oscar nel 1996 come miglior film straniero. Per riscoprire e rivivere il clima di festa che si respira in campagna quando si ammazza il maiale i Club Wigwam propongono dal 1995 dei weekend in aziende agricole e fattorie di Friuli, Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Lazio, Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata e Calabria dedicati alla norcineria. Si rivive un percorso che illustra come insaccare e cucinare il maiale. I prossimi appuntamenti sono dal 24 al 26 gennaio a Cannara, in Umbria vicino ad Assisi, dal 31 gennaio al 2 febbraio a Bomba, nella Valle del Sangro, in Abruzzo, dal 7 all'8 febbraio di nuovo a Cannara, dal 7 al 9 febbraio a Motta Baluffi, vicino a Cremona, dal 14 al 16 febbraio a Vigonovo, in provincia di Venezia, e a Tarzo, vicino a Treviso, dal 21 al 23 febbraio ad Ariccia, nel Lazio, e gli appuntamenti si concludono a Fabriano dal 7 al 9 marzo, vicino ad Ancona. I Club Wigwam curano il weekend provvedendo ad alloggiare i partecipanti nelle aziende agricole (qualora ci sia anche un'attività agrituristica) o in piccoli alberghi della zona. Insomma, i «Weekend col porco» sono un'alternativa per trascorrere un fine settimana finalmente diverso, alla riscoperta delle nostre bellissime campagne.



Un'azienda agrituristica



Il maialino Babe



La Ca' Bionda



Ezio Greggio



L'arte della norcineria

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
venerdì 14 febbraio 1997

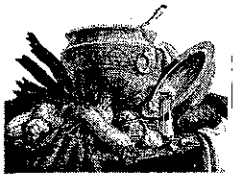
Cusercoli Rosolio d'amore

CUSERCOLI - Pianoforte e rosolio per festeggiare San Valentino. Questa la ricetta scelta per la festa degli innamorati dalla "Cà Bionda" di Cusercoli. La fattoria agrituristica propone una romantica serata dedicata alle coppie che vogliano trascorrere il loro 14 febbraio nella valle del Bidente. Piatto forte dell'appuntamento, oltre alla musica, il rosolio dell'azienda, liquore che viene distribuito da qualche giorno anche negli autogrill dell'Emilia-Romagna.

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
DICEMBRE '96 - GENNAIO '97



Cusercoli (Fo)
LE SAGRE ALLA CA' BIONDA

Il 6 gennaio all'azienda agrituristica "Cà Bionda" (Via San Giovanni 42) di Cusercoli (Forlì) si festeggia con "La Pasquerella" l'arrivo della Befana. All'esterno della fattoria il gruppo dei canterini e dei suonatori con la Befana ed il Befanotto, suo marito, daranno il benvenuto agli ospiti. All'apertura del portone di casa il gruppo entrerà ed avrà inizio il ballo della Befana e del Befanotto. Ovviamente, per ristorare gli ospiti dalle fatiche del ballo, le tavole saranno imbandite con piatti prelibati annaffiati da buon vino. Dal 10 al 12 gennaio é invece in cartellone il secondo appuntamento con il "Week - End con il porco". Con carne arrostita sotto le stelle, chiacchierate attorno al fuoco e musica popolare si torna a macellare il maiale per preparare i salumi. Il week-end inizia il venerdì sera con il benvenuto alla fattoria, poi il sabato mattina, nell'aia che guarda la valle, si inizia la lavorazione del maiale macellato. Sotto gli occhi degli ospiti si dividono i vari tipi di carne per preparare gli insaccati, mentre sul fuoco si cuociono saporite costolette da gustare con un buon bicchiere di Sangiovese.
Alla domenica ci si diverte e si fa festa con la "Rustida". Gigi Zagà con la sua fisarmonica invita tutti a ballare e a riscaldarsi attorno al falò del "treb". Una proposta per un fine settimana diverso in cui godersi gli ultimi giorni di vacanza prima di tornare al lavoro.
Info: Fattoria Agrituristica Cà Bionda, Via S. Giovanni, 42. Tel. 0543/989101.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

FRED
DICEMBRE '96 - GENNAIO '97

SAGRE E FESTE DI PIAZZA

CUSERCOLI
FATTORIA AGRITURISTICA CA' BIONDA
Via S. Giovanni, 42.
Info 0543/989101
● **6 gennaio**
LA PASQUERELLA
● **10 - 12 gennaio**
WEEK-END COL PORCO

CUSERCOLI (FO)
SAGRE

Il 6 gennaio all'azienda agrituristica "Cà Bionda" (Via San Giovanni 42) di Cusercoli (Forlì) si festeggia con "La Pasquerella" l'arrivo della Befana. All'esterno della fattoria il gruppo dei canterini e dei suonatori con la Befana ed il Befanotto, suo marito, daranno il benvenuto agli ospiti. All'apertura del portone di casa il gruppo entrerà ed avrà inizio il ballo della Befana e del Befanotto. Ovviamente, per ristorare gli ospiti dalle fatiche del ballo, le tavole saranno imbandite con piatti prelibati annaffiati da buon vino.
Dal 10 al 12 gennaio é invece in cartellone il secondo appuntamento con il "Week - End con il porco". Con carne arrostita sotto le stelle, chiacchierate attorno al fuoco e musica popolare si torna a macellare il maiale per preparare i salumi.
Il week-end inizia il venerdì sera con il benvenuto alla fattoria, poi il sabato mattina, nell'aia che guarda la valle, si inizia la lavorazione del maiale macellato. Sotto gli occhi degli ospiti si dividono i vari tipi di carne per preparare gli insaccati, mentre sul fuoco si cuociono saporite costolette da gustare con un buon bicchiere di Sangiovese.
Alla domenica ci si diverte e si fa festa con la "Rustida". Gigi Zagà con la sua fisarmonica invita tutti a ballare e a riscaldarsi attorno al falò del "treb".
Una proposta per un fine settimana diverso in cui godersi gli ultimi giorni di vacanza prima di tornare al lavoro.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

ROMAGNA MATTINA
Venerdì 24 gennaio 1997

Cusercoli, promozione agrituristica al via

Proseguono le iniziative dei "Circoli di campagna Wigwam" per far conoscere la cucina italiana ed i prodotti di fattoria agli imprenditori e tecnici del settore turistico. Nei giorni scorsi il progetto del gruppo (di cui è coordinatore nazionale Fausto Faggioli della fattoria Cà Bionda di Cusercoli) è stato presentato a Città del Messico, mentre il prossimo lunedì approderà ad Aquileia.

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 **24** *gennaio 1997*

Fantasmi e alpini alla Cà Bionda

Fantasmi di vecchi contrabbandieri, vecchie ricette, storie dell'antica Via del Sale, cori di Alpini: è il menù che propone stasera la Fattoria agrituristica Cà Bionda di 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

Corriere
mercoledì 22 gennaio 1997

Cusercoli / *Stage internazionale per Faggioli*

Ca' Bionda in Messico

CUSERCOLI - A Città del Messico, il 10 gennaio scorso all'Hotel Best Western Majestic, è stato presentato il Club di Progetto Wigwam "Cucina Italiana" con i "Prodotti di Fattoria" dei Circoli di Campagna Wigwam.
Il progetto ha lo scopo di proporre la Cucina Italiana, in particolare la gastronomia romagnola con i sapori e gli aromi delle sue ricette, preparate con i Prodotti di Fattoria. L'iniziativa è stata presentata da Estela de los A. Flores de Parra, presidente dell'associazione dei Clubs Wigwam del Messico e da Efrem Tassinato, direttore generale del Consorzio nazionale dei prodotti di Fattoria. Cà Bionda, Circolo di Campagna Wigwam, era presente alla serata con i suoi prodotti di fattoria in rappresentanza della Romagna.

"Siamo impegnati - sostiene Fausto Faggioli, coordinatore nazionale dei Circoli di Campagna Wigwam - in un progetto-qualità con il marchio 'Prodotti di Fattoria' che certifichi la genuinità e la tradizione degli ingredienti che compongono la cucina italiana. Questo permetterà ai Prodotti di Fattoria di entrare in un circuito internazionale con una unica 'griffe', che favorirà la conoscenza dell'Italia, territorio di grandi tradizioni e cultura".
"Il mercato del futuro avrà connotazioni a livello mondiale - continua Faggioli - ed è su questa strada che dovremo veicolare i nostri prodotti agricoli, organizzandoci con delle strategie di marketing mirate, con un marchio che certifichi il prodotto autenticamente rurale e di origine controllata".

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 **22** *gennaio 1997*

CUSERCOLI

Ca' Bionda stile Messico

A Città del Messico, il 10 gennaio., all'Hotel Best Western Majestic, è stato presentato il Club di Progetto Wigwam «Cucina italiana» con i «Prodotti di Fattoria» dei Circoli di Campagna Wigwam. Il progetto ha lo scopo di proporre la Cucina italiana, in particolare la gastronomia romagnola con i sapori e gli aromi delle sue ricette, preparate con i prodotti di Fattoria. L'iniziativa è stata presentata da Estela de Los A. Flores De Parra, presidente dell'associazione dei Clubs Wigwam del Messico, e da Efrem Tassinato, direttore generale del Consorzio Nazionale Prodotti di Fattoria. Cà Bionda, Circolo di Campagna Wigwam, era presente alla serata con i suoi Prodotti di Fattoria in rappresentanza della Romagna. «Siamo tutti impegnati — sostiene Fausto Faggioli, coordinatore nazionale dei Circoli di Campagna Wigwam — in un progetto-qualità con il marchio "Prodotti di Fattoria" che certifichi la genuinità e la tradizione degli incredienti che compongono la cucina italiana. Questo permetterà ai Prodotti di Fattoria di entrare in un circuito internazionale con un unica "griffe", che favorirà la conoscenza dell'Italia, territorio di grandi tradizioni e cultura. Il mercato del futuro avrà connotazioni a livello mondiale — continua Faggioli — ed è su questa strada che dovremo veicolare i nostri prodotti agricoli, organizzandoci con delle strategie di marcheting mirate, con un marchio che certifichi il prodotto autenticamente rurale e di origine controllata. Il consumatore sarebbe così tutelato da qualsiasi contraffazione di mercato». Faggioli, in queste iniziative, auspica la collaborazione degli Enti Pubblici, degli Amministratori locali e degli Enti di Promozione Turistica, perché il territorio rurale non è una "debolezza» come molti sostengono ma, se ci crediamo, una forza di grandi risorse e potenzialità. Dopo Bruxelles, Praga, Città del Messico, il prossimo appuntamento è, ad Aquileia il 27 gennaio per continuare questo percorso che porterà gli imprenditori a portare avanti questi progetti che prevedono inoltre, anche corsi e stage per far conoscere, sia i modi di preparazione delle ricette che i prodotti che le compongono. Queste iniziative rafforzeranno e moltiplicheranno le occasioni di scambio dell'Italia con il Centro e Nord America e con gli altri Continenti in collegamento eno-gastronomico all'interno di un più ampio circuito turistico.

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

Sonnabend

Sonntag, 11./12. Januar 1997

Reise und Touristik

Träumen unter Feigenbäumen

Allmählich freunden sich auch mehr Deutsche mit dem „Agriturismo" an, dem Landurlaub in der norditalienischen Emilia-Romagna.

Von GUDRUN REINKE

Lange stand sie im Schatten der Toskana, doch dann mauserte sie sich zum „Geheimtip" Norditaliens – die Region Emilia-Romagna. Kein Wunder, hat sie doch weit mehr zu bieten als nur adriatische Badefreuden: Malerische Landschaften und eine Küche, die Genießer schwärmen läßt.

Für ihn gehört die Emilia-Romagna zu den schönsten Gegenden Italiens, und so oft er kann, fährt er hin: der in München lebende Geschäftsmann Bruno Diazzi, in dem romagnolischen Städchen Mirandola geboren und aufgewachsen. Er sagt: „Es ist schade, daß aus diesem Landesteil nur die Adria-Badestrände bekannt sind, dabei gibt es in der Emilia-Romagna viel mehr zu sehen als See und Sand."

Ähnlich empfindet es Marzia Bertolotti, in der mit Kunst und Kultur reich ausgestatteten Altstadt Riminis lebende Reiseleiterin, erfahren im Umgang mit Italienbesuchern: „Diese Region ist für einheimische Touristen schon lange ein beliebtes Ziel, die Deutschen hingegen scheinen sie erst seit neuestem zu entdecken."

Und zu entdecken gibt es im Hinterland der Adria viel: die herzliche Gastfreundschaft der Bewohner, die wohl beste Küche Italiens, malerische Landschaftsräume, einzigartige Kulturdenkmäler, Schlösser und Kirchen, Naturparks, die Weiten der Po-Ebene, die Höhen des Appenin und kulturhistorisch bedeutsame Städte wie Ravenna, Ferrara, Parma oder Modena.

In diesem Teil Norditaliens kann man herrlich in Ruhe wandern, radfahren, reiten und Golf spielen, mit Genuß Pasta, Piadina und Bruschetta schlemmen und unter Zedern und Feigenbäumen träumen. Was italienische Familien außerdem an der Emilia-Romagna schätzen, wird langsam auch bei Deutschen beliebt: das Leben auf den Azienden des „Agriturismo". Seit mehr als 20 Jahren gibt es in dieser Region zwischen Ferrara im Norden, Piacenza im Westen und Cesena im Süden mehr als 100 Orte, die für „Urlaub auf dem Bauernhof" geeignet sind, wo man sich unter Pferden und Hühnern, in Weinbergen und Olivenhainen oder zwischen weiten Getreidefeldern erholen kann.

Die im Rahmen des „grünen Tourismus Italiens" zumeist staatlich subventionierten Landwirtschaftsbetriebe sind in der Hand von Familien und bekamen nach dem Motto „vom Feld auf den Tisch" zur Auflage, daß möglichst viele Produkte wie zum Beispiel die Pasta, das Olivenöl, der Wein oder das Brot selbst hergestellt und nicht mehr als acht Zimmer vermietet werden.

„Großes Geld läßt sich mit dem Agriturismo nicht verdienen", erklärt Fausto Faggioli, Besitzer der Farm „Ca Bionda" in der Nähe des Städchens Cusercoli und Vizepräsident der 1992 gegründeten „Associazione Agriturismo Emilia-Romagna" (Gesellschaft für Agrotourismus). Man könne aber, so Fausto, mit dieser Art von Urlaubsgestaltung auch zur Erhaltung der Natur beitragen.

Während der vor Ort als Vorreiter für die Verbindung von Landwirtschaft und Fremdenverkehr bekannte Fausto Faggiolo die Vorteile des Agriturismo erläutert, bittet seine Frau zu Tisch.

Sie muß nicht lange warten, bis die Gäste kommen, und auch die Kinder einer italienischen Schulklasse, die im Zuge des Faggioli-Projekts „Schule auf dem Bauernhof" zu Besuch sind, sitzen sehr schnell an den weiß gedeckten Tischen. Denn Signora Faggioli ist weit über „Ca Bionada" hinaus bekannt für die romagnolischen Spezialitäten, die sie nach alten Familien-Rezepten täglich in ihrer Küche zurechtzaubert.

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