RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Domenica **24** *dicembre 2000*



Solidarietà e amicizia alle Fattorie

In occasione del Natale, le Fattorie Faggioli di Cusercoli, ospitano Servas, un'associazione umanitaria, coordinata da Paolo Beccaceci. Mai come ora, durante l'anno, si crea nelle persone un clima di solidarietà ed amicizia che sono lo spirito di un gruppo come Servas, un'associazione nata in Danimarca negli anni cinquanta, che promuove la conoscenza personale tra popoli diversi con la convinzione che questa possa servire a costruire pace.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

BW agrar
51. Jahrgang 23. Dezember 2000
SCHWÄBISCHER BAUER
Organ des Landesbauernverbandes in Baden-Württemberg

51

23. Dezember 2000



◁ **Die Junglandwirte** *aus Oberschwaben lernten Mitglieder der Südtiroler Bauernjugend kennen. Fotos: Heffner*

Landjugendliche bei italienischen Kollegen

Marlene, mare und montagna

Vor kurzem informierten sich Junglandwirte aus Oberschwaben bei der Südtiroler Bauernjugend und bei Berufskollegen in Norditalien über bäuerliche Initiativen in strukturschwachen ländlichen Gebieten.

Der Weg führte nach Cusercoli, einem kleinen Bergort in der Nähe von Rimini. Dort zeigte die Junglandwirtin Francesca Faggioli ihre Heimat im Appenninen-Vorland. Beim ersten baden-württembergischen Junglandwirtekongress hatte sie letztes Jahr ihren Betrieb und ihre Region vorgestellt.

Pflanzgut stammt von lizensierten Baumschulen

Die Südtiroler Bauernjugend ist bestens organisiert. Das erfuhr die siebenköpfige Delegation vom Bund der Landjugend Württemberg-Hohenzollern am Begegnungsabend in Neumarkt. 11.000 Mitglieder in rund 140 Ortsgruppen und keine andere Jugendorganisation, die eine ähnlich flächendeckende Bedeutung hat. Doch auch hier bestehen Konflikte zwischen der offenen Jugendarbeit der Gemeinden und der verbandlichen, so Bauernjugend-Landesobmann Walter Pardatscher und Bezirksobmann Michael Vaja beim Treffen. Derzeit sei die Gentechnik ein Thema im Sonderkulturland Südtirol. Für eine klare Positiv-Kennzeichnung, dafür, dass Obst aus Südtirol gentechnikfrei ist, spricht sich die Bauernjugend aus.

Bauernjugendmitglied Herbert Zanotti ist einer von 9000 Landwirten in Südtirol, die auf rund 18000 Hektar integrierten Obstbau betreiben. Die Kontrollorganisation Agrios kontrolliert jährlich zehn Prozent der Betriebsfläche, die Produkte und das Betriebsheft. Früher wurden die Auflagen beim Pflanzenschutz mit zwei Pfennig Aufpreis pro Kilo belohnt; heute gibt es 250 Mark pro Hektar aus EU-Programmen.

30 Pfennig pro Kilo Obst werden derzeit erlöst bei rund 55 Pfennig Produktionskosten und Erträgen von 50 Tonnen pro ha. „Bei den heutigen Sorten und Ansprüchen musst du fast ein Chemiker sein", so Ortsobmann Hans-Jörg Abraham. Oben müsse der Baum gebremst, unten die schwachwüchsige Unterlage m 29 durch Wurzelschnitt geschoben werden. Die Aufkäufer verlangten beste Fruchtausfärbung und Ernte nach Termin.

In den 40 Genossenschaften herrscht Andienungspflicht. 40 Prozent der Ware geht in den Export, davon 30 Prozent nach Deutschland, so Neufrucht-Geschäftsführer Karl Ungerer. „Marlene", geschichtsträchtig deutsch, heißt die Vermarktungsschiene von Neufrucht- Äpfeln in den Süden Italiens. Stark im Kommen ist die von Franzosen patentierte Sorte „Pink Lady". Erzeuger müssen hier das limitierte Pflanzgut bei lizensierten Baumschulen kaufen; auch beim Vertrieb sind Gebühren für den Lizenzinhaber fällig.

Ländlicher Tourismus ist in Südtirol im Kommen

Auf 380 Meter Meereshöhe liegt die Fattorie Faggioli im Hügelland westlich von Rimini. Der Betrieb von Familie Faggioli ist von der EU als Modellhof in Sachen „Agritourismus" und als lizensierter Modellbetrieb in Sachen „Schüler auf dem Bauernhof" anerkannt. 3000 Schüler erfahren hier jährlich mit allen Sinnen, wo das Essen herkommt und wie es gemacht wird. Betriebsinhaber Fausto Faggioli, Vizepräsident des Agritourismus-Verbandes in der Emilia-Romagna, hat 1982 den heruntergekommenen Betrieb gekauft und als Quereinsteiger zur „CaBionda" aufgebaut.

Zwei weitere Althofstellen in der Umgebung wurden inzwischen zu Gästehäusern ausgebaut. Die 55 Hektar Land, die zu dem Betrieb gehören, liegen teilweise im Naturpark und werden biologisch bewirtschaftet. Mutterkühe, Schweine, Schafe und Gänse werden für die eigene Gastronomie auf CaBionda gehalten, dazu kommen Reitpferde für die Gäste. Die Produktpalette ist vielfältig: Wein, Honig, Liköre, Marmeladen, Früchte, Trüffel, Öle und öleingelegte Spezialitäten, Heilpflanzen, Naturkosmetikas und Kastanien. Mountain-Biker, Wanderer und Pferdeliebhaber finden ausgearbeitete Routen von Hof zu Hof. Naturführungen, ein Observatorium, Swimmingpool, Schlacht- und Erntetage - die Liste der Angebote für die Gäste ist so groß wie der Ideenreichtum der Familie Faggioli.

Häufige Referentenanfragen veranlassten die Faggiolis, mit anderen Experten ein Handbuch zum Thema Agritourismus und ländliche Entwicklung zu verfassen. Die BdL-Reisegruppe ist Zeuge der professionellen Buchpräsentation auf seinem Hof: Vertreter des Berufsstandes, der Agraruniversität, des Hotelgewerbes, der Presse und des Regionalfernsehens diskutieren das Buch, präsentieren Konzepte zur Internetvermarktung von Landaufenthalten in der Emilia Romagna und ließen sich den Tisch mit oberschwäbischen Spezialitäten erläutern.

In Zukunft: Mare und montagna vorantreiben

„Mare e montagna" heißt das Zukunftskonzept. Die anwesenden Besitzer kleinerer Hotels an der Adriaküste wollen gemeinsam mit den Bauern aus dem Hinterland und ihren Produkten alternative Angebote zum Massentourismus am Meer voranbringen - zum beiderseitigem Nutzen. Drei Jahre hat Vater Faggioli daran gearbeitet, um als erste Region in Italien die drei Bauernverbände beim Agritourismus zusammenzubringen.

In Italien bedeutet Agritourismus, dass der Hofgast mit mindestens 60 Prozent aus eigener Produktion versorgt wird. Neben den typischen Produkten soll die Kulturlandschaft und ihre Geschichte vermittelt werden. Gewollt ist keine Museumslandwirtschaft mit rustikaler Gastronomie, eine endlose Speisekarte und Standards wie in den Hotels am Meer. Gewollt sind aktive Betriebe, bei denen der Gast genießt, was die bäuerliche Küche an regionalen Spezialitäten bereithält, wo er mit Aktivangeboten die Einzigartigkeit der Natur und das Landleben kennen lernt, - um wiederzukommen. Peter Heffner



Agrargesprächsleiter Bernd Locher *aus Sauggart und der neue BdL-Vorsitzende Markus Halmer waren mit in Südtirol.*

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 13 dicembre

CUSERCOLI
Giovani dall'isola

Sardegna e Romagna Incontro in Fattoria

Sapori, artigianato sagre e prodotti

CUSERCOLI - Sardegna e Romagna si incontrano oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. L'azienda agrituristica della Val Bidente ospiterà infatti gli allievi del corso per operatori strutture ricettive turistiche Leader II Gal degli altipiani e dei laghi Sarcidano Barbagia Seulo, accompagnati da Andrea Murgia, direttore dell'Enaip di Cagliari e dal loro tutor Giovanni Nurra.

"L'incontro servirà per conoscere i sapori e il patrimonio culturale di una regione magnifica - ricorda Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie omonime -. I ragazzi coinvolti avranno il compito di promuovere la loro terra, inserendo nell'offerta turistica complessiva anche sagre paesane, artigianato e tutti i prodotti tipici enogastronomici".

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Sabato **9** *dicembre 2000*

Weekend col porco a Cusercoli

La rete nazionale dei Clubs di Convivio Wigwam propone i "Weekend col porco". Ovvero, quando la cucina è qualità della vita: nostra e di tutti. Oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, appuntamento con la tradizione, per conoscere e scoprire quello che da sempre è conosciuto come "antico oro" dei nostri contadini: il maiale. Un animale considerato sacro per le sue carni che, opportunamente lavorate, potevano essere conservate e consumate tutto l'inverno, sfamando tante bocche. Carni saporite e nutrienti, preziose come l'oro durante quei lunghi mesi freddi in cui non c'erano che polenta, formaggio, patate, castagne ed ortaggi. «Oggi la civiltà rurale è stata soppiantata da altri stili di vita e da produzioni industriali che hanno più velocemente e facilmente soddisfatto i fabbisogni alimentari di tutti – spiega Fausto Faggioli - . E così, è andato perdendosi quasi ovunque quell'antico sapere di lavorazione delle carni del maiale.

Noi in fattoria, abbiamo voluto mantenere questa tradizione e abbiamo organizzato un fine settimana per far vivere ai nostri ospiti le atmosfere che accompagnavano questo appuntamento che una volta era vissuto da tutta la famiglia come un vero e proprio "avvenimento". Più di altre produzioni artigianali infatti, l'arte norcina è frutto di una cultura materiale legata ai luoghi, al territorio, alle modalità di allevamento, alle ricorrenze ma anche piena di della semplice spiritualità della fede popolare. Sapori ricchi, autentici, legati al ritmo delle stagioni. Sapori preziosi perché scaturiscono da saperi antichi, spesso sconosciuti e purtroppo a rischio di estinzione. Queste atmosfere si possono rivivere nei "Weekend col porco", che ogni anno i Circoli di Campagna Wigwam come noi propongono come originale forma di promozione del Territorio e delle sue genuine potenzialità: un motivo in più per fare Turismo in campagna nel periodo invernale. A tavola l'antico "trebbo" con gli amici "Malardot" che, con voci e suoni, esprimeranno tutto il calore e la forza di questa terra carica di memoria e cultura». Fattorie Faggioli (Info Tel/Fax 0543. 989101) www.fattoriefaggioli.it

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
sabato 9 dicembre 2000

CUSERCOLI - Alle Fattorie Faggioli una giornata di convivio ricordando tradizioni e sapori legati all'animale

Un fine settimana col porco

CUSERCOLI - Oggi alle Fattone Faggioli, un appuntamento con la tradizione per conoscere e scoprire quello che da sempre è conosciuto come "antico oro" dei nostri contadini: il maiale.
Un animale considerato sacro per le sue carni che, opportunamente lavorate, potevano essere consegnate e consumate per tutto l'inverno sfamando tante bocche.
Carni saporite e nutrienti, preziose come l'oro durante quei lunghi mesi freddi in cui non c'erano che polenta, formaggio, patate, castagne ed ortaggi.
"Oggi la civiltà rurale - spiega Fausto Faggioli - è stata soppiantata da stili di vita e da produzioni industriali che hanno più velocemente e facilmente soddisfatto i fabbisogni alimentari di tutti. E così è andato perdendosi quasi ovunque quell'antico sapere di lavorazione delle carni del maiale. Noi in fattoria, abbiamo voluto mantenere questa tradizione e abbiamo organizzato un fine settimana per far vivere ai nostri ospiti le atmosfere che accompagnavano questo appuntamento che una volta era vissuto da tutta la famiglia come un vero e proprio avvenimento".
Più di altre tradizioni artigianali infatti, l'arte norcina è frutto di una cultura materiale legata ai luoghi, al territorio, alle modalità di allevamento, alle ricorrenze ma anche piena di della semplice spiritualità della fede popolare.
Sapori ricchi, autentici, legati al ritmo delle stagioni. Sapori preziosi perché scaturiscono da saperi antichi, spesso sconosciuti e purtroppo a rischio di estinzione.
Queste atmosfere si possono rivivere nei "Weekend col porco" che oggi anno i "Circoli di Campagna Wigwam" come originale forma di promozione del territorio e delle sue genuine potenzialità un motivo in più per fare turismo in campagna nel periodo invernale.
A tavola l'antico "trebbo" con gli amici "Malardot" che, con voci e suoni esprimeranno tutto il calore e la forza di questa terra carica di memoria e cultura".
Un appuntamento da non perdere con la tradizione e i sapori.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
martedì 5 dicembre 2000

CUSERCOLI
Le Fattorie Faggioli oggi a "Geo & Geo" in onda su Rai Tre

CUSERCOLI - Domani alle 17.10 le Fattorie Faggioli saranno in onda su RaiTre all'interno del programma condotto da Sveva Sagramola intitolato "Geo & Geo". L'azienda agrituristica rientrerà nello spazio che la trasmissione dedicherà ai prodotti tipici della Romagna. In primo piano, dunque, frutta di stagione, piadina, tortelli, ma anche l'abilità degli artigiani nel costruire teglie con l'argilla, poi i cestai e il tovagliame dalla caratteristica stampa a ruggine dell'Associzione stampatori tele romagnole.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Martedì **5** *dicembre 2000*

A «Geo & Geo» c'è Cà Bionda

il programma televisivo "Geo & Geo" in onda su Rai Tre alle ore 17.10, condotto da Sveva Sagramola, dedicherà oggi uno spazio alle Fattorie Faggioli per rappresentare la Romagna, in una puntata dedicata ai prodotti tipici. "In questi ultimi tempi - dice Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie Faggioli, – sta venendo meno il fattore più importante tra quelli che legano l'uomo al suo nutrimento: il principio del piacere che diventa convivialità.

Presentiamo agli spettatori la grande varietà di prodotti tipici che la nostra regione è in grado di offrire e, per la parte che ci riguarda, nella più spontanea e genuina ospitalità romagnola con il suono di una fisarmonica, che accompagnerà il trebbo del gruppo I cantastorie. Frutta di stagione, piadina, tortelli ma anche il "sapere delle mani" di abili artigiani che trasformano l'argilla in suggestive teglie e "nonno" Adelmo, abile cestaio d'altri tempi. Il tutto sull'affascinante tovagliame dalla stampa ruggine dell'Associazione Stampatori Tele Romagnole"

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

FiniReview
Novembre 2000

The **tasty cuisine** of the **Romagna Apennines**

The ridgeline *of the Romagna Apennines fans out into a series of steep, harsh valleys, with rocky outcrops and densely wooded areas following in rapid succession and streams cutting into the already deep valleys. These valleys hide real treasures, nestling in the time-frozen borghi of yesteryear: castles, bridges, fortresses, churches and monasteries that tell of a unique history. Other treasures include the waterfall of Acquacheta and the Foreste Demaniali, a mythical tract of forest incredibly rich in flora and fauna. These beautiful woods have seen the return of the wolf and the golden eagle while communities of deer live in substantial numbers. An extensive network of roads, paths and tracks allows the visitor to get around just as desired - by bicycle, on horseback, on foot or even by canoe - and thus reach a vast number of historical, natural and cultural attractions. Whatever the mode of transport, these places can then be appreciated in full by meeting the people and gaining an understanding of their traditions and that special history which links the culture of the Adriatic and the Po Valley plain with the world of the Tyrrhenian and central Italy. These impressive mountains have provided the setting for the ebb and flow of the Umbrian-Etruscan peoples, the Romans and Floren-tines, all of whom have left traces that are still visible today. The winning mix of a kind, generous people and a fertile, sun-soaked earth has given rise to abundantly productive agriculture which yields a cuisine that is simple and essential yet enriched by marked perfumes and tastes; the latter are perfectly complemented by renowned local wines such as Albana, Trebbiano, Pinot and Sangiovese. For a romagnolo, food, wine and good company represent, perhaps, a perfect vision of life as it should be lived. Characteristic pasta dishes of the Apennines, in fact, include potato and pumpkin tortelli, passatelli, cappelletti and maltagliati in a bean broth; lamb, pork and game meats can be enjoyed as delicious stews. Furthermore, polenta, truffles and the famous fossa cheese provide the perfect complement to these dishes. Finally, the visitor might wish to complete this gastronomic experience with ricotta or chestnut cake or the simple, fragrant ciambella cake, best accompanied by a glass of local wine.* ■

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

FiniReview
Novembre 2000

Coordinamento di Redazione:
Paola Gallas

holidays in Italy

Nelle valli anguste e sui profili rocciosi rupiche, boschi e corsi d'acqua con cascate sono solo alcune delle meraviglie nascoste della romagna

Deep valleys and rocky outcrops Castles, woods, streams and waterfalls represent but a few of the hidden marvels of Romagna

Una **storia** di **sapori** sull' **Appennino romagnolo**

Aspri e dirupati si aprono i profili dorsali dell'Appennino romagnolo: in continua successione tratti rocciosi o fittamente boscati, torrenti incuneati in strette valli profondamente incise.
Preziose e rare gemme si dischiudono in queste vallate, potrete ritrovarle nei borghi congelati in antiche memorie: castelli, ponti, rocche, chiese e monasteri che parlano delle singolari caratteristiche di questa civiltà; potrete trovarle nella cascata dell'Acquacheta o nelle Foreste Demaniali, antico complesso forestale di elevata integrità e straordinaria ricchezza di flora e fauna. Qui sono tornati il lupo e l' aquila reale mentre cervi, daini e caprioli vivono in consistenti gruppi.
La presenza sul territorio di una capillare rete di strade, sentieri e piste forestali permette di muoversi come più si desidera, con la bicicletta, il cavallo o la canoa, a piedi, verso le tante attrattive storiche, naturali e culturali della zona, per apprezzarle al meglio, andando oltre alle immagini di promozione turistica e cogliere la cultura di una gente, di una terra che ha dietro di sè una storia lunghissima, sempre vissuta nel costante rapporto tra il mondo adriatico e padano con quello tirrenico e centro-italico. Su queste montagne si sono incontrate e successe popolazioni umbro-etrusche, conquiste romane e dominazioni fiorentine.
Le popolazioni, cordiali e generose, insieme a queste terre ricche e ben soleggiate, hanno dato vita ad un'agricoltura feconda che porta in tavola una cucina povera, essenziale, impreziosita da profumi e sapori marcati, innaffiata da vini di fama come l'Albana e il Trebbiano, il Pinot e il Sangiovese.
Per il romagnolo il cibo, il vino ed il convivio rappresentano una serena visione della vita. Tra le minestre tipiche dell'Appennino troviamo, oltre ai tortelli , di patate o di zucca, i passatelli, i cappelletti di sfoglia e i maltagliati in zuppa di fagioli; agnello, maiale, castrato e cacciagione si possono gustare in deliziosi umidi come secondi piatti; inoltre polenta, tartufo e formaggio di fossa arricchiscono in maniera particolare e caratteristica i menù tipici. Un dolce di ricotta, un castagnaccio o la semplice, fragrante ciambella da combinare con il vino, completano gustosamente questo prelibato quadro gastronomico.



CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

FiniReview
Novembre 2000

Un suggestivo angolo delle colline tosco-romagnole, in Val Bidente, accoglie la fattoria agrituristica Ca' Bionda, antica costruzione rurale in pietra e legno di quercia: le verande luminose, le graziose salette riscaldate da stufe d'epoca rimandano ad atmosfere agrestri dei primi del secolo.
Ca' Bionda è definita dagli organismi U.E. ***"fattoria modello"*** *per qualità, molteplicità e completezza delle sue proposte, comprendenti colture biologiche, piccoli allevamenti e attività di svago.*

A suggestive corner of the Tuscan-Romagnolo hills is home to the farm guesthouse of Ca' Bionda, an ancient rural building in stone and oak: the luminous verandas and comfortable rooms (kept warm with the traditional heaters of yesteryear) evoke the agricultural atmosphere of the early 20th century..Ca' Bionda has been defined by European Community bodies as a "model farm" thanks to the quality, versatility and comprehensiveness of the services offered, which include organically grown crops, small-scale animal farming and leisure facilities.

"Cà Bionda" - *Agriturismo e Prodotti Tipici*
via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (FO) - Telefono e fax 0543 989101 e-mail: cabionda@fattoriefaggioli.it

Manfron

Ingredienti per 8 persone: fagioli borlotti gr. 300, olio extra vergine d'oliva dl. 0,5, 1 cipolla tritata, 2 spicchi d'aglio, 1 carota, 1 sedano, 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato, pancetta affumicata gr. 50, brodo necessario, basilico, rosmarino, peperoncino.

Preparazione:
Fare soffriggere la cipolla con l'olio, unire l'aglio schiacciato e toglierlo appena biondo, unire la carota ed il sedano tritati fini e la pancetta tagliata a piccoli dadini. Aggiungere lt. 1,5 di brodo, i fagioli e cuocere il tutto fino a che questi ultimi siano quasi cotti.
Mettere gli gnocchetti di mais e lasciare bollire dolcemente per 20 minuti mescolando di tanto in tanto. Aggiungere brodo se la consistenza è troppo sostenuta.
Aromatizzare con un trito di rosmarino, basilico e peperoncino a piacere ed un filo di olio crudo.

Gnocchetti:
Impastare 200 gr. di farina di grano tenero 0, 200 gr. di farina di mais macinata fine, acqua.
Lasciare riposare 15 minuti, stendere con il mattarello fino ad uno spessore di 1/2 cm. Tagliarvi degli gnocchetti a forma di rombo e lasciarli asciugare 15 minuti prima di cuocerli.
Gastronomia

"Manfron"

Ingredients for 8 persons: borlotti beans - 300 g, Extra virgin olive oil - 0.5 litre, 1 chopped onion, 2 cloves of garlic, 1 carrot, 1 stick of celery, 1/2 spooniful of finely chopped parsley, smoked bacon, diced - 50 g, stock - as necessary, basil, rosemary, chilli pepper.

Preparation:
Brown the onion in the hot oil and add the crushed garlic: remove from the flame as soon as it starts to turn brown. Add the finely chopped carrot and celery and the diced bacon. Add 1.5 litres of stock, add the beans and cook until the latter are well done.
Add the maize dumplings (gnocchetti) and leave to simmer for 20 minutes, stirring occasionally. Add stock to thin if necessary.
Aromatise with chopped basil, rosemary and chilli pepper as desired and add a dash of olive oil.

Dumplings (gnocchetti):
Knead 200 g of 0-grade common wheat flour, 300 g of finely ground corn flour and water.
Leave to relax for 15 minutes, spread the mix out with a rolling pin until it is 1/2 cm thick. Cut out rhombus-shaped dumplings and let them dry for 15 minutes before cooking them.
Gastronomy.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 29 novembre

CUSERCOLI
"Vivere le stagioni" Incontro europeo alle Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Incontro europeo oggi alle Fattorie Faggioli: Carinzia (Austria), Basilicata e Romagna, si incontrano per un progetto promo-commerciale per l'agriturismo e il territorio.
L'incontro ha l'obiettivo di realizzare un'azione promozionale e di marketing che coinvolgerà tutta l'Europa.
Il progetto è basato sul ciclo stagionale e ha come riferimento la cultura rurale, l'identità locale, la conoscenza e degli aspetti naturali, le attrattive e gli aspetti sportivi e di gioco della vita in campagna.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) Tel. e Fax +39. 0543. 989101
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì **29** *novembre*



Cusercoli fra Carinzia e Val d'Agri

La Carinzia e la Val d'Agri, ovvero dall'Austria all'Italia. Sono due realtà europee che si incontrano alle Fattorie Faggioli di Cusercoli per imparare a valorizzare i prodotti e le bellezze di due territori tanto diversi quanto simili. Elke Fertschey e gli altri responsabili della delegazione hanno portato dalla bella regione austriaca una ventata di prodotti tipici, dalla birra al pane, per far conoscere un angolo di Europa dalle mille risorse. Dalla Lucania a Cà Bionda si è intrecciato anche il percorso di un altro gruppo di giovani. Nella foto di Sabatini l'incontro.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

la Nuova
POTENZA
E PROVINCIA
Martedì 28 novembre 2000

Lucani a Cusercoli per un gemellaggio gastronomico



Foto di gruppo nella fattoria Faggioli

CUSERCOLI (FC) - Quattro giorni per dialogare, confrontarsi, imparare, costruire un ponte che guardi al futuro turistico della Basilicata con fiducia, qualche alleato in più e soprattutto una buona dose di idee e creatività: per i sei operatori di Covaltur (Consorzio di Valorizzazione Turistica) lo stage formativo nelle Fattorie "Faggioli" di Cusercoli è stato un susseguirsi di esperienze e di scambi, in una realtà leader del mercato agrituristico italiano ed europeo. La managerialità dell'azienda forlivese ha fatto scuola, così come lo spirito di unione del Consorzio lucano.

Dal dibattito sulla manipolazione dei cibi alla preparazione di piatti tipici, dalle visite in laboratorio all'acquisizione di nozioni manageriali, la delegazione guidata da Vito Bochicchio (presidente di Covaltur), Paolo La Guardia (consigliere) e Anna Pietrafesa (pubbliche relazioni) ha avuto modo di acquisire e di diffondere una serie di conoscenze. Emersi molti punti in comune tra le due realtà, primo fra tutti la componente "Profumi e sapori", slogan dell'esperienza. E profumi e sapori lucani non sono mancati, anzi: gli operatori turistici di Covaltur hanno saputo far apprezzare i piatti tipici della regione non solo ai romagnoli, ma anche ai turisti presenti in azienda, con riscontri unanimemente positivi: da qui è nata l'idea di organizzare, un giorno al mese, uno scambio di prodotti tipici da far gustare nelle diverse regioni. Il Consorzio lucano, che avrà tra le sue aziende le Fattorie "Faggioli", ha inoltre sviluppato tutta una serie di iniziative per creare un circuito turistico e prodotti tipici. Un bigliettino da visita niente male nel processo di diffusione della comunicazione del "made in Basilicata".

Hanno partecipato allo stage Antonio Lombardi (Agribosco di Nemoli), Nicola Nigro (per un'azienda di Viaggiano in fase di realizzazione), Giuseppina e Rosa Scarpetta (L'Alveare di Grumento Nova), Giuseppe Bruno (Agriturismo Vignola, di Marsiconuovo) e Mario Castellaneta (Hotel Madisan di Grumento Nova). (V. V.)

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie faggioli

il Resto del Carlino

Domenica **26** *novembre 2000*

Cusercoli Alla scoperta della Valle dell'Agri

Per tutelare i cibi sani, tipici e genuini, oggi più che mai si parla di «Saperi, sapori e salute». Le Fattorie Faggioli di Cusercoli sono in questo ambito una vera fucina d'idee per le realtà regionali. A far tappa a Cà Bionda sono state in questi giorni le aziende associate alla Covaltur della Valle dell'Agri. Una ventata d'aromi arrivata in Romagna dalla Basilicata. A Potenza e dintorni si lavora su prodotti naturali, puntando su promozioni all'altezza delle nuove tecnologie. Vedi sito *www.covaltur.it* **Nella Foto di Giorgio Sabatini: il gruppo della Basilicata con i piatti tipici**



CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
giovedì 23 novembre 2000

Cusercoli Manipolazione e cibi sani

CUSERCOLI - Quanto è determinante la genuinità dei prodotti tipici quando si parla si salute? A questo interrogativo risponderanno imprenditori, amministratori, consorzi nazionali per la tutela dei prodotti tipici, durante un incontro che si terrà oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. All'incontro saranno presenti le aziende associate a Covaltur (Consorzio valorizzazione turistica) con sede a Potenza, il presidente Vito Bochicchio, il consigliere Paolo Laguardia e Anna Petrafesa, responsabile del settore comunicazione e pubbliche relazioni.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) Tel. e Fax +39. 0543. 989101
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì **23** *novembre 2000*

CUSERCOLI IMPRENDITORI A CONVEGNO OGGI A CA' BIONDA

Tipici e contro ogni manipolazione

La genuinità dei prodotti tipici contro la manipolazione dei cibi. Si parlerà di salute e alimentazione a Cusercoli, rispondendo a interrogativi di imprenditori, amministratori, consorzi nazionali per la tutela dei Prodotti Tipici. L'appuntamento è per oggi, durante un incontro che si terrà alle Fattorie Faggioli. All'incontro saranno presenti le aziende associate a Covaltur. (Consorzio Valorizzazione Turistica) con sede a Potenza, il presidente Vito Bochicchio, il consigliere Paolo Laguardia e Anna Petrafesa, responsabile del settore comunicazione e pubbliche relazioni. Inoltre un gruppo di giovani imprenditori di Catanzaro in stage in Romagna coordinati da Promozione Alberghiera. Parteciperà ai lavori Abe Shjni in rappresentanza del Ministero dell'Agricoltura giapponese, in questi giorni a Ca' Bionda per iniziative di collaborazione con le Fattorie Faggioli. L'Università di Bologna sarà presente con Luca Piancastelli e l'Università di Ferrara con Emidia Vagnoni, il Consorzio di albergatori *Sweet Home Hotel* con il presidente Emanuele Casadei e Mara Biguzzi direttrice del *Gal L'Altra Romagna*. Le aziende che hanno scelto di produrre rispettando l'ambiente vogliono qui informare il consumatore che la salute si può costruire e garantire con un consumo intelligente di prodotti agroalimentari. Abbiamo una gastronomia che tutto il mondo ci invidia, un paese ricco di produzioni tipiche e vogliamo adattarci ad un potere economico e politico che vuole modificare in tempi brevi ciò che la natura ha creato in milioni di anni? "Le nostre aziende- dice Fausto Faggioli, titolare di Ca' Bionda - vogliono sottrarsi alla logica della produttività e del profitto sostenuta dalle Multinazionali che recuperano la materia prima in paesi dove non c'è alcun tipo di controllo sulle produzioni Per opporci a questo, oggi presenteremo una "Carta off-limits" per tutte le Aziende che vogliono rimanere fuori dai programmi delle grandi multinazionali, firmando le loro produzioni. Le aziende ritengono inaccettabile per ragioni scientifiche, salutistiche, ecologiche, economiche ed etiche modificare forzatamente ed in poco tempo ciò che la Natura ha creato in milioni di anni. Questa forzatura, se non controllata, ha come unico ed evidente movente la speculazione economica senza alcun riferimento alla salute." Una *forte* presa di posizione da parte degli imprenditori che hanno fatto la scelta di proporre al mercato un Sapore genuino e, allo stesso tempo, fedele alle antiche tradizioni. L'Italia beneficia dell'invidiabile privilegio di cambiare ricette ogni 30 km, offrendo così una potenzialità gastronomica diverse in uno spazio ristretto. La Natura , con i suoi equilibri ha sempre guidato la qualità della tavola e il piacere ed il gusto della tavola sono parte integrante della qualità della vita. Concluderà i lavori Guido Tampieri, Assessore Agricoltura ed Ambiente Regione Emilia Romagna.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

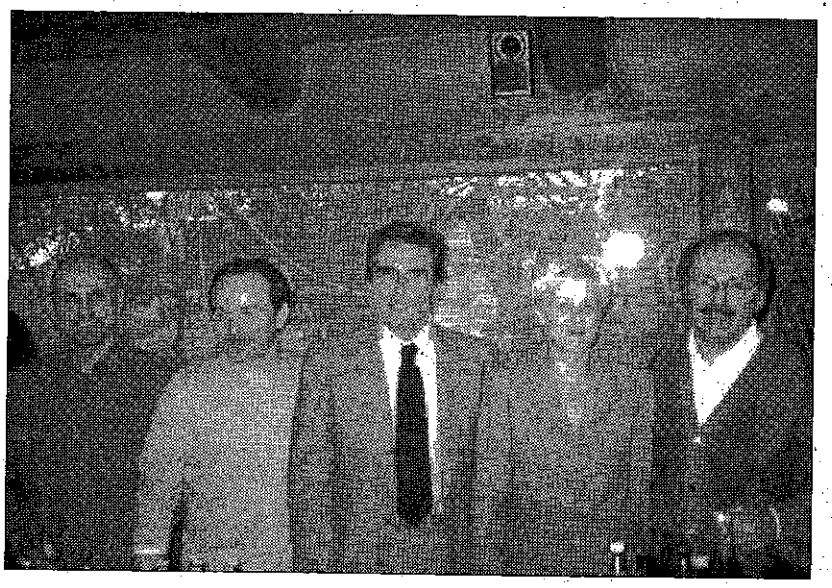
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì 23 novembre 2000

RAPPORTO PIU' INTENSO TRA SWEET HOME HOTELS E FATTORIE FAGGIOLI

Turismo tra mare e monti



Un rapporto sempre più stretto tra mare e monti per far crescere il turismo romagnolo. Continuerà anche nel 2001 la collaborazione tra gli 11 alberghi del consorzio Sweet Home Hotels di Cervia e le Fattorie Faggioli della Val Bidente, nell'Appennino forlivese. La scorsa estate ogni albergo ha riservato un angolo ai prodotti delle Fattorie Faggioli e ha organizzato escursioni nell'Appennino. Per il prossimo anno, nel corso di un incontro al quale ha partecipato l'assessore al Turismo di Cervia Ermanno Zattoni, è stato varato un programma che prevede anche serate negli alberghi dedicate all'Appennino e ai suoi prodotti, ed escursioni nell'entroterra. **Nella foto, da sinistra, Roberto Graziani ed Emanuele Casadei, rispettivamente vice presidente e presidente della Sweet Home Hotels, l'assessore Ermanno Zattoni, l'albergatrice Marinella Abbondanza, e Fausto Faggioli, titolare delle fattorie Cà Bionda, Cà Basino e Cà Mandrioli.**

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
lunedì 13 novembre 2000

CUSERCOLI - Stage per gli studenti di Soverato

Per Romagna e Calabria un "matrimonio" a tavola

CUSERCOLI - La scuola alberghiera di Soverato, in provincia di Cosenza, sarà ospite oggi delle Fattorie Faggioli di Cusercoli, per un incontro fra cibi romagnoli e calabresi. Ben 91 allievi, accompagnati da 15 docenti, già in possesso del diploma di qualifica nei settori della ristorazione e amministrazione, soggiorneranno immersi completamente nelle bellezze dell'entroterra romagnolo ricco di antiche tradizioni.
Lo stage, promosso dal preside della scuola, professor Vincenzo Guarna, è organizzato da Carlo Fracassi, presidente di "Welcome-La Scuola di Rimini", impresa di servizi, leader in questo campo. All'incontro parteciperà Pier Luigi Maltoni, responsabile dell'ente di formazione Ial, gestore della scuola regionale specializzata nella ristorazione e nel turismo di Cesenatico, e Roy Berardi, progettista dello stesso Ial. "Una ventata di gioventù che travolgerà Ca' Bionda - ricorda Francesca Faggioli -. Encomiabile l'impegno di tanti giovani che hanno recuperato le loro tradizioni gastronomiche, attraverso il dialogo con le generazioni più vecchie, per aggiungere alla loro professione un fondamentale bagaglio culturale. E' merito quindi dei sapori di una volta aver avvicinato due generazioni ricordando che il cibo della tradizione ha sempre vissuto in simbiosi con le risorse e i prodotti tipici locali, legame che rischiamo di perdere in quest'era di globalizzazione".
" Oggi riscoprire ed elaborare menù con ricette e ingredienti di ieri diventa indispensabile - ricorda la responsabile delle Fattorie - e in questo percorso siamo impegnati entrambi: le scuole che preparano gli operatori alla ristorazione, veri e propri restauratori di una cultura alimentare legata al territorio, e noi in fattoria per aiutare i ragazzi a conoscere l'ambiente. Quando quest'ultimo diventerà parte della loro vita, allora diventeranno i veri protagonisti dello sviluppo del territorio".
L'incontro odierno vivrà il suo momento più significativo quando nel tardo pomeriggio tutti i partecipanti al progetto intitolato "A scuola di gusto" confronteranno le loro esperienze; a quel punto la creatività gastronomica calabrese e quella della cucina romagnola si confronteranno in piatti dagli antichi sapori, siglando a tavola un connubio unico.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Domenica 12 novembre 2000

Cusercoli Giovani di Soverato a scuola di «gusto» in fattoria

Le Fattorie Faggioli di Cusercoli, ospiteranno domani la Scuola Alberghiera di Soverato (Catanzaro) per un incontro sotto il "segno del gusto" fra cibi romagnoli e calabresi. Accompagnati da 15 docenti, 91 allievi, in possesso del diploma di qualifica nei settori della ristorazione ed amministrazione, soggiorneranno per una "full immersion" nel nostro entroterra. Lo stage, promosso dal preside Vincenzo Guarna, è organizzato da Carlo Fracassi, presidente di "Welcome-La Scuola di Rimini", impresa di servizi, leader in questo campo. All'incontro parteciperà Pier Luigi Maltoni e Roy Berardi dello Ial.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) Tel. e Fax +39. 0543. 989101
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
venerdì 10 novembre 2000

CUSERCOLI Oggi le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospiteranno la Basilicata per un incontro sul tema dei prodotti tipici e dello sviluppo rurale.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Venerdì **10** *novembre 2000*

Cusercoli Giovani, stage dalla Basilicata

Le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospitano la Basilicata . Due i gruppi di giovani agricoltori in stage a Ca' Bionda per il corso *Giovani imprenditori in Agricoltura* gestito dal Cipa di Potenza. Alcune aziende agricole sono nella zona del Metaponto, altre nel Parco del Pollino, due territori in grado di offrire una grande varietà di prodotti locali. Elisa Ippolito, Lucia Micheli, Giuseppe Petraccone e Michele Miglionico sono i coordinatori e tutor dei gruppi che si confronteranno con imprenditori e amministratori della nostra vallata. "Una giornata significativa – dice Francesca Faggioli, presidente di Fattorie Faggioli – per mettere in tavola i sapori di una antica gastronomia e le tradizioni di territori che insieme vogliono promuovere lo sviluppo rurale». All'appuntamento saranno presenti Nicola Manfredelli, Giuseppe Lotti e Nazario Battelli.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

DONNA MODERNA
8 novembre 2000

speciale oggi

A Natale e Capodanno, in vacanza

da single

Cercate un modo per incontrare nuovi amici o volete prendervi una pausa in solitudine per rilassare corpo e mente? Amate le atmosfere semplici e tranquille oppure volete provare il brivido dell'avventura? Qualunque sia il vostro desiderio, basta esprimerlo: qui troverete la meta giusta per realizzarlo

CUSERCOLI/EMILIA

Avete bisogno di rimettervi in forze e recuperare il vostro buonumore? Alle fattorie Faggioli di Cusercoli (FO), sulle colline romagnole, hanno un'originale proposta per voi. Potete rigenerarvi grazie alla magia dei boschi e alla forza delle tradizioni popolari. La vacanza è studiata con cinque percorsi a tema, uno per giorno, dedicati ai cinque sensi. Si riscopre, per esempio, tutto il piacere del gusto assaporando, con calma e attenzione, piatti della cucina contadina. L'udito, abbandonandosi dolcemente all'ascolto di suoni e musica. E poi si impara a leggere una carta topografica, a utilizzare la bussola e a riconoscere le tracce degli abitanti del bosco: caprioli, lepri, fagiani e scoiattoli. A conclusione del soggiorno potete partecipare a una entusiasmante caccia al tesoro, per la quale occorre un giusto equilibrio fra efficienza fisica, tenacia e capacità di ragionamento. Una settimana all'agriturismo **Fattorie Faggioli (tel. 0543989101, www.fattoriefaggioli.it)** a pensione completa e in camera singola costa 700.000 lire.

servizio di Ornella D'Alessio e Giosi Sacchini

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

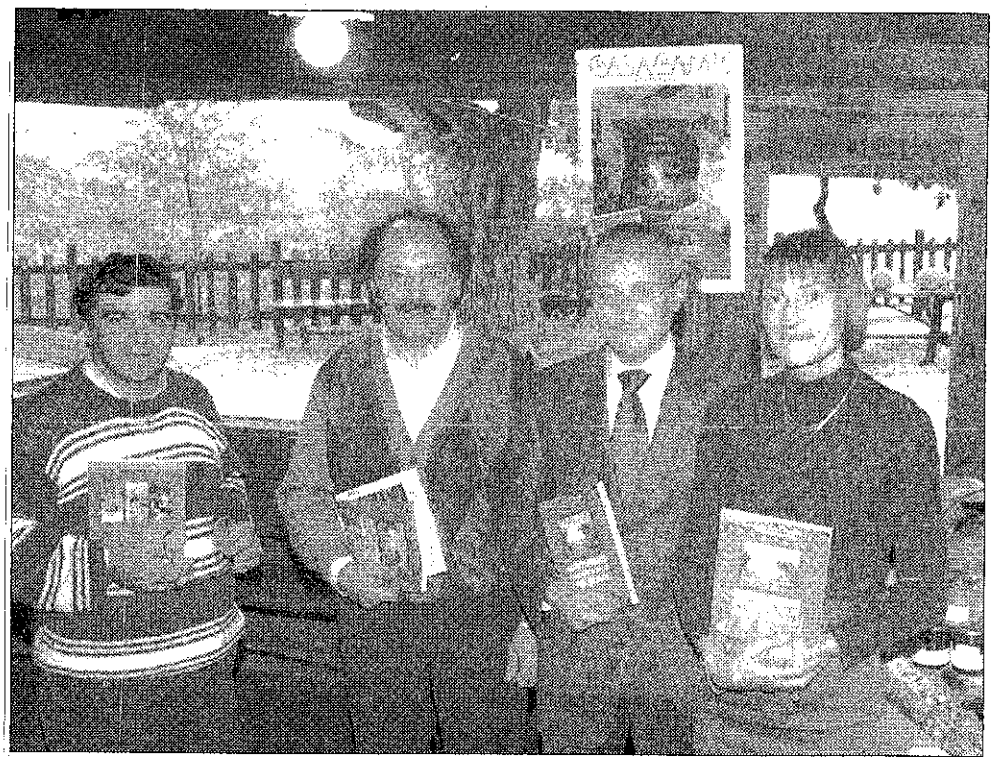
Sabato **4** *novembre 2000*

CUSERCOLI UN GRUPPO DI TEDESCHI ALLA SCOPERTA DI AZIENDE AGRICOLE E AGRITURISMI

I giovani imprenditori si ritrovano a Cà Bionda

La presentazione del libro "Agriturismo e Sviluppo delle Aree Rurali", alle Fattorie Faggioli è stato l'imput per mettere "sul tavolo" i progetti che gli imprenditori del nostro territorio stanno sviluppando. Alla sua stesura ha partecipato Fausto Faggioli:«Abbiamo scritto questo libro per dare una risposta chiara e soddisfacente a tutte le domande che un operatore si pone nel momento in cui decide di iniziare una attività di Agriturismo e mentre prosegue nei lavori». Nelle sue pagine moltissimi i momenti della vita delle Fattorie Faggioli e del suo modo di fare ospitalità sul territorio creando collaborazioni e dialoghi fra le imprese.

Nella foto di Giorgio Sabatini: Roberto Di Muzio,FaustoFaggioli, Roberto Bartolini (direttore Gruppo Calderini Ed agricole) ed Elena Tibiletti.



CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Venerdì **3** *novembre 2000*

Cusercoli I giovani imprenditori agricoli europei da oggi si trovano a raduno alle Fattorie Faggioli

Alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, gli imprenditori romagnoli incontrano oggi in una tavola rotonda i giovani 'colleghi' agricoli europei, membri del Ceja (Consiglio europeo dei giovani agricoltori) coordinati da Peter Heffner. Francesca Faggioli (presidente Coop Fattorie Faggioli), membro di questo consiglio europeo e testimone di una realtà agrituristica già definita *azienda modello* dall'Unione Europea, ospiterà in Fattoria per alcuni giorni il gruppo che visiterà varie realtà della Vallata. Dialogo reale tra domanda e offerta, certificazione di qualità, necessità di entrare con i giusti strumenti nel mercato, sinergie fra imprese, progettazione di una rete europea sono i temi da sviluppare in questo appuntamento, al quale parteciperanno le forze del territorio che credono nello sviluppo rurale. Il dibattito avrà come fulcro la presentazione del libro *"Agriturismo e Sviluppo delle Aree Rurali"*, scritto per guidare l'operatore del settore, fornendogli in modo semplice e chiaro gli elementi, teorici e soprattutto pratici, servono per capire cosa significa *fare agriturismo* e per realizzarlo concretamente. Realizzato dal Gruppo Calderini Edagricole, casa editrice bolognese che da lungo tempo si occupa di argomenti inerenti all'agricoltura (suo è il mensile *La casa sui Campi*) è il risultato della collaborazione fra Fausto Faggioli, Elena Tibiletti, Roberto Di Muzio, Marco Manilla e Salvatore Dota. Gli autori hanno messo «tutta la loro esperienza ed il libro, oltre che guida per chi vuole intraprendere una attività agrituristica, è un vero e proprio testo didattico per formare i futuri imprenditori del settore, i giovani, fin dai banchi scolastici». In questa giornata densa di iniziative, Emanuele Casadei presidente del Consorzio di albergatori Sweet Home Hotels presenterà il programma "Mare e Campagna", progettato per offrire ai turisti della costa la possibilità di conoscere le peculiarità dell'entroterra, con pacchetti di giornate in fattoria. Nel tardo pomeriggio, concluderà i lavori l'intervento di Guido Tampieri, assessore all'Agricoltura e Ambiente Regione Emilia Romagna.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
venerdì 3 novembre 2000

CUSERCOLI - Tavola rotonda alle Fattorie Faggioli

Imprenditori agricoli europei Esperienze a confronto

CUSERCOLI - Oggi, alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, gli imprenditori romagnoli incontreranno nel corso di una tavola rotonda i loro colleghi europei membri del Ceja (Consiglio europeo dei giovani agricoltori), coordinati da Peter Heffner.
La delegazione, accolta da Francesca Faggioli, presidente dell'omonima cooperativa, approfitterà della permanenza per conoscere la Val Bidente. Il dibattito verterà sulla presentazione del libro "Agriturismo e sviluppo delle aree rurali", scritto per guidare l'operatore del settore, fornendogli tutti gli elementi teorici e pratici per comprendere l'esatto significato del "fare agriturismo". Il volume è frutto della stretta collaborazione tra Fausto Faggioli, Elena Tibiletti, Roberto Di Muzio, Marco Manilla e Salvatore Dota. Nel corso della giornata poi Emanuele Casadei, presidente del consorzio di albergatori "Sweet Home Hotels", presenterà il programma "Mare e Campagna". Nel tardo pomeriggio è atteso l'arrivo anche l'assessore regionale Guido Tampieri.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

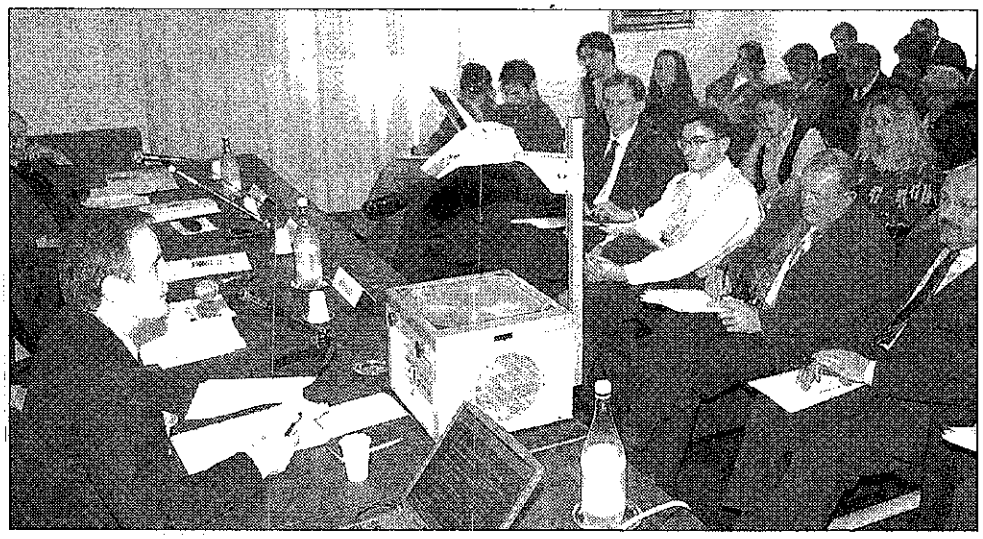
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì **1** *novembre 2000*

CONVEGNO SULLA RIQUALIFICAZIONE DELL'OFFERTA NEL FORLIVESE

Il turismo si tinge di verde



Ecoturismo: una risorsa da sfruttare. Alla Camera di Commercio di Forlì-Cesena si è svolto ieri il convegno «Ecoturismo: lo sviluppo sostenibile» per promuovere il confronto fra operatori e amministratori, al fine di rilanciare il turismo legato alla natura e all'enogastronomia. «La Camera di Commercio — spiega il presidente Sergio Mazzi — attraverso il Cise agisce per modificare l'immagine di ecoturismo come turismo di serie B. Con il progetto di certificazione di qualità delle imprese agrituristiche si vuole incentivare la qualità delle strutture». Anche il responsabile del servizio turismo e qualità della Regione Stefano Vannini sostiene la necessità della certificazione U.E. di qualità delle imprese come riconoscimento e una garanzia a livello europeo della qualità del prodotto turistico. Marina Flamigni, dirigente del settore turismo della Provincia, sottolinea il forte impegno insieme alle comunità montane per l'accordo con le province di Firenze ed Arezzo per la valorizzazione del turismo nel parco nazionale e nello specifico, completando il rifugio Burraia, rinaturalizzando le piste sciistiche, ristrutturando il rifugio di Monte Fumaiolo e riattivandone le piste di fondo: «Il turista deve trovare servizi adeguati, la natura da sola non è sufficiente come motivazione. E' necessario però intervenire in aiuto degli operatori privati che decidono di riqualificare le proprie strutture studiando con la Regione dei meccanismi per favorne l'accesso ai finanziamenti». Nell'azione promozionale rientra la guida «Una vacanza a tutto campo» che descrive le strutture di turismo rurale della Provincia ed i relativi servizi offerti. «Ci sono solo 9 strutture ricettive e 100 abitanti nella parte romagnola — denuncia critico il presidente del Parco nazionale Enzo Valbonesi —. Il Crinale può essere più sfruttato, non solo per le scampagnate domenicali. Gli operatori devono avere maggior fiducia nel parco come elemento centrale del prodotto turistico ambientale. Occorre un nuovo piano di sviluppo integrato fra Ente parco, operatori e i Gal per integrare le offerte». E' stato riscontrato un interesse particolare specialmente fra i tedeschi per i parchi naturali e l'agriturismo. L'Apt, l'Unione di prodotto Appennino e le istituzioni locali hanno prodotto quest'anno una guida sugli agriturismi che sarà promossa con messaggi diversi in Italia, nei paesi di lingua tedesca e nei Paesi Bassi. «Fare agriturismo richiede qualità e fantasia —dichiara Claudio Pasini, segretario generale dell'Unione Camere e vice presidente dell'Apt servizi Emilia Romagn —: proposte culturali, gastronomia ed altre attività da offrire al turista. Inoltre, o si riesce ad aumentare la ricettività delle strutture o non ci si qualifica sul mercato». Fausto Faggioli, vicepresidente dell'Associazione Agriturismo Emilia Romagna, impegnato con il Cise per la certificazione di qualità Iso 14000 di 30 aziende agrituristiche della Provincia di Forlì-Cesena e in diversi progetti internazionali e di formazione con I.AL Emilia Romagna, ha ricordato agli amministratori che già da molti anni vi sono progetti validi sull'ecoturismo e organismi attivi. Interessanti le esperienze della cooperativa Atlantide di Cervia e del Consorzio Agroalimentare di Cesena riguardo lo sviluppo di percorsi didattici rivolti alle scuole: la prima come educazione ad un turismo sostenibile su sentieri e oasi naturalistiche, la seconda nelle fattorie, alla riscoperta delle attività agricole e dei prodotti tipici.

Alessandra Agnoletti

Nella foto di Sabatini: il convegno sull'ecoturismo

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie faggioli

il Resto del Carlino

Martedì **31** *ottobre 2000*

Cusercoli Cà Bionda nel segno dei Celti

E' il primo 31 ottobre del III Millennio. La grande *festa del mondo invisibile* si può trascorrere alle Fattorie Faggioli di Cusercoli dove inizierà oggi l'attesa per il nuovo anno. Un "Giorno fuori di zucca" nella lunga notte delle antiche popolazioni celtiche, compiendo riti per propiziarsi la fortuna e accedere ai misteri che in questa notte sono a portata dell' uomo. Per l'occasione un gruppo di futuri imprenditori sardi, attualmente in stage a Ca' Bionda, nell'ambito del corso "Promotore sviluppo turistico" progettato da Daniele Congiu e gestito dall'Afpal presenterà sapori e profumi di una terra ricca di antichi e affascinanti insediamenti storici. Nel pomeriggio sui tavoli da lavoro, mani capaci e menti fantasiose, daranno vita ad una frenetica attività con i più svariati materiali per creare la zucca più divertente e spiritosa, cimentandosi in maschere elaborate con facce a forma di fata, animale, gnomo, folletto. A cena, quando la "festa entra nel piatto" spazio alle ricette, gustando la versatilità dell'ingombrante frutto: gioia per gli occhi e delizia per il palato. Dopo cena, al pallido chiarore di un quarto di luna, chi vuole mantenere l'antica tradizione della zucca illuminata, potrà scegliere quella che più gli piace, fra le tante che sono cresciute nell'orto della fattoria, e con un coltellino, dopo aver tolto la polpa, inciderà occhi, naso e bocca a mezza luna per illuminarne l'interno. D'obbligo, cercare di mantenere la fiaccola accesa almeno fino allo scoccare della mezzanotte. E a mezzanotte, una candela speciale per compiere un rito propiziatorio verso la vita ed incontrare la forza del fuoco, magari esprimendo un desiderio e ricordando che: per i Celti "la vita è un sogno senza fine". Info 0543-989101

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Sabato **28** *ottobre 2000*

CUSERCOLI STAMATTINA SU RAI UNO (ORE 11) LA FAMIGLIA FAGGIOLI PROTAGONISTA

Benvenuti nella «Vecchia Fattoria»



Vedremo oggi le *Fattorie Faggioli* su Rai Uno, protagoniste dela trasmissione *La Vecchia Fattoria*, in onda alle ore 11.30. Condotto da Luca Sardella e Janira Majello, il programma in onda dagli studi di Napoli dedicherà uno spazio alla famiglia Faggioli e alla Scuola Regionale specializzata nella Ristorazione e nel Turismo di Cesenatico, gestita dall'Ente di Formazione Ial. La presenza in trasmissione delle Fattorie Faggioli, dello chef Claudio Moras, dei suoi allievi e di Roy Berardi, progettista dello Ial, testimonia come il progetto "Scuola in Fattoria" portato avanti in questi anni da Fausto Faggioli, sia la strada giusta per far conoscere le grandi possibilità di un territorio, con i suoi *saperi* ed i suoi *sapori*. Un progetto così vincente da interessare la stessa Rai che vuol fare arrivare in ogni casa questo messaggio: la sinergia fra scuola e fattoria, per aiutare le nuove generazioni ad "innamorarsi" del loro territorio, rivalutando i prodotti tipici e gli antichi sapori della gastronomia contadina. "E' un grande risultato – commenta Fausto Faggioli – a dimostrazione dell'impegno che abbiamo messo per la promozione e la valorizzazione della cultura rurale. E' in campagna che si possono vivere le stagioni, i cicli produttivi e le tradizioni alimentari di un tempo neanche tanto lontano. E' in campagna che si può far camminare un giovane sui prati pieni di erbe spontanee che hanno arricchito i piatti dei nostri nonni e che passano dal prato al piatto conservando un sapore davvero straordinario".

Nella foto: La famiglia Faggioli con Luca Sardella e Janira Majello

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
sabato 28 ottobre 2000

CUSERCOLI
Fattorie Faggioli questa mattina su Rai Uno

CUSERCOLI - Diretta Tv in fattoria. Questa mattina il programma televisivo "La Vecchia Fattoria", in onda su Rai Uno alle 11.30, condotto da Luca Sardella e Janira Majello, dedicherà uno spazio alle Fattorie Faggioli di Cusercoli e alla Scuola regionale specializzata nella ristorazione e nel Turismo di Cesenatico, gestita dall'Ente di Formazione IAL E-Romagna.
In trasmissione le Fattorie Faggioli, lo chef Claudio Moras, e gli allievi di Roy Berardi, progettista dello IAL.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) Tel. e Fax +39. 0543. 989101
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Martedì **24** *ottobre 2000*

CUSERCOLI IN AZIONE LA TV NHK

I giapponesi alla scoperta della «vita» in agriturismo

Una troupe televisiva, per la Tv di Stato giapponese NHK, ha 'pedinato' per cinque giorni le Fattorie Faggioli. No, *Il Grande Fratello* qui non c'entra niente. Quale allora lo scopo? Realizzare uno special sulla storia del patron di Cà Bionda e della sua scelta di vita: lasciare un lavoro sicuro di direttore commerciale di una multinazionale, per vivere in campagna con la famiglia. «Un lavoro sicuro e ben retribuito, ma che non mi faceva respirare aria di campagna» dice Faggioli. La vita di campagna evidentemente affascina il Giappone, colpite qui a Cusercoli dal valore delle antiche tradizioni contadine e dal sapore vero dei cibi biologici. «Probabilmente sono richiami troppo forti per non essere sentiti anche da chi ha una disciplina ferrea e vede il lavoro come un mito - sottolinea Fausto Faggioli - se poi tutto questo viene sapientemente miscelato con il *know how* aziendale, ecco spiegato perché dal paese del Sol Levante si sono interessati alla Val Bidente». Ma in particolare a destare l'interesse dei giapponesi, sono state le connessioni che Faggioli è riuscito a creare tra le varie attività che costituiscono l'anima dell'agriturismo. Il reportage sarà inserito in una serie intitolata "European Life" ed andrà in onda sul satellite giapponese della NHK. A produrlo è la Link Japan srl, una società di produzione televisiva che ha ede in Italia. La Link Japan lavora esclusivamente per i network giapponesi con una ricerca continua di notizie e storie che siano interessanti per alzare l'audience. Valentina Barchetta (produttrice), Flavio Casanova (regista), Fabio Moro (cameraman) e Dario Simoncini (fonico), sono i componenti della troupe che ha girato nell'agriturismo sopra Civitella, in compagnia di Fausto Faggioli, dei suoi ospiti e di tutto il paese di Cusercoli. Con un gruppo di bambini le telecamere mostreranno una visita al vecchio Mulino di Mastalsò, con le sue antiche macine, e conosceranno gli abitanti del paese che, accogliendo Fausto Faggioli in Val Bidente, hanno visto l'inizio della sua attività di ospitalità rurale.

Enrico Zavalloni

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
domenica 22 ottobre 2000

CUSERCOLI

Servizio alla tv nipponica

Immagini di vita rurale del Bidente

Troupe televisiva a Ca' Bionda

CUSERCOLI - Il valore delle antiche tradizioni contadine, il sapore vero dei cibi biologici sono richiami troppo forti per non essere sentiti; se poi tutto questo viene sapientemente miscelato con l'esperienza di un'azienda è meglio. Giovedì sera una troupé televisiva giapponese è arrivata alle Fattorie Faggioli per girare un documentario per la Tv di Stato nipponica, la Nhk. A destare l'interesse dei giapponesi sono state le azioni che a livello nazionale ed ormai anche a livello internazionale vengono prodotte dalle Fattorie Faggioli nell'ambito delle serie "European Life", che andrà in onda sul satellite giapponese della Nhk ed è prodotto dalla Link Japan Srl, società italiana di produzione televisiva che lavora esclusivamente per la tv di Stato nipponica.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Venerdì **20** *ottobre 2000*

CUSERCOLI A CA' BIONDA REPORTAGE DELLA TV GIAPPONESE

Dalla Sicilia con le idee chiare



Le imprenditrici siciliane sbarcano in Romagna e fra le colline della Val Bidente mostrano di trovarsi a proprio agio. Il progetto *Agrivillage 2000* ha portato alle fattorie Faggioli di Cusercoli una dozzina di giovani, attive nel campo della cooperazione, della produzione e lavorazione di prodotti dell'agricoltura. Ristorazione e agriturismo le 'materie' messe a frutto in questo stage ospitato a Cà Bionda seguito dalle imprenditrici arrivate da Francofonte e Buccheri. Serate conviviali con i piatti e i vini tipici della Sicilia hanno fatto da cornice al lavoro in fattoria. Un esempio di studio che anche dal Giappone stanno prendendo ad esempio. In questi giorni infatti a Cà Bionda sono sbarcate le telecamere di un network nipponico. Per alcuni giorni la troupe con gli occhi a mandorla seguirà Fausto Faggioli e la sua famiglia nella vita e nel lavoro di tutti i giorni. Un reportage dalla Romagna sullo sviluppo rurale 'made in Italy' che sarà articolato in alcune puntate.

Nella foto di Giorgio Sabatini: il gruppo di giovani imprenditrici arrivato dalla Sicilia con il 'patron' di Cà Bionda, Fausto Faggioli e Aldo Raffaele Guccione, composto da Olga Randone, Maria Carmela Paternò, Nunzia Maria Bonacquisto, Giuseppa Trigili, Milena Maiorana, Lilia Lazzara, Maria Seria e Maria Rita Linguanti.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì **18** *ottobre 2000*

CUSERCOLI GIOVANI IMPRENDITRICI PER LO SVILUPPO RURALE

L'agriturismo si tinge di rosa

Oggi le Fattorie Faggioli di Cusercolidi Civitella ospitano un gruppo di imprenditrici siciliane in stage a Ca' Bionda, nell'ambito del progetto *Now "Agrivillage 2000"*. Il gruppo è coordinato dal project leader Aldo Guccione. Le stagiste sono giovani presidenti di piccole cooperative che operano a livello consortile per lo sviluppo rurale integrato e rappresentano imprenditorialità diverse: dall' agriturismo, al turismo rurale, alla coltivazione di prodotti tipici siciliani freschi e conservati. Per la nostra regione, un gruppo di imprenditori della provincia di Reggio Emilia che seguono un Corso per "Abilitazione per Operatore Agrituristico" gestito da *Agriform*, Ente di Formazione, con i loro coordinatori dott. Carlo Favi e Roberto Prampolini. "Dopo aver messo a regime le singole proposte aziendali - ci dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie - gli imprenditori hanno capito che per raggiungere un vasto mercato, è necessario offrirsi non come singola azienda, ma come piccolo circuito localizzato e compenetrato con il territorio. Questi servizi devono essere proposti in collaborazione con tutte le strutture operative: agriturismi, trattorie, agricoltori, prodotti tipici, artigiani. Si tratta di una collaborazione vantaggiosa per tutti: per noi imprenditori perché siamo in grado di offrire servizi aggiuntivi particolari e personalizzati e per i soggetti che collaborano con noi, perché ciascuno di essi ricava un beneficio economico da questo rapporto. Il mercato del Nord Europa chiede sempre di più pacchetti di ospitalità diffusa, è quindi indispensabile una seria organizzazione di circuiti turistici, distribuiti a livello nazionale.

Dalla Sicilia per imparare i segreti della Val Bidente

Oggi a Cà Bionda sono rappresentate due regioni con grandi possibilità di offerta turistica che ci permettono di parlare di sviluppo rurale veramente Made in Italy." All'incontro saranno presenti, imprenditori, amministratori locali e giornalisti; inoltre durante la giornata gusteremo stuzzicanti e golose proposte gastronomiche di una cucina mediterranea che tutto il mondo ci invidia, con il piacere di ripettare e mantenere la tradizionale ospitalità di entrambe le regioni.

Informazioni
Fattorie Faggioli Agriturismo, Prodotti Tipici e Didattica Ambientale Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (FC) telefono e fax 0543.989101
Internet
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 18 ottobre 2000

CUSERCOLI - Stage in Fattoria

Sviluppo rurale Le donne a scuola

CUSERCOLI - Oggi le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospitano un gruppo di imprenditrici siciliane in stage a Ca' Bionda nell'ambito del Progetto Now "Agtivillage 2000", coordinate dal project leader Aldo Guccione. Le stagiste sono giovani presidenti di piccole cooperative che operano a livello consortile per lo sviluppo rurale integrato e rappresentano imprenditorialità diverse: agriturismo; turismo rurale, coltivazione di prodotti tipici siciliani freschi e conservati. Per l'Emilia-Romagna, un gruppo di imprenditori della provincia di Reggio Emilia che segue un corso per "Abilitazione per operatore agrituristico" gestito da "Agri.Form", ente di formazione, con i loro coordinatori Carlo Favi e Roberto Prampolini.

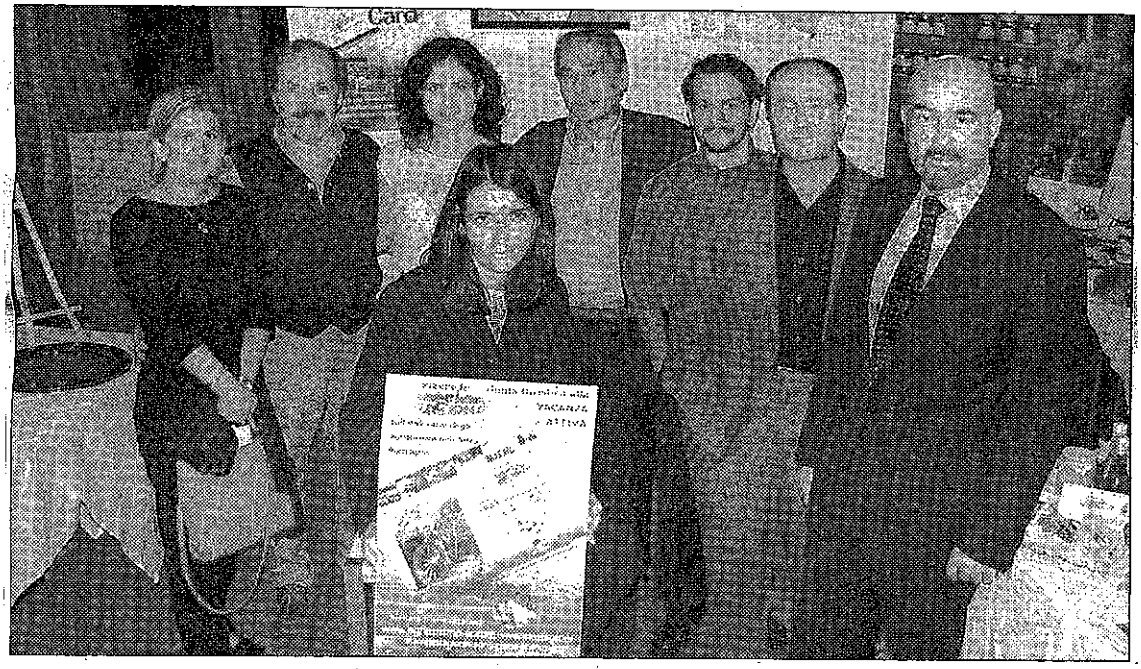
"Dopo aver messo a regime le singole proposte aziendali - dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie - gli imprenditori hanno capito che per raggiungere un vasto mercato, è necessario offrirsi non come singola azienda, ma come piccolo circuito localizzato e compenetrato con il territorio. Questi servizi devono essere proposti in collaborazione con tutte le strutture operative: agriturismi, trattorie, agricoltori, prodotti tipici, artigiani. Si tratta di una collaborazione vantaggiosa per gli imprenditori e per i soggetti che collaborano con noi".

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Martedì **17** *ottobre 2000*



Da Cà Bionda per scoprire le stagioni

Un progetto per far conoscere la vallata del Bidente e i suoi dintorni. Il battesimo è avvenuto alle fattorie Faggioli, ospitato a Cà Bionda di Cusercoli. Il tour turistico-culturale parte non a caso dalla valorizzazione dei prodotti tipici locali attraverso l'arco naturale del tempo, ovvero "Le quattro stagioni". Buona tavola e luoghi da conoscere sono l'obiettivo primario dell'iniziativa. Nella foto di Giorgio Sabatini: un gruppo di lavoro al 'varo' del progetto.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì **12** *ottobre 2000*

CUSERCOLI

Le offerte turistiche si incontrano a Cà Bionda

Convention turistico-ambientale oggi alla Cà Bionda di Cusercoli con proposte ambientali dalla Basilicata, dalla Campania e dall'Emilia-Romagna. Gastronomia, archeologia, arte, natura, attività sportive e sagre, offerte di viaggio per itinerari particolari sono proposti dal gruppo lucano nell'ambito del corso «Promoter del turismo motivato» coordinato da Covaltur, ente per la valorizzazione turistica di Potenza, per una settimana in stage alle Fattorie Faggioli con la loro responsabile dottoressa Anna Pietrafesa. L'offerta turistica campana verrà proposta da un gruppo di giovani corsisti di Salerno in stage a Cà Bionda. «Lo stage in fattoria di questi giovani — spiega Fausto Faggioli, titolare di Cà Bionda — è inteso a vivere in prima persona la nostra realtà operativa, per capire che le nostre regioni, votandosi al turismo, possono sfruttare al meglio i propri talenti produttivi. Il metodo che ci deve guidare è quello della preparazione, della cura dei particolari e della collaborazione con le altre forze che operano nell'area».

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

giovedì 12 ottobre 2000

CUSERCOLI - Uno stage a Ca' Bionda sulle proposte ambientali a confronto

"Viaggiando...scoprendo"

CUSERCOLI - Oggi alle Fattorie Faggioli un appuntamento con le proposte ambientali più interessanti della Basilicata, della Campania e dell'Emilia Romagna. Gastronomia, archeologia, arte, natura, attività sportive e sagre, offerte di "viaggio" per itinerari motivati ed appaganti proposti dal gruppo lucano nell'ambito del corso "Promoter del Turismo Motivato", coordinato da Co.Val.Tur., ente per la valorizzazione turistica di Potenza e per una settimana in stage alle Fattorie Faggioli con la loro responsabile dottoressa Anna Pietrafesa. L'offerta turistica campana verrà proposta da un gruppo di giovani corsisti di Salerno in stage oggi a Ca' Bionda. Vitalità ed entusiasmo da questo incontro in fattoria che aiuta i giovani futuri operatori ad instaurare un rapporto corretto con il territorio per sviluppare un turismo motivato e attento all'ambiente. "Viaggiando .. Scoprendo - dice Fausto Faggioli, titolare di Ca' Bionda - è una proposta di itinerari turistici per rispondere nel modo giusto alla crescente richiesta di chi vuole percorrere spontaneamente le strade ed i sentieri, alla ricerca di percorsi culturali, di informazioni e di emozioni che derivano dalla conoscenza del territorio e dei prodotti tipici. Lo stage in fattoria di questi giovani gruppi è inteso a "vivere" in prima persona la realtà operativa delle nostre fattorie, per capire che le nostre regioni, votandosi al turismo, possono sfruttare al meglio i propri talenti produttivi. Il metodo che ci deve guidare è quello della preparazione, della cura dei particolari e della collaborazione con le altre forze che operano nell'area".

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì 5 Ottobre 2000

Sera speciale a Cusercoli

Serata di festa oggi a Cà Bionda di Cusercoli con l'associazione Italiana Sclerosi Multipla di Forlì -Cesena. Nell'ambito delle attività si terrà una serata per tutti i soci e i familiari allietati da "speranze" per una piacevole "veglia" come si faceva una volta in campagna. Dopo la cena conviviale ci sarà una visita all' osservatorio astronomico.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

donna & mamma
Settembre 2000









ROMAGNA

Tutti a pesca nel laghetto

Fattorie Faggioli, Civitella di Romagna (Forlì)

Antiche costruzioni rurali in pietra e legno di quercia nelle colline tosco-romagnole a 400 metri di altezza caratterizzano questa azienda che anche in settembre dedica particolare attenzione ai bimbi, che con i genitori possono prendere parte a corsi di vario tipo, al fine di riscoprire le antiche tradizioni come fare il pane, filare la lana, imparare a scegliere le erbe, lavorare la creta, disegnare dal vero. L'azienda è dotata anche di piscina, mountain bike, campo per tiro con l'arco, laghetto per la pesca, osservatorio astronomico per le stelle. La cucina è tipica romagnola. Il costo al giorno per la pensione completa (più di due notti) è di L. 90.000. Per i bambini sotto gli 8 anni è previsto uno sconto del 40%.

Fattorie Faggioli, frazione Cusercoli, via San Giovanni 42, 47010 Civitella di Romagna (Fo), tel. 0543-989101

di Marina Miari

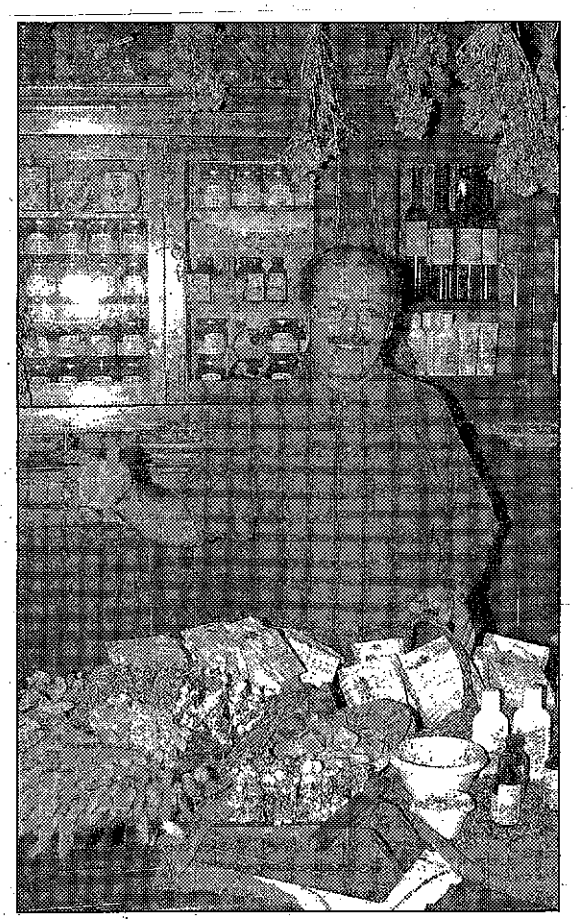
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì **21** *settembre 2000*

DALLE FATTORIE FAGGIOLI DI CUSERCOLI UN TOUR PER IL TURISMO RURALE

«Stagioni», amiche del territorio



I prodotti delle stagioni? Passano da Cusercoli. Oggi alle Fattorie Faggioli, si terrà infatti alle ore 19.30 il taglio del nastro del progetto "Vivere le Stagioni". Ideato e gestito dall'Associazione Agriturismo Emilia Romagna, è stato finanziato dal Gal L'Altra Romagna nell'ambito del programma Leader II. Le sue finalità ? Stimolare e creare le condizioni affinché l'insieme degli agriturismi dell'entroterra romagnolo promuova e commercializzi in forma unitaria, le molteplici opportunità del territorio per offrire vacanze attive in tutte e quattro le stagioni.

"I contenuti degli interventi che si stanno attuando nel Territorio Leader II, gestito dal Gal L'Altra Romagna – dice Fausto Faggioli (nella foto di Giorgio Sabatini)- rispondono alle nuove esigenze del mercato: in particolare, verso quel turista motivato, attivo e sportivo nonché amante delle tradizioni, del folclore del calore e dell'ospitalità nella natura di piccole entità dell'entroterra. Verso coloro che vogliono vivere la vacanza con itinerari articolati e creativi che presentano offerte e servizi in tutte e quattro le stagioni. Le azioni del progetto si avvalgono di strumenti promocommerciali come: guida, carta turistica, *fidelity card* e programmi di gemellaggio commerciali con imprenditori della Carinzia» Ma saranno utili a rilanciare il turismo? «Questi strumenti stimoleranno nel turista una visione complessiva dell'offerta agrituristica dell'entroterra romagnolo, - risponde Faggioli -invogliandolo ad intraprendere una escursione, un viaggio, una vacanza nella nuova logica del turismo di movimento ed interscambio, per vivere i valori, le offerte e le peculiarità delle strutture del turismo rurale, così come per godere od assaggiare i benefici ed i prodotti naturali e tipici offerti da ciascuna stagione."

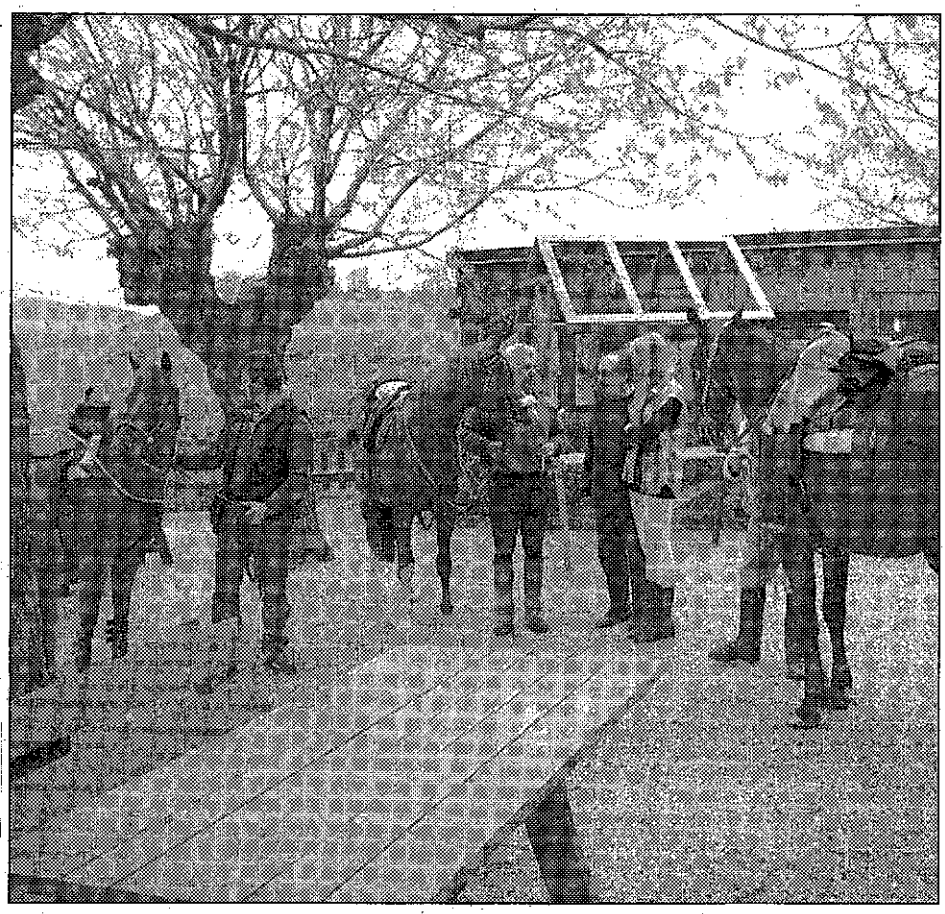
Le aziende di questo itinerario inoltre sono parte del Progetto *Italia in Giappone* che il prossimo anno verrà presentato al mercato nipponico. Ne sono coordinatori Sil-

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì **21** *settembre 2000*



vio Menghini dell'Università di Firenze, Adriano Ciani dell'Università di Perugia e lo stesso Faggioli. Alla presentazione saranno presenti i presidenti delle Comunità Montane, gli amministratori locali, Hiroko Kudo dell'Università Waseda di Tokyo ed una nutrita presenza di giornalisti. Sarà presente inoltre un gruppo di imprenditori lucani in Stage a Ca' Bionda, nell'ambito di un corso gestito da Forcopim, Ente di Formazione della Basilicata, coordinati dal dott. Paternò. Il programma? Eccolo sintetizzato nei tre giorni, da oggi al 23 settembre 2000. Si comincia nel tardo pomeriggio di oggi (ore 19) con il ritrovo nell'azienda agrituristica *Cà Bionda* di Cusercoli per focalizzare le linee guida del progetto. Cena convivialeed incontro sul fenomeno agriturismo in Emilia Romagna e gli amministratori del territorio (Assessore al Turismo, GAL, Comunità Montane Cesenate-Forlivese-Acquacheta, ecc.). Domani le visite, seguendo l'itinerario: al mattino Cusercoli–Voltre –Mercato Saraceno- Sogliano- Borghi -Roncofreddo. Visita a strutture aderenti all'itinerario «Vivere le stagioni» (aziende : Pagliarani, Sanna, Marchese di Corbaglia, La Gaiofana, Cà Bastia); pomeriggio: sull'itinerario Ardiano-Borello- Bertinoro-Meldola-Predappio. Visite a strutture (aziende: Dall'Ara, Pezzi, Gli Ulivi, Pian dei Goti) cena e pernottamento presso l'azienda agrituristica *La Montanara* di Portico di Romagna. Infine sabato 23 settembre visita all'itinerario: Portico- Castrocaro Terme – Oriolo dei Fichi: visite, con brindisi di arrivederci, presso le strutture agrituristiche Monticino e Cà Gatti Agriturismo. Presentazione di prodotti tipici e didattica ambientale a Cà Basino – Cà Bionda – Cà Mandrioli.

Per informazioni: Fattorie Faggioli, via San Giovanni, 42 a Cusercoli di Civitella .
Telefono e fax: +39.0543.989101.
Internet: www.fattoriefaggioli.it
e.mail.: cabionda@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

giovedì 21 settembre 2000

CUSERCOLI - Alla Fattorie Faggioli esperti a confronto

Tre giornate per presentare il progetto "Vivere le stagioni"

CUSERCOLI - Oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli si terrà alle 19.30 una conferenza per presentare "Vivere le stagioni", progetto dell'Associazione Agriturismo Emilia Romagna, finanziato dal Gal L'Altra Romagna, in cui saranno presenti i presidenti delle Comunità Montane, gli amministratori locali, Hiroko Kudo dell'Università Waseda di Tokyo e una nutrita presenza di giornalisti.
Le presentazioni si svolgeranno nell'arco di tre diverse giornate. La finalità è quella di creare le condizioni perché l'insieme degli agriturismi romagnoli commercializzino unitariamente le opportunità del territorio. Gli interventi - dice Fausto Faggioli - rispondono alle esigenze del mercato, verso coloro che vogliono vivere la vacanza con itinerari articolati, offerti in ogni stagione, supportati da strumenti come guide e carte turistiche che daranno una visione complessiva dell'offerta agrituristica dell'entroterra romagnolo. Le aziende di questo itinerario inoltre sono parte del progetto "Italia in Giappone" che verrà presentato al mercato giapponese.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

domenica 3 settembre 2000

CUSERCOLI - Alle 16 traguardo al campo sportivo

Parapendio, in Val Bidente gara per i campionati regionali

CUSERCOLI - Oggi a partire dalle ore 12 è in programma a Cusercoli una competizione di parapendio valida per il Campionato regionale.
Il traguardo della gara verrà posto nei pressi del campo sportivo, da dove si potrà seguire tutto lo svolgimento della gara, che si concluderà attorno alle 16. Si precede la presenza di almeno 50 concorrenti, provenienti da mezza Italia per sfidare i piloti del club locale "Pericolo Generico Ca' Bionda", al primo posto in classifica. Poiché le gare regionali danno accesso alla finale nazionale ed alla Coppa Italia, è assicurata la partecipazione dei migliori piloti della zona.
La competizione di volo libero consisterà nel sorvolo di un percorso di circa 25 Km, stabilito a seconda delle condizioni metereologiche. La premiazione avrà luogo a Ca' Bionda alle 18: questa sarà un'occasione utile anche per far conoscere i programmi della futura stagione a tutti quelli che vorranno imparare a volare con i corsi di parapendio organizzati alle Fattorie Faggioli.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) Tel. e Fax +39. 0543. 989101
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

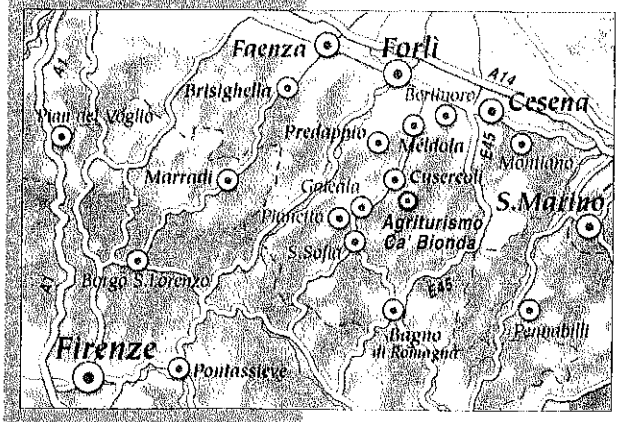
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

oggi Verde
Agosto 2000 - Anno 3 - N. 8
Mensile di enogastronomia, ambiente e turismo

Verde
Viaggi in fattoria
di Maria Grazia Casella



CA' BIONDA
Chi contattare: Fattorie Faggioli, via S. Giovanni 42, Cusercoli (Fo), tel. e fax 0543989101, e-mail: cabionda@fattoriefaggioli.it.
Cosa offre: 30 posti letto nella costruzione rurale. Vendita di prodotti biologici dell'azienda. Passeggiate a cavallo, corsi di trekking, "orienteering", parapendio, bachicoltura, tiro con l'arco, mountain bike, piscina, laghetto per pesca, osservatorio astronomico.
Quanto costa: pensione completa 90 mila lire al giorno a persona, 100 mila lire se ci si ferma solo una notte; mezza pensione 80 mila lire. Sconto del 40 per cento per i bambini al di sotto di 8 anni.
Quando è aperto: tutto l'anno.
Come ci si arriva: da Roma, si prende la E45, si esce a S. Piero in Bagno e si prosegue per S. Sofia-Cusercoli. Da Bologna, si segue la A14 uscendo a Forlì con direzione Meldola-S. Sofia.

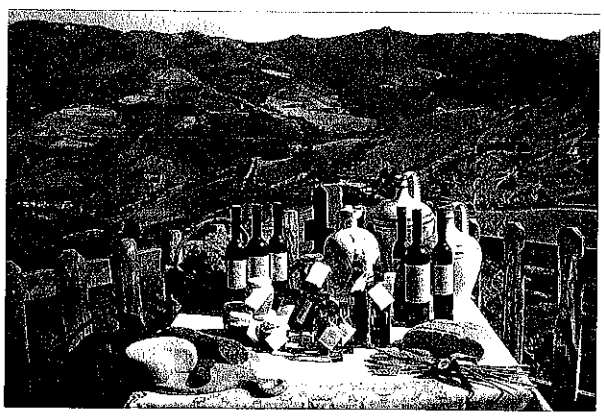


ROMAGNA: IN PROVINCIA DI FORLÌ

Svaghi di campagna

Circondata dalle dolci colline dell'Appennino tosco-romagnolo, un'azienda agricola che offre molte attività, sportive e no: equitazione, tiro con l'arco, corsi di orientamento, ma anche osservazione delle stelle

Questa storia inizia quando un apprezzato manager industriale decide di abbandonare una luminosa carriera per ritornare nei luoghi che lo avevano visto ragazzo, alla ricerca di un modo di vivere mai del tutto dimenticato. Fin qui, i toni sembrerebbero quelli di una favola. Invece si tratta di un progetto molto concreto, attuato grazie a una reale capacità imprenditoriale e a un grande amore per la propria terra e per il proprio lavoro. Nasce su queste solide basi il disegno delle Fattorie Faggioli, voluto e realizzato da Fausto Faggioli, tuttora alla guida dell'azienda di famiglia. O meglio, di ben tre aziende agricole nel cuore dell'Appennino tosco-romagnolo, in Val Bidente, che hanno il loro punto di riferimento, strutturale e organizzativo, in Ca' Bionda, la più grande e importante delle tre. I 60 ettari di dolci colline verdeggianti che la circondano contribuiscono in maniera determinante al suo fascino, così come sono interessanti le soluzioni che propone ai suoi ospiti. Si tratta infatti di un'antica costruzione rurale completamente realizzata in pietra e legno di quercia, che mantiene anche all'interno l'aspetto e il calore delle tipiche fattorie della zona, rese accoglienti da ampie e luminose verande, mobili d'epoca, salette riscaldate da camini e stufe d'inizio secolo. Allo stesso modo le stanze per gli ospiti, che si trovano al piano superiore, sono sobrie e piacevoli. Grande attenzione viene riservata anche alla gola, o meglio ai "mangiari di una volta", per riscoprire la vera cucina tipica romagnola. Sono antiche ricette che valorizzano preparazioni povere, ma molto appetitose. I sapori sono rustici, gli ingredienti semplici e prodotti con metodi biologici dalla stessa azienda. Per un menu tipico si spendono dalle 35 alle 40 mila lire. A Ca' Bionda si è anche riscoperto l'uso delle erbe officinali per la preparazione di liquori (da non perdere il nocino) e di una linea completa di cosmesi naturale per il corpo e per il viso. Davvero ampia e adatta a ogni età è la gamma delle attività di svago promosse: si spazia dall'equitazione alle gite in mountain bike, dalla pratica antica del tiro con l'arco al più moderno ed eccitante parapendio, dai corsi di "orienteering", per non perdersi nelle passeggiate in montagna, alla rilassante piscina, dalle settimane verdi per bambini alla serata mensile dedicata al cielo grazie all'osservatorio astronomico. Inoltre, periodicamente sono proposti corsi di pittura, di espressione creativa con la creta, di lavorazione del pane e addirittura viene insegnato a filare la lana alla canocchia, una specie rudimentale di fuso. Insomma, c'è tutto ciò che si può desiderare per l'attività sportiva (per esempio, non dimentichiamo i percorsi alla scoperta degli alberi secolari e dei nidi) e per risvegliare la mente, in un'atmosfera che recupera l'antica convivialità della



CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

oggi Verde
Agosto 2000 - Anno 3 - N. 8
Mensile di enogastronomia, ambiente e turismo

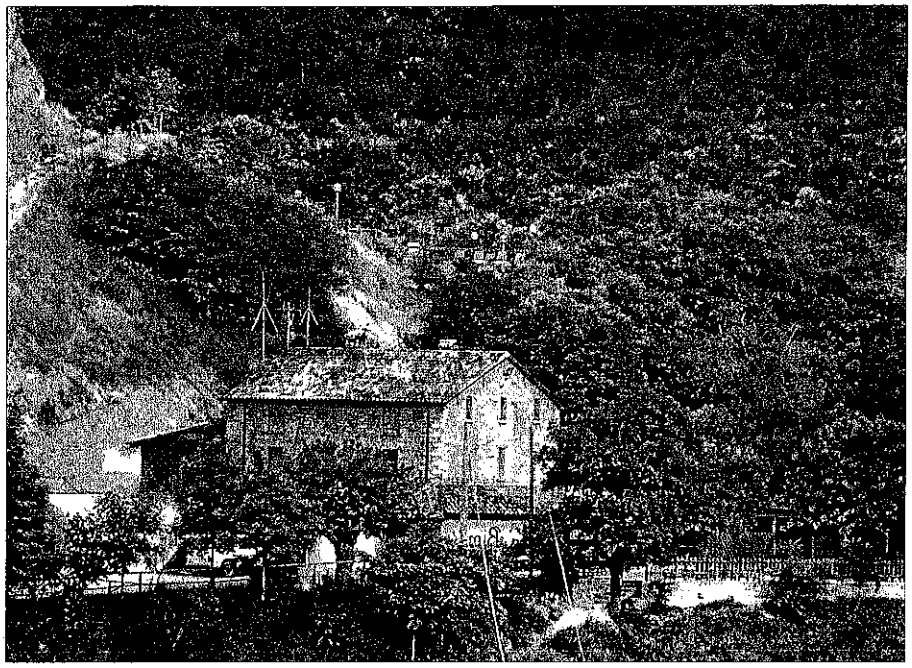
SCELTE DI GITA

COSA VEDERE
A Cusercoli (Comune: tel. 0543983898) si può visitare il castello, che domina il nucleo antico e arroccato del borgo. Degni di nota sono anche la cinta bastionata, le cisterne e alcuni sotterranei. Nelle immediate vicinanze di Galeata, che spicca comunque come interessante borgo di età medievale, merita senz'altro una visita la chiesa di S. Ellero, dal portale romanico e dall'interno severo, che custodisce nella sua cripta il sarcofago marmoreo del santo. Nel borgo di Pianetto, è notevole il complesso monumentale della chiesa di S. Maria dei Miracoli, che vanta un interessante chiostro e un campanile opera dello scultore e architetto italiano Bartolomeo Ammannati, operante in Toscana nel Cinquecento.

COSA ACQUISTARE
Per una scorta del famoso Sangiovese si può andare all'Azienda Braschi (viale Roma 37, località Mercato Saraceno, tel. 054791061), che produce anche tutti i più noti vini romagnoli; sempre per acquistare i vini della zona, come il Trebbiano, il Cagnina o l'Albana, ci si può rivolgere alla Fattoria Paradiso (tel. 0543445044), oppure all'Azienda Celli (tel. 0543445183), entrambe a Bertinoro.

LE PRINCIPALI FIERE DELL'ANNO
Il Raduno internazionale di artisti di strada, provenienti da tutto il mondo, accende le serate del 14 e 15 agosto a S. Sofia. L'8 settembre si svolgono invece, nella frazione di Pianetto, la Festa della Madonna dei Miracoli e la Sagra dei fichi. Ai primi di novembre, nell'ambito della Festa dei Morti, a Galeata si tiene la consueta Fiera del cavallo e del puledro, con esposizione e vendita dei migliori esemplari della zona; la Sagra del tartufo di Cusercoli occupa invece le prime due domeniche del mese di novembre.

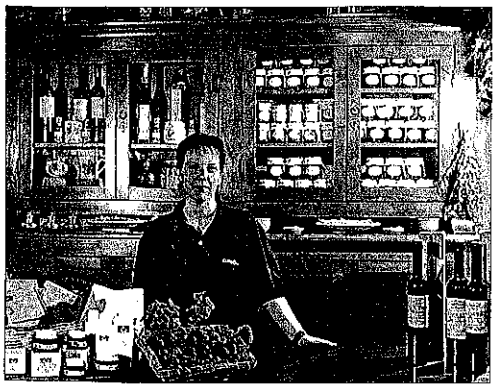
ALTRE AZIENDE AGRITURISTICHE DEL CIRCONDARIO
- A Bertinoro (Fo):
Fattoria Paradiso, tel. 0543445044;
- A Montiano (Fo):
Le Radici, tel. 0547327001.

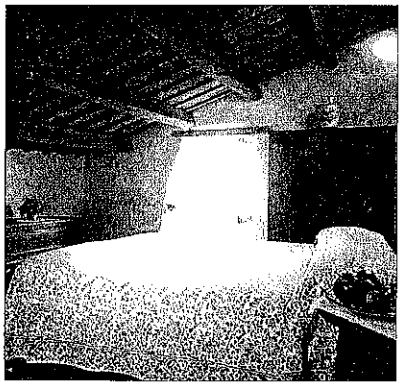




Sopra, una vista del complesso Fattorie Faggioli, dove si ha l'opportunità di dedicarsi a molteplici attività sportive, come per esempio escursioni a cavallo (a destra). In basso a destra, una camera con un caratteristico soffitto in legno. In questa azienda, gestita dal vulcanico Fausto Faggioli, sono in vendita diversi prodotti alimentari e cosmetici: in basso a sinistra e nella pagina a fianco, un'esposizione delle prelibatezze offerte.

vita di campagna. Per chi poi volesse anche esplorare i boschi di quest'angolo di Appennino, in occasione del Giubileo è stato messo a punto un appassionante trekking che ripercorre gli antichi sentieri battuti da generazioni di fedeli in pellegrinaggio verso Roma. Si tratta di un itinerario che si snoda per circa 100 chilometri tra Romagna e Toscana. Un suggestivo percorso d'interesse storico e religioso che regala molte emozioni a chi è particolarmente sensibile alle bellezze naturali.





CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Italian News Digest
Jul. 2000
Vol. 27
SPAZIO

CONTENTS

政治……1～3　ファッション……10～12　インタビュー……16
経済……3～6　社会……12～14　特別寄稿……8
文化・科学……6～10　スポーツ……14～15
食……10　インフォメーション……15

イタリアの新しい農村の動き
『アグリツーリズム』のセミナー開かれる
―イタリア大使館が主催・早稲田大学国際会議場

イタリアの農村で広がりつつある『アグリツーリズム』を考えるセミナーが、7月17日午後、東京・西早稲田の早稲田大学国際会議場で開かれた。イタリア大使館科学技術部が主催したもので、イタリアの学者、農場主をはじめとして日伊の関係者がスライドやパワーポイント、ビデオによって現状分析や問題点などを指摘した。

観光客を対象に農家が経営する『アグリツーリズム』には経営に厳しい条件がつけられているが北のスキー民宿にはじまり、現在はウンブリア、トスカーナ地方で規模を大きくして経営が広がっており、また経営者も資本投下の関係から豊かな農家が多い。乗馬施設やプール、家庭料理などの指導など土地に合った工夫をしているが、観光客にとって車がないと行きづらいのが最大の難点だ。


ガブリエーレ・メネガッティ大使

セミナーは午後2時半から午後7時まで。最後のレセプションが終わったのが午後9時を回っていたが、参加者およそ200人余りは「一度はイタリアの農村生活を体験したい」という思いを新たにしていた。


チャーニ教授

冒頭にガブリエーレ・メネガッティ大使が、『アグリツーリズム』は農業経営の新しいあり方、文化交流、景観を始めとする環境問題、など農業の新しい生き方を示している、とあいさつした。

このあと本論で、アドリアーノ・チャーニ＝国立ペルージャ大学教授が「地域の歴史と食文化に根ざしたイノベーション活動」、大江靖雄＝千葉大学助教授が「新しい都市農村の関係構築に向けて―イタリアの経験から何を学ぶか？」、ファウスト・ファッジョーリ＝ファッジョーリ農場オーナーが「農村地域の発展戦略としてのアグリツーリズム」、フォト・ジャーナリスト篠利幸氏が「イタリアの田舎で過ごすヴァカンス」（スライド中心）、シルヴィオ・メンギーニ＝国立フィレンツェ大学研究員が「トスカーナ州にみるアグリツーリズムの課題と展望」をテーマに報告を行なった。


ファッジョーリ氏

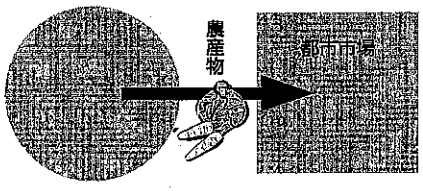
チャーニ教授は「継続的に発展が可能な農業の開発戦略が必要である」という大きな柱を示した上で、現在の農業の役割を、社会、経済、生産の可能性を秘めた農村社会に、と訴えた。生産活動に加え観光振興によって、新しい需要、雇用促進をはかり成長、豊かな質の向上を達成するとしている。

また現在のルーラル・ツーリズムは非農業者による農村を訪れるツアーだが、『アグリツーリズム』は、生産物、バード・ウオッチング、動物と親しむ、など農家が直接提供する観光関連の経営活動のツアーであると述べた。


メンギーニ氏

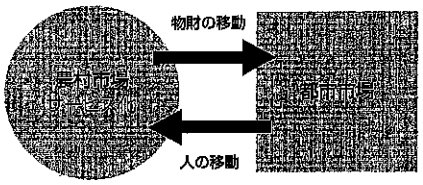
またチャーニ教授とウンブリアを中心に共同で調査をしている大江助教授は、従来の農村の生産物が都市市場に流れる片方向の流れが、人が農村に流れてサービスの提供を受ける農村市場という2つの市場の関係が築かれることを強調した。

《従来の農家生産物の流れ》



※農家生産物は一つ

《新しい都市と農村の関係》
―二つの市場の成りゆき―



※農家生産物は二つある

（大江助教授の資料より）

リミニとフィレンツエの間のフォルリの農場オーナー・ファッジョーリ氏は、プロモーションビデオで美しい農村の風景を紹介しながら「地域でできたものを味わっていただき、乗馬など独特の体験や感動を、また四季の変化を知っていただけるなどのサービスを提供していきます」「家族的な雰囲気の中で日頃のストレスを忘れてもらうのです」と話し1時間で海に出られるので過ごし方はいろいろとあります、とつけ加えた。また篠氏はシチリアから北までの農家を家庭料理のスライドなどを混ぜながら紹介した。

メンギーニ氏はフィレンツエ郊外やシエナなどの現状を説明しつつ、①農家専門的研修で事業者のレベルアップが必要②道路標識などインフラ整備の支援が必要③公共部門の投資など経済的支援が必要④芸術の町や観光地との接続性⑤オフシーズンのレストラン経営などシーズン格差の対策などが大切であるとした。

《チャーニ教授と大江助教授らによる調査による発展の歴史》

項目	85年	90年	98年
アグリツーリズム（AT）農家数	6,000	6,800	8,500
ベッド数	55,000	85,000	125,000
一戸あたりベッド数	9.2	12.5	14.7
宿泊者数（万人）	55	100	173
うち外国人の割合（%）	10	15	18
稼動日数（日／年）	75	80	90
平均滞在日数	7.5	6.8	6.5
レストランを持つAT農家数	800	1,800	4,400
キャンプ場設置の農家数	300	600	800
乗馬提供農家数	500	1,000	1,600
粗収入（98年評価・億リラ）	163	347	615

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) Tel. e Fax +39. 0543. 989101
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

２０００年(平成１２年)８月１日(火曜日)

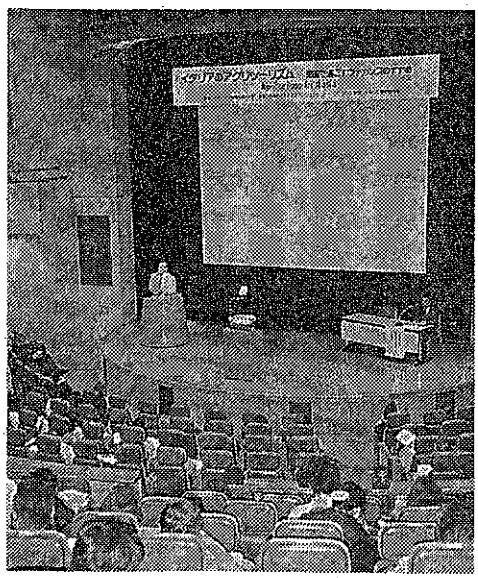
海外ニュース

農場観光のよさ紹介

アグリツーリズムセミナー

イタリア大使館

イタリア大使館は七月十七日、東京都内で「イタリアのアグリツーリズム」セミナーを開いた。「田園で過ごすヴァカンスのすすめ」と題し、イタリアでアグリツーリズムに実際に従事する農場オーナーらを招き、「農場滞在を体験するイタリアの新しい観光魅力」（ガブリエーレ・メガッティ大使）を紹介した。



イタリアの農場主も講演した

セミナーは大使館科学技術部が主催し、イタリア政府観光局、アリタリア航空らが後援。旅行関係者のほか、一般紙などを通じて応募した約四百人が出席した。

大使館はこうしたセミナーをテーマを変えて年三回程度開催しているが、「アグリツーリズム」をとりあげるのは初めて。メガッティ大使は「自然への関心が高まっているなか、アグリツーリズムは農業経営の新しいあり方として注目を浴びている。イタリアでは八千以上の農場がアグリツーリズムに携わっている」とし、「アグリツーリズムは都市と農村を結びつけ、交流を豊かにしてくれる」と農場体験効果を強調した。

セミナーは早稲大学国際会議場で、イタリア語との同時通訳で行われた。国立ペルージャ大学のアドリアーノ・チャーニ教授はアグリツーリズムの実態を紹介し、「地域の歴史と食文化に根ざしたイノベーション活動」をアグリツーリズムと位置づけた。チャーニ教授によると、アグリツーリズム農家は八五年の六千軒から九八年八千五百軒、宿泊数は五十五万人から百七

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) Tel. e Fax +39. 0543. 989101
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

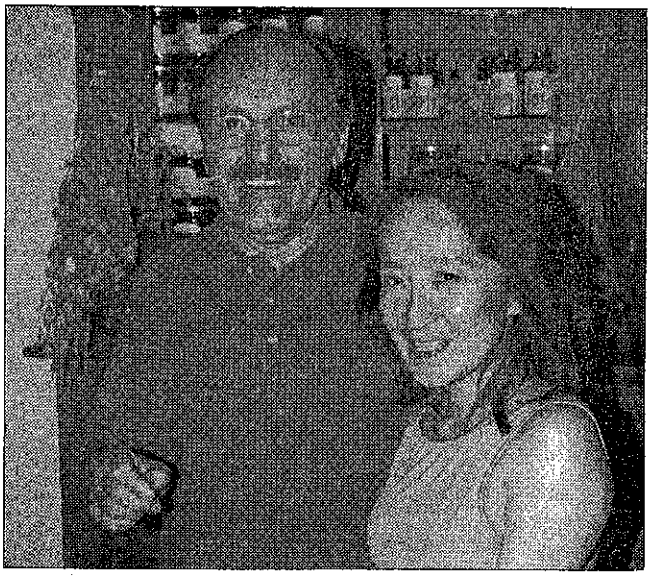
il Resto del Carlino

Giovedì **31** *agosto 2000*

L'agriturismo «made in Faggioli» piace ai Giapponesi

Sarà l'agriturismo la carta vincente per conquistare i giapponesi. Fausto Faggioli a Tokyo ha preso parte ad una intensa settimana di seminari e convegni e ritornato in Val Bidente è pronto per far fronte ad una più che probabikle invasione nipponica. Intanto a scrutare il territorio delle *Fattorie Faggioli*, nel verde delle colline di Cusercoli, è arrivata Hiroko Kudo, docente di scienze politiche in gestione e organizzazione pubblica all'Università Waseda di Tokyo e alla Bocconi di Milano. Ma cosa può portare turisti giapponesi in questo angolo verde del Comune di Civitella? «La piacevolezza di un paesaggio che offre riposo e attrattive molto importanti - dice Hiroko Kudo - Per i giapponesi le grandi città storiche italiane rappresentano una meta ambita, ma comincia a farsi strada la ricerca di qualcos'altro. Un tour in Romagna potrebbe quindi avere un taglio misto. Magari con visita a Firenze o Venezia, ma con un sopggiorno in campagna, a contatto con la natura e il verde. E soprattutto alla scoperta di tradizioni e cibi rurali che qui non mancano. Piadina e sangiovese avrebbero un grande riscontro fra i giapponesi. Basti dire chela richiesta di vini italiani ha soppiantato quella rivolta verso la Francia e che ora oltre al Chianti e al Soave si fanno strada altri vini di qualità. Il prezzo è competitivo e la qualità è garantita: due fattori che aprono le porte al nostro mercato». Fausto Faggioli a Cà Bionda porterebbe i giapponesi a prender parte alla vendemmia o nella preparazione dei formaggi. Insomma con un ruolo attivo, come piace a loro. «E' un mercato che ci apre grandi possibilità, ma che giustamente chiede strutture e prodotti da offrire di alto livello qualitativo- dice Faggioli- L'appuntamento di Tokyo è stato un momento di incontro tra operatori economici ed anche un'occasione per promuovere l'immagine del *Made in Italy* legata al mondo rurale. Nell'ottobre prossimo un gruppo di tour-operator e di giornalisti giapponesi sarà in Italia per continuare questa collaborazione che andrà avanti con il progetto "Vivere le Fattorie». Per i turisti giapponesi già dal 2001 sarà approntato un percorso che attraverserà Emilia, Romagna, Toscana, Umbria e Marche con tutte le peculiarità che offrono questi territori in fatto di opere d'arte, cultura, gastronomia, natura, prodotti tipici e la grande "Ospitalità" della gente che vive in queste regioni. (*informazioni sul sito internet*: www.fattoriefaggioli.it)

Enrico Zavalloni



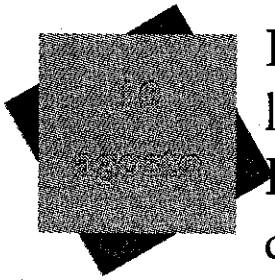
Nella foto di Giorgio Sabatini: Hiroko Kudo con Fausto Faggioli.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Tra Mare & Monti
Agosto 2000

S. Lorenzo fra stelle ed aquiloni



Le tradizioni popolari alle Fattorie Faggioli si pregiano del magnifico scenario della Val Bidente. Si inizia al pomeriggio con "carta e spago" alla mano per creare colorati aquiloni, seguiti dal "Team del Festival Mondiale dell'aquilone" del gruppo Kite Enterprise. In serata tutti con il "naso all' insù" e desideri alla mano da esprimere durante il passaggio delle famose meteore, distesi sul prato dell"Osservatorio astronomico di Cà Bionda, in compagnia degli astrofili del luogo .

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

martedì 8 agosto 2000

PINARELLA - Questa sera, alle 20.30, all'hotel Lem

Sapori e profumi perduti scendono dalla collina al mare

CERVIA - Mare e collina si incontrano questa sera grazie al connubio iniziato dalla collaborazione di "Sweet home hotels" e "Fattorie Faggioli" di Cusercoli. Saporî e profumi perduti verranno riproposti all'hotel Lem di Pinarella, alle 20.30, per anticipare agli ospiti del consorzio quello che troveranno nella Val Bidente. Le giornate rurali di questa sinergia prevedono infatti trasferte negli ambienti di straordinaria bellezza che circondano Ca' Bionda, Ca' Basino e Ca' Mandrioli. Questa volta però sono le Fattorie Faggioli che scendono al mare per offrire una "kermesse" della genuinità. La serata sarà tutta all'insegna della degustazione, con piadina, salame, prosciutto, formaggi e confetture sott'olio delle fattorie cusercolesi; si continuerà poi con l'assaggio dei digestivi dai sapori antichi e romantici come il "rosolio" D'Annunziano. "Questa strategia fra mare e collina - spiega la presidentessa delle Fattorie Faggioli - ha l'obiettivo di trasformare le peculiarità dell'entroterra e della civiltà contadina in concrete attrattive turistiche.

m.p.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

giovedì 20 luglio 2000

CAMPIGNA - Presentato il progetto di promozione destinato a bambini e genitori

Un turismo per le famiglie

L'alleanza fra alberghi, agriturismi e istituzioni Gli inviti su "Topolino" e le attrezzature nel verde

CAMPIGNA - Il turismo della montagna riorganizza le fila. Non ci sta a soccombere di fronte ai grandi cambiamenti strutturali della vacanza e neppure a vivacchiare acchiappando un cliente qua e là giorno per giorno. E così ieri, nel centro visita del Parco nazionale, dentro la baita di legno che trasuda essenze di pino e di abete, sullo sfondo delle quote che superano tranquillamente i 1.200 metri di altezza coperti da migliaia di alberi, è stato presentato il progetto in corso d'opera che mira a potenziare con azioni mirate il turismo familiare e quello del divertimento destinato ai bambini. "Quando andammo per un corso di formazione in Carinzia - ricorda Roy Berardi che per conto dell'Iscom di Cesena e in qualità di esperto dello Ial provinciale curò quell'iniziativa - ci rendemmo conto che il problema dello spopolamento della montagna ed il cambio di abitudine nella struttura del divertimento indebolivano le strutture ricettive esistenti". "Poi - aggiunge Francesca Faggioli, a nome delle aziende agrituristiche che per la prima volta insieme agli alberghi di Corniolo e Campigna si sono alleate con un obiettivo comune - abbiamo fatto quadrato puntando a qualificare con dei prezzi interessanti quella che sarà l'iniziativa di promozione turistica della zona ed è nata - continua Berardi - la campagna pubblicitaria "Val Bidente - La valle divertente!" che ha coniato oltre al marchio una campagna su alcuni media come Topolino con 130 mila copie diffuse in tutte le Regioni del Centro Italia, altre 30 mila copie sul giornalino Winnie the Pooh e insegne stradali in prossimità dei caselli autostradali. Già da questa settimana stanno arrivando prenotazioni negli alberghi ma la prova sarà d'autunno. Al Granduca ieri c'era già il teatro delle grandi vacanze. "Abbiamo cercato - spiega Ermes Balzani, assessore comunale al turismo - di rispettare insieme turismo e natura". Aggiunge Oscar Bandini, amministratore nel Parco nazionale delle foreste casentinesi: "Questa strategia non è patrimonio della sola amministrazione comunale che pure per prima si è fatta carico del progetto". E infatti attorno al soggetto gestore rappresentato dal Comune ci sono anche i "marchi" del Gruppo di Azione locale dell'area romagnola, della Provincia, della Regione. Luciano Neri, sindaco di Santa Sofia, appare soddisfatto: "Quando a Campigna e Corniolo grazie anche alla collaborazione di tutti e in modo particolare di Vanni Tartagni, (uno dei "grandi vecchi" memoria della montagna) verranno collocate le attrezzature, i giochi all'aperto per i bambini daremo un segnale concreto della vocazione a favore dell'infanzia di queste località".

Pietro Caruso



Il gruppo operativo del progetto turistico "Bambini felici, genitori contenti"

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) Tel. e Fax +39. 0543. 989101
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

giovedì 20 luglio 2000

BAMBINI FELICI, GENITORI CONTENTI



La Val Bidente sceglie il turismo familiare

CAMPIGNA - Presentato ieri al Centro visita del Parco (e poi all'Hotel Granduca) il progetto di promozione turistica "Bambini felici, genitori contenti", che punta al rilancio della val Bidente.

Caruso a pagina 9

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) Tel. e Fax +39. 0543. 989101
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Giovedì **20** *luglio 2000*

Nel territorio del Parco Nazionale, da Santa Sofia a Campigna, scatta l'operazione «bambini felici, genitori contenti» per coniugare natura e turismo

Val Bidente Le vacanze? Meglio con la famiglia



Spuntano i cartelli con scritto Val Bidente, ma non solo. Per valorizzare una vasta area dentro e ai confini del Parco Nazionale, che attraversa Santa Sofia, Corniolo e Campigna, è stata varata un' operazione che coniuga turismo e natura: «bambini felici genitori contenti». Per drenare la perdita di quote di mercato e competitività nell' offerta turistica dell' entroterra, finalmente si sono unite le forze, ed enti locali e privati hanno elaborato nuove idee. «Abbiamo pensato di creare pacchetti per le famiglie- spiega Roy Berardi - Si è creato un nucleo di lavoro, cui partecipano attivamente imprenditori che credono nelle prospettive di intervento su questa nicchia turistica: gestori di alberghi, imprese agrituristiche e del campeggio locale, che hanno preso parte ad un corso di formazione di orientamento e sensibilizzazione per affrontare il target turistico di famiglie con bambini». Dunque via libera a percorsi, soggiorni mirati e una fitta rete di promozione turistica. Il modello? La Carinzia, regione austriaca di Jorg Haider, che in crisi di vocazioni turistiche ha rilanciato con risultati inaspettati.

Dunque la *'ricetta Haider*, senza nazionalismi, ne inviti prossimi venturi rivolti al leader austriaco trova il territorio bidentino a far da *Valle dei divertimenti* per grandi con bambini. E per far capire che qui è possibile vivere come in una bella favola, il 'nuovo corso' è stato presentato in abbinamento a *Topolino* e *Winnie The Pooh*, due periodici che non lasciano dubbi sul target. «Il modello di interveinto turistico attuato nel territorio di S.Sofia, si rivela interessante - dice Berardi -, tale da proporsi come esperienza pilota per altre realtà dell'entroterra romagnolo: per le caratteristiche progettuali realmente moltiplicabili e trasferibili, capaci di superare anche i piccoli campanilismi». Non a caso alberghi e agriturismi qui si ritrovano fianco a fianco nell' offerta turistica, dentro la natura per ritrovare il relax perduto in città. Il tutto supportato da consulenti ed esperti di turismo, animazione ed intrattenimento. Senza dimenticare la valorizzazione della fglora e della fauna locali, come pure i proditti tipici della cucina toscana e romagnola, che qui si fonde come il territorio: a cavallo fra due regioni. «Gli effetti attesi sono quelli di raggiungere e soddisfare il potenziale cliente, ovvero la famiglia con bambini - tira le somme Berardi -, tramite una più accattivante immagine dell'impresa e tramite azioni promozionali non più disgiunte ma operanti con una unica linea guida».

Enrico Zavalloni

Nella foto di Giorgio Sabatini: il gruppo di lavoro con il sindaco di Santa Sofia Luciano Neri, Roy Berardi, Oscar Bandini, Vanni Tartagni, Vincenzo Pini, Francesca Faggioli, Ermes Balzani e Daniele Cipriani della forestale.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) Tel. e Fax +39. 0543. 989101
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

mercoledì 12 luglio 2000

CUSERCOLI - Oggi uno stage alla Ca' Bionda

L'entroterra della Sardegna è ospite della Romagna

CUSERCOLI - Oggi alle 18, alle Fattorie Faggioli, viene organizzata una tavola rotonda sul tema "Antiche Tradizioni e Cultura Rurale: grande patrimonio per lo sviluppo economico del territorio". Protagonista è la Sardegna con gli operatori dei Corsi per "Gestori Case Tipiche" e "Aggiornamento ed Adeguazione Professionale nel settore dell'Accoglienza Turistica" coordinati da Gino Camboni, direttore del Consorzio Turistico della Marmilla "Sa Corona Arrubia" e da Andrea Murgia, responsabile Enaip regionale Sardegna. All'incontro parteciperanno inoltre l'ingegnere Giorgio Pausini in qualità di amministratore del Gal l'Altra Romagna e diversi imprenditori e amministratori locali. L'aia di Ca' Bionda sarà il palcoscenico per un mondo di cibi, di prodotti gastronomici e di cultura che esprimono non solo le tradizioni ma anche ospitalità, convivialità e buona tavola. Una esplosione di energia da questo Stage in Fattoria che aiuterà i futuri operatori ad instaurare un rapporto con il Territorio sviluppando così un turismo rispettoso dell'ambiente.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) Tel. e Fax +39. 0543. 989101
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì **12** *luglio 2000*

La Sardegna si presenta a Cà Bionda

Oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (ore 18), verrà organizzata un incontro sul tema *Antiche Tradizioni e Cultura Rurale: un grande patrimonio per lo sviluppo economico del territorio*. Protagonista sarà la Sardegna con gli operatori dei corsi per "Case Tipiche" e "Accoglienza Turistica" coordinati da Gino Camboni, direttore del Consorzio Turistico della Marmilla Sa Corona Arrubia e daAndrea Murgia, responsabile Enaip Sardegna. All'incontro parteciperanno inoltre Giorgio Pausini, amministratore delegato del *Gal L'Altra Romagna*, imprenditori e amministratori locali. «L'aia di Cà Bionda, sarà il palcoscenico per un mondo di cibi, prodotti gastronomici e di cultura che- ci spiega Fausto Faggioli- esprimono non solo le tradizioni ma anche una forma autentica di ospitalità, convivialità e buona tavola. Una vera esplosione di energia da questo 'Stage in Fattoria' che aiuterà i futuri operatori ad instaurare un rapporto corretto con il territorio, sviluppando così un turismo attento e rispettoso del nostro ambiente naturale».

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

Panorama
6 LUGLIO 2000 - ANNO XXXVIII - N. 27 (1785)





E. BOSSAN/CONTRASTO

Alla Fattoria Faggioli di **Civitella di Romagna**, nel Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, si impara per esempio a utilizzare le erbe medicinali, a filare canapa e a intrecciare ginestre all'ombra dei gelsi; per osservare le stelle c'è un piccolo osservatorio con telescopio da 35 mm. Due giorni tutto compreso: 250 mila lire (tel. 0534-989101)

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

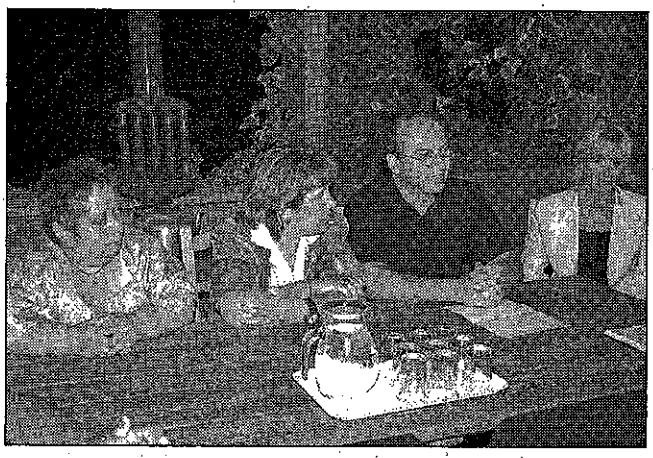
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

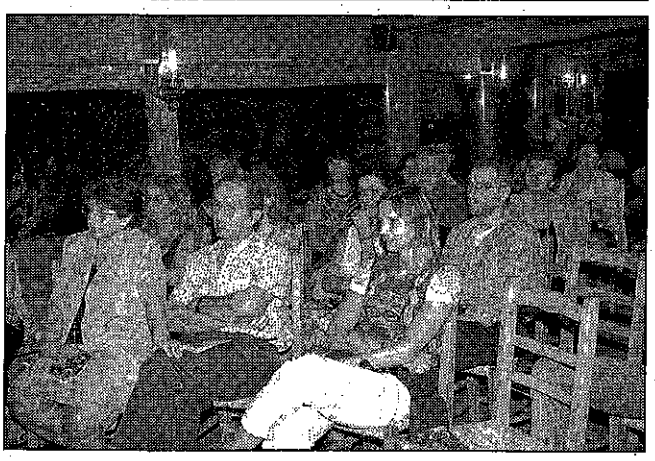
il Resto del Carlino

Giovedì **29** *giugno 2000*

A Cà Bionda un riuscito esperimento

Stelle, zen e Ufo, serata di misteri





Una riuscita *storia di stelle*. Dove? Vicino alle stelle o quasi. Alla fattoria Cà Bionda di Cusercoli. E' qui che si è parlato di astrologia, ufologia e veggenza. Difficile mettere insieme tre argomenti così diversi? No se la serata è curata dalla redazione del Resto del Carlino di Forlì ed è condotta da un fuoco di fila di domande. Quelle del conduttore, il giornalista Enrico Zavalloni, esperto di carte Zen e soprattutto del numeroso e incuriosito pubblico che ha seguito la serata, decretandone il successo e una richiesta: «a quando il seguito?».
Rotto il ghiaccio con Lorella Boschi, che ha presentato la rivista Ten, la serata è decollata con gli interventi dei protagonisti: Patrizia Sternini, la famosa sensitiva di Gambellara; Luisa Muratori, la 'contattista' alle prese con Ufo e voci di entità superiorie non ultimo Paolo Dosi, esperto di mappe astrologiche, che ha snocciolato il profilo della serata fra astri e pianeti. Si è parlato del terzo segreto di Fatima, dei mille segreti del nostro inconscio, delle nostre reaziioni più segrete ai fatti della vita, ma non solo.
Una data per capire che il nostro pianeta si sta evolvendo? Il 2012, parola di Luisa Muratori, che ha annunciato, non senza creare sorpresa e qualche inevitabile scetticismo, che non è più in contatto con gli Ufo, ma direttamente con il loro creatore. Difficile crederle? Lei non ha dubbi. Come dubbi sulle congiunzioni astrali, aiutato dal computer, non ne ha Paolo Dosi. Patrizia Sternini invece ha rivalutato la forza d'animo e il doveredi non svelare tutto se chi lo chiede non è pronto o non vuole conoscerlo. Il prossimo appuntamento? Sarà un seguito, e c'è da scommetterci, si parlerà di amore, passioni e sentimenti. Fra gli interventi del pubblico, da segnalare quello di Roberto Campisi, di un giovane che chiedeva notizie di Sai Baba e del poeta e scrittore Federico Bassetti, studioso di reiki.,

Nelle foto di Giorgio Sabatini, da sinistra a destra: Luisa Muratori, Patrizia Sternini, Paolo Dosi e Lorella Boschi. Sotto, il pubblico intervenuto alla serata

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Martedì **27** *giugno 2000*

In **breve**

Incontri A Cà Bionda «Storia di stelle» con ufologi, sensitivi ed astrologi



Il gran momento della "Storia di stelle" è arrivato e questa sera (inizio ore 21) si consumerà a Cusercoli, alla fattoria agriturismo «Cà Bionda», un incontro molto atteso, organizzato dalla redazione forlivese del *Resto del Carlino*. Aprirà la serata la sensitiva Patrizia Sternini (*nella foto di Giorgio Sabatini*)sul tema "Sensibile e invisibile", Paolo Dosi parlerà di "Astrologia, scienza dello spirito", Luisa Muratori esperta di ufologia racconterà le sue esperienze di contatto con gli extraterrestri, Lorella Boschi presenterà la rivista specializzata «Ten» ed inoltre interverrà Enrico Zavalloni (lettura carte Zen) esperti di chiaroveggenza ed oroscopi di vario genere. Info ☎ 0543.989101.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Bella
27 giugno 2000

Emilia Romagna
in agriturismo

Ai piedi dell'Appennino, a 400 m, sulle colline romagnole, la Fattoria Ca' Bionda di Cusercoli (Forlì) è in una posizione molto piacevole: vicino al mare, ai parchi di divertimento e a tanti borghi ricchi di arte e storia

Come si raggiunge
Con la A14, uscita per Forlì. Indicazioni per Meldola-Santa Sofia. Dopo Cusercoli, indicazioni per l'agriturismo.

Sistemazione
È dotato di 10 stanze doppie: 5 con servizi e 5 con servizi in comune. Costi: 80-90 mila lire a persona, pensione completa. Fino agli 8 anni, sconto del 40 per cento. La cucina è a base di ricette tipiche romagnole. Per l'appartamento (4 posti letto) il costo è di 950.000 lire a settimana.

*** Cosa offre**
Per i nonni Passeggiate poco impegnative, pesca, corsi per conoscere le erbe e preparare tisane, e per imparare a fare il pane in casa.
Per i nipoti Equitazione, gite in bici, tiro con l'arco. Nonni e bambini possono scoprire insieme i segreti della lavorazione del legno, del rame, del vimini e della pietra. Nell'osservatorio astronomico si scrutano le stelle.


Il parco di divertimenti Aquafan a Riccione (Rm)

Nei dintorni
I parchi di divertimento Mirabilandia e Aquafan, le spiagge adriatiche (Rimini, Cesenatico e Riccione sono raggiungibili in quaranta minuti di auto). Forlì, con la sua Rocca, dista 25 km. Merita una gita anche Faenza, a 15 km di autostrada da Forlì, capitale mondiale della maiolica. Il Parco delle Foreste Casentinesi offre itinerari adatti a tutti.

Manifestazioni
A Cesenatico appuntamenti serali con lo spettacolo il Microcirco. In tutte le città, rassegne di musica e teatro.

Numeri utili
Fattoria Ca' Bionda, tel. 0543989101.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Sabato **24** *giugno 2000*

San Giovanni a Ca' Bionda

La notte di S. Giovanni Cà Bionda si trasforma in un borgo misterioso, dove ritrovare i colori e sapori delle nostre emozioni. In campagna, a contatto con la natura, nel mondo dei cinque sensi: udito, olfatto, gusto, vista e tatto, per cinque percorsi a tema con giochi, indovinelli e favole. A mezzanotte momento magico per tagliare rami di nocciolo e costruire bacchette divinatorie iniziando la raccolta delle erbe per infusi e medicamenti.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì **21** *giugno 2000*

Cà Bionda «Storia di stelle» incontro con sensitivi ed astrologi

Si parlerà di "Storia di stelle" martedì 27 giugno (ore 21) alla fattoria Cà Bionda di Cusercoli. Interverranno la sensitiva Patrizia Sternini sul tema "Sensibile e invisibile", Paolo Dosi su "Astrologia, scienza dello spirito", Lorella Boschi della rivista specializzata «Ten», esperti di ufologia, zen e chiaroveggenza.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
domenica 18 giugno 2000

Odori e sapori di Sicilia nella vallata del Bidente

CUSERCOLI - L'agriturismo romagnolo ha ormai i pantaloni lunghi e come una sorta di fratello maggiore ha cominciato a dispensare consigli (richiesti) a quelle realtà che nel resto del Paese (soprattutto nel Mezzogiorno) stanno cominciando non senza problemi ad attrezzarsi per gestire in modo imprenditoriale turismo e agricoltura. Lo stage formativo che si è concluso a Ca' Bionda venerdì scorso è stata l'occasione per mettere insieme le esperienze dei responsabili delle Fattorie Faggioli, insieme ad alcuni altri operatori dell'agriturismo della provincia e un gruppo di giovani entusiasti provenienti da Catania e provincia che stanno completando un corso di formazione professionale gestito dal Ciofs, Centro italiano opere femminili salesiane, che in Sicilia ha una consolidata operatività. Ma se gli obiettivi del corso sono anche quelli di "abilitare i giovani al lavoro autonomo di consulenza per l'imprenditoria e di creazione di una propria impresa" il momento del "gemellaggio" fra realtà così diverse come Romagna e Sicilia, vallata del Bidente e piana di Catania si è rafforzato con i colori della straordinaria ricchezza enogastronomica e culturale dei due territori. Se la Romagna ha presentato i suoi primi piatti sostanziosi, il Sangiovese, i dolci di tradizione da parte loro i corsisti, coordinati dalla dinamica suor Rosaria Ventura, hanno presentato i sempre più conosciuti arancini di riso, spaghetti "smoddicati", il "fuoco dell'Etna" (un digestivo che fa fede al suo nome), dolci alla pasta di mandorle ed altre prelibatezze fra cui una rara torta salata di Raddusa, un paese dell'entroterra siciliano che esalta la sua tradizione frumenticola. E se Alberto Bassi di "Agri Form" e Fausto Faggioli si sono dichiarati pienamente soddisfatti dell'iniziativa i generosi ragazzi siciliani sono tornati a casa commossi.

Pietro Caruso

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) Tel. e Fax +39, 0543, 989101
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì **15** *giugno 2000*

Cusercoli Giovani da Catania a Cà Bionda per imparare

La Sicilia è oggi a Cà Bionda. A rappresentarla un gruppo di giovani della provincia di Catania che frequentano il Corso Pop *Esperti in tecniche imprenditoriali per creare impresa* gestito dall'Ente di Formazione Ciofs (Centro Italiano Opere Femminili Salesiane), coordinati da Ventura Suor Rosaria e tutor Stefania Coco. Per la provincia di Forlì-Cesena, un gruppo di imprenditori che seguono il Corso Agri.Form, col direttore Alberto Bassi e la tutor Michela Martignoni. «La Romagna una volta era solo montagna, bosco o palude e, a quei tempi la sola forza era quella delle braccia - spiega Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie Faggioli - Lavorare in gruppo quindi era vitale. Sono sorte così le abbazie e le prime pievi, dove chierici e laici si raccoglievano per unire la loro forza. A quel punto è nato un modo di essere, la propensione all'incontro, la voglia di conoscere l'altro; e in una terra fatta per incontrarsi come la nostra, oggi a Cà Bionda, la Sicilia e la Romagna, due regioni solo apparentemente lontane, uniscono le forze e le energie per proporre itinerari turistici che le collegheranno attraverso un unico grande percorso." Saluterà gli intervenuti, Giovanni Felice, sindaco di Civitella.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 7 giugno 2000

Nuove professioni Meglio in cooperativa

FORLÌ - Si è svolto nei giorni scorsi a Forlì il seminario "Professione e occupazione dalle idee alla realizzazione: lo start-up d'impresa" promosso dall'Irecoop, l'agenzia di formazione della Confcooperative. Forlì è una delle quattro province, con Arezzo, Perugia e Pesaro, coinvolte nell'iniziativa finanziata dal ministero del lavoro nell'ambito del Patto territoriale dell'Appennino centrale. All'incontro coordinato da Pierlorenzo Rossi, segretario provinciale Confcoop Forlì-Cesena sono intervenuti: Rino Bellini, presidente di Theo Company; Stefano Bertolo, presidente della cooperativa "Claps"; Claudia Gatta della cooperativa "Ricercazione" e Francesca Faggioli delle Fattorie Faggioli. Sono state illustrate le esperienze nella creazione di un piccola società cooperativa, definita "uno dei modelli vincenti nell'attuale mercato del lavoro", con la possibilità di partire con un capitale minimo, finanziamenti agevolati e rischi ridotti. "Presentarsi in gruppo, unendo le professionalità dei diversi soci - ha ricordato Rino Bellini - offre molti più sbocchi lavorativi di quanti ne avremmo avuti se ci fossimo presentati singolarmente sul mercato". "Bisogna avere fiducia nelle persone con cui si lavora - gli ha fatto eco Claudia Gatta - ed essere motivati a crescere insieme per creare un'impresa competitiva e innovativa".

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) Tel. e Fax +39, 0543, 989101
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì **1** *giugno 2000*

Cusercoli A Cà Bionda da Murge, Calabria e Sardegna

Agriturismo da studiare

Oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), " Sapori e Profumi " di antiche tradizioni rurali uniranno in gemellaggio la terra di Puglia, Sardegna e Calabria a quella dell'Emilia Romagna. Artefici dell' incontro i partecipanti al Corso "Animatori di Sviluppo Rurale" del Gal "Murge degli Svevi", col vicepresidente del Gal murgese Giacomo Bisio, l'assessore alle Attività Produttive Nunzio Liso e il tutor Vito Lantone. Per la Sardegna gli allievi del Corso "Prodotti Tipici" gestito dalla Confesercenti di Nuoro, coordinati da Franco Pinna e Gavino Sanna. Per la Calabria gli studenti dell'Ipsaa di Soveria Mannelli (CZ) seguiti da Domenico Amendola e Gino Carpino. Il gemellaggio rientra nel programma di stage che i gruppi stanno svolgendo alle Fattorie Faggioli, che da molti anni collaborano con la Scuola e gli Enti di Formazione in progetti di " orientamento scuola-territorio- sviluppo rurale".

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
giovedì 1 giugno 2000

CUSERCOLI - Oggi tavola rotonda con quattro regioni alle Fattorie Faggioli

Gemellaggio per il sapore

CUSERCOLI - Alle Fattorie Faggioli un "summit" tra Emilia-Romagna, Puglia, Sardegna e Calabria, nel segno del sapore. Oggi infatti è in programma "Sapori e profumi". Il gemellaggio rientra nel programma di stage che tutti i gruppi stanno svolgendo alle Fattorie Faggioli, che da molti anni collaborano con la scuola e gli Enti di formazione in progetti di "orientamento scuola-territorio-sviluppo rurale".

"L'ambiente rurale - sottolinea Fausto Faggioli, titolare della Fattoria - è una miniera di grandi risorse per il futuro dei nostri ragazzi. Creando proficue sinergie tra scuola e Fattoria, abbiamo portato avanti insieme un progetto che ha come obiettivo la diffusione della cultura imprenditoriale ed intende far concepire il lavoro secondo una logica di creatività ed autonomia. In questi periodi di stage, trasferiamo la nostra esperienza di lavoro, ma soprattutto li accompagniamo in questa riscoperta delle potenzialità dell'area in cui vivono, cercando di creare la coscienza del valore di queste risorse che se adeguatamente valorizzate saranno in grado di offrire interessanti opportunità di lavoro. In questa settimana, Ca' Bionda darà la possibilità agli studenti e ai futuri operatori di partecipare alla gestione quotidiana di una azienda di ospitalità rurale in tutte le sue attività sportive e ricreative, dimostrando così che in campagna si può far reddito anche con la gestione dell'intero territorio. Oggi con gli imprenditori delle regioni presenti, si creeranno delle sinergie per attivare a formulare dei pacchetti che offrano un autentico prodotto rurale made in Italy".

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Maggio/Giugno 2000
Viste dalla Camera
PERIODICO DELLA CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN GIAPPONE
在日イタリア商工会議所発行機関誌

Brevissime

Invito al seminario "Agriturismo in Italia"

Il 17 luglio dalle 14:30 alle 19:00 si terrà, presso l'International Conference Center della Waseda University (Shinjuku, Nishi-Waseda), il seminario "Agriturismo in Italia", organizzato dall'Ufficio Scientifico dell'Ambasciata d'Italia e sponsorizzato da Waseda University Extention Center, Alitalia ed ENIT. Al seminario, che è aperto al pubblico, parteciperanno in qualità di relatori il prof. Adriano Ciani (Università di Perugia), il prof. Yasuo Ohe (Università di Chiba), il dott. Fausto Faggioli (presidente delle Fattorie Faggioli), il sig. Toshiyuki Shino (giornalista), il dott. Silvio Menglini (Università di Firenze). Saranno proposte alcune idee di viaggio e presentati pacchetti agrituristici per l'Italia. Per informazioni: Ambasciata d'Italia, tel: 3453-5291, fax: 3456-2319; e-mail: stembit2@gol.com . (Hiroko Kudo)

短信

「イタリアのアグリツーリズム」セミナーへのご招待

7月17日午後、早稲田大学国際会議場

7月17日14:30から19:00まで、早稲田大学国際会議場（新宿区西早稲田1－6－1）、在日イタリア大使館科学技術部の主催、早稲田大学エクステンションセンター公開講座として、「イタリアのアグリツーリズム」のセミナーが開催されます。早稲田大学エクステンションセンター、アリタリア航空、イタリア政府観光局の後援。入場は無料。報告者として参加するのは、アドリアーノ・チャーニ教授（ペルージャ大学）、大江靖雄助教授（千葉大学）、ファウスト・ファッジョーリ氏（ファッジョーリ農場オーナー）、篠利幸氏（フォトジャーナリスト）、シルヴィオ・メンリギーニ氏（フィレンツェ大学研究員）。旅のアイデアをいくつか提案し、イタリアのアグリツーリズモのパック旅行を紹介します。詳細は、イタリア大使館へ（電話：3453-5291、Fax：3456-2319、e-mail：stembit2@gol.comまで。（早稲田大学・工藤裕子）

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) Tel. e Fax +39. 0543. 989101
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Mercoledì **24** *maggio 2000*

Cusercoli Puglia e Romagna trovano a Cà Bionda un gemellaggio ideale per rilanciare il «territorio»

"Territorio: prodotto turistico per il futuro". Se ne è parlato ieri, alle Fattorie Faggioli di Cusercoli in una tavola rotonda che ha visto partecipare un gruppo di futuri imprenditori pugliesi, nell'ambito del programma Leader II "Imprenditoria turistica Rurale", lo Stage di formazione a Ca' Bionda, seguito da Francesco D'Angela. Per la Romagna, operatori romagnoli del Corso "Nuovi servizi e prodotti di nicchia per il Turismo integrato Mare-Appennino" gestito da Iscom, Ente di Formazione di Cesena, seguiti dai partecipanti all'incontro: Gregorio Pecoraro, presidente del Gal Rurale Ionico e sindaci di Manduria (TA) Alessandro Pagano, direttore dell'Ipaa di ManduriaGianni Vico, assessore alla cultura del Comune di Manduria, Giovanni Felice, sindaco di Civitella, Giorgio Pausini, amministratore delegato del Gal L'Altra Romagna e rappresentanti del Gal Delta 2000 del comprensorio ferrarese, imprenditori della Val Bidente. "Gli operatori pugliesi e romagnoli – dice Fausto Faggioli, titolare di Cà Bionda – hanno elaborato un'offerta turistica da presentare ai tour-operator internazionali, con pacchetti di percorsi itineranti naturalistici, archeologici, culturali, enogastronomici e di artigianato tipico. Se vogliamo che l'ospite entri nelle dinamiche del territorio, dobbiamo prevedere una serie di iniziative, le cui tappe riguarderanno monumenti conosciutissimi e piccoli gioielli artistici poco noti (la chiesetta benedettina o il piccolo borgo arroccato su un colle), "snodando" itinerari anche sulle antiche vie del contrabbando o del brigantaggio per far vivere agli ospiti emozioni insospettate».

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

martedì 23 maggio 2000

CUSERCOLI - Oggi tavola rotonda alla Ca' Bionda

L'ospitalita della Puglia per una prova generale

CUSERCOLI - Oggi alle 17, alle fattorie Faggioli si tiene una tavola rotonda sul tema: "Territorio. Un prodotto turistico per il futuro". Lo stage di formazione a Ca' Bionda ha chiamato un gruppo di imprenditori pugliesi nell'ambito del programma Leader II che frequentano il corso "Imprenditoria turistica rurale". Hanno assicurato la loro presenza all'incontro Gregorio Pecoraro, presidente del Gal Rurale Jonico e sindaco di Manduria; Alessandro Pagano, direttore dell'Istituto professionale alberghiero di Manduria; Gianni Vico, assessore alla cultura del Comune di Manduria; Giovanni Felice, sindaco di Civitella di Romagna; Giorgio Pausini, amministratore delegato del Gal "L'Altra Romagna", alcuni rappresentanti del Gal Delta 2000 del comprensorio ferrarese e della vallata del Bidente. In serata accanto a stuzzicanti degustazioni la Puglia farà conoscere le sue tradizioni più antiche con il gruppo popolare i "Cantacunti" mentre a sua volta la Romagna farà conoscere il fascino della sua ospitalità con l'assaggio di prodotti tipici all'insegna dell'amicizia.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
giovedì 18 maggio 2000

CUSERCOLI - Oggi alle "Fattorie Faggioli"

Alleanza fra due Regioni Confronto fra imprenditori

CUSERCOLI - Nella giornata di oggi le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospiteranno un gruppo di giovani donne imprenditrici e manager calabresi partecipanti al progetto "Alliance", coordinate da Lilia Infelise di "Artes-Bologna". In rappresentanza della Calabria saranno presenti anche gli studenti dell'"Ipaa Todaro" di Cosenza, accompagnati da Annalisa Rosetti e Lina Pecora. Per la Romagna partecipa un gruppo di persone che seguono un corso per "Imprenditore agrituristico" gestito da "Agriform", Ente di formazione di Forlì-Cesena, coordinati da Alberto Bassi e gli studenti del master in "gestione e sviluppo dei servizi turistici" dell'Università di Bologna, sede coordinata di Rimini seguiti da Nicoletta Rinaldi. L'evento sarà l'inizio di una "alleanza", come dice anche il titolo del progetto, che avrà lo scopo di promuovere accordi imprenditoriali e commerciali tra imprese del settore turistico, rurale ed artigianale delle due Regioni. Gli imprenditori, scambiandosi programmi ed idee, si impegneranno in una comunicazione mirata della propria offerta per proporsi al nord Europa con settimane organizzate da trascorrere in Calabria ed in Romagna. "Farsi conoscere in un mercato sovraffollato e sempre più agguerrito - dice Fausto Faggioli, titolare delle Fattorie - richiede una precisa strategia ed è importante lavorare in sinergia fra pubblico e privato, per creare un sistema territoriale, economicamente vantaggioso per tutti i soggetti coinvolti e in questo modo il "fare sistema" sul territorio migliorerà la qualità della vita". In questa giornata verranno proposti i sapori ed i prodotti più tipici della Calabria e della Romagna come: liuteria, tessiture di lino, seta e ginestra, gastronomia, vini, vetri d'arte e ceramiche. All'incontro che inizierà alle 16.30 con una tavola rotonda, parteciperanno imprenditori romagnoli, amministratori delle due realtà regionali e giornalisti.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì **18** *maggio 2000*

La Calabria a Cusercoli

Imprenditori calabresi e romagnoli si incontrano oggi per *fare sistema* sul territorio e mettere in rete le attività rurali. Le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospiteranno un gruppo di giovani donne manager calabresi del Progetto *Alliance*, coordinate da Lilia Infelise di Artes, Bologna. In rappresentanza della Calabria, presenti gli studenti dell'Ipaa *Todaro* di Cosenza, accompagnati da Annalisa Roseti e Lina Pecora. Per la Romagna parteciperanno: un gruppo di imprenditori del Corso per Imprenditore Agrituristico gestito da Agriform, coordinati da Alberto Bassi e gli studenti del Master in *Gestione e Sviluppo dei Servizi Turistici* dell'Università di Bologna, sede di Rimini seguiti da Nicoletta Rinaldi.

Gli imprenditori, si impegneranno in una comunicazione mirata per proporsi al Nord Europa con settimane organizzate da trascorrere in Calabria e in Romagna. «Farsi conoscere – dice Fausto Faggioli, delle Fattorie- richiede una precisa strategia ed è importante lavorare in sinergia fra pubblico e privato, per creare un sistema territoriale, economicamente vantaggioso». In questa giornata verranno proposti i prodotti tipici della Calabria e della Romagna: liuteria, tessiture di lino, seta e ginestra, gastronomia, vini, vetri d'arte e ceramiche. L'incontro sarà aperto (ore 16.30) da una Tavola Rotonda. Parteciperanno imprenditori romagnoli, amministratori delle due realtà regionali. In serata, cena tipica per consolidare una *Alleanza* senza confini.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

tu
2 maggio 2000

vicino e lontano


● Il tiro con l'arco è una delle attività preferite dai ragazzi.

weekend di primavera
Agriturismo: un tuffo nel verde

Emilia Romagna
Fattoria Fagiuoli, Cusercoli (Civitella di Romagna)

Nella vallata del fiume Bidente, a tre chilometri dal paese di Cusercoli, c'è questo casolare di "sasso" a vista e travi di legno, ristrutturato nel primo '900. Intorno, un bosco di querce, aceri rossi e gelsi da mora.

dove dormi
Dieci camere con madie e cassapanche della nonna, letti di legno e ferro battuto; nella sala comune c'è un caminetto.

cosa mangi
Pasta con pancetta e rucola, tortelli e passatelli (cordoncino di pasta con noce moscata).

si può fare
Acquistare confetture, nocino, liquore di ciliegia, macerato d'erba e grappa di millefiori. Visitare il vicino mulino ad acqua, settecentesco, raccoglierne la farina e provare a fare il pane. Cimentarsi a tessere la seta prodotta da bachi allevati proprio qui, in azienda.

lo sfizio
C'è un piccolo osservatorio astronomico, nel parco della casa, impiantato dal gruppo astrofili di Forlì. Se la notte è chiara ti invitano a effettuare una "passeggiata" per il cielo; se hai a disposizione un intero weekend puoi fare richiesta di un mini corso di "avvicinamento" all'astronomia della durata di due giorni.

il prezzo
L. 60.0000 al giorno, a persona; L. 80.000 nella formula della mezza pensione. L'utilizzo delle mountain bike è compreso. Tel 0543989101.

TESTI DI MARIA TERESA MONTARULI

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) Tel. e Fax +39. 0543. 989101
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Mercoledì **26** *aprile 2000*

Cusercoli Stage a Cà Bionda

Quattro classi provenienti dall' Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente "Mondelli" di Manduria (Taranto), accompagnate dal docente Alessandro Pagano, sono impegnate a Cusercoli in uno stage organizzato alle Fattorie Faggioli, presso Ca' Bionda. Agriturismo ed ambiente sono i due indirizzi di studio su cui sono impegnati gli studenti.
Stasera incontreranno un gruppo di imprenditori della Valle del Bidente, che stanno seguendo un corso con l'Iscom di Cesena, coordinato da Sabrina Bianchini.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 26 aprile 2000

Cusercoli */A Ca' Bionda studenti e operatori*

Emilia-Romagna e Puglia Oggi incontro in fattoria

CUSERCOLI - Tradizionali rurali di Puglia ed Emilia-Romagna si incontreranno oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli nel corso di uno stage che vede protagonisti gli studenti di quattro classi dell'Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente "Mondelli" di Manduria, in provincia di Taranto, seguiti dal direttore Alessandro Pagano. Al loro fianco, anch'essi impegnati in un corso promosso dall'Iscom Cesena coordinato da Sabrina Bianchini, ci saranno ristoratori e albergatori della val Bidente. "Per favorire la scelta di vivere in campagna - ricorda Francesca Faggioli - è importante dare la possibilità agli studenti di trascorrere una o più settimane in Fattoria, coinvolgendoli nei lavori quotidiani di chi in questo ambiente ha deciso di vivere tutto l'anno. In periodi come questi quindi i giovani imparano a utilizzare le tecniche dell'ospitalità rurale e possono comprendere come organizzare il tempo libero di chi vuole trascorrere le vacanze in sintonia con l'ambiente". In serata infine degna conclusione con una cena all'aria aperta sull'aia.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Sabato **22** *aprile 2000*

Idee nuove per valorizzare il territorio locale. Un gemellaggio fra la Romagna e la Carinzia (Austria)

A lezione di agriturismo con Faggioli e Teverini

Nasce una nuova collaborazione nell'Agriturismo dell' entroterra romagnolo. Con il Seminario di aggiornamento professionale, si opera per la 'Qualità dell'ospitalità', dell'accoglienza al cliente e della ristorazione nell'agriturismo collinare ed appenninico". In questo contesto è previsto un gemellaggio con la regione austriaca della Carinzia. Al progetto partecipano 32 operatori di imprese agrituristiche dell' area del Leader II comprendente aziende di Bagno di Romagna, Mercato Saraceno, Borghi, Roncofreddo, Sogliano, Santa Sofia, Civitella, Meldola, Portico, Predappio, Brisighella e Castrocaro Terme. Obiettivo principale è il miglioramento dell'accoglienza al cliente e della ristorazione. L'intervento, progettato da Roy Berardi, è nato dalla collaborazione tra Gal L'Altra Romagna e Ial Emilia Romagna attraverso due edizioni di 90 ore ciascuna, che si concluderà a maggio. In programma: giornate seminariali, organizzate presso l'azienda agrituristica Cà Bionda di Cusercoli, con cucina naturale e prodotti tipici, guidati dal grande chef Paolo Teverini; aggiornamenti sulla ristorazione, con attenzione all' innovazione delle tradizioni gastronomiche locali ele qualità nutrizionali Pomeriggio: Immagine aziendale, Promozione e Comunicazione; guidati dall'esperienza e competenza di Fausto Faggioli, per migliorare immagine e servizi dell'impresa. «Per noi la formazione continua è indispensabile per il miglioramento dell'azienda - dice Fausto Faggioli -, perché ci permette di stare in contatto fra di noi e di organizzarci in progetti comuni. In questa occasione specifica, ci ha fatto incontrare l'assessore all'Agricoltura Guido Tampieri che ha condiviso le scelte del gruppo, confermandoci che il futuro sviluppo di un Territorio sarà possibile solamente se le iniziative verranno portate avanti unitariamente». Info.: Fattorie Faggioli Via San Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (FC) Tel./Fax 0543.989101 (Internet www.fattoriefaggioli.it)

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

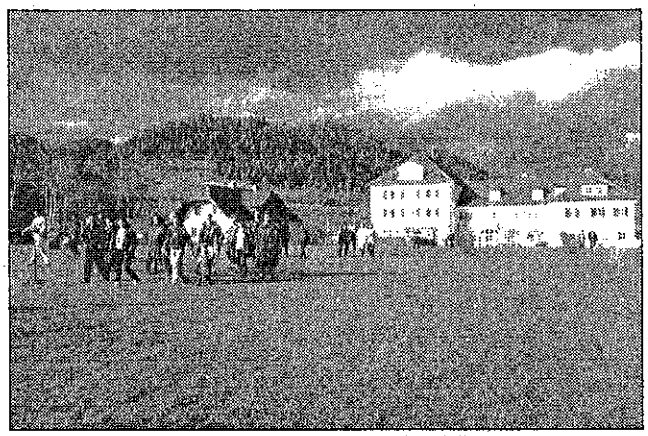
Corriere

sabato 22 aprile 2000

Seminario di aggiornamento alle Fattorie Faggioli

Ospitalità, i segreti per ricevere i clienti

CUSERCOLI - Un seminario di aggiornamento professionale, che punta a incentivare la qualità dell'ospitalità, dell'accoglienza al cliente e della ristorazione nell'agriturismo collinare e appenninico, si svolgerà alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. Al progetto partecipano 32 operatori di imprese agrituristiche gravitanti nell'area del Leader II. Tra gli obiettivi anche lo sviluppo di azioni di promo-commercializzazione integrate e unitarie degli agriturismi collocati nel territorio collinare e montano romagnolo.
L'intervento, progettato e coordinato da Roy Berardi, è scaturito dalla collaborazione tra il Gal, l'Altra Romagna e lo Ial Emilia-Romagna, e si articola attraverso due edizioni di 90 ore ciascuna, tra i mesi di marzo e maggio 2000. Il programma prevede 5 giornate seminariali organizzate nell'azienda agrituristica Ca' Bionda di Cusercoli. Al mattino: cucina naturale e prodotti tipici locali, guidati dal qualificato chef Paolo Teverini, aggiornamenti esercitativi sulla ristorazione, con attenzione all'innovazione delle tradizioni gastronomiche locali e alle esigenze di una clientela sempre più attenta alle qualità nutrizionali.
Nel pomeriggio valutazione dell'immagine aziendale, promozione e comunicazione, guidati dall'esperienza e competenza di Fausto Faggioli, per accrescere la capacità di aggredire il mercato, migliorando immagine e servizi dell'impresa, costruendo altresì una cooperante e unitaria azione di rete delle aziende agrituristiche dell'entroterra romagnolo.
Infine uno stage per confrontare esperienze e creare contatti con affermati modelli del turismo rurale, visitando per tre giorni il territorio della Carinzia (Austria), e lavorando per una collaborazione-gemmellaggio con gli operatori carinziani della Norische Region.



Altro appuntamento di prestigio alle Fattorie Faggioli

"Potremo sviluppare un territorio - sottolinea Fausto Faggioli - solamente se stiamo insieme e, grazie a questa iniziativa, con gli antichi sapori dei nostri nonni, 'faremo sistema' nel territorio. Per noi la formazione continua è indispensabile per il miglioramento dell'azienda, perchè permette di organizzarci in progetti comuni. In questa occasione specifica, ci ha fatto incontrare l'assessore all'agricoltura Guido Tampieri che ha condiviso le scelte del gruppo, confermandoci che il futuro sviluppo di un territorio sarà possibile solamente se le iniziative verranno portate avanti unitariamente".

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Giovedì **20** *aprile 2000*





Dalla Sardegna un «Logudoro» che studia a Ca' Bionda

CUSERCOLI - Per tre giorni hanno seguito uno stage a Ca' Bionda, presso l'azienda agrituristica di Fausto Faggioli. Si tratta di una quarantina di imprenditori sardi, del Gal Logudoro Meilogu, della provincia di Sassari, che stanno facendo conoscere i loro prodotti e nel contempo hanno anche appreso i rudimenti della cucina romagnola. Il tutto ha rallegrato l'atmosfera. La tre giorni di studio si è poi conclusa, come si può vedere nelle foto di Giorgio Sabatini, con una ricca cena. Al termine poi tipiche danze sarde, ma anche musica da discoteca per scatenare i più giovani, vogliosi di provare le nuove tendenze che nascono proprio dalla nostra Romagna.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Mercoledì **12** *aprile 2000*

Cervia E' nato un nuovo consorzio

Sweet Home Hotels alberghi a misura di bambino per sentirsi come a casa



La formazione per giovani imprenditori messa in campo dall'Associazione Albergatori di Cervia sta dando frutti concreti: da alcune settimane è operativo il consorzio Sweet Home Hotel, messo in piedi da una decina di giovani albergatori (presidente è Emanuele Casadei, vice Roberto Graziani) che hanno frequentato il corso organizzato dall'Iscom nel '98 - '99 e concluso con un impegno di promozione «sul campo» a Salisburgo e Vienna. Gli alberghi Sweet Home Hotel si caratterizzano per l'ambiente cordiale e familiare, la professionalità e la cura rivolta ai bambini, che in alcuni periodi vengono ospitati gratuitamente e ricevono all'arrivo un cestino di cartone colorato e piccoli gadget. Inoltre puntano a far conoscere l'ambiente e le tradizioni romagnole con escursioni nell'entroterra, cene tipiche e un angolo con i prodotti delle Fattorie Faggioli in ogni albergo.
Nelle scorse settimane Sweet Home Hotel, che come marchio ha scelto una chiocciola per indicare che gli ospiti si sentono come a casa, si è fatto conoscere allestendo un angolo di riviera romagnola in ipermercati di Arezzo e Milano (**nella foto**). L'iniziativa ha avuto una buona accoglienza e ha fruttato numerose prenotazioni.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
lunedì 10 aprile 2000

Cusercoli / *Oggi tavola rotonda a Ca' Bionda*

Turismo e territorio Operatori a confronto

CUSERCOLI - Interessante giornata quella odierna in programma alle Fattorie Faggioli di Cusercoli nell'alta Val Bidente. Ospiti la cultura e la gastronomia della provincia di Sassari, con gli operatori sardi che incontreranno gli albergatori cervesi consorziatisi col marchio "Sweet Home Hotels". Presente anche un gruppo di operatori agrituristici impegnati nel corso sulla "Qualità dell'accoglienza e dell'offerta", promosso dallo Ial dell'Emilia-Romagna, coordinati da Roi Berardi, e dallo chef Paolo Teverini docente per la cucina naturale.
Nelle vesti di coordinatori di tutte le iniziative turistiche prenderanno oggi il via: per la Sardegna Gian Maria Senes, presidente del Gal Logudoro e sindaco di Bonorva con Vera Sanna sindaco di Bessude; per l'Emilia-Romagna l'assessore regionale per l'agricoltura Guido Tampieri e l'assessore provinciale per il turismo Orazio Moretti, anche presidente del Gal "L'Altra Romagna".
I lavori della tavola rotonda si svilupperanno per tutta la giornata con degustazioni di prodotti tipici e manufatti dell'artigianato sardo e romagnolo.
"E' molto importante la collaborazione che si può instaurare tra pubblico e privato - ricorda il titolare della Ca' Bionda Fausto Faggioli - proprio per creare un vero e proprio sistema che possa fungere da volano per lo sviluppo dell'agriturismo e di tutto il territorio locale. Per questo motivo la presenza degli assessori regionale e provinciale ci permetterà di confrontarci sui temi che ci stanno più a cuore, valutando le soluzioni migliori per tutti".

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Martedì **4** *aprile 2000*

A «Cà Bionda» di Cusercoli

Gemellaggi in cucina e pedalate vincenti in sella a mountain bike





CUSERCOLI (Civitella) — Si canta e si fa baldoria. A Cà Bionda di Cusercoli non è difficile ritrovarsi così, in allegria a mangiare cibi nostrani e di altre regioni. Un gruppo proveniente dalla Puglia ha vivacizzato le serate della scorsa settimana. Nella foto di Giorgio Sabatini vediamo infatti gli allievi dell'Istituto «Columella» di Maglie (Lecce) con i «Cantastorie» di San Colombano. Cà Bionda ha ospitato inoltre una gara del Campionato regionale di mountain bike, che ha visto la partecipazione di oltre duecento concorrenti. Il team di Fabio Lombini si è imposto in ben quattro categorie. Un exploit decisamente importante per la formazione dei «bikers» targati Cà Bionda, che qui vediamo nella foto di gruppo.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

ST. VEIT/FELDKIRCHEN

SONNTAG
19. MÄRZ 2000

Von der Adria

Italienische Landwirte und Tourismusexperten

ging es ins Heubad

besuchten die Norische Region. Kooperation soll verstärkt werden.

■ VON PHILIPP NOVAK

Am Donnerstag besuchten zwölf Tourismusexperten und Landwirte aus der italienischen Region L'altra Romagna (Hauptstadt ist Forli, die bekannteste Rimini) die Norische Region. Die *Kleine Zeitung* war mit dabei. Und konnte mitansehen, wie Kärntens derzeit einziges funktionierendes grenzüberschreitendes Projekt funktioniert.

Fausto Faggioli, der Kopf der Initiative, will die Zusammenarbeit mit der Norischen Region nicht zur wirtschaftlichen Einbahnstraße werden lassen. Seit zwei Jahren besteht die Kooperation. Betriebe beider Regionen bewerben sich seit einem Jahr mit Prospekten gegenseitig. Und auch die Kinder und Jugendlichen der bäuerlichen Betriebe der EU-Nachbarn genießen den Kulturaustausch.

Faggioli gibt zu, in Sachen bäuerlicher Selbstvermarktung bereits viel von Kärntner Landwirten erlernen zu können. Aber profitiert wird wechselseitig: „Viele Japaner kommen für einige Wochen in unsere Region. Diese japanischen Gäste fahren für Kurzausflüge oft zwei bis vier Tage nach Österreich. Kärnten liegt für diese dafür besonders günstig", freut sich Faggioli über Vorteile für beide Partner der Kooperation. Der Kontakt zu den italienischen Landwirten rückt also auch Japans Tourismus näher an Kärnten.

Hochprozentig. Bei tiefwinterlichem Schneefall testeten Fausto und Co. das bekannte Heubad der Familie Madrian in Oberwietingberg. Anschließend wurde mit Forellenwirt Walter Uitz Grappa gegen Schnaps getauscht. Ein Deal mit Symbolcharakter, will man doch die gegenseitigen Marktanteile im Tourismus und Landwirtschaft prozentuell hochwertig anheben.

„Es war bereits die sechste Gruppe aus Italien, die heuer kam, um das EU-Leaderprojekt anzukurbeln", freut sich Barbara Klemenz vom Regionalverein Norische Region über den Erfolg. Barbara Klemenz („Wir ...en sicher ein paar Millionen potenzielle Kunden vor der Haustüre") will über Sprachkurse die Anbieter stärker sensibilisieren. Ähnliches macht auch Fausto Faggioli für Agenden des Agritourismo in der Romagna.

Bildungsinstitutionen (in Kärnten und in der Romagna) sollen künftig gewonnen werden, um Landwirte und Unternehmer noch besser zu schulen und geknüpfte zarte wirtschaftliche Band zu starken, grenzüberschreitenden Seilschaften werden zu lassen. Ein grenzüberschreitendes Projekt mit Vorbildwirkung.



Ab ins Heu! Nur vier Stunden Autofahrt trennen die Romagna von einem Bad im Kärntner Heu



Die Norische Forelle als begehrtes Fotomotiv für die italienischen Gäste PHINO (2)

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Mercoledì **8** *marzo 2000*

Puglia e Sardegna sbarcano a Ca' Bionda

Biologico e tipico: carte vincenti per la produzione nostrana. A Cà Bionda si parla di questi temi confrontando Romagna, Puglia e Sardegna. Pasquale Panico della Coop Litos di Gallipoli con Mimmo Leone, Mauro Bidetti e Giuseppe Carrapa completano il gruppo pugliese con gli allievi dell' Agrario «Presta» con Enzo Mello. Dalla Sardegna gli stagisti del progetto Nord-Sud.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

mercoledì 8 marzo 2000

Cusercoli /*Giovani in azienda per mantenere vive le tradizioni*

Sapori da tre regioni

Biologico e tipico le carte vincenti del progetto

CUSERCOLI - Oggi le Fattorie Faggioli ospitano i sapori e le tradizioni di Puglia, Sardegna e Romagna. Per la Puglia Pasquale Panico, coordinatore della cooperativa Litos di Gallipoli, con i tutor Mimmo Leone, Mauro Bidetti e Giuseppe Carrapa, ad accompagnare gli allievi dei corsi "Tecnico colture biologiche" e "Gestione delle risorse umane". Sempre leccese la quarta classe dell'istituto agrario Presta, seguita dal docente Enzo Mello.
La regione Sardegna è invece presente con gli stagisti del "Progetto Sardegna Nord-Sud".
Tutti questi giovani hanno trascorso un periodo di formazione alle Fattorie Faggioli scegliendo tale azienda come esperienza guida per confrontarsi con altre realtà del settore. Alcuni di loro sono già operatori, altri futuri imprenditori. Ma hanno tutti in comune la consapevolezza che un progetto di sviluppo locale deve necessariamente nascere dall'interno con il pieno coinvolgimento della base degli operatori. Per chi appartiene al settore agricolo, i miglioramenti nascono dalla qualificazione del territorio per sè e per gli altri, grazie soprattutto alla scelta dell'agricoltura biologica.
"Scegliere questo tipo di coltura - dice Fausto Faggioli - significa promuovere un rapporto pacifico con l'immenso patrimonio di piante, animali, ambienti e tradizioni che è il territorio. E in più comporta la scelta della "biodiversità" nel proprio modus operandi, nella vita di tutti i giorni. Aiuta chi abita in città a capire che il termine "biologico" va oltre l'uso degli alimenti e significa respirare aria pura, passeggiare nel verde, osservare le coccinelle negli orti, graziosi testimoni di un ambiente non inquinato. Tale volontà rinvia al proprio benessere e a quello del mondo circostante, in qualsiasi decisione che viene presa, nella piena ottica della Nuova Era che sta avanzando. Salvaguardare il territorio con una produzione sana, rivitalizzare collina e montagna sono obiettivi alla portata. Se fino a qualche tempo fa gli agricoltori erano accusati di inquinare l'ambiente, oggi, certificazioni alla mano, è possibile dimostrare il contrario. Ma per fare questo, occorrerebbe un impegno maggiore da parte degli interessati. Un esempio è rappresentato dall'opportunità offerta dal regolamento Cee 2078, che sembra ormai inattuabile per le zone collinari. Con qualche perplessità.
La giornata di oggi è poi significativa perchè la festa della donna compie cento anni e, anche se molta acqua è passata sotto i ponti, la figura della "Azdora" è ancora importante. Romagnola, sarda o pugliese che sia".

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
martedì 29 febbraio 2000

Cusercoli /*Convegno agrituristico*

La comunicazione del prodotto fattoria

FORLI'- Si conclude oggi il corso "L'immagine e la comunicazione nell'azienda agrituristica", gestito dall'ente di formazione Agriform Romagna con tutor Michela Marastoni. I numerosi imprenditori agrituristici della nostra provincia che hanno frequentato le lezioni, hanno sperimentato una formula itinerante per l'attuazione degli insegnamenti, capace di avvicinarli ad altre realtà operative. Un'ottima possibilità per rafforzare lo spirito di collaborazione fra realtà affini, quali "Monticino", "Gaiofana", "Ca' Bastia"e le Fattorie Faggioli, che daranno vita ad un progetto per lo sviluppo dell'agriturismo in Romagna. "Queste aziende - spiega Fausto Faggioli, docente del corso - hanno ristrutturato case coloniche, ripulito sentieri e curato il verde. Con il movimento turistico creato, hanno rivitalizzato, dando un contributo allo sviluppo rurale. Hanno creduto nell'agriturismo anni fa, e adesso cominciano a raccogliere i frutti".
Il futuro per la Romagna "vera" è dunque roseo, anche grazie a realtà come Agriform.

CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 16 febbraio 2000

Mountain bike, cavalli, prodotti tipici, vendemmiare, fare il pane

Il mare e la collina sono più vicini: lanciato un pacchetto turistico

CERVIA - Il mare e la collina ora sono più vicini grazie ad una sinergia che riunisce alcuni albergatori locali e le fattorie Faggioli di Cusercoli. Lo "Sweet home hotels", questo il nome del raggruppamento cervese, ha lanciato un pacchetto turistico in cui gli ospiti passano dalle spumeggianti acque dell'Adriatico ai dolci paesaggi dell'entroterra. L'alleanza fra il mare e la campagna consentirà di scoprire uno scrigno in cui le attività agricole si uniscono ai mestieri dell'artigianato, ai sapori e profumi di antiche tradizioni. Il mondo rurale diventa un ulteriore ed originale strumento della "diversificazione turistica" ed offre l'opportunità di sviluppare accanto alla balneazione altri svaghi. Presso l'agriturismo Ca' Bionda ad esempio si potrà andare a cavallo o in mountain bike, tirare con l'arco, frequentare corsi di orienteering o salire all'osservatorio astronomico, partecipare ad incontri culturali. Il programma concertato con gli albergatori di Cervia inoltre consentirà di imparare a fare il pane, vendemmiare oppure prendere confidenza con i prodotti della terra. Per non interrompere il clima idilliaco di questi luoghi le Fattorie Faggioli porteranno l'atmosfera della collina anche negli hotel cervesi, allestendo angoli in cui gli ospiti potranno assaggiare prodotti tipici. "Il turista oggi non si domanda più dove fare vacanza ma come - spiega Fausto Faggioli -: rifiuta la standardizzazione ma vuole trovare nuovi ritmi di vita: l'iniziativa che collega turismo, agricoltura e artigianato in un unico grande progetto è un ulteriore impulso per una efficace politica dei marchi di qualità".

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

Martedì 8 febbraio 2000

Montescudo/*Domani a Vallecchio un incontro fra imprenditori del settore*

Consorzio agriturismo

L'obiettivo è quello di collegare il mare alla collina

MONTESCUDO - Domani, mercoledì 9 febbraio alle 15, nella sede dell'azienda agrituristica "Saperi & Sapori", in via Mezzanotte di Vallecchio a Montescudo, si terrà un incontro di imprenditori agrituristici, organizzato da Agri. Form Romagna, ente di formazione professionale in agricoltura. Questo incontro servirà per creare una "rete" nel territorio: collegare il mare alla collina. E' stato creato "il prodotto campagna" legato alla stagionalità, infatti la campagna vive 12 mesi all'anno, d'inverno con le sue tradizioni all'interno della casa, in primavera con i suoi colori e i suoi profumi, d'estate con il grano e il pane, e in autunno con i suoi frutti e il rito della vendemmia.
La grande potenzialità dell' entroterra sono i profumi e i sapori autentici del territorio, gli imprenditori che frequentano questo seminario sono convinti di avere in mano una grande risorsa e si pongono l'obiettivo di arrivare al mercato: non si può fare bilancio solo con i prodotti alimentari, ma vendendo il territorio, compreso la costa.
Si tratta di un turismo nuovo integrativo con la costa, non competitivo. Un'iniziativa concreta è già stata presa da un gruppo di albergatori di Cervia e di Milano Marittima, è stato creato un consorzio con il marchio "Sweet home hotels". L'obiettivo del consorzio è quello di far sentire gli ospiti in vacanza come a casa loro, accogliere le famiglie con strutture attrezzate con prodotti di qualità. A tal proposito verranno offerte all'ospite, a prezzi vantaggiosi, delle escursioni presso le aziende agricole dell'entroterra, qui avranno la possibilità di conoscere il mondo agricolo, sconosciuto a chi vive nelle grandi città e conoscere luoghi, uomini e lavorazioni legate al prodotto tipico locale. I lavori saranno coordinati da Fausto Faggioli Agriturismo Saperi & Sapori.

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