**RASSEGNA STAMPA**
Fattorie Faggioli

civiltà rurale

dicembre 2001

# Orientamento e formazione per gli agricoltori inerente la valorizzazione delle produzioni tipiche locali

programma LEADER II "nel alto salento"

*Competenze acquisite*

Definizione ed analisi di strategie aziendali e disciplinari di produzione per la qualità dei prodotti; elementi di supporto per la redazione di un piano di (trade)marketing, anche per l'esportazione; tecniche di vendita diretta, distribuzione al dettaglio, G.D.O. Elementi di comunicazione, negoziazione, strategie distributive, veicoli promozionali relazionati ai prodotti ed ai clienti, canali telematici, confezionamento, simulazione di promozione. Redazione di un piano di marketing con elaborazione di percorsi gastronomici.

*Figura professionale*

Creazione di una figura con una mentalità ed una cultura d'impresa adatta allo sviluppo di nuovi modelli di valorizzazione, promozione e commercializzazione dei prodotti tipici locali (sviluppo del turismo giovanile, sociale e naturalistico, permanenza degli agricoltori nelle zone rurali e miglioramento delle loro condizioni di vita, integrazione dei redditi agricoli, recupero memoria delle tradizioni e dei prodotti tipici) e che sia in grado di utilizzare tecniche promozionali distributive innovative (anche di tipo telematico) e di confezionamento.

*Stage*

E' stata realizzata una visita guidata ai cantieri delle azioni 5.2 e 5.3 del PAL e un'altra presso le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FO), centro agrituristico condotto dalla famiglia Faggioli e dai suoi collaboratori e definito dagli organismi dell'Unione Europea "Fattoria Modello" per qualità, molteplicità e completezza della sua gamma di proposte. In questa sede è stato inoltre realizzato un evento gastronomico finalizzato alla pubblicizzazione della gastronomia e delle tradizioni dell'Alto Salento in 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

LA VOCE

# Lo sviluppo rurale fa scuola

CUSERCOLI - (A.C.) Oggi, alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, la multifunzionalità dello sviluppo rurale sarà il tema di un percorso didattico attivato da Fausto Faggioli, in collaborazione con New Agriform srl, l'ente di formazione forlivese che gestisce il corso. All'incontro parteciperanno funzionari dell'Assessorato all'agricoltura della Provincia, il coordinatore del corso Franco Piazza, Tiziana Nasolini, responsabile dell'Osservatorio agroalimentare, l'organismo che si occupa dell'iniziativa "Fattorie Didattiche" a livello regionale e Alberto Bassi, direttore di New Agriform. L'obiettivo è quello di fornire agli imprenditori una serie di informazioni necessarie per certificare le aziende. Quella di Cà Bionda - fattoria didattica - è ormai un'esperienza decennale consolidata. Da anni, infatti, è punto di riferimento non solo per lo sviluppo rurale, ma per la riqualificazione ambientale e il rilancio dei prodotti tipici locali 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**

*Mercoledì* **19** *dicembre 2001*

# Cusercoli, a scuola in fattoria

Oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, si incontrano un gruppo di Aziende frequentano un Corso per certificarsi *Fattorie Didattiche*. Partecipano Alberto Bassi, direttore di New Agriform, funzionari dell'assessorato agricoltura della Provincia di Forlì, Franco Piazza, responsabile del corso e Tiziana Nasolini, responsabile dell'Osservatorio Agroambientale, organismo che coordina le *Fattorie Didattiche* a livello regionale.

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 19 dicembre 2001

# Cusercoli Fattorie Faggioli oggi incontro tra aziende

**CUSERCOLI** - Nella giornata di oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli si svolgerà un incontro tra un gruppo di aziende che attualmente stanno frequentando un Corso per certificarsi "Fattorie didattiche". A scuola in fattoria dunque, ma perché? La risposta proposta da Alberto Bassi, direttore di "New Agriform Srl l'Ente di formazione forlivese gestore del Corso che mette in evidenza il valore dell'ambiente, troppo spesso dimenticato dai più piccoli. All'incontro parteciperanno funzionari dell'assessorato Agricoltura della provincia di Forlì, Franco Piazza responsabile del corso e Tiziana Nasolini, responsabile dell'Osservatorio agroambientale, organismo che coordina le Fattorie Didattiche a livello regionale.

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 2 dicembre 2001

**CUSERCOLI** - Domani un incontro fra le Fattorie Faggioli e gli albergatori cervesi di "Sweet Home Hotel"

# Mare-montagna, i nuovi programmi

**CUSERCOLI** - Dalla sinergia fra le Fattorie Faggioli di Cusercoli e il consorzio di albergatori cervesi "Sweet Home Hotels" è nato qualche anno fa un programma turistico che basa la sua forza sulla combinazione "mare-campagna" e che in breve tempo è diventato una formula vincente per lo sviluppo del territorio. Domani a Ca' Bionda, incontro di lavoro fra gli "attori" principali del progetto, per dimostrare con i fatti e le parole che se c'è la volontà di collaborazione, i risultati non si fanno attendere. "Tre anni fa - spiega Fausto Faggioli delle omonime fattorie - con il gruppo di albergatori di 'Sweet Home Hotels' abbiamo proposto ai turisti in vacanza negli hotels di questo consorzio, un programma con tante giornate da trascorrere in campagna. Consapevoli di una richiesta turistica che oggi non si domanda più 'dove' ma 'come' fare vacanza, l'obiettivo era quello di variare il loro soggiorno al mare con questa opportunità, trasformando le particolarità della civiltà contadina in concrete attrattive turistiche. Oggi possiamo dire infatti che, grazie alla sensibilità dei nostri amministratori e degli imprenditori della vallata, il nostro territorio è diventato un grande richiamo turistico. Ne sono un esempio i tanti e suggestivi percorsi enogastronomico, culturali, naturalistici, di cui siamo ricchi". "L'entusiasmo e la partecipazione con cui sono state vissute queste proposte ci hanno confermato che siamo sulla strada giusta - continua Emanuele Casadei, presidente di 'Sweet Home Hotels' - Grazie a questa opportunità stiamo conquistando i mercati del Nord Europa che chiedono pacchetti turistici nei quali il mare si integra con la natura: da qui il nome 'Albergatori per Natura'. Quest'incontro servirà per pianificare tutti gli appuntamenti del 2002. Ma, se fino a ieri si aspettava il turista ora stiamo preparando i programmi commerciali per il 2003; perché la comunicazione ed il marketing diretto sono le formule in cui il nostro consorzio si sta impegnando per conquistare nuovi mercati. Il tutto autofinanziato dagli associati del Consorzio Sweet Home Hotels, senza denaro pubblico".

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

PleinAir
Novembre 2001

PleinAir reception agriturismi

# Campagna quattrostagioni

**Fattorie Faggioli** Ca' Bionda, Via San Giovanni 42, Località Cusercoli, 47012 Civitella di Romagna; tel. 0543 989101, E-mail cabionda@fattoriefaggioli.it, Internet www.fattoriefaggioli.it Fausto Faggioli è nome storico dell'agriturismo romagnolo e punto di riferimento per operatori e turisti: la Ca' Bionda, nella splendida Val Bidente, è il suo quartier generale e un ottimo esempio di ricettività rurale all'aria aperta. *Specialità* Liquori di fattoria, cosmetici naturali. *Prodotti tipici* Marmellate, frutta biologica, sottoli. *Attività* Scuola in Fattoria (settimane verdi per bambini, corsi e stage di turismo rurale), escursioni a cavallo, mtb, tiro con l'arco, trekking e orienteering, piscina, osservatorio astronomico, ospitalità animali, animazione serale con eventi tradizionali e feste contadine. *Sosta* Agricampeggio gratuito per camper e tende.

*R.B.*



RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Giovedì 29
Novembre 2001

# Dalla Calabria imprenditori in fattoria

CUSERCOLI - (p.c.)Continua il percorso formativo alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. Ieri l'incontro con giovani imprenditori del settore turistico della Calabria e della Puglia, accompagnati dal presidente di Promocoop 2000, Francesco Agostino e il coordinatore Romeo Francesco. Filo conduttore i pacchetti turistici che comprendono ambiente, cultura e gastronomia, che poi i ragazzi promuoveranno nelle rispettive Regioni per la valorizzazione del settore. "Questi imprenditori - spiega Fausto Faggioli, leader delle Fattorie - hanno capito che per affrontare il mercato è necessario organizzarsi in circuiti localizzati e compenetranti col territorio di appartenenza".

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 29 novembre 2001

CUSERCOLI

# Corso agrituristico

CUSERCOLI - Stanno per prendere il via alcuni corsi di aggiornamento per operatori agrituristici approvati dall'Amministrazione provinciale di Forlì-Cesena e di finanziati dal Fse. Oggi alle 15 Alberto Bassi, direttore di "New Agriform" presenta gli obiettivi degli incontri a partire dal coinvolgimento di Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie da tempo impegnato nell'opera di divulgazione dell'agriturismo.

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 28 novembre 2001

# Cusercoli, alle Fattorie un incontro tra regioni

**CUSERCOLI** - Oggi saranno ospiti alle Fattorie Faggioli di Cusercoli due delegazioni provenienti dalla Calabria e dalla Puglia.
"Un gruppo di giovani con tanta voglia di fare, che organizzeranno con noi una giornata - dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime Fattorie - per far conoscere a tutta l'Italia le caratteristiche di due regioni come la Calabria e la Puglia uniche nel loro fascino mediterraneo. Sarà un incontro di sapori e tradizioni di territori che insieme vogliono promuovere lo sviluppo rurale offrendo pacchetti turistici che comprendono l'ambiente, la cultura e la gastronomia".
All'incontro saranno presenti imprenditori, amministratori locali, giornalisti; inoltre durante tutto l'arco della giornata ci sarà la possibilità di gustare le stuzzicanti e golose proposte gastronomiche di una cucina mediterranea, che tutto il mondo ci invidia.

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* **23** *novembre 2001*

# Cusercoli: «Quale sviluppo sostenibile nel Parco Nazionale?»

Una Tavola Rotonda dal tema *Sviluppo sostenibile nelle Aree Parco* si è tenuto ieri alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. A confronto un gruppo di amministratori, funzionari e imprenditori del Parco del Pollino, del Parco delle Chiese Rupestri e del Parco di Gallipoli Cognato che stanno compiendo un viaggio-studio nella val Bidente per conoscere le strategie di sviluppo sostenibile adottate nel nostro territorio. Coordinatore del gruppo è Giuseppe Mele. Al lavoro anche un gruppo di imprenditori sassaresi delle Comunità Montane *Su Sassu Anglona Gallura* e *Monte Acuto* in stage a Ca' Bionda nell'ambito di un corso progettato dal Gal Anglona Monte Acuto, presieduto da Pietro Brundu. «Le occasioni che offre il territorio - dice Fausto Faggioli, titolare delle Fattorie - sono svariate, dalla gastronomia all'archeologia, dalla natura al piacere di praticare attività sportive. Il 30 per cento delle aziende agrituristiche italiane sono infatti collocate all'interno o in prossimità di aree ad alto valore naturalistico come Parchi Nazionali, Regionali, Oasi e Riserve e il turismo ambientale ha mosso negli ultimi anni alcuni milioni di persone». Ai lavori della tavola rotonda han partecipato fra gli altri Oscar Bandini, consigliere del Parco Nazionale Foreste Casentinesi, Gabriele Locatelli che ha realizzato la segnaletica per 1000 km di sentieristica "Val Bidente e val Rabbi trek"; Ettore Pezzi e Valter Vecchiarelli, direttore e progettista di Agrisystem; Flavio Montanari, formatore forlivese del Centro Sociale di Voghera, con alcuni giovani futuri imprenditori; Luciano Neri, sindaco di S. Sofia, Bruno Biserni, vice presidente Comunità Montana Forlivese.

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 22 novembre 2001

# Oggi tavola rotonda sullo sviluppo delle aree Parco

**cusercoli** - Una tavola rotonda dal tema "Sviluppo sostenibile nelle aree parco" si terrà oggi alle 18.30 alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. Attorno al tavolo un gruppo di amministratori, funzionari e imprenditori del Parco del Pollino, del Parco delle Chiese Rupestri e del Parco di Gallipoli Cognato che stanno compiendo un viaggio-studio nella vallata del Bidente per conoscere le strategie di sviluppo sostenibile adottate nel territorio. Coordinatore del gruppo è Giuseppe Mele. Coinvolti nelle problematiche di sviluppo anche un gruppo di imprenditori sassaresi delle Comunità Montane "Su Sassu Anglona Gallura" e "Monte Acuto" attualmente in stage a Ca' Bionda nell'ambito di un corso progettato dal Gal Anglona Monte Acuto. " Le occasioni che offre il territorio nel suo complesso - dice Fausto Faggioli, titolare delle Fattorie - sono le più svariate, dalla gastronomia all'archeologia, dalla natura al piacere di poter praticare molte attività sportive, un immenso serbatoio multifunzionale di attrattive che ci aiuta a rendere interessante e piacevole il soggiorno dei nostri ospiti. Il 30% delle aziende agrituristiche italiane sono infatti collocate all'interno o in prossimità di aree ad alto valore naturalistico come Parchi nazionali, regionali, oasi e riserve e il turismo ambientale ha mosso negli ultimi anni alcuni milioni di persone. Possiamo quindi capire quanto sia importante creare un sistema territoriale che sia economicamente vantaggioso per tutti i soggetti coinvolti, come ad esempio i numerosi progetti realizzati dal Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi per orientare e guidare le visite nel rispetto della natura o le proposte per migliorare i servizi offerti al turista, incentivando l'attività delle strutture al suo interno"

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
Basilicata

Martedì 20 novembre 2001

In programma visite, convegni, degustazioni e manifestazioni fieristiche

# Agricoltori a lezione nei parchi

## *Da oggi a sabato un viaggio studio organizzato dall'Alsia*

MATERA- Nell'ambito delle attività di divulgazione dei progetti lo sviluppo della filiera dei prodotti agroalimentari e biologici, gli agricoltori del Materano sono stati coinvolti in un viaggio studio.

L'iniziativa, organizzata dall'Alsia, si propone un duplice obiettivo: presentare alcuni risultati della ricerca sulle possibilità di ottenere produzioni agricole di qualità con il controllo biologico ed integrato o con le metodiche dell'agricoltura biologica;

conoscere le strategie di sviluppo sostenibile adottate con successo in realtà similari del Centro-Nord Italia.

Saranno coinvolti gli operatori agricoli e dello sviluppo rurale che svolgono la loro attività per i territori del parco del Pollino, del parco delle chiese rupestri e del parco di Gallipoli Cognato, enti con i quali l'Alsia ha sottoscritto protocolli d'intesa.

Nella mattinata di oggi è prevista una visita al laboratorio di produzione di insetti utili del Cnr di Portici (NA) diretto dal professor Viggiani. Quindi la visita visita al centro direzionale del parco ed incontro con i dirigenti. Nel parco nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, molto interessante sarà la visita di domani al centro servizi dell'ente parco di Barisciano e di Castel del Monte; l'ente parco ha attivato una serie di servizi per le aree in via di "spopolamento", per agevolare la permanenza degli abitanti nell'entroterra e nei paesi montani, soggetti, come in Basilicata, al fenomeno dell'abbandono.

Il giorno successivo, giovedì, il gruppo si sposterà nel parco nazionale delle Foreste Casentinesi dove visiteranno i centri direzionali e di servizio del parco, oltre ad aziende agrituristiche biologiche. In una di queste, inoltre, è prevista una tavola rotonda e l'allestimento di uno stand di prodotti tipici lucani, un incontro con giornalisti del posto, amministratori del parco, dei Comuni, della Comunità Montana e, naturalmente una degustazione di prodotti tipici.

Venerdì è in programma la partecipazione alla fiera "Parcoproduce", che si tiene ad Ancona; in serata, presso un agriturismo, vi sarà la presentazione delle attività del parco del Conero per la valorizzazione del territorio e di ciò che produce. Infine, il 24, dopo aver partecipato al convegno sulla "Certificazione Ambientale dei Parchi secondo la norma Iso 14001", sempre presso la fiera "Parcoproduce", è previsto il rientro a Metaponto.

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 novembre 2001

# Domenica di festa tra tartufi e sport

**CUSERCOLI** - Un fine settimana all'insegna del divertimento, dello sport e delle gustosità a Cusercoli. Oggi infatti si tiene la seconda giornata della "Sagra del tartufo" e gli organizzatori sperano in una giornata atmosfericamente migliore rispetto a sette giorni fa.
Alle Fattorie Faggioli, invece, sarà possibile praticare tante attività sportive a contatto con la natura. "Questo fine settimana la nostra squadra di mountain bike - dice Federica Faggioli, giovane vice-presidente delle Fattorie - guidati dal presidente Fabio Lombini vivrà giornate di intense pedalate sui crinali della nostra vallata seguendo i consigli di un grande campione come Mirko Pirazzoli, vincitore della Coppa Europa e da alcuni anni nella Nazionale italiana di Mtb". E se quella dei rampichini è una delle più stimolanti ed interessanti attività che si possono praticare in Val Bidente non è da meno il parapendio. Tanti voli "con la testa fra le nuvole" per questo team di giovani sportivi che con Alessandro Fuzzi e Andrea Bonavita, si è piazzata ai primi posti nelle competizioni nazionali.
Sono poi previsti altri giochi per stare in compagnia come quelli che il gruppo imolese "Amici del camper", guidato da Antonello Cappetta e Gabriele Galassi avranno il piacere di vivere in questo fine settimana in campagna, diventato appuntamento annuale per programmare le iniziative dell'anno successivo. E ci sarà anche il team "Sub Atlantide" di Forlì.

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* **18** *novembre 2001*

# **Cusercoli** In azione sub, bike, camper e deltaplani

La squadra di mountain bike di Cà Bionda, guidata dal presidente Fabio Lombini vivrà intense pedalate sui crinali della val Bidente seguendo i consigli di un grande campione come Mirko Pirazzoli (vincitore della Coppa Europa, da alcuni anni nella Nazionale). E se quella dei rampichini è una delle attività più stimolanti non è da meno il parapendio. Tanti voli da Cusercoli *con la testa fra le nuvole* per un team giovane che con Alessandro Fuzzi e Andrea Bonavita ha dato tante soddisfazioni, piazzandosi ai primi posti nazionali. Inoltre il gruppo imolese *Amici del Camper*, guidato da Antonello Cappetta e Gabriele Galassi vivrà in campagna un appuntamento annuale per programmare le prossime iniziative. E come ogni autunno a Cà Bionda c'è il Sub Atlantide di Forlì, il club che ha brevettato più "sub" in Italia e che nel '99 è stato premiato all'*Eudi Show*, grazie ai due master instructor Enrico Marzocchi e Alessandro Fossi.

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 14 novembre 2001

**CUSERCOLI** - Fausto Faggioli ospiterà oggi giovani imprenditori molisani impegnati della coltivazione

# Baco da seta, lezioni in Fattoria

**CUSERCOLI** - Le Fattorie Faggioli di Cusercoli sono oggi "tappa" di un viaggio che ha portato in Romagna imprenditori di sviluppo rurale lucani e molisani. Un viaggio fatto di itinerari antichi ove ogni ricerca storica ha lasciato un suo segno che nel corso del tempo, si è trasformato in tante forme di ospitalità e di mestieri legati alle tradizioni del territorio. Dalla Basilicata un gruppo di operatori turistici potentini in Stage a Ca' Bionda per approfondire le tematiche inerenti la moderna gestione di una attività di ospitalità.
Due giovani imprenditori molisani, Paolo Griguoli e Luciano Ciampardini di Trivento (Campobasso) dedicheranno il loro entusiasmo ad una attività che veramente in Val Biferno ha lasciato un segno: la coltivazione del baco da seta. Seguono i ragazzi nel progetto d'imprenditoria Giovanile "Baco Project Vivara", Giuseppe Bianco e l'entomologo meldolese Luciano Ravaglioli, esperto di questo particolare allevamento.



**Il gruppo degli imprenditori oggi in visita alle Fattorie Faggioli**

"Ed è proprio perché Ca' Bionda da sempre ha creduto nelle potenzialità delle tradizioni - sottolinea Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie - che oggi siamo il luogo di incontro fra questi imprenditori lucani, molisani, albergatori del consorzio 'Sweet Home Hotels' di Cervia e albergatori di Bagno di Romagna e Cesenatico che seguono un corso della Scuola regionale della ristorazione".

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* **14** *novembre 2001*

# A «Cà Bionda» in stage dal Molise

In stage a Ca' Bionda per un corso progettato dal Gal *Le Macine* di Accettura (Mt) e coordinato dall'Ente di Formazione Basefor (Pz). Li accompagna Giovanni Ciliberti, vicesindaco di Cirigliano. Due giovani imprenditori molisani, Paolo Griguoli e Luciano Ciampardini di Trivento (Campobasso) dedicheranno il loro entusiasmo ad una attività: la coltivazione del baco da seta, ben nota nel Bidente. Seguono i ragazzi nel progetto d' Imprenditoria Giovanile *Baco Project Vivara*, Giuseppe Bianco e l'entomologo Luciano Ravaglioli.

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 VOCE
Mercoledì 14
Novembre 2001

*Alle Fattorie Faggioli di Cusercoli imprenditori lucani e molisani a confronto*

# Sviluppo rurale e coltivazione del baco da seta

## Progetti di formazione per un turismo integrato

L'agriturismo Cà Bionda è da diversi anni meta di percorsi didattici per le scuole



CUSERCOLI - Oggi le Fattorie Faggioli di Cusercoli sono tappa di un viaggio che ha portato in Romagna imprenditori di sviluppo rurale lucani e molisani. Un viaggio fatto di itinerari antichi ove ogni ricerca storica ha lasciato un suo segno che nel corso del tempo, si è trasformato in tante forme di ospitalità e di mestieri legati alle tradizioni del territorio. Dalla Basilicata un gruppo di operatori turistici potentini in Stage a Ca' Bionda per approfondire le tematiche inerenti la moderna gestione di una attività di ospitalità, nell'ambito di un corso progettato dal Gal "Le Macine" di Accettura in provincia di Matera e coordinato dall'ente di Formazione Basefor di Potenza. Li accompagna Giovanni Ciliberti, vicesindaco di Cirigliano. Due giovani imprenditori molisani, Paolo Griguoli e Luciano Ciampardini di Trivento - Campobasso - dedicheranno il loro entusiasmo ad una attività che in Val Bidente ha lasciato un segno: la coltivazione del Baco da Seta. Seguono i ragazzi nel progetto di Imprenditoria Giovanile "Baco Project Vivara", Giuseppe Bianco e l'entomologo meldolese Luciano Ravaglioli, esperto di questo particolare allevamento che tanta parte ebbe nell'economia della nostra agricoltura. "Ed è proprio perché Ca' Bionda da sempre ha creduto nelle potenzialità delle tradizioni - sottolinea Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie- che oggi siamo il luogo di incontro fra questi imprenditori, albergatori del Consorzio Sweet Home Hotels di Cervia e albergatori di Bagno di Romagna e Cesenatico che seguono un corso della Scuola regionale della ristorazione coordinato da Daniela Casadei. Perché, quando l'ospitalità trasforma le amicizie in una rete di collaborazioni, il territorio si sviluppa e si crea occupazione". L'alleanza formativa si suggellerà con una pantagruelica tavolata dove primeggieranno prodotti tipici.

P.C.

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 10 novembre 2001

# Un fine settimana tutto dedicato al rito del maiale

**CUSERCOLI** - Un intero fine settimana dedicato... al porco. Lo propongono le Fattorie Faggioli, che da ieri stanno riproponendo i tradizionali riti che coinvolgono il "prezioso" animale, principe dell'economia rurale. Questa mattina quindi spazio alla preparazione dei vari tipi di carne: ciccioli, prosciutti, cotechini, salsicce e costolette, mentre domani ci si divertirà con piccoli "treb"; carne arrosto, filastrocche e il suono di una fisarmonica. Per tutti i prodotti tipici e imperdibili della Fattoria Ca' Bionda.

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 8 novembre 2001

# Cusercoli, l'agriturismo? E' come... un libro aperto

Verrà presentato oggi (ore 19) alle Fattorie Faggioli di Cusercoli il libro edito da *Il Sole 24 Ore Edagricole* «Comunicazione e marketing in agriturismo». Il testo consiglia gli imprenditori su come fare investimenti giusti per promuovere l'immagine della propria azienda. Seguirà la tavola rotonda *La comunicazione per lo sviluppo del mondo rurale*, con un gruppo di dirigenti e tecnici provenienti da Bolivia, Perù, Ecuador e Colombia, e un gruppo di imprenditori romagnoli che stanno frequentando il Corso per Operatori Agrituristici gestito da New Agriform. L'Ente di Formazione forlivese diretto da Alberto Bassi ha curato le visite sul territorio del gruppo andino, in Italia per frequentare un Corso di formazione finanziato dal Ministero degli Affari Esteri, Direzione Generale Cooperazione Sviluppo e dal Centro Universitario di Bertinoro su *Costituzione e gestione di piccole e medie imprese nei settori vitivinicolo, ortofrutticolo, commercializzazione e lavorazione del legno*

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 8 novembre 2001

**CUSERCOLI** - Verrà presentato questa sera alle Fattorie Faggioli, seguirà un dibattito

# Agriturismi, tutto in un libro

**CUSERCOLI** - Questa sera alle 19 alle Fattorie Faggioli di Cusercoli verrà presentato il libro edito da "Il Sole 24 Ore Edagricole" intitolato "Comunicazione e marketing in agriturismo". Un testo che consiglia gli imprenditori su come fare gli investimenti giusti per promuovere l'immagine corretta della propria azienda puntando al massimo risultato economico.

Alla presentazione seguirà la tavola rotonda "La comunicazione per lo sviluppo del mondo rurale", alla quale parteciperà un gruppo di dirigenti e tecnici provenienti da Bolivia, Perù, Ecuador e Colombia, e un gruppo di imprenditori romagnoli che stanno frequentando il corso per Operatori agrituristici gestito da "New Agriform".

"Quella di oggi - dice Fausto Faggioli - è l'occasione per coinvolgere partner italiani e stranieri nei progetti di valorizzazione del territorio, mettendo 'a sistema' quello che può offrire in termini di ambiente, artigianato, siti archeologici, oltre che per la ricreazione, lo sport e il tempo libero. Tutto questo oggi è realizzabile grazie anche a Serinar il cui sostegno ci rende più fiduciosi nella realizzazione dello sviluppo economico delle aree rurali. E' anche l'occasione per dimostrare come questo sistema territoriale può essere efficacemente comunicato, esprimendo tutto l'amore per la propria terra, il proprio lavoro, le proprie origini. In Romagna come in Perù, Bolivia, Ecuador o Colombia".

Le filastrocche e le voci del gruppo "I Cantastorie" accompagneranno il momento conviviale di questa giornata con le rime più genuine delle vecchie osterie, mentre sulla tavola i profumi ed i sapori della cucina andina sigleranno il gemellaggio con la Romagna. L'appuntamento si aprirà alle 19 con l'incontro di benvenuto e presentazione del libro "Comunicazione e marketing in agriturismo" con la presenza degli autori: Roberto Di Muzio, Fausto Faggioli, Marco Manilla, 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

*Domenica* **4** *novembre 2001*

CUSERCOLI A CA' BIONDA FRA TECNICHE DI MASSAGGIO E FIORI DI BACH

# Come «prendersi cura» rilassandosi in fattoria

Una proposta piena di "energia e vitalità" quella che le Fattorie Faggioli di Cusercoli e il Centro Jonas hanno curato in questo fine settimana. Tante esperienze che riportano al benessere naturale, tanti incontri per riprendere contatto con le nostre più profonde emozioni, in una affascinante campagna autunnale, circondati da un'atmosfera calda e romantica. "I colori e i profumi della Natura- dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime Fattorie- i sapori di una cucina sana e genuina, uniti a percorsi di tecniche di rilassamento, bioginnastica, alimentazione naturale, riflessologia, saranno le nostre proposte per disintossicarci e rilassarci. Per capire che la campagna non è solo il luogo dove si produce la cosidetta "massa alimentare" ma può diventare il luogo dove trascorrere piacevoli giorni da dedicare a noi stessi, seguendo il ritmo delle stagioni ed assaporare la vita della campagna con passeggiate all'Antico Mulino di Mastalsò, o il brivido di una scoperta all'Osservatorio astronomico della fattoria in compagnia degli amici astrofili. Un programma di "Salute e Benessere" che comprende attività psicofisica ma anche una serata da trascorrere fra giochi e sane risate, provando l'emozione di fare un passo indietro nel tempo, quando nella stalla si giocava a carte e si dava vita a quello che per tutti i romagnoli si chiama *trebbo*. Un week end nel quale le Fattorie Faggioli e lo staff del Centro Jonas, composto da Mirco Bonoli, Stefania Tronconi e Milva Alpi, propongono incontri di bioginnastica, test di intolleranze alimentari, riflessologia plantare e la vertebroterapia e Fiori di Bach.

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 4 novembre 2001

# Fattorie Faggioli Un fine settimana all'insegna del benessere

**CUSERCOLI** - "Energia e vitalità" è il binomio offerto dalle Fattorie Faggioli per questo fine settimana, in collaborazione con il "Centro Jonas". "I colori e i profumi della Natura - dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime Fattorie - i sapori di una cucina sana e genuina, uniti a percorsi di tecniche di rilassamento, bioginnastica, alimentazione naturale, riflessologia, saranno le nostre proposte per disintossicarci e rilassarci. Per capire che la campagna non è solo il luogo dove si produce la cosidetta massa alimentare, ma può diventare il luogo dove trascorrere piacevoli giorni da dedicare a noi stessi, seguendo il ritmo delle stagioni ed assaporare la vita della campagna nei suoi aspetti più accattivanti come una passeggiata all'Antico Mulino di Mastalsò, o il brivido di una scoperta all'Osservatorio astronomico della fattoria in compagnia degli amici astrofili". Un programma di "Salute e benessere" che comprende una sana attività psicofisica ma anche una serata da trascorrere fra giochi e sane risate, provando l'emozione di fare un passo indietro nel tempo, quando nella stalla si giocava a carte e si dava vita a quello che per tutti i romagnoli in dialetto si chiama "trebbo". Un week end nel quale le Fattorie Faggioli e lo staff del "Centro Jonas", composto da Mirco Bonoli, Stefania Tronconi e Milva Alpi, si prenderanno "cura" degli ospiti.

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

a Ruota libera

OTTOBRE 2001

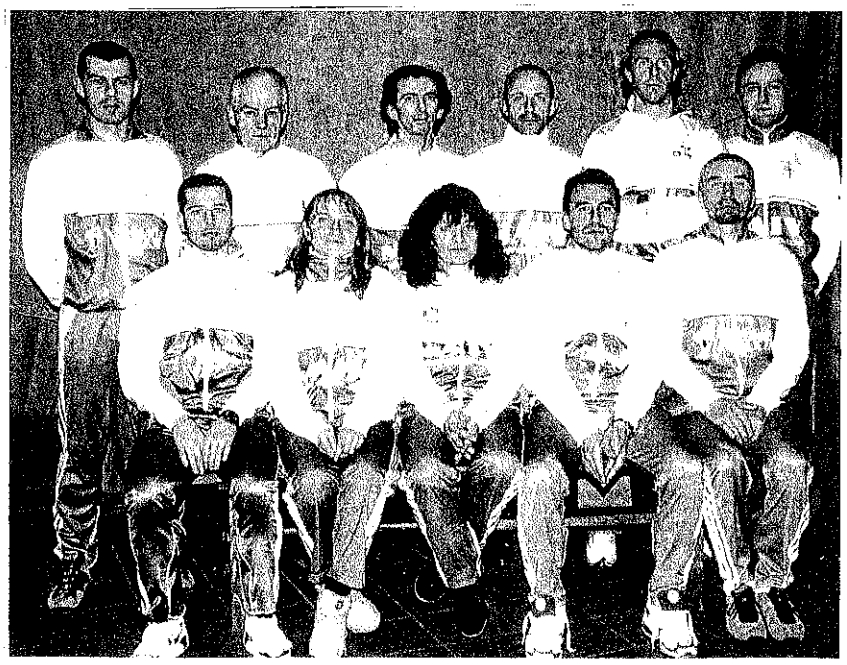
parliamo di noi

# team CA'BIONDA

Società: Team Cà Bionda-Comaco-Saiv
Anno di Fondazione: 1989
Sede: Azienda Agrituristica Cà Bionda – Cusercoli di Civitella (FC)
Attività: mountain bike
Presidente: Fabio Lombini
Patron: Fausto Faggioli
Numero atleti: 18
Colori sociali: bianco-verde
Principale manifestazione organizzata: cross country a Cusercoli

Da dodici anni, il Team Cà Bionda è all'avanguardia nel mondo della mtb. Nel senso che vince spesso e volentieri. In questa stagione, del resto, i 18 atleti che ne fanno parte si sono impegnati allo spasimo per difendere gli ottimi risultati conseguiti l'anno passato e, in particolare, i titoli individuali vinti nel 2000 e il titolo di squadra campione del Romagna Bike Cup, challenge di mtb organizzato da Promosport, in programma da aprile a settembre attorno alle colline romagnole.
Il Team è suddiviso in diverse fasce: ci sono tre giovani dai 13 ai 16 anni, tre donne (tra cui la quotata Federica Faggioli, protagonista del Gold Prix di discesa) e altri 11 atleti suddivisi nelle varie categorie d'età. Le vittorie ottenute dagli atleti in maglia bianco-verde sono state dedicate a Davide Coverini, biker che gareggiava nella categoria Dilettanti e che è scomparso nel dicembre dello scorso anno.
Con il notevole impegno del presidente Fabio Lombini e del patron Fausto Faggioli, che affonda le sue radici più profonde proprio nel mondo sportivo-ambientalistico, il Team Cà Bionda-Comaco-Saiv è destinato a rimanere sulla breccia ancora per molto tempo. Basta dare un'occhiata, del resto, alla splendida ubicazione della sede: all'interno dell'azienda agrituristica Cà Bionda.

*la maglia bianco verde domina in tutte le categorie: ma c'è ancora fame di vittorie!*



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

FUORICASA
L'industria dell'ospitalità, della ristorazione, dell'entertainment
OTTOBRE 2001

TENDENZE

**Le scelte di FUORICASA**

# C'era una volta l'agriturismo, adesso c'è l'agrispettacolo

Tramontata l'era in cui si sceglieva il soggiorno nell'agriturismo, solo e soltanto per assaporare la pace dei campi, mostrare ai bambini galline e oche, comprare prodotti naturali, oggigiorno campagne e cascine sono diventate teatri delle attività più disparate. Dai seminari di cucina ai giri in mongolfiera, dallo yoga alle cene afrodisiache, dal "vipwatching" al dolce navigare in internet, il compito primario delle aziende immerse nella natura sembra essere diventato quello di stupire a ogni costo. Più e meglio dei villaggi turistici, per la gioia dei bucolici d'assalto. La Cà Bionda propone corsi di micologia, stage di astronomia e navigazioni internettiane. Uniformandosi tempestivamente alle nuove mode, come del resto tutte le country house di nuova generazione. Prova ne sia il fatto che per una new age che fa proseliti c'è subito un'azienda agrituristica pronta a sposare la causa.

*Roberto Piccinelli*

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* **31** *ottobre 2001*

# Alle fattorie Faggioli un giorno fuori di zucca



Alle Fattorie Faggioli di Cusercoli Halloween inizia oggi pomeriggio per creare la zucca più divertente e spiritosa, cimentandosi in maschere elaborate con facce a forma di fate, animali, gnomi, e folletti. A cena, quando la "festa entra nel piatto" saranno proposte ricette gustose. Dopo cena, largo alle zucche illuminate.

***Nella foto di Giorgio Sabatini: zucche in versione Halloween***

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 ottobre 2001

## CUSERCOLI

# Alle Fattorie Faggioli stage aziendale per trenta tecnici del Sudamerica

**CUSERCOLI** - Trenta tecnici e dirigenti delle repubbliche di Bolivia, Perù, Ecuador e Colombia, saranno ospiti oggi delle Fattorie Faggioli di Cusercoli. La permanenza in Italia di questa nutrita delegazione rientra nelle iniziative legate al corso di formazione finanziato dal ministero degli Affari esteri e dal Centro universitario di Bertinoro sul tema: "Costituzione e gestione di piccole e medie imprese nei settori vitivinicolo, ortofrutticolo, commercializzazione e lavorazione del legno".
Il programma delle lezioni comuni è stato predisposto dalla Facoltà di Economia di Forlì, Corso di Economia aziendale.

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 19 ottobre 2001

**CUSERCOLI** - Visite didattiche per la "Don Facibeni"

# La fattoria diventa scuola Gli studenti a Ca' Bionda

**CUSERCOLI** - Saranno gli alunni della scuola elementare "Don Giulio Facibeni" di Galeata gli ospiti odierni delle Fattorie Faggioli di Cusercoli, grazie alla sensibilità del preside Gian Paolo Canali e dei docenti dell'istituto: Donatella Amadori e Rosella Truffa per la prima classe e Laila Berni, Maura Fantini e Wilma Turco per la seconda. Lo scopo di queste giornate è quello di aprire una finestra sull'ambiente per i giovanissimi.
"Piante, fiori e animali - ricorda Francesca Faggioli - insegnano come nasce la vita, i suoi ritmi, le stagioni, trasmettendo una conoscenza diretta e suscitando il primo ingrediente di ogni conoscenza: l'entusiasmo. Vedere un seme germogliare e fiorire è un'esperienza esaltante, una lezione che non si dimentica". Il programma propone temi specifici, come: "Le piante officinali", "Dal baco alla seta", "Cosa nasconde il cielo", "I sapori" e i valori dimenticati di un mondo pieno di "saperi". Così la Fattoria diventa anche "didattica", con l'obiettivo di creare un'occasione di contatto diretto tra natura, agricoltura e scuola.

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* **6** *ottobre 2001*

# Cusercoli parla ungherese

Studenti a raduno oggi a Cusercoli. Ospiti delle Fattorie Faggioli due scuole agro-ambientali. Il gruppo di studenti ungheresi proviene da Szekszàrd ed è accompagnato dalla preside Horvàthne Kiss Ida, gli studenti romagnoli frequentano l'istituto per l'Agricoltura e l'Ambiente di Persolino a Faenza e sono accompagnati dal professor Eraldo Tura e da preside Raffaella Galassi.

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 6 ottobre 2001

**CUSERCOLI** - Incontro ieri alle Fattorie Faggioli

# Insieme studenti ungheresi e italiani per dare più significato all'agricoltura

*Spazio all'imprenditoria giovanile che guarda l'Europa*

**CUSERCOLI** - Giovani studenti si incontrano per una futura collaborazione
Ieri le Fattorie Faggioli hanno ospitato due Scuole ad indirizzo agro-ambientale per un gemellaggio fra Italia ed Ungheria. Il gruppo di giovani studenti ungheresi proviene da Szekszàrd (Ungheria) ed è accompagnato dalla Preside Horvàthne Ida Kiss, gli studenti romagnoli frequentano l'istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente di Persolino a Faenza e sono accompagnati dal professor Eraldo Tura e dalla loro preside Raffaella Galassi. La collaborazione fra i due istituti è nata in primavera ed ha in programma scambi di esperienze, visite di studio alle aziende vitivinicole, ai centri di maggior interesse turistico, ai frantoi, ai siti ambientali più significativi, ai punti vendita del Prodotto Tipico. "Oggi a Ca' Bionda - dice Fausto Faggioli - si conclude questa settimana di stage in Romagna di questi giovani ungheresi con un incontro che vivremo sentitamente perché noi da tempo abbiamo hanno fatto della campagna la nostra filosofia di vita, impegnandoci sui valori e le tradizioni del mondo agricolo. Il nostro ospite può vivere a contatto con la natura in un agro-ecosistema pulito, non inquinato ed può alimentarsi con prodotti genuini, perché la nostra agricoltura rispetta l'ambiente; inoltre con i programmi "Scuola in Fattoria" portiamo a conoscenza dei giovani i cicli evolutivi, le stagioni, creando un'occasione di contatto diretto fra mondo della scuola ed il settore agricolo per far conoscere le ricchezze ambientali e culturali del territorio e della produzione di alimenti di qualità. Ci auguriamo che l'iniziativa messa in atto dalla sensibilità degli insegnanti di questi due istituti sia un esempio e che in futuro i giovani possano dialogare con tanti programmi comuni che sviluppino una concreta integrazione fra studenti, insegnanti, mondo della imprenditoria a livello europeo".

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* 4 *ottobre 2001*

# Cusercoli, le Fattorie Faggioli aprono ai giovani manager

Le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospitano oggi e domani un gruppo di giovani manager che stanno frequentando un Master di *Manager Aziendale* gestito dal "Gruppo Loccioni Imprese Integrate". Il Gruppo è composto da tre imprese localizzate nella Vallesina (Marche) che da oltre trent'anni sono al servizio dell'industria con una missione comune: fornire soluzioni "chiavi in mano" di Alta Tecnologia per il miglioramento dei prodotti e dei processi aziendali. Coordinatore del Master è Renzo Libenzi.

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 VOCE
Giovedì 4
Ottobre 2001

## Cusercoli, corso per giovani manager

# A scuola in fattoria

CUSERCOLI - (e.s) Oggi e domani le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospiteranno un gruppo di giovani manager che stanno frequentando un master per "Manager Aziendali" progettato e gestito dal "Gruppo Laccioni Imprese Integrate". Il gruppo è composto da tre aziende marchigiane che da oltre 30 anni lavorano con lo scopo di fornire prodotti aziendali ad alta tecnologia. In comune, tra le fattorie Faggioli ed il Gruppo Laccioni c'è la qualità, come spiega Fausto Faggioli, titolare delle fattorie: " Qualità e salvaguardia dell'ambiente innanzitutto. Senza questi due importanti fattori non avremo nessun futuro". Nei prossimi due giorni i partecipanti al master faranno un full immersion in Fattoria per comprendere quanto sia importante, in un momento come questo di tanta disgregazione di valori, l'unione e la volontà di unirsi per creare sinergie operative. Coordinatore del master è Renzo Libenzi, responsabile dell'area risorse umane del gruppo, che accompagnerà i ragazzi in queste due splendide giornate. Come sempre il titolare delle Fattorie Faggioli si calerà nella veste di tutor e grazie alla sua esperienza nel settore darà suggerimenti e indicazioni.

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 4 ottobre 2001

**CUSERCOLI** - Due giornate di studio del Gruppo Loccioni alle Fattorie Faggioli

# Manager di relazioni

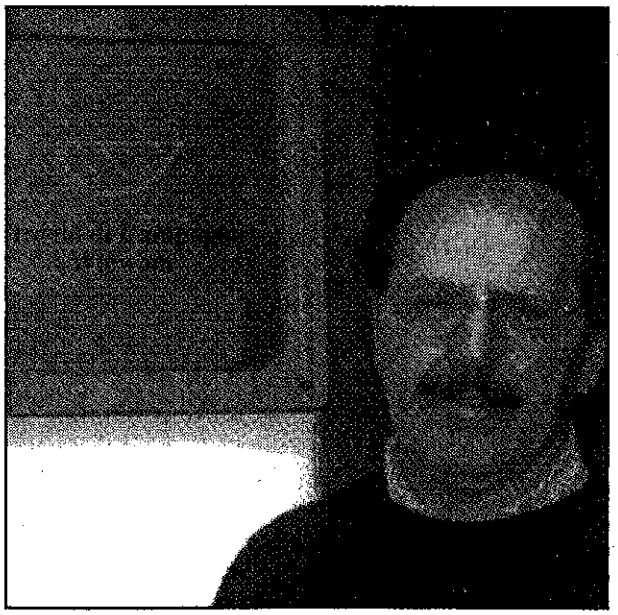
**CUSERCOLI** - Oggi e domani le Fattorie Faggioli ospitano un gruppo di giovani manager che stanno frequentando un master come "Manager Aziendale" progettato e gestito dal "Gruppo Loccioni Imprese Integrate". Il Gruppo è composto da tre imprese localizzate nella Vallesina (Marche) che da trent'anni sono al servizio dell'industria con una missione comune: fornire soluzioni "chiavi in mano" di Alta tecnologia per il miglioramento dei prodotti e dei processi aziendali.

" Il mercato esige qualità di prodotti e di servizi - ci dice Fausto Faggioli, titolare delle Fattorie - e l'obiettivo che abbiamo in comune, noi ed il Gruppo Loccioni è proprio questo: la qualità della vita e la salvaguardia dell'ambiente; due fattori senza i quali non avremo alcun futuro. Farsi conoscere in un mercato sovraffollato e sempre più agguerrito richiede una precisa strategia e in futuro ci sarà spazio solo per quegli imprenditori/manager che con fantasia e progettualità sapranno coniugare al meglio l'uso dell'Alta Tecnologia, sempre più rispettosa degli equilibri ambientali, con la capacità di valorizzare in termini di marketing la competitività di un Territorio nell'ambito di un mercato globale. Due giorni di full-immersion in fattoria quindi, per capire con le docenze di Faggioli, quanto sia importante in un momento come questo di tanta disgregazione di valori, l'unione e la volontà di unirsi per creare sinergie operative. Coordinatore del Master è il dottor Renzo Libenzi, responsabile dell'Area risorse umane del gruppo che accompagnerà i ragazzi in queste due giornate di lavoro.

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

WIGWAM NEWS
NEWSLETTER OF THE WIGWAM ORGANIZATION



## Wigwam® Circolo di Campagna® "Fattoria Ca' Bionda"

47010 Cusercoli (Fo)
Via San Giovanni, 42
Tel./Fax 0543.989101
cabionda@fattoriefaggioli.it
Rif.: Fausto Faggioli

In Romagna, nella Val Bidente, propone iniziative per le scolaresche, cucina popolare, escursioni a cavallo e in bicicletta, feste tradizionali e animazioni con i bambini. Dispone di un piccolo osservatorio astronomico.

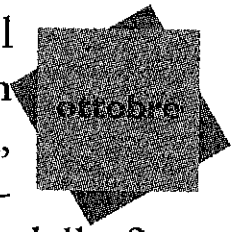
**RASSEGNA STAMPA**
Fattorie Faggioli

TRA Mare & Monti Itinerari

Settembre 2001

# Tradizioni popolari alle Fattorie Faggioli

Gigantesca o minuscola, a turbante od allungata, la zucca rallegra il nostro orto e la nostra .....tavola. Questo il motto delle Fattorie Faggioli di Cusercoli che, ripronendo le antiche e segrete tradizioni dei Druidi, accoglieranno il nuovo anno con la spiritosa zucca, scolpita e animata al suo interno dalla fiamma di una candela.




A partire dal mese di ottobre le Fattorie Faggioli proporranno serate culinarie, tutte rigorosamente a base di zucca. I cuochi si cimenteranno ad inventare con la sua polpa tanti piatti diversi e anche voi avrete il piacere di gustare la versatilità di questo ingombrante frutto: gioia per gli occhi e delizia per il palato.
Per informazioni tel. 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

ONDA TIVU' MAGAZINE
30-09-2001

Osservare le stelle, andare a cavallo o in mountainbike, conoscere le erbe officinali e le ricette locali, sono alcune proposte offerte da Cà Bionda (tel. 0543 989101) in Emilia-Romagna, dove da anni relax, attività creative e buona cucina si coniugano perfettamente.

a cura di Gianna Testa

*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

MENU' MAGAZINE
*Estate Autunno 2001*

# *su e giù per...*

A CUSERCOLI

## CA' BIONDA, VIVERE LA NATURA

*Ca' Bionda, in Val Bidente, incantevole angolo dell'Appennino Tosco Romagnolo, è un centro agrituristico definito dagli organismi dell'Unione Europea – Fattoria Modello – per qualità, molteplicità e completezza della sua gamma di proposte.*
*Condotta dalla famiglia Faggioli, ha un'estensione di circa 60 ettari di colture naturali senza uso di chimica. L'attività agricola comprende anche l'allevamento di ovini, equini e animali di bassa corte. Antica costruzione rurale in pietra e legno di quercia, la Fattoria è arredata con mobili d'epoca, che fanno rivivere atmosfere agresti dei primi del secolo: ampie e luminose verande, graziose salette riscaldate d'inverno da stufe d'epoca e da un grande camino. Con le erbe officinali spontanee e coltivate in Fattoria vengono ricavati alcuni liquori dalle ricette antiche e una linea di cosmesi naturale.*
*Fra i tanti progetti realizzati un antico pomario con varietà di frutti dimenticati, come: pere volpine, mele cotogne, sorbi, nespoli, biricoccoli, che vengono proposti in golose confetture. Nella dispensa di Ca' Bionda gli ospiti possono acquistare i prodotti tipici di Fattoria così da riportare a casa i sapori e gli aromi del posto.*

*La cucina tipica romagnola, composta di antiche ricette è frutto di un'accurata ricerca tesa a recuperare le tradizioni del passato valorizzando preparazioni anche "povere", ma di straordinario gusto (dalle cene "contadine" ai piatti del Primo Novecento).*
*Ai prodotti tipici di qualità si associano le attività di svago, divertimento, tradizione e cultura che rendono la vacanza o il semplice fine settimana un'esperienza indimenticabile.*
*Ca' Bionda ha inoltre indirizzato da tempo parte del suo lavoro alla preparazione di programmi di "Scuola in Fattoria", rivolti agli studenti delle Scuole Medie e Superiori, degli Istituti Agrari, Master Universitari ed ai futuri operatori del settore, con lo scopo di far capire che il mondo rurale, e le altre attività alternative legate allo sviluppo del territorio, sono una risorsa notevole che può creare posti di lavoro per chi sceglie di vivere in campagna per una migliore qualità della vita.*
*Turismo equestre, mountain bike, orienteering, tiro con l'arco, trekking su antichi percorsi come la Via del Sale e i sentieri dei Pellegrini Romei, un'invitante piscina, parapendio, laghetto per la pesca, un grande osservatorio per le stelle, settimane verdi per i bambini, corsi di lingua straniera, stage per operatori agrituristici o del settore sono alcune delle attività proposte dalla Fattoria.*
*Inoltre feste gastronomiche, proposte musicali e la convivialità dei racconti di 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

Corriere

venerdì 31 agosto 2001

# "I miracoli" di Lourdes finiscono in pellicola

**CUSERCOLI** - Enrico Zavalloni, giornalista forlivese, ha presentato mercoledì sera al ristorante Ca' Bionda di Cusercoli, la sua ultima fatica cinematografica. "Miracoli", questo il titolo della pellicola, che parla del rapporto fra uomo e fede nella città di Lourdes, meta di pellegrinaggio dopo che la Madonna apparve nel 1858 alla piccola Bernadette. Il racconto si svolge tramite l'accostamento di immagini che riprendono, in maniera apparentemente casuale, i vari aspetti del rapporto degli uomini con la fede. L'autore diventa un occhio imparziale, che riporta agli spettatori, in maniera spontanea e diretta, un resoconto sui vari aspetti del pellegrinaggio. Nel film non traspare alcun giudizio diretto di Zavalloni, ma si susseguono atmosfere di grande suggestione, che pongono più di una domanda allo spettatore. Questa fatica segue "Angeli di Lourdes", il primo film che il giornalista forlivese realizzò, lo scorso anno, sempre sulla cittadina francese. Presto verrà realizzato un terzo film, "Pirenei", che concluderà la trilogia di opere sul rapporto fra uomo e fede.

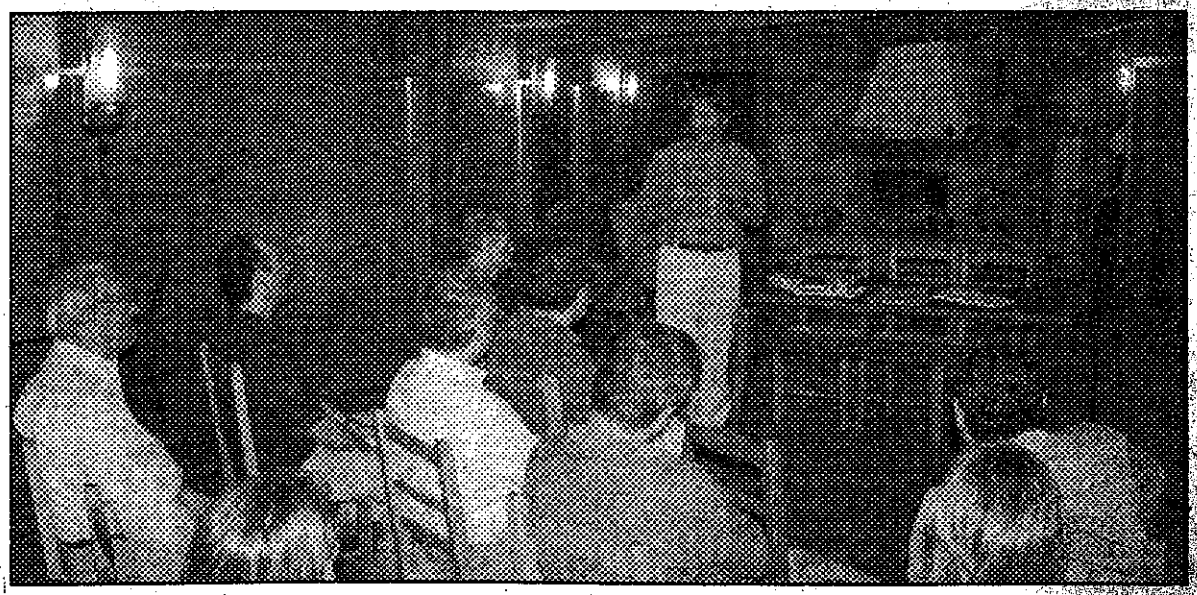
CA' BASINO – CA' BIONDA – CA' MANDRIOLI
Via S. Giovanni, 42 – 47010 Cusercoli (FC) **Tel. e Fax +39. 0543. 989101**
e-mail:cabionda@fattoriefaggioli.it
**www.fattoriefaggioli.it**

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

*Venerdì* **31** *agosto 2001*

# **Cinema** «Miracoli», un film che da Lourdes parla di fede



Si è tenuta alla fattoria «Cà Bionda» di Cusercoli la proiezione in anteprima assoluta per la stampa del film *Miracoli* di Enrico Zavalloni. Si tratta della seconda parte della trilogia iniziata con *Gli Angeli di Lourdes*, che sarà completata da *Pirenei*, che l'autore girerà in Francia fra poche settimane. Per proiezioni, info 368.3232320. Nella foto di Giorgio Sabatini: un momento della serata, conclusa da un intenso dibattito sui temi della fede

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** *agosto 2001*

## CUSERCOLI A CA'BIONDA

# «Miracoli» da Lourdes stasera in anteprima

Sarà presentato stasera in anteprima per la stampa "Miracoli", il nuovo film di Enrico Zavalloni. Scout, dame e barellieri sono i protagonisti di questo reportage per immagini che è l'ideale seguito de "Gli Angeli di Lourdes". Questa volta il documento, che fa parte di una trilogia che si concluderà con un terzo film ("Pirenei"), parte dai 'miracolati', da chi cioè a Lourdes è guarito, con prove mediche inequivocabili. Nei 45 minuti di "Miracoli" scorrono le esperienze di chi grazie alla fede è rinato ed altro ancora. La colonna sonora è incisa sugli echi dei canti reliogiosi, o sulla corda di un violino, sulla voce di Paolo Vallesi, Carmela ed Emy Steward in pellegrinaggio a Lourdes. Il dolore senza il cinismo di chi guarda alla sofferenza. Il film si avvale della partecipazione straordinaria di Bibiano Escudero, prete spagnolo di Murcia. Su internet: http://utenti.tripod.it/Papermoon/miracoli

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 29 agosto 2001

# Zavalloni racconta i "Miracoli" della fede

**CUSERCOLI** - Di scena la prima proiezione dell'ultimo cortometraggio del giornalista Enrico Zavalloni, fissata per questa sera alle 22 alla "Ca' Bionda" di Cusercoli. "Miracoli", girato nel 2000 e della durata di 45 minuti, raccoglie la testimonianza di persone che hanno conosciuto sulla loro pelle gli inspiegabili misteri della fede cattolica. All'ultima fatica in pellicola di Zavalloni seguirà la proiezione del suo primo lavoro: "Angeli di Lourdes", dedicato all'incontro più aperto tra l'uomo e la manifestazione del Superiore, sempre all'insegna della fede cattolica e dei misteri che i dogmi cristiani sottendono. Questi due film saranno coronati da un terzo, la cui realizzazione è prevista per il prossimo anno, dal titolo "Pirenei". Storia di un pellegrinaggio che ha per meta la conoscenza della religiosità. La trilogia che ne nascerà farà da suggello all'incontro personale di Enrico Zavalloni con la fede. E coronerà in un film di più largo respiro che riassumerà le scoperte dal regista nel suo cammino spirituale e sulla cui realizzazione il giornalista sta ancora riflettendo.

**RASSEGNA STAMPA**
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Mercoledì 29
Agosto 2001

# Alla Cà Bionda si proietta "Miracoli"



CUSERCOLI - Questa sera all'agriturismo Cà Bionda di Cusercoli è in programma la proiezione del nuovo lungometraggio del regista e giornalista Enrico Zavalloni dal titolo "Miracoli". Lo spettacolo avrà inizio alle 21.30, dopo la cena offerta da Fausto Faggioli leader delle Fattorie. La pellicola verrà commentata dallo stesso autore.

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 28 agosto 2001

# Cusercoli Continua l'iniziativa "Mare e monti"

**CUSERCOLI** - Continuano, gli appuntamenti "mare-campagna" a Ca' Bionda di Cusercoli che già da qualche anno con grande successo vengono proposte ai turisti che trascorrono le vacanze sulla costa. Il programma è frutto della collaborazione fra le Fattorie Faggioli ed il Consorzio di albergatori cervesi Sweet Home Hotels. "L'offerta - ci spiega Bruno Biserni, vicepresidente della Comunità Montana Forlivese - ha l'obbiettivo di trasformare le peculiarità dell'entroterra e della civiltà contadina in concrete attrattive turistiche, offrendo agli ospiti, stranieri e non, la possibilità di conoscere il Territorio".

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 22 agosto 2001

# Dalla spiaggia alla Val Bidente

«Dal mare alla campagna il gusto ci guadagna», potrebbe essere lo slogan. Già da qualche anno, con grande successo vengono proposti 'pacchetti alternativi' ai turisti che trascorrono le vacanze sulla costa. Il programma è frutto della collaborazione fra le **Fattorie Faggioli** ed il Consorzio di albergatori cervesi ***Sweet Home Hotels***. «L'offerta ha l'obiettivo di trasformare le peculiarità dell' entroterra e della civiltà contadina in concrete attrattive turistiche- spiega **Bruno Biserni**, vicepresidente della ***Comunità Montana Forlivese*** - offrendo agli ospiti la possibilità di conoscere il territorio che è alle spalle della costa, con i dolci paesaggi collinari, le antiche rocche medioevali e i piccoli borghi circondati dal verde dove ancora si vive seguendo il ritmo delle stagioni». Renderanno ancor più piacevole ed interessante queste pause alla vacanza balneare i percorsi da fare a cavallo, a piedi o mountain-bike, all'interno del ***Parco Nazionale delle Foreste Casentino Forlivesi***: un complesso forestale antico che ha mantenuto nel corso dei secoli, grazie all'attenta gestione, nuclei di notevole interesse naturalistico per l'elevata integrità ed una straordinaria ricchezza di flora e fauna. «Con questo programma gli ospiti hanno la possibilità di vivere una giornata in un ambiente a "misura d'uomo", accanto a chi, in campagna vive a tempo pieno - dice **Fausto Faggioli**, titolare delle omonime ***Fattorie*** di **Cusercoli**-. Un'occasione per imparare tante cose: possono "fare il pane", " la vendemmia" o immergersi in quel mondo agricolo così sconosciuto a chi vive in città, facendo amicizia con gli uomini, i luoghi e le lavorazioni legate alla realizzazione del prodotto tipico locale, grande patrimonio della nostra **Romagna**. Inoltre, l'ambiente non inquinato dalle luci della città permetterà delle piacevolissime serate da trascorrere osservando le stelle 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

il Resto del Carlino

*Mercoledì* **22** *agosto 2001*

# E per palestra... la Val Bidente

Benessere naturale con tante attività per rilassarsi in compagnia di amici, circondati dal dolce paesaggio collinare dell'**Appennino**. Un'idea per trascorrere il tempo libero con tanti momenti dedicati alla salute, per diventare protagonisti del proprio benessere, "ricaricando le pile". Le posizioni e le sequenze dello yoga risveglieranno la vitalità del nostro corpo, contribuendo così ad un perfetto equilibrio fisico: muscoli più tonici ed agili, articolazioni e vertebre più nobili, metabolismo più attivo. Al mattino precise tecniche di respirazione aumenteranno le nostre capacità respiratorie, permettendoci di aumentare la nostra energia psico-fisica. E mentre si discorre davanti agli spazi aperti di un'intera vallata, qualcuno ci stende sul viso un velo sottile d'argilla, aiuto prezioso per la luminosità della nostra pelle. Durante il pomeriggio le tecniche di rilassamento yoga allontaneranno lo stress, facendoci percepire la simbiosi fra l'energia del proprio corpo e quella della natura. Tisane d'erbe officinali saranno poi piacevoli intermezzi, ma soprattutto distensione e benessere in sintonia con la Natura, per favorire la concentrazione e affrontare poi con slancio ed energia il ritorno alla quotidianità. Vivremo tutte queste esperienze all'ombra di alberi secolari o negli spazi aperti delle ***Fattorie Faggioli*** di **Cusercoli**, per meglio "sentire" i profumi della terra, dei sensi, del sole, dell'aria e della luna in questo ultimo quarto di fine estate.
*(Info 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

mercoledì 22 agosto 2001

# Tecniche e corsi yoga alle Fattorie Faggioli

**CUSERCOLI** - Le Fattorie Faggioli presentano, per questo scorcio di fine agosto, una serie di eventi che hanno a che fare con il "benessere naturale" e le "ginnastiche dolci". Le posizioni e le sequenze dello Yoga risvegliano la vitalità del nostro corpo, contribuendo così ad un perfetto equilibrio fisico: muscoli più tonici ed agili, articolazioni e vertebre più nobili, metabolismo più attivo. Al mattino precise tecniche di respirazione aumenteranno le nostre, durante il pomeriggio le tecniche di rilassamento Yoga allontaneranno lo stress, facendoci percepire la simbiosi fra l'energia del proprio corpo e della natura.

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 VOCE
Mercoledì 22
Agosto 2001

# Alle Fattorie Faggioli si medita con lo yoga

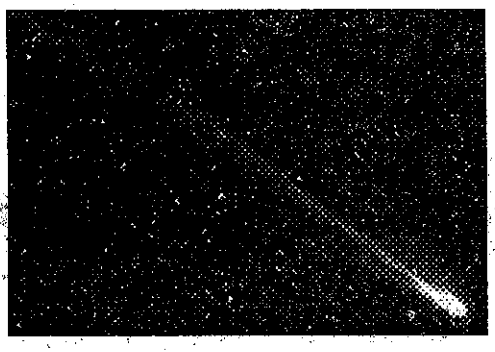
CUSERCOLI - La disciplina yoga arriva in Val Bidente. Un fine settimana all'insegna del relax alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. "Un'idea per trascorrere il tempo libero con tanti momenti dedicati alla salute, per diventare protagonisti del proprio benessere, ricaricando le pile". Questo in sintesi l'obbiettivo del leader delle Fattorie, Fausto Faggioli, promotore di iniziative di grande spessore culturale, turistico ed enogastronomico. Tra i progetti da lui promossi quello de "Il mare incontra la montagna", un rapporto sinergico per un'offerta turistica di qualità. Il programma che propone con questa nuova iniziativa prevede al mattino precise tecniche di respirazione immersi nel dolce paesaggio collinare dell'Appennino, che aumenteranno non solo le capacità respiratorie, ma anche l'energia psico-fisica. Seguiranno, nel corso della giornata, trattamenti con l'argilla per donare tono e luminosità alla pelle. Durante il pomeriggio le tecniche di rilassamento yoga allontaneranno lo stress, entrando in perfetta sinergia con l'ambiente e la natura. Nei momenti di distensione, immersi nella magica cornice naturale che avvolge le Fattorie, sarà possibile degustare piacevoli tisane a base di erbe officinali. **S.F.**

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 VOCE
Venerdì 10
Agosto 2001

# Sulle ali della fantasia alle fattorie Faggioli



FORLI - Con il naso all'insù alle fattorie Faggioli. Una giornata all'aria aperta da vivere sulle ali della fantasia. Al pomeriggio si costruiscono aquiloni a forma d'api, cicale e altri curiosi insetti. Di sera, stesi sul prato, la cascata di stelle più spettacolare dell'estate, cullati dai racconti sulla notte di San Lorenzo degli amici astrofili di Cà Bionda.

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 agosto 2001

# San Lorenzo, notte di sogni e stelle cadenti

**CUSERCOLI** - Stelle e desideri, i protagonisti di stasera. I prati delle campagne romagnole saranno la meta preferita, come ogni anno, per coppiette ed amici sdraiati con il naso all'insù ad ammirare lo spettacolo di San Lorenzo.

**A Cusercoli, invece, alle Fattorie Faggioli in via S.Giovanni, con gli astri si fantastica. E** si sognerà, stasera, con le suggestive storie delle Stelle Cadenti raccontate dagli amici astrofili di Cà Bionda, mentre le si osserverà sdraiati sul prato vicino all'osservatorio astronomico e ci si rinfrescherà con il conforto di albana, cocomero e ciambella. Ma la festa non inizierà solo stasera a Cusercoli. Oggi, si prepareranno i desideri da esprimere stanotte e li si faranno volare verso il cielo legati allo spago degli aquiloni che danzeranno sulla valle del Bidente per tutto il pomeriggio. Si potranno inoltre ammirare le creazioni dell'Associazione Club "Cervia Volante", centro italiano aquilonisti. A creare la giusta atmosfera saranno tradizioni, spettacoli, stelle raccontate e stelle osservate: niente paura, quindi, se qualche nuvola ci impedisse di vedere quelle cadenti.

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* **9** *agosto 2001*

**CUSERCOLI** ALLE FATTORIE FAGGIOLI SI OSSERVANO LE STELLE CADENTI

# Notte di S.Lorenzo con aquiloni

Domani alle Fattorie Faggioli appuntamento da non perdere con la festa di San Lorenzo, in compagnia sin dal pomeriggio per ritrovare un antico sapere di "carta e spago". Si potranno Costruire-aquiloni a forma d'api, cicale o semplici rombi. Un giorno all'aria aperta per dar spazio alla creatività, cercando "sulle ali della fantasia" di far spiccare il volo ad uno dei propri sogni appesi ad un filo con le fantastiche evoluzioni eseguite dagli amici dell'Associazione Club "Cervia Volante" centro italiano aquilonisti. Un giorno pieno di colori e di gioia che terminerà con le suggestive storie delle Stelle Cadenti raccontate dagli amici astrofili di Ca' Bionda, mentre si osserveranno comodamente sdraiati sul prato vicino all'osservatorio astronomico. La serata si passerà a tavola con un menù legato ai "sapori lunari". A mezzanotte, con il conforto dell'albana, ciambella e cocomero il gruppo astrofili e lo staff delle Fattorie Faggioli avranno il piacere di premiare i vincitori con i prodotti Tipici di Fattoria. Ancora una volta un giorno in campagna è sempre coinvolgente e permette a chi vive in città di poter ritrovare nella "festa" rinnovamento, speranza e quelle origini rurali che sono patrimonio di tutti. Info 039.0543.989101.

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

LA VOCE
Domenica 29
Luglio 2001

# Alle Fattorie Faggioli scuola per imprenditori

CUSERCOLI - E' in programma per oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli un incontro formativo con giovani imprenditori salentini, nell'ambito dei corsi gestiti dal Consorzio "Grecia - Salentina" coordinati dall'esperta Santa di Siena. Tema del confronto è lo sviluppo del territorio attraverso itinerari turistici, agroalimentari, artigianali e commerciali. Da anni le Fattorie Faggioli sono trampolino di lancio per futuri imprenditori del territorio nazionale. L'esperienza didattica attivata da Fausto Faggioli ha permesso di qualificare non solo il suo territorio di appartenenza, ma di trasmettere idee e progetti in interscambio con Regioni italiane. "Oggi la richiesta turistica - dice il leader delle Fattorie - si muove verso un'offerta globale che comprende pasti, pernottamenti e un'ampia gamma di grandi e piccoli attività e eventi. L'obiettivo, oltre a quello di riqualificare le potenzialità dei luoghi di appartenenza, è quello di creare posti di lavoro ed occupazione considerando la valorizzazione dell'ambiente e delle sue risorse come fonte di sviluppo". All'incontro partecipano gli esperti di Informent, Alta scuola internazionale per l'innovazione, la formazione e il management.

A.C.

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* **29** *luglio 2001*

# La Grecìa Salentina a Cà Bionda

Alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, nel pomeriggio di oggi appuntamento con un gruppo di imprenditori salentini che porteranno a *Ca' Bionda* la solarità della loro regione, in di due corsi gestiti dal Consorzio *Grecìa Salentina*. Tutors del gruppo Eugenio Longo, Anastasia Calò, Claudia Pascali. In quest'ottica di iniziative, le Fattorie Faggioli collaborano anche col Bic Emilia Romagna, seguendo il progetto di Katuscia della Porta, giovane futura imprenditrice, presente all'appuntamento con i suoi manufatti di ceramica. La creatività, i colori ed i profumi di questo incontro daranno il benvenuto ai professori Adriana Galvani, Luca Piancastelli e Medardo Carboni di Informent (Alta Scuola Internazionale per l'Innovazione, la Formazione e il Management), al cui interno Fausto Faggioli è direttore dell'Area per lo Sviluppo Rurale. Fra i tanti progetti del gruppo, lo sviluppare l'Area dell'Appennino forlivese. "Tante iniziative per far conoscere - dice Fausto Faggioli - patrimoni culturali mai definitivamente dimenticati. Come in questo caso la particolarità dell'antico dialetto greco che nei nove Comuni della Grecìa Salentina, ancora si parla. "

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 29 luglio 2001

**CUSERCOLI** - Imprenditori del Salento oggi pomeriggio a Ca' Bionda

# Sviluppo rurale in fattoria

**CUSERCOLI** - Alle Fattorie Faggioli di Cusercoli oggi pomeriggio, appuntamento con un gruppo di imprenditori salentini che porteranno a Ca' Bionda la solarità della loro regione, nell'ambito di due Corsi gestiti dal Consorzio Grecìa Salentina e coordinati dalla Santa di Siena. I tutor del gruppo sono Eugenio Longo, Anastasia Calò, Claudia Pascali. Una splendida giornata di piena estate sarà la giusta cornice per questo incontro con il Salento, accorciando le distanze con un territorio ricco di grandi tradizioni che non attendono altro che di essere organizzate attraverso itinerari turistici, agroalimentari, artigianali, commerciali. In quest'ottica di iniziative, le Fattorie Faggioli collaborano anche con il Bic Emilia-Romagna seguendo il progetto di Katuscia della Porta, giovane futura imprenditrice, presente all'appuntamento con i suoi manufatti di ceramica. La creatività, i colori ed i profumi di questo incontro daranno il benvenuto ai professori Adriana Galvani, Luca Piancastelli e Medardo Carboni di In.for.ment. (Alta Scuola internazionale per l'innovazione, la formazione e il management), al cui interno Fausto Faggioli è direttore dell'Area per lo Sviluppo Rurale. Fra i tanti progetti del gruppo, quello attuale di percorsi per sviluppare l'Area dell'Appennino forlivese. "Tante iniziative per far conoscere - dice Fausto Faggioli - patrimoni culturali mai definitivamente dimenticati. Come in questo caso la particolarità dell'antico dialetto greco che nei nove Comuni della Grecìa Salentina, ancora si parla. Una caratteristica estremamente suggestiva e di grande attrattiva se è messa in risalto dall'offerta di un'itinerario enogastronomico, fatto di sapori intensi, di gusti particolari, di tocchi gustativi e aromatici. Oggi la richiesta turistica si muove verso un'offerta globale, che comprende i pasti, i pernottamenti e un'ampia gamma di grandi e piccole attività ed eventi".



Le fattorie Faggioli si confermano un ritrovo abituale per i giovani imprenditori

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* **11** *luglio 2001*

# Da Cusercoli al mare passando per il Salento

Giovani europei per lo sviluppo. Le Fattorie Faggioli di Cusercoli ritrovano le regioni Puglia e Basilicata per una iniziativa sul grande tema dello *Sviluppo Rurale*. L'incontro sarà all'Hotel Trevi di Cervia di Roberto Graziani, vicepresidente del Consorzio di albergatori cervesi Sweet Home Hotels. Un consorzio che ha nel logo una simpatica "lumaca", simbolo della "casa" che ogni ospite ritroverà negli hotels del gruppo. Rappresentano la Puglia un gruppo di imprenditori del Consorzio *Grecìa Salentina* (nove comuni del Salento di antichissime tradizioni greche) con i tutor Maria Rosaria Dal Vezio e Federico Quarta. Per la Basilicata, un gruppo di future giovani imprenditrici con la tutor Rocchina Adobbato, attualmente in Stage alle Fattorie Faggioli per un Corso di marketing e sviluppo rurale gestito da Sintesi, Ente di Formazione potentino."Una collaborazione significativa – dice Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie – per presentare agli ospiti della costa un collegamento fra "mare e collina", fra tre regioni che vogliono promuovere lo sviluppo rurale offrendo pacchetti turistici che comprendono l'Ambiente, la Cultura e la Gastronomia, coinvolgendo tutta l'Italia in itinerari che creano grandi opportunità di sviluppo. L'ospitalità è, prima di ogni altra cosa, un clima complessivo presente in un'area; è una esperienza fatta di antiche e genuine tradizioni, è la capacità dell'imprenditore di riproporre un clima, un'atmosfera suggestiva, facendo dell'accoglienza un vero e proprio sistema. Danno una valenza internazionale all'accoglienza, un gruppo di giovani polacchi provenienti dal Centro di Formazione Professionale Oiip di Pleszew, Polonia. Lisa Potter è la coordinatrice del gruppo per l'Associazione Culturale Umbria Training Center di Castel Ritaldi (PG)". Info: Fattorie Faggioli Via S. Giovanni, 42 Cusercoli. Tel. e Fax 0543.989101.
*Su internet: 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

il Resto del Carlino

*Giovedì* **5** *luglio 2001*

# Equiraduno in Val Bidente

Le Fattorie Faggioli di Cusercoli, in occasione del *XXX Equiraduno*, inaugurano oggi il percorso "Val Bidente e Val Rabbi Treck", promosso dal Consorzio dei Comuni di S. Piero in Bagno, Civitella, Galeata, S.Sofia, Premilcuore, dal Parco Nazionale Casentino-forlivese e progettato dallo studio Gabriele Locatelli. Mille chilometri di sentieri completamente segnalati, permetteranno agli appassionati di escursioni di riscoprire il territorio nei suoi aspetti più antichi e nascosti. L'appuntamento col gruppo di cavalieri, che provenienti da Bagno di Romagna raggiungeranno le Cà Bionda in serata, è al Lago di Seggio, all' agriturismo "Acero Rosso".

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

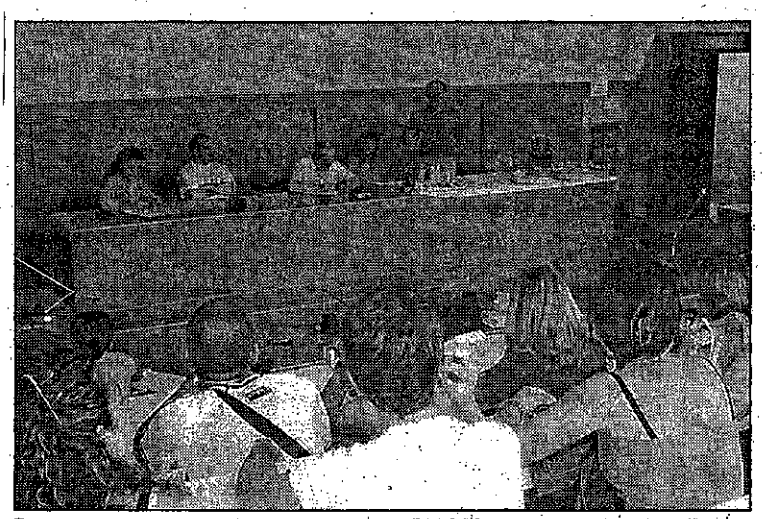
Corriere
giovedì 5 luglio 2001

**CUSERCOLI** - Verrà presentato questa sera il nuovo itinerario turistico

# Mille chilometri per un gemellaggio

## *Alle Fattorie Faggioli il percorso "Val Bidente e Val Rabbi"*

**CUSERCOLI** - Verrà inaugurati domani il percorso "Val Bidente e Val Rabbi Treck", promosso dal Consorzio dei Comuni di San Piero in Bagno, Civitella, Galeata, Santa Sofia, Premilcuore, dal Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi.
Mille chilometri di sentieri completamente segnalati, permetteranno agli appassionati di escursioni di riscoprire il territorio nei suoi aspetti più antichi e nascosti.
L'appuntamento con il gruppo di cavalieri, che provenienti da Bagno di Romagna raggiungeranno le Fattorie Faggioli in serata, è al Lago di Seggio, suggestivo angolo dell'azienda agrituristica "Acero Rosso".
"Un grande progetto - dice Fausto Faggioli - che è anche una grande sfida per conservare livelli di naturalità in corridoi di collegamento tra le grandi aree naturali. I sentieri, aggirando le barriere create dalle attività umane, sono poi gli stessi itinerari che consentono ancora a cervi, caprioli, volpi e a tutti gli altri animali di spostarsi e vivere nei nostri territori. Grazie a questi percorsi potremo far conoscere questo grande parco naturale agricolo che va dalla via Emilia fino al crinale tosco-romagnolo.



**Presentato questa sera il nuovo percorso "Val Bidente e Val Rabbi Treck"**

Costituire un parco agricolo di questi comuni di collina sarebbe una grande opportunità per un mercato turistico che vuole rivivere l'antica civiltà rurale".
"Grazie a queste iniziative - aggiunge Alberto Spinelli, presidente regionale Emilia-Romagna Fiteec-Ante - che danno la possibilità di soste organizzate si può rilanciare il turismo equestre che è in forte crescita su tutto il territorio nazionale".
Due gruppi di imprenditori pugliesi, attualmente in stage alle Fattorie Faggioli per l'occasione prepareranno i sapori più autentici della loro gastronomia.
Loretana Spedicato è la tutor del gruppo portavoce del Salento, nell'ambito di un corso gestito dal Consorzio "Grecia Salentina".
Luciano Marino e Francesco Di Bello sono i coordinatori di un corso per manager del turismo diffuso gestito da Sistema turismo, ente di formazione lucano.
Alla tavola rotonda "Il parco agricolo come opportunità di sviluppo economico" che si terrà a Ca' Bionda in serata saranno presenti: Mario Pretolani, presidente nazionale Cipaat, Salvatore Giannaccari presidente del Cipaat per la provincia di Lecce, Bruno Biserni vicepresidente Comunità Montana forlivese, Oscar Bandini per il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Mara Biguzzi direttrice del Gal "L'Altra Romagna", Marco Castelluzzo vicesindaco di Martano (Gracìa Salentina).
Le associazione del turismo equestre, saranno rappresentate dall'avvocato Vittorio De Santis, presidente Fite (Federazione internazionale turismo equestre) e per la Fiteec-Ante: ingegner Luigi Triossi, vicepresidente nazionale, Norberto Gaeta e Giovanni Di Battista, rispettivamente presidenti regione Marche ed Abruzzo.
La giornata si concluderà con una suggestiva " festa contadina", come nelle migliori tradizioni contadine.
Per informazione telefonare alle Fattorie Faggioli allo 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

LA VOCE
Mercoledì 27
Giugno 2001

# Imprenditori alle Fattorie Faggioli Il mare incontra la montagna

CUSERCOLI - Il Consorzio albergatori di Cervia "Sweet Home Hotels" questa sera sarà alle Fattorie Faggioli di Cusercoli con una delegazione che dal mare raggiungerà l'entroterra per conoscere la realtà di questo agriturismo che fa scuola in tutto il territorio nazionale ed estero. Alle Fattorie sono in stage gli imprenditori del Consorzio "Grecia Salentina" riconosciuto dall'Unione europea. Tema di studio è il biologico.

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 27 giugno 2001

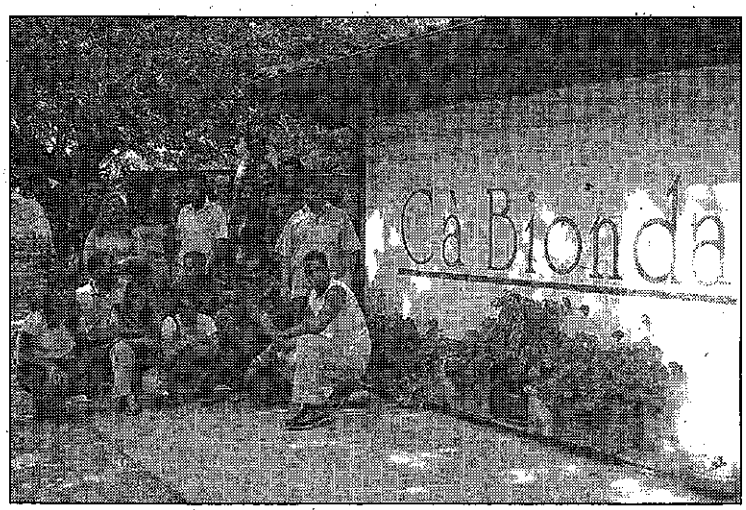
**CUSERCOLI** - Appuntamento con la tradizione alle Fattorie Faggioli

# Una serata tra mare e collina

## *Sapori e profumi con i prodotti della gastronomia locale*

**CUSERCOLI** - La cultura romagnola, con i sapori e i profumi dei prodotti della Romagna, saranno protagonisti oggi di una "Serata della tradizione", organizzata dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con il consorzio di albergatori cervesi "Sweet Home Hotels".

"Il programma 'mare-collina' ha avuto un grande successo ovunque sia stato proposto: all'estero come in Italia - spiega Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie Faggioli - perché pieno di attenzione per gli ospiti in vacanza negli hotel del consorzio, che avranno la possibilità di conoscere l'entroterra romagnolo con tante giornate nelle Fattorie Faggioli. Gli ospiti potranno mangiare le ciliegie direttamente dall'albero, osservare le stelle all'osservatorio o raccogliere i frutti dimenticati nell'Antico Pomario".



**Gli ospiti delle "Fattorie Faggioli", protagonisti della "Serata della tradizione"**

Questa sera inoltre, gli ospiti della "Sweet Home Hotels" potranno gustare i prodotti più tipici della gastronomia pugliese presentati dagli imprenditori del consorzio "Grecia Salentina", attualmente in stage alle Fattorie Faggioli.

Questo consorzio di circa 12 paesi del Salento, testimoni attuali della storica Magna Grecia e riconosciuto dall'Unione Europea per la particolarità storica antichissima ha in programma la valorizzazione dell'agricoltura biologica e dei prodotti tipici di questa splendida regione dell'area mediterranea.

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* **27** *giugno 2001*

# Cusercoli? Va al mare

Le Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con il consorzio di albergatori cervesi *Sweet Home Hotels* stasera, si incontrano per la all'Hotel Saratoga per la "Serata della Tradizione", all'insegna della cultura romagnola co i sapori e profumi dei *Prodotti di Fattoria*. Venerdì 27 giugno serata speciale a Cà Bionda dedicata ai prodotti locali, dal nocino alla piadina.

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 21 giugno 2001

**CUSERCOLI** - Uno stage per la formazione nelle Fattorie Faggioli

# L'incontro con il Metapontum

## *La Romagna discute con Basilicata, Puglia e Calabria*

**CUSERCOLI** - Un sistema di "alta qualità" è l'obiettivo possibile anche nel capo dell'agriturismo e del turismo verde. Oggi alle
Questo il tema dell'incontro Fattorie Faggioli la Puglia, la Calabria e la Romagna discutono. Per la Puglia un gruppo di imprenditori salentini, che hanno fatto la scelta della coltivazione ed allevamento biologici e che intendono unirsi in forma cooperativa, aderendo a "La Natura" (Corsano-Lecce), società cooperativa agrituristica. Con loro il presidente Tommaso Russo ed il professor Antonio Andrani.
Per la Calabria un gruppo di funzionari calabresi che stanno seguendo un corso di riqualificazione sul marketing del Territorio con la tutor dottoressa Antonella Moles. Il corso, coordinato da Antonino Agnello, è gestito dal Cifda-Metapontum, (Centro per la formazione agricola della Basilicata, Calabria e Puglia).



**Un incontro tra operatori della Romagna, Calabria, Puglia e Basilicata**

" La giornata - dice Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie - vuole essere un'occasione di incontro ed interscambio fra aree diverse del nostro territorio nazionale, cogliendo l'opportunità di promuovere in un momento anche conviviale, il territorio rappresentato dai gruppi partecipanti a questa giornata in fattoria. L'impegno di tutti i presenti è quello di incentivare quel sistema di qualità in grado di dare alta riconoscibilità al turismo, con la riqualifica e l'innovazione del prodotto, la definizione e promozione dell'immagine, la commercializzazione dell'offerta e la sensibilizzazione degli operatori. E mai come oggi , il motivo di questo incontro assume il suo vero significato, perché in Fattoria abbiamo un gruppo di bimbi che stanno trascorrendo da noi la loro "settimana verde". Sette giorni per conoscere i cicli agricoli e tutte le possibilità di svago che ci sono in campagna, con il piacere di imparare tante cose per essere imprenditori e consumatori.

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** *giugno 2001*

# Incontro sull'agriturismo

Lo sviluppo dell'agriturismo in un sistema di alta qualità sarà al centro di un incontro interregionale tra operatori oggi alle Fattorie faggioli di Cusercoli. Interverranno un gruppo di imprenditori salentini impegnati nella coltivazione e nell'allevamento biologici. Ci saranno anche un gruppo di funzionari calabresi che stanno seguendo un corso di riqualificazione su marketing del territorio.

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 16 giugno 2001

CUSERCOLI

# Tiro con l'arco di notte

CUSERCOLI - Il fascino del tiro con l'arco con frecce fluorescenti, al quale si aggiunge il mistero della notte. Tutto questo è in programma questa sera all'azienda agrituristica Ca' Bionda di Cusercoli. Il percorso di tiro è stato attrezzato dalla Compagnia arcieri bizantini.

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 15 giugno 2001

**CUSERCOLI** - Seminario di imprenditrici siciliane e pugliesi alle Fattorie Faggioli

# I tesori del territorio



**Alla Ca' Bionda momenti di formazione per tutto l'universo del turismo rurale**

**CUSERCOLI** - Oggi, alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, Puglia, Sicilia e Romagna insieme per promuovere il "Made in Italy" sui mercati esteri che più apprezzano i prodotti tipici, i suggestivi paesaggi e soprattutto la grande ospitalità, simbolo del mondo rurale. Da Siracusa un gruppo di futuri imprenditori dell'Area Gal Leontinoi, seguiti dal direttore Florindo Colella e dal tutor Maria Rizzo dell'Ecipar-Cna. Dalla provincia di Lecce, coordinati da Giovanni Barone di Vinolea, un gruppo di giovani che stanno preparandosi a diventare imprese cooperative di servizi per la promozione e commercializzazione del turismo rurale. "Nella nostra fattoria i ragazzi hanno vissuto cosa significa per noi fare agriturismo - spiega Francesca Faggioli, giovane presidente delle Fattorie omonime -. Come lo si può realizzare concretamente, ottenendone un'attività per una migliore qualità della vita. In questi giorni di intenso lavoro abbiamo attivato collaborazioni e sinergie con strutture produttive e ricettive locali, per la messa in rete delle risorse dei territori". Il confronto fra esperienze e modelli diversi presenti in Puglia, Sicilia e Romagna consente ai ragazzi di perfezionare i loro progetti imprenditoriali, perché lo scopo è quello di definire e promuovere insieme un "paniere" di prodotti "Made in Italy" che possa rappresentare il nostro Paese con una immagine di genuinità e alta qualità. Sui tavoli rivestiti da tovaglie dai classici stampati a ruggine romagnoli, "sfileranno" le paste fatte a mano, gli "arancini siciliani", i prodotti dell'orto, i formaggi e, splendido come l'oro, l'olio pugliese. Un patrimonio per un turista che vuole un prodotto tipico, una cucina del posto legata al territorio e un'ospitalità vissuta con "il cuore in mano".

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* **15** *giugno 2001*

## Cusercoli, a «Cà Bionda» gemellaggio con Puglia e Sicilia

"Insieme verso l'Europa"Romagna, Sicilia e Puglia: giovani imprenditori si confrontano sullo sviluppo rurale, attraverso la cultura, i sapori e la storia delle proprie tradizioni. Oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, Puglia, Sicilia e Romagna insieme per promuovere il *Made in Italy* sui mercati esteri che più apprezzano i prodotti tipici . In campagna, nessun momento nell'arco dell'anno potrebbe essere più indicato di questo mese per unire "forze" e sinergie. E' infatti in questo mese che si raccoglie quanto di magnifico ha prodotto la terra ed è proprio su questa terra romagnola che due gruppi di futuri giovani imprenditori ci mostreranno i loro progetti e le peculiarità delle loro regioni.

Da Siracusa un gruppo di futuri imprenditori dell'Area Gal Leontini, seguiti dal direttore Florindo Colella e dal tutor Maria Rizzo dell'Ecipa-Cna. Dalla provincia di Lecce, coordinati da Giovanni Barone di Vinolea, un gruppo di giovani che stanno preparandosi a diventare imprese cooperative di servizi per la promozione e commercializzazione del Turismo Rurale. «Nella nostra fattoria i ragazzi hanno vissuto cosa significa per noi "fare agriturismo"- ci spiega Francesca Faggioli, giovane presidente delle Fattorie omonime - come lo si può realizzare concretamente, ottenendone un'attività per una migliore qualità della vita». Sui tavoli rivestiti da tovaglie dai classici stampati a ruggine romagnoli, "sfileranno" le paste fatte a mano, gli "arancini siciliani", i prodotti dell'orto, i formaggi e, splendido come l'oro, l'olio pugliese. Un patrimonio importante per un turista attento che vuole un prodotto tipico, una cucina del posto legata ai prodotti del Territorio ed una ospitalità vissuta con "il cuore in mano".

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 12 giugno 2001

**CUSERCOLI** - Collaborazione con gli albergatori

# Torna il connubio mare-collina Serate all'insegna della tradizione

**CUSERCOLI** - Le Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con il consorzio di albergatori di Cervia e Milano Marittima "Sweet Home Hotels" riprendono anche quest'anno, domani, la "Serata della tradizione". Questo è il nome che è stato dato ai vari appuntamenti della prossima estate, all'insegna della cultura romagnola con i sapori e profumi dei prodotti di fattoria. "Il programma 'mare - collina', ha già dato ottimi risultati con grande successo ovunque" - dice Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie Faggioli. Un programma pieno di attenzione per gli ospiti in vacanza negli hotel del consorzio, che avranno la possibilità di conoscere il territorio ed in particolare l'entroterra romagnolo con tante giornate nelle Fattorie Faggioli. "Da noi in Fattoria. "Gli ospiti - dice Francesca Faggioli - potranno mangiare le ciliegie direttamente dall'albero o visitare il vecchio Mulino di Mastalsò; osservare le stelle all'osservatorio o raccogliere i vecchi frutti dimenticati nell'antico pomario". Ed infine per consolidare un'ospitalità del tutto made in Italy, rappresenteranno la Sicilia un gruppo di giovani futuri imprenditori, attualmente in stage 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

il Resto del Carlino

*Martedì* **12** *giugno 2001*

**CUSERCOLI** L'ENTROTERRA CHE NON TI ASPETTI

# Dalla collina al mare

Le Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con il consorzio di albergatori di Cervia e Milano Marittima *Sweet Home Hotels* riprendono anche quest'anno la "Serata della Tradizione". Questo è il nome, suggestivo e affascinante, che è stato dato ai vari appuntamenti della prossima estate, all'insegna della cultura romagnola coi Sapori e Profumi dei Prodotti di Fattoria. Stasera il via al Lem, poi il 15 raccolta delle ciliege a Cà Bionda.

«Il programma *mare & collina*, ha già dato ottimi risultati con grande successo ovunque sia stato proposto: all'estero come in Italia. – dice Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie Faggioli- Un programma pieno di attenzion. Da noi in Fattoria, gli ospiti potranno mangiare le ciliegie direttamente dall'albero o visitare il vecchio Mulino di Mastalsò; osservare le stelle all'Osservatorio o raccogliere i vecchi frutti dimenticati nell'Antico Pomario.Il verde dei prati o lo splendore del grano, i cesti fatti ancora con le canne raccolte in riva al laghetto e tutto "sapere" dell'antica civiltà contadina diventano così concrete attrattive turistiche, rispondendo ad un mercato sempre più alla ricerca del contatto uomo–natura». Emanuele Casadei, presidente del consorzio Sweet Home Hotels aggiunge: «Albergatori per Natura è il nostro slogan e questa è la filosofia della nostra ospitalità: la gestione familiare, la cucina legata alla tradizione della nostra Terra, tante attenzioni per i piccoli ospiti, l'entroterra con la sua storia e la sua cultura». Ed infine per consolidare un'ospitalità del tutto *Made in Italy*, rappresenteranno la Sicilia un gruppo di giovani futuri imprenditori, in Stage alle Fattorie Faggioli nell'ambito di un Corso sui Prodotti Tipici gestito dall'Ente di Formazione "Ecipa" di Siracusa e seguiti dal loro coordinatore Florindo Colella.

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 giugno 2001

**CUSERCOLI** - Oggi in programma la quinta prova della manifestazione organizzata dal Team Fattorie Faggioli

# Romagna Bike, gara e natura

**CUSERCOLI** - La fattoria agrituristica Cà Bionda di Cusercoli sarà il luogo di partenza della quinta prova del "Romagna Bike Cup" di mountain Bike, manifestazione organizzata dal "Team Fattorie Faggioli" con un percorso di 28 chilometri, tracciato nelle colline dell'Appennino Tosco-Romagnolo, che vedrà diverse centinaia di partecipanti, tra appassionati, concorrenti e amici, provenienti da tutte le parti d'Italia.
"L'accoppiata tra turismo e sport - spiega Francesca Faggioli, titolare delle Fattorie Faggioli - è sicuramente vincente. Se poi lo sport come in questo caso è quello delle mountain bike siamo sicuri di arrivare al traguardo. Se in città la bicicletta è un semplice mezzo di trasporto, in campagna può diventare un mezzo per vedere luoghi incantevoli senza troppa fatica e, a parte gli appassionati che viaggiano sulla propria mountain bike o se la portano sul tettuccio della macchina, gli altri ospiti possono trovarla in fattoria. Per tutti abbiamo cartine con itinerari di uno o più giorni nell'Appennino, organizzando soste con punti tappa per chi vuole assaporare il gusto della pedalata insieme a quello di una ospitalità che trova tanti modi di esprimersi: la buona tavola, l'accoglienza nelle fattorie agrituristiche, il rispetto dell'ambiente".
"Con questo spirito - prosegue Francesca Faggioli - è cresciuto in fattoria un team di giovani e scattanti bikers, che in questi anni ha dato tante soddisfazioni e portato a casa tante vittorie. Sport, Campagna e Turismo dunque all'insegna di un sano e piacevole divertimento".
Fabio Lombini, presidente del Team Ca' Bionda orgogliosamente specifica che "oltre ai titoli italiani e mondiali individuali, la squadra vanta al suo attivo quattro titoli italiani e due mondiali. Una vera e propria scuola in Fattoria per imparare a conoscere il mezzo, le tipologie dei diversi terreni, le tecniche per affrontarli e per l'appuntamento di oggi ringraziamo gli sponsor, le forze dell'ordine e tutti gli amici che hanno collaborato alla sua organizzazione".
Per informazioni telefonare allo 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

*Domenica* **3** *giugno 2001*

# Cà Bionda ospita la Romagna Bike Cup

Si svolge oggi la quinta prova del "Romagna Bike Cup", escursione e gara competitiva di Mountain Bike, con partenza dalla Fattoria Agrituristica Cà Bionda di Cusercoli. La manifestazione è organizzata dal *Team Fattorie Faggioli* con un percorso di Km. 28, tracciato nelle colline dell'Appennino Tosco –Romagnolo, che vedrà diverse centinaia di partecipanti, tra appassionati, concorrenti e amici, provenienti da tutte le parti d'Italia. Il percorso si snoderà sulle colline dell'Appennino Tosco-Romagnolo, in un "girotondo" di pendenze, dalle più dolci e praticabili alle più ripide ed impegnative. Su sterrati di ciottoli ed erba, nei fitti boschi all'ombra di faggi e castagni, "bikers e non" vivranno una giornata di sano entusiasmo sportivo, lontano dallo stress e dallo smog dei centri urbani.

«L'accoppiata tra turismo e sport – spiega Francesca Faggioli, titolare delle Fattorie Faggioli – è vincente. Se poi lo sport come in questo caso è quello delle mountain bike siamo sicuri di arrivare al "traguardo". Con questo spirito è cresciuto in fattoria un team di giovani e scattanti bikers, che in questi anni ha dato tante soddisfazioni e "portato a casa" tante vittorie. Sport, Campagna e Turismo dunque all'insegna di un sano e piacevole divertimento». Fabio Lombini, presidente del Team Ca' Bionda orgogliosamente tiene a sottolineare che:«Oltre ai titoli italiani e mondiali individuali, la squadra "vanta" al suo attivo quattro titoli italiani e due mondiali». Info 0543/98 91 01

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 1 giugno 2001

**CUSERCOLI**
Fattorie Faggioli

# Studenti di Melfi in visita di studio

*Stage all'insegna dell'ospitalità*

**CUSERCOLI** - Oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, gli studenti della IV B dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Melfi accompagnati dal loro preside professor Michele Corbo porteranno tutta la solarità del Mediterraneo in quest'incontro con la Finlandia rappresentata da Terhi Nordstrom, giovane studentessa finlandese del Politecnico Agrario di Mustiala, che ha scelto le Fattorie Faggioli per "vivere" una esperienza di studio e lavoro in una Azienda che l'Unione Europea ha definito "modello" per la sua varietà e completezza di proposte. Per informazioni Fattorie Faggioli via S. Giovanni, 42 47010 Cusercoli (Fc) Telefono e Fax 0543.989101. Indirizzo telematico: 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

il Resto del Carlino

*Venerdì* **1** *giugno 2001*

# Cusercoli, la fattoria che fa scuola

Oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli gli studenti della IV B dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Melfi accompagnati dal preside Michele Corbo porteranno tutta la solarità del Mediterraneo in un incontro con la Finlandia rappresentata da Terhi Nordstrom, giovane studentessa finlandese del Politecnico Agrario di Mustiala, che ha scelto le Fattorie Faggioli per "vivere" una esperienza di studio e lavoro in una Azienda che l'Unione Europea ha definito "modello" per la sua varietà e completezza di proposte. Ci faranno conoscere le suggestioni del paesaggio mantovano, un gruppo di futuri imprenditori agrituristici che stanno seguendo un Corso gestito dalla Confederazione Italiana Agricoltori dal titolo "Norme per l'esercizio dell'attività Agrituristica", accompagnati dai tutor Marco Boschetti e Roberto Arioli. Francesca Faggioli, giovane presidente delle omonime Fattorie, è particolarmente entusiasta di questo appuntamento, perché gli ospiti della sua azienda sono giovani come lei, che, terminati gli studi, ha scelto di lavorare nell'azienda di famiglia portando avanti il lavoro iniziato dai genitori venti anni fa.

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 VOCE
Martedì 22
Maggio 2001

*Cusercoli, incontro con imprenditrici siciliane*

# L'ambiente crea lavoro

CUSERCOLI - Questa mattina alle Fattorie Faggioli di Cusercoli sono di scena le giovani imprenditrici siciliane. L'iniziativa si inserisce nell'ambito del corso formativo gestito dall'Ente di formazione Ciapi, coordinato da Giangiorgio Perricone. "Grazie ai nuovi progetti per le pari opportunità - spiega il presidente dell'Ente, Francesco Riccio - finanziati dal fondo sociale europeo e dal Ministero del lavoro, le imprenditrici mettono in rete la loro attività attraverso itinerari turistici, agroalimentari, tessili e artigianali". "La sfida - dichiara Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie - è quella di creare occupazione, considerando la valorizzazione dell'ambiente e delle sue risorse come fonte di sviluppo, puntando sull'intuito femminile per armonizzare tecnologie e tradizioni". Alla tavola rotonda di oggi partecipano il sindaco di Civitella, Giovanni Felice, la coordinatrice del Gal l'Altra Romagna e vice presidente provinciale per le pari opportunità, Mara Biguzzi, l'assessore al turismo della Comunità Montana dell'Appennino forlivese, Donatella Nuti, il presidente del Consorzio albergatori di Cervia, Emanuele Casadei e il presidente regionale Fitec-Ante, Alberto Spinelli.

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* **22** *maggio 2001*

# Imprenditrici siciliane «studiano» in Val Bidente

Alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, oggi appuntamento con un gruppo di imprenditrici siciliane che porterà a *Ca' Bionda* tutta la solarità della loro regione, nell'ambito di un Corso gestito dall'Ente di Formazione Ciapi coordinato da Giangiorgio Perricone. Accompagnano il gruppo il presidente Francesco Riccio. Tutor: Pina Romano, Maria Zito e Patrizia Spatola. Grazie a questi nuovi progetti per le pari opportunità, finanziati dal Fondo Sociale Europeo e dal Ministero del Lavoro, le imprenditrici possono pensare ad un futuro, mettendo in rete le loro attività attraverso itinerari turistici, agroalimentari, tessili, artigianali. Tante iniziative per portare a nuova vita patrimoni culturali finiti nel dimenticatoio. Inoltre servizi informativi per coordinare l'offerta nei diversi settori e fornire un sostegno alle imprese . «La tendenza della richiesta turistica si muove verso un'offerta globale – dice Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie Faggioli-, che comprende non solo pasti e pernottamenti ma anche un'ampia gamma di grandi e piccole eventi». Alla tavola rotonda parteciperanno Giovanni Felice, sindaco di Civitella, Mara Biguzzi, coordinatrice del Gal e vicepresidente per le Pari Opportunità della Provincia di Forlì, Donatella Nuti assessore del Turismo alla Comunità Montana Forlivese, il presidente del Consorzio albergatori cervesi Sweet Home Hotels Emanuele Casadei, Alberto Spinelli presidente regionale Fitec-Ante, Massimo Masotti presidente della Associazione della Strada dei Vini e dei Sapori, giornalisti, Luigi Maltoni presidente della Scuola Regionale Alberghiera e di Ristorazione.Saranno presenti i professori Adriana Galvani, Luca Piancastelli e Medardo Carboni della Alta Scuola Internazionale per l'Innovazione, la Formazione e il Management.A conclusione dell'incontro tanti prodotti tipici per assaggiare i sapori della Sicilia e degustare quanto di meglio questa regione può offrire.

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 22 maggio 2001

**CUSERCOLI** - Oggi alle Fattorie Faggioli tavola rotonda con alcune imprenditrici arrivate dall'isola per un corso

# Sapori e tradizioni dalla Sicilia

**CUSERCOLI** - Le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospitano oggi un gruppo di imprenditrici siciliane che, nell'ambito del corso gestito dall'ente di formazione Ciapi, porteranno sapori e tradizioni della loro terra.
Donne con esperienze ed attività diverse, accomunate dal coraggio di investire in un territorio ricco di grandi tradizioni e testimonianze, ma a volte difficile per chi sceglie di mettersi in proprio, specie se l'imprenditore come in questo caso è donna.
Grazie a questi nuovi progetti per le pari opportunità, finanziati dal Fondo sociale europeo e dal ministero del lavoro, le imprenditrici possono pensare ad un futuro, mettendo in rete le loro attività attraverso itinerari turistici, agroalimentari, tessili, artigianali.
Tante iniziative per portare a nuova vita patrimoni culturali finiti nel dimenticatoio. Inoltre servizi informativi per coordinare l'offerta nei diversi settori e fornire un sostegno alle imprese del territorio.
"La tendenza della richiesta turistica - dice Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie Faggioli, giovane donna imprenditrice - si muove verso un'offerta globale, che comprende non solo i pasti ed i pernottamenti ma anche un'ampia gamma di grandi e piccole attività ed eventi. Oggi vendiamo sempre di più il territorio con i suoi borghi rurali, gli antichi sapori le pievi secolari, la manualità di preziosissimi vecchi mestieri. La sfida è quella di creare posti di lavoro ed occupazione considerando la valorizzazione dell'ambiente e delle sue risorse come fonte di sviluppo; puntando sull'intuito femminile per armonizzare tecnologie e tradizioni".
Alla tavola rotonda parteciperanno tra gli altri, Giovanni Felice, sindaco di Civitella, Mara Biguzzi, coordinatrice del Gal L'Altra Romagna e vicepresidente per le Pari Opportunità della provincia di Forlì, Donatella Nuti assessore del Turismo alla Comunità Montana Forlivese.
A conclusione dell'incontro tanti prodotti tipici per assaggiare i sapori della Sicilia e degustare quanto di meglio questa regione può offrire.

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 17 maggio 2001

CUSERCOLI STAGE IN FATTORIA PER GIOVANI IMPRENDITORI

# Fra Scilla e Cariddi

Alle Fattorie Faggioli di Cusercoli si tiene oggi un "Incontro di sapori", con Sicilia e Campania. Rappresentano la Sicilia due gruppi di giovani imprenditori nell'ambito di corsi differenti: l'uno per *Esperto in direzione di aziende agricole ed agrituristiche*, promosso dal Gal Lentini, gestito da Interefop, coordinato da Mariano Guzzetta e dal tutor Riccardo Vinci; l'altro di *Formazione di Tecnici per la Trasformazione e Commercializzazione di Prodotti Agricoli Alimentari Tipici Locali* coordinati da Vittorio Adorno. I giovani stanno concludendo uno stage alle Fattorie Faggioli, allo scopo di arricchire le loro conoscenze. Per la Campania parteciperanno un gruppo di tecnici regionali, ricercatori, e operatori del settore in un viaggio di studio all'interno di un programma Multiregionale di *Valorizzazione dei Prodotti di Trasformazione da Piante officinali dell'Italia meridionale e insulare*. Un momento di tavola rotonda vedrà i gruppi insieme per un confronto di idee.

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 17 maggio 2001

**CUSERCOLI** - Oggi alle 17 alle Fattorie Faggioli una tavola rotonda

# Sapori, incontro fra regioni

**CUSERCOLI** - Oggi alle 17 Fattorie Faggioli di Cusercoli si terrà un "incontro di sapori", con due tra le regioni più belle del Mediterraneo: la Sicilia e la Campania.
Rappresentano la Sicilia due gruppi di giovani imprenditori nell'ambito di corsi differenti: l'uno per "Esperto in direzione di aziende agricole ed agrituristiche", promosso dal Gal Lentini, gestito da Inter.E.Fop, e coordinato da Mariano Guzzetta e accompagnati dal tutor Riccardo Vinci; l'altro di "Formazione di Tecnici per la Trasformazione e Commercializzazione di Prodotti Agricoli Alimentari Tipici Locali" coordinati dal responsabile del corso Vittorio Adorno. I giovani sono decisi a valorizzare ciò che il loro territorio offre e stanno concludendo uno stage, presso le Fattorie Faggioli, con lo scopo di arricchire le loro conoscenze in materia facendo uso dell'esperienza romagnola, modello per l'Unione Europea e poter così arricchire la cultura della loro regione.
Per la Campania parteciperanno un gruppo di tecnici regionali, ricercatori, e operatori del settore in un viaggio di studio all'interno di un programma Multiregionale di "Valorizzazione dei Prodotti di Trasformazione da Piante officinali dell'Italia meridionale e insulare".
Un momento di Tavola Rotonda vedrà i gruppi insieme per un confronto di idee e progetti futuri per far conoscere gli aspetti peculiari delle loro splendide regioni: ospitalità, calore e cucina tipica questi sono i punti di riferimento importanti da seguire.

**r.b.**

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 10 maggio 2001

# Studenti siciliani in stage a Ca'Bionda

**CUSERCOLI** - Da oggi si consumerà alle Fattorie Faggioli di Cusercoli un nuovo gemellaggio fra Romagna e Sicilia. Gli studenti dell'Istituto "Grimaldi" di Modica, in provincia di Ragusa effettueranno uno stage nel Bidente per mettere alla prova ciò che hanno imparato finora. La loro specializzazione riguarda l'ambito delle produzioni zootecniche e le tecnologie alimentari; da qui la scelta di fare un'esperienza in una azienda agrituristica che ha fatto del prodotto tipico locale un veicolo per promuovere l'intero territorio.

"Un'esperienza - dice Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie - che ha entusiasmato i ragazzi, a conferma che il dialogo aperto fra il mondo della scuola e il mondo del lavoro è sulla strada giusta e sta dando i primi risultati positivi. Oggi la gastronomia è cultura, è espressione di un luogo e della sua gente. La buona tavola sta diventando esigenza di un sempre maggior numero di persone ed i consumatori sentono la necessità di conoscere meglio ciò che mangiano".

In mattinata, il gruppo verrà ricevuto dal sindaco Giovanni Felice nella sala consiliare del Comune di Civitella ed in serata avrà il piacere di offrire una stuzzicante degustazione di prodotti tipici a tutti quei siciliani che vorranno ritrovare a Ca' Bionda, i sapori mai dimenticati della loro splendida isola.

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* **10** *maggio 2001*

# Siciliani alle Fattorie Faggioli

Giovani siciliani a scuola in fattoria. Sono gli studenti dell'Istituto "Grimaldi" di Modica (Ragusa) in stage alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. Antonella Asta, Raffaele Petriglieri, Orazio Licitra, Calogero Chiarelli ed Angelo Micalizzi, sono i professori che li accompagnano e con le Fattorie Faggioli, tutto il gruppo organizzerà un gemellaggio fra Sicilia e Romagna. La loro specializzazione riguarda l'ambito delle produzioni zootecniche e le tecnologie alimentari; da qui la scelta di fare uno stage in una azienda agrituristica che ha fatto del prodotto tipico locale un veicolo per promuovere l'intero territorio. "Un'esperienza che ha entusiasmato i ragazzi, a conferma che il dialogo aperto fra mondo della scuola e mondo del lavoro è sulla strada giusta e sta dando i primi risultati positivi– dice Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie -. Oggi la gastronomia è cultura, espressione di un luogo e della sua gente. E per far sì che il coinvolgimento verso un consumo alimentare intelligente inizi fin dall'infanzia, collaboriamo con l'Osservatorio Agroambientale di Cesena, facendo parte della rete di Fattorie didattiche romagnole che contribuiscono a far uscire dalle pagine dei libri piante ed animali per gli studenti più piccoli, quelli di Elementari e Medie ".In mattinata, il gruppo verrà ricevuto in Comune a Civitella dal sindaco Giovanni Felice ed in serata avrà il piacere di offrire una stuzzicante degustazione di prodotti tipici a tutti quei siciliani che vorranno ritrovare a Ca' Bionda, i saporidella loro splendida isola.

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* **4** *maggio 2001*

# Cusercoli, gemellaggio fra «Antichi sapori»

Gli *Antichi Sapori* per una migliore qualità della vita ed i prodotti tipici, in rapporto alla cultura e al territorio, sono i temi che oggi saranno il filo conduttore di un incontro fra Puglia e Romagna ospitato alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. Il gruppo di operatori salentini, nell'ambito di un corso inerente la valorizzazione delle produzioni tipiche locali, gestito dal Gal Alto Salento e seguito da Valeria Pecere, Ilaria Oliva e Marilena Pacifico, è attualmente in Stage a Ca' Bionda per mettere a confronto le diverse esperienze per la promozione del prodotto tipico locale. *Info 0543.989101 internet: 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
venerdì 4 maggio 2001

CUSERCOLI

Alle Fattorie Faggioli

# Antichi sapori tra Puglia e Romagna

*Prodotti tipici e tradizioni*

**CUSERCOLI** - Riscoprire gli antichi sapori, tra prodotti tipici, cultura e territorio.
Questi i temi conduttori dell'incontro, che si tiene oggi alle fattorie Faggioli, tra la Puglia e la Romagna.
Il gruppo di operatori salentini è attualmente in stage alla Cà Bionda per mettere a confronto le diverse esperienze di promozione del prodotto tipico locale.
Saranno presenti gli imprenditori della Val Bidente, le amministrazioni locali, Giovanni Felice, sindaco di Civitella di Romagna e Mara Biguzzi, direttrice del Gal "L'Altra Romagna".
Concluderanno la giornata di scambio le proposte gastronomiche dell'Alto Salento, nell'aia dell'agriturismo Cà Bionda, dal pane casereccio alle frise, dai taralli alle focacce.

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**

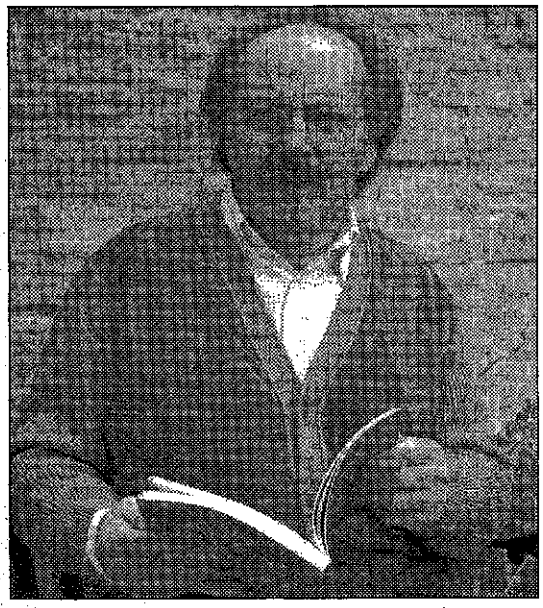
**RASSEGNA STAMPA**
Fattorie Faggioli

**il Resto del Carlino**

*Martedì* **1** *maggio 2001*

## CUSERCOLI INTERVISTA A FAUSTO FAGGIOLI DI CA' BIONDA

# Maestri per l'Europa



"Agriturismo è amore per la propria terra, la propria comunità e le proprie tradizioni culturali". Parola di Fausto Faggioli, 54 anni, da 21 imprenditore con la famiglia della Ca' Bionda di Cusercolòi (Civitella) e attuale rappresentante italiano per l'agriturismo presso l'Unione Europea.

**Qual è il segreto del successo della sua azienda agrituristica?** «Vendere non solo un piatto e un letto, ma soprattutto un territorio, fatto d'ambiente, cultura, tradizioni, sport, cucina, odori e sapori, prodotti biologici e soprattutto emozioni, che devono esprimersi in eventi che recuperano la cultura delle radici, ma in forma moderna, come la vendemmia, la raccolta delle ciliegie, la preparazione del nocino la notte di San Giovanni. Insomma vanno venduti prodotti con una storia unica, al contrario di quelli anonimi dei grandi supermercati. La storia di un prodotto gira per il mondo e fa pubblicità. In questo modo un oggetto, un prodotto diventa moltiplicatore d'immagini».

**In sintesi quante proposte avete in cantiere?** «Dal 1985 proponiamo il progetto "Scuola in fattoria", con la partecipazione annuale di duemila studenti da tutta Italia. Ora stiamo proponendo progetti simili alle scuole superiori e un altro progetto sarà una laurea universitaria in queste materie. Un accordo con un consorzio di albergatori della Riviera ci permette di vendere pacchetti al mare con due giorni in fattoria e che porta 70-80 pullman di tedeschi e austriaci l'anno. L'osservatorio astronomico, fuori dall'inquinamento luminoso delle città, richiama oltre 4000 persone, che salgono fin quassù la sera d'ogni primo venerdì del mese. Il "Giardino dei frutti perduti", consigliati da Tonino Guerra e con gli alberi personalizzati ad ogni famiglia, conta già 5822 soci, molti dei quali di Milano, Roma e Napoli.

**Oltre che all'Europa, lei punta anche altrove?** «Verso America e Giappone. E' venuto recentemente un gruppo di tour operator americani, che per i loro clienti scelgono paesi italiani al di sotto dei 20mila abitanti. Secondo i dati forniti all'ultima Bit di Milano, se la domanda del mondo verde da parte di Americani e Giapponesi è 100, l'offerta dell'Italia è 1,8. Siamo in fortissimo ritardo. E un gruppo di giapponesi è venuto per ascoltare i "rumori" della foresta. Per questo in giugno andrò all'università Vaseda di Tokyo a tenere lezioni. Ma vendendo il territorio, guardiamo anche vicino, per fare sistema».

**Per esempio?** «Nei bar di Cusercoli non si vendono solo caffè e cappuccini, ma anche il miele e altri prodotti della zona».

***Nelle foto di Giorgio Sabatini: Fausto Faggioli (patron di Cà Bionda di Cusercoli)***

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**

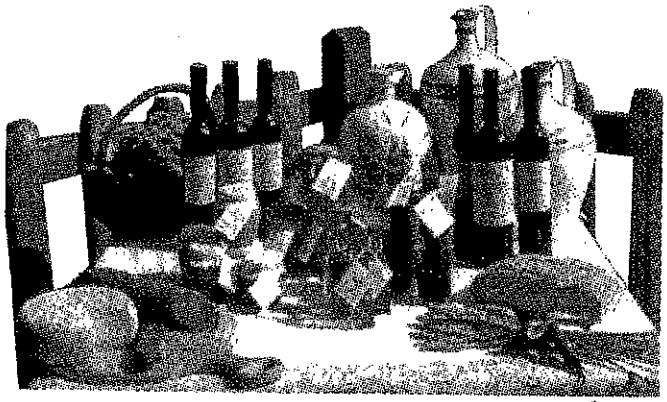
**RASSEGNA STAMPA**
Fattorie Faggioli

TRA Mare & Monti Itinerari
N.3- APRILE 2001

dal 13 al 27/4

# Pasqua alle Fattorie Faggioli

Canti, tradizioni popolari e antiche ricette saranno protagonisti alle Fattorie Faggioli durante il periodo pasquale. Venerdì 13 aprile l'appuntamento è con i "mangiari" di una volta, sapori e profumi da una antica tradizione contadina. Domenica 15, la giornata della Santa Pasqua, si festeggia con i giochi della tradizione come il "machì", dove ogni concorrente cerca di ammaccare l'uovo dell'avversario battendovi contro il proprio senza romperlo. Venerdì 20 per la serie lo Zodiaco nel piatto, il menù sarà dedicato al segno del Toro. Venerdì 27 ritorna il tradizionale appuntamento con la "Rustida" insieme agli amici "Cantastorie".



dal 13 al 27/4

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 aprile 2001

## CUSERCOLI - Presentazione a Ca' Bionda

# I segreti dell'agriturismo in un manuale d'autore

**CUSERCOLI** - Ieri alla Ca' Bionda un gruppo di giornalisti e di esperti del turismo enogastronomico si è dato appuntamento per la presentazione del saggio di Marco Pasi e Roberta Zucca dedicato alla riflessione sull'agriturismo. Il libro, frutto di una serie di ragionamenti sviluppati nelle attività formative di Cescot (Confesercenti) è il frutto della collaborazione oltre che del giornalista e dirigente del sindacato d'impresa Marco Pasi e della ricercatrice Roberta Zucca, di Angelo Aramini, funzionario dell'Apt della Regione Umbria, Francesco della Vecchia, funzionario della Regione Lazio ed esperto dello sviluppo rurale, Mario Pusceddu, imprenditore agrituristico e Fausto Faggioli, imprenditore e rappresentante italiano dell'agriturismo nell'Unione Europea. La riflessione di Pasi e di Zucca è servita per raccogliere quella parte dell'evoluzione del turismo e delle potenzialità dell'agriturismo come segmento con ben altre potenzialità rispetto al rappresentare solo una "nicchia". Particolare attenzione, nel corso della presentazione di ieri mattina nella bella cornice dell'azienda agrituristica, è stata quella della raccolta di dati riguardanti il fenomeno dell'agriturismo su scala nazionale ed europea con una serie di cifre che rappresentano anche la dimensione e l'evoluzione dell'offerta. Questo libro-manuale si rivela utile, soprattutto, per un inquadramento generale del settore con particolare riferimento anche alla valorizzazione del ruolo delle associazioni, all'attenzione alle normative, alle esperienze del programma Adapt su scala europea. Particolarmente utile, nella terza parte, del libro-documento i contributi relativi alla trasformazione dei prodotti che devono essere sempre un punto di investimento dell'attività agrituristica, all'immagine vincente per la conquista del mercato, la conquista della clientela, la fidelizzazione della clientela, l'ospitalità e il ruolo di internet.

**p.c.**

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 19 aprile 2001

**CUSERCOLI** - Dai banchi di scuola in azienda per conoscere il territorio e decidere il futuro

# Successo per le fattorie didattiche

**CUSERCOLI** - Alle Fattorie Faggioli di Cusercoli , una bellissima giornata per "stringere" tante amicizie fra un gruppo di imprenditori reggiani e i bimbi della scuola elementare di Calisese di Cesena, accompagnati dai genitori e dagli insegnanti.
Si concludono oggi, tre giornate di "full immersion" a Ca' Bionda per gli imprenditori di Reggio Emilia che attualmente frequentano il Corso "Operatori di Fattorie didattiche", progettato e coordinato da Roberto Prampolini e gestito da Agriform, Ente di formazione di Reggio Emilia diretto da Carlo Favi.
Nelle 90 ore del corso, sono


Uno dei corsi didattici nelle fattorie Faggioli di Cusercoli

stati affrontati tutti quegli argomenti che permetteranno agli operatori di offrire percorsi didattici legati all'ambiente. "Le scelte per il futuro si fanno a scuola - dice Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie - e la scuola che oggi trascorre una giornata da noi in Fattoria dimostra una grande sensibilità per il futuro dei giovani, portando i bambini a conoscere il mondo rurale, le sue tradizioni, gli antichi mestieri. Con i progetti 'A Scuola in Fattoria' portiamo a conoscenza dei giovani, con dei percorsi a tema, 'i sapori' di antiche colture e i valori dimenticati di un mondo pieno di 'saperi'. Siamo convinti che la conoscenza produce sicuramente 'qualità' ed i futuri consumatori, se saranno in grado di scegliere in modo consapevole, gioveranno non solo a sé stessi ed alla propria salute, ma contribuiranno a migliorare le produzioni, il mercato ed infine la qualità della vita. Per tutto questo è indispensabile conoscere la campagna, il mondo rurale, le nostre Fattorie. Noi 'ci siamo', organizzandoci con pacchetti di giornate in Fattoria per offrire ai ragazzi la chiave di lettura dell'ambiente, le sue particolarità, le sue tante possibilità, vivendo esperienze legate all'arte del 'fare', alla partecipazione ed al coinvolgimento della ragione e del cuore. E la parola cuore non è fuori posto perché la Fattoria è il centro della cultura legata alla terra, alle stagioni, ai cicli evolutivi. La conoscenza del territorio li porterà ad amarlo, difendendone le tradizioni ed i luoghi". Successo quindi per le fattorie didattiche. Per informazioni Fattorie Faggioli Via S. Giovanni, 42 47010 Cusercoli tel. e fax 0543.989101 www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

*Giovedì* **19** *aprile 2001*

CUSERCOLI

# Alla scoperta delle fattorie didattiche

La Regione Emilia Romagna punta sulle Fattorie Faggioli di Cusercoli. E' qui che si terrà una giornata per stringere amicizie fra un gruppo di imprenditori reggiani e i bambini della Scuola elementare di Calisese di Cesena, accompagnati da genitori e insegnanti. Si concludono tre giornate a Ca' Bionda per gli imprenditori di Reggio Emilia che frequentano il corso *Operatori di Fattorie didattiche*, progettato da Roberto Prampolini e gestito da Agriform, diretto da Carlo Favi. Nelle 90 ore, sono stati affrontati argomenti che permetteranno agli operatori di offrire percorsi didattici sull'ambiente. «Portiamo a conoscenza dei giovani, i sapori di antiche colture e i valori dimenticati di un mondo pieno di saperi- dice Francesca Faggioli, per le Fattorie –. Siamo convinti che la conoscenza produce qualità ed i futuri consumatori, contribuiranno a migliorare la qualità della vita».

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 VOCE

Venerdì 13 aprile 2001

*Un'azienda di Cusercoli diviene l'emblema dell'ospitalità in Romagna*

# L'agriturismo conquista la televisione

## Il gemellaggio con un gruppo di studenti della Sicilia



**Insieme è meglio.** Cuochi e studenti romagnoli e siciliani a Cusercoli

CUSERCOLI - Andrà in onda questa mattina, su Raitre, alle 8 e trenta, un servizio dedicato alla Romagna, realizzato all'interno della trasmissione dal titolo "La storia siamo noi".
Tra le aziende agrituristiche che verranno presentate, e che saranno il portabandiera della tradizionale ospitalità della terra di Romagna, ci saranno anche le Fattorie Faggioli di Cusercoli.
Precursore dei tempi, Fausto Faggioli da quindici anni attiva progetti che riqualificano le peculiarità del territorio locale. Stringe rapporti sinergici con le scuole di ristorazione e di turismo, con i consorzi alberghieri e con il tessuto economico, allo scopo di sollecitare un'offerta turistica a tutto campo.
Di recente si è tenuto un gemellaggio con la Sicilia. Quaranta i ragazzi dell'istituto alberghiero Grimaldi di Modica, in provincia di Ragusa, accompagnati dai professori Carmelo Latino e Maria Iemmolo che sono stati impegnati in uno stage all'interno della fattoria.
In occasione del confronto è stata organizzata anche una tavola rotonda alla quale hanno partecipato il sindaco di Civitella Giovanni Felice, il preside dell'Istituto comprensivo di Santa Sofia Giancarlo Biandronni, l'assessore al turismo della Comunità Montana forlivese Donatella Nuti, il responsabile della progettazione della scuola regionale di ristorazione e turismo Lubiano Montaguti e il presidente del Consorzio Sweet Home Hotels Emanuele Casadei. "Lo sviluppo del territorio - afferma Faggioli - parte prima di tutto dai banchi di scuola. Storia, folklore, tradizioni enogastronomiche: sono questi i cardini per una formazione indispensabile che sia volta a promuovere un turismo di qualità e senza confini, come viene richiesto oggi da un settore in forte espansione come quello delle aziende agrituristiche".

Laura Stradaroli

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* **8** *aprile 2001*

# Cusercoli, siciliani a scuola di 'gusto'

La foto di Giorgio Sabatini documenta lo stage a Ca' Bionda di Cusercoli che ha visto protagonista un gruppo di studenti siciliani, arrivati alle fattorie Faggioli dalla scuola alberghiera «Grimaldi» di Modica in provincia di Ragusa



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 5 aprile 2001

**CUSERCOLI** - Questa mattina alle 8

# "La storia siamo noi" sbarca a Ca' Bionda

**CUSERCOLI** - Le Fattorie Faggioli tornano in televisione, questa volta su RaiTre alle 8 del mattino nel programma "La storia siamo noi", e a seguire nel pomeriggio a Ca' Bionda la Sicilia e la Romagna si incontreranno per progettare il futuro dei propri giovani. Per la regione isolana saranno presenti ben quaranta allievi della Scuola Alberghiera "Grimaldi" di Modica, in provincia di Ragusa.

"La scuola è uno strumento molto importante, quasi insostituibile per socializzare - afferma Francesca Faggioli, presidentessa delle Fattorie - anche dal punto di vista alimentare, con la merenda o andando alla mensa. Ci si può solo nutrire e questa è una operazione che può essere compiuta anche in piedi. Noi invece vogliamo comunicare, vogliamo metterci in relazione con gli altri e per far questo ci sediamo a tavola, raccogliendoci tutti insieme attorno allo stesso centro: il cibo. Sperimentiamo con i nostri sensi quanto cambino le qualità delle pietanze, quando sediamo a tavola con una compagnia gradevole. Questa per noi è la 'Scuola di gusto'".

Dopo la tavola rotonda, dove si parlerà di tutto questo e alla quale parteciperanno gli amministratori regionali, i rappresentanti della scuola alberghiera e di ristorazione regionale, gli albergatori del mare consorziatisi con marchio "Sweet Home Hotels", agricoltori, imprenditori ed artigiani, sarà proprio a cena si vivrà il momento più "appetitoso" della giornata con tante originali preparazioni, frutto della creatività gastronomica dei giovani studenti siciliani.

"Questa nostra iniziativa è tesa a vendere i sapori ed i prodotti tipici di regioni come le nostre - continua Faggioli - che hanno un grande patrimonio enogastronomico e che il mercato del nord Europa aspetta solo di vederselo offrire in modo organizzato ed efficiente. Come del resto sta già accadendo con il Giappone con il quale, noi Fattorie Faggioli, abbiamo iniziato un percorso di settimane da trascorrere a tema gastronomico con il programma 'Ritorno alla vita rurale'. Un'iniziativa che permetterà di vendere il made in italy a livelli internazionali, in tutto il mondo".

"Infatti il gusto di un cibo ha molte cose in comune con il gusto di un territorio, di una comunità conclude Faggioli - che è in definitiva il gusto di una cultura e che non può limitarsi alle tabelle nutrizionali. In questo progetto due sono i partner: la scuola che prepara gli operatori alla ristorazione, veri e propri restauratori di una cultura alimentare legata al territorio, e noi, per aiutare i ragazzi a conoscere l'ambiente diventerà parte della loro vita. Proprio i ragazzi si sentiranno sempre più parte dell'ambiente in cui vivono e diventeranno i veri protagonisti dello sviluppo del territorio".

**RASSEGNA STAMPA**
Fattorie Faggioli

**il Resto del Carlino**

*Giovedì* **5** *aprile 2001*

# Studenti da Modica (Sicilia) per valorizzare i prodotti tipici

**La scuola del gusto? E' a Cusercoli**

Le Fattorie Faggioli su Rai Tre alle ore 8 del mattino in "La storia siamo noi" e nel pomeriggio a Ca' Bionda, dove Sicilia e Romagna si incontrano per progettare il futuro dei giovani. Tanti gli argomenti in comune: primo fra tutti il grande senso dell'ospitalità accompagnato dall'infinito patrimonio di sapori tipici. Per la Sicilia la scuola Alberghiera " Grimaldi" di Modica (Ragusa) con le insegnanti Maria Iemmolo e Maria Sammito che accompagneranno i quaranta allievi per tutto il periodo dello stage, mentre in questa particolare giornata saranno raggiunti dal loro preside, Carmelo Latino. La sensibilità di questo gruppo di insegnanti ha portato l'Istituto, nel breve arco di dieci anni, a contare ben 45 classi dalle due di partenza. «La Scuola è uno strumento molto importante, quasi insostituibile per socializzare, anche dal punto di vista alimentare, con la merenda o andando alla mensa - dice Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie Faggioli- Noi vogliamo comunicare, vogliamo metterci in relazione con gli altri e per far questo ci sediamo a tavola, raccogliendoci tutti insieme attorno allo stesso centro: il cibo. Sperimentando con i nostri sensi quanto cambino le qualità delle pietanze , quando sediamo a tavola con una compagnia gradevole». Ppartendo da queste considerazioni nasce il progetto "A Scuola di Gusto" per passare dalla tradizionale educazione alimentare all'educazione del Gusto. Dopo la tavola rotonda, a cui parteciperanno gli amministratori regionali e i rappresentanti della Scuola Alberghiera e di Ristorazione regionale, gli albergatori del Mare consorziatisi con marchio "Sweet Home Hotels", agricoltori, imprenditori ed artigiani, a cena si vivrà il momento più "appetitoso" della giornata con tante preparazione, frutto della creatività gastronomica dei giovani studenti siciliani.

*Info Fattorie Faggioli*
*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

LA VOCE
Martedì 3
Aprile 2001

*Presentata in Carinzia la nuova promozione che punta sull'enogastronomia*

# Turismo, la scommessa dell'entroterra

**In estate previste numerose uscite dalla Riviera verso la collina**

**Enogastronomia.** Vino e buona tavola sono la chiave per attirare i turisti nell'entroterra



CUSERCOLI - Un turismo di qualità e senza confini è il nuovo indirizzo che lo Ial dell'Emilia Romagna (Istituto addestramento lavoratori) intende dare al settore per riqualificarne l'offerta. Lo Ial è uno dei maggiori enti di ricerca e progettazione per i percorsi di formazione professionale che si è specializzato nel turismo. Uno dei progetti più innovativi è senza dubbio quello che l'Agenzia Ial di Forlì-Cesena ha presentato in Carinzia con la collaborazione del Consorzio albergatori di Cervia, Agrisystem di Lugo e Fattorie Faggioli di Cusercoli. La proposta è partita dalla necessità di valorizzare le risorse naturali e i prodotti tipici dell'entroterra - e le relative ricette enogastronomiche - con l'obiettivo di presentare il territorio romagnolo come risposta turistica integrata. "L'iniziativa - spiega Roy Berardi, responsabile del progetto - ha riscontrato notevole successo fra gli interlocutori austriaci e lo scambio di esperienze e idee potrà in futuro favorire la crescita di un turismo alternativo senza confini". Sempre nell'ambito dell'integrazione territoriale è stato presentato alla Cà Bionda di Cusercoli il progetto "Mare e Campagna". All'incontro erano presenti imprenditori di aziende abruzzesi, esperti di turismo nautico, stagisti del Corso Nautinet di Cattolica. Dal confronto sono emersi due fattori indispensabili per cambiare la direzione dell'offerta vacanze: collaborazione fra tutte le forze in gioco e pianificazione integrata. "All'interno degli alberghi di Cervia - spiega Emanuele Casadei di Sweet Home - si trovano espositori con prodotti tipici che testimoniano il collegamento fra il mare e la collina; vengono organizzate serate a tema dove i clienti possono cucinare ricette romagnole sotto la guida di esperti; escursioni nei centri storici e giornate in fattoria con cena rustica; agevolazioni e sconti in attività commerciali, parchi e terme". Nuove proposte per un turismo ecologico "visto dal mare" sono state lanciate anche per la nautica. Per informazioni: 0543.798562 e 0543.989101.

L.S.

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 29 marzo 2001

# I futuri "imprenditori" si incontrano a Cusercoli

**CUSERCOLI** - Numerosi i gruppi di giovani futuri imprenditori quelli che oggi si incontrano alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. La 5ª dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente di Bonorva di Sassari seguiti dalle insegnanti Antonella Mura, Maria Gabriella Vannini e Caterina Solinas. Il centro di formazione professionale "F.Varaldo" di Savona con il giovane imprenditore Marco Grlj e un esperto in "Modelli dello sviluppo dell'offerta turistica". Le classi 5ªA e 5ªB del Liceo Classico "G.B. Morgagni" di Forlì con la professoressa Paola Focacci. Amboni Stefano rappresenterà i giovani agricoltori con i suoi prodotti. "Possiamo tranquillamente affermare che la vendita del prodotto campagna - spiega Francesca Faggioli presidente dell'azienda - sarà il motivo trainante dell'economia turistica per il prossimo ventennio e in questa previsione saranno favoriti gli agriturismi che più si impegneranno per offrire un prodotto di alto livello globale".

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 marzo 2001

# Cusercoli I futuri imprenditori di Romagna, Liguria e Sardegna vanno a lezione in fattoria

Numerosi i gruppi di giovani futuri imprenditori quelli che si incontrano oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. La classe V dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente di Bonorva (Sassari) seguiti dalle insegnanti Antonella Mura, Maria Gabriella Vannini e Caterina Solinas; il Centro di Formazione Professionale *Varaldo* di Savona col giovane imprenditore Marco Grlj e un esperto in *Modelli dello sviluppo dell'offerta turistica*; e le classi VA e VB del Liceo Classico *Morgagni* di Forlì con la professoressa Paola Focacci. Stefano Amboni rappresenterà i giovani agricoltori con i suoi prodotti. "La vendita del prodotto campagna– dice Francesca Faggioli– sarà motivo trainante dell'economia turistica per il prossimo ventennio. In questa previsione saranno favoriti gli agriturismi che più si impegneranno per offrire un prodotto di alto livello. Per una buona ospitalità, dobbiamo fare buona accoglienza, creare un'atmosfera calorosa e dimostrare efficienza ed organizzazione, fornendo servizi e informazioni sicure».
*Info 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

il Resto del Carlino

*Mercoledì* **14** *marzo 2001*

**CUSERCOLI** CONVEGNO A CA' BIONDA

# Val Bidente, via al turismo rurale



Alle Fattorie Faggioli di Cusercoli si è tenuto una tavola rotonda dalla tematica coinvolgente e determinante per il futuro del nostro territorio: *La Val Bidente si organizza per il Turismo Rurale*. I sindaci della vallata hanno supportato il progetto di sviluppo rurale e di qualificazione della gastronomia e professionalità. Dopo vari incontri si è capito l'importanza di questi di progetti. Tanto che quattro università a livello nazionale hanno chiesto la collaborazione delle Fattorie Faggioli per costruire un Master per Animatore Rurale.
*Info 0543.989101.*

**Nella foto di Giorgio Sabatini: Fausto Faggioli con i protagonisti del convegno**

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 14 marzo 2001

# Cusercoli, incontro per il turismo rurale

## *Tavola rotonda e tanti progetti*

**CUSERCOLI** - Progetti mirati per sviluppare il turismo. A questa conclusione sono giunti i partecipanti alla tavola rotonda sul tema "La Val Bidente si organizza per il turismo rurale" che si è tenuto alle Fattorie Faggioli. Presenti i sindaci Giovanni Felice, Pier Giuseppe Mainetti, Luciano Neri, rispettivamente per Civitella, Galeata, Santa Sofia e Ivo Marcelli sindaco di Predappio e presidente della Comunità Montana Forlivese, il consorzio di albergatori Sweet Home Hotels, il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, rappresentato da Oscar Bandini, e Lubiano Montaguti e Roi Berardi per la scuola regionale alberghiera e di ristorazione. "Si parla tanto di imprenditorialità - ci spiega Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie - e considerato che nella commercializzazione di un territorio è indispensabile la partecipazione dell'Ente Pubblico, la stessa non si può limitare ad un solo intervento di supporto finanziario, ma deve essere parte attiva nelle società miste pubblico-privato". E' nata la proposta di formare un gruppo di lavoro operativo all'interno del quale gli imprenditori mettono a disposizione la loro conoscenza, esperienza ed il loro know-how per costruire un master per "Animatore 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

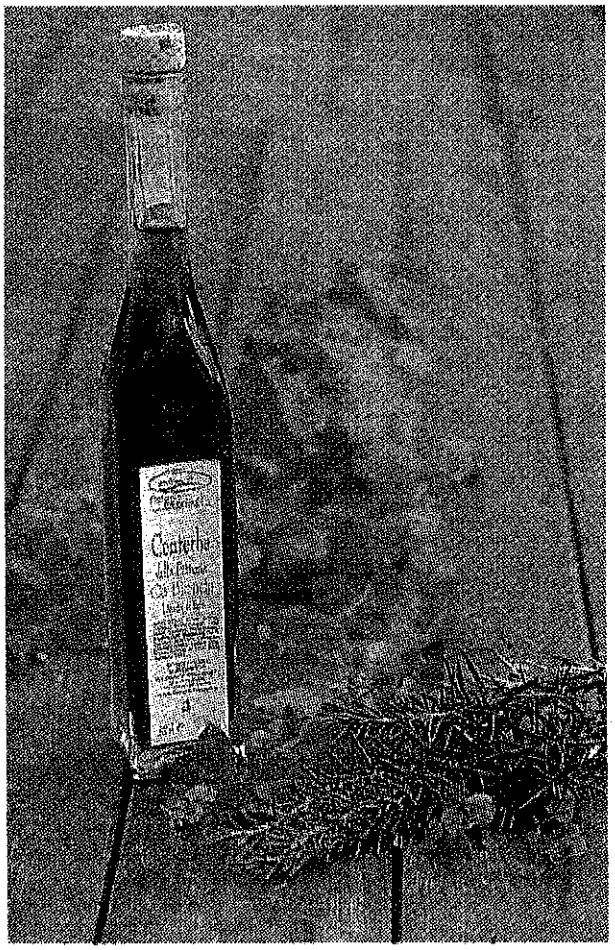
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

PleinAir

FEBBRAIO 2001

# Liquori di fattoria

**Ispirata alla sapienza dei monaci erboristi, risale al XII secolo la ricetta del Centerbe preparato dalle Fattorie Faggioli (l'accogliente complesso agrituristico della Val Bidente, nella Romagna appenninica, che è stato tra i primi in Italia a proporre offerte turistiche integrate con ricettività, vendita di prodotti tipici e tutela delle tradizioni locali). Nella composizione del liquore, che ha proprietà toniche ed energetiche, entrano numerose erbe, radici e piante officinali della zona: menta, timo, rosmarino, melissa, tiglio, angelica, maggiorana, fior di sambuco, millefoglie, malva, gemme di pino, rose selvatiche e salvia messe a macerare a freddo in alcol. Per informazioni e acquisti tel. 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

Corriere
venerdì 23 febbraio 2001

## Sweet home hotels

# Serata gastronomica dedicata al mare e alla montagna

**CERVIA** - Gli albergatori cervesi dello "Sweet home hotels" offriranno questa sera una "rustida" di pesce agli ospiti delle Fattorie Faggioli di Cusercoli. Il falò sull'aia sarà il clou della giornata dedicata all'integrazione fra mare e campagna. Su questo tema si confronteranno nel pomeriggio alcuni operatori che hanno gettato un ponte fra la costa ravennate, in particolare cervese, e la vallata bidentina. Questa sinergia nasce dal convincimento di fare promozione sull'intero territorio, offrendolo poi ai turisti. La proposta unisce i sapori tipici dell'enogastronomia locale alla riscoperta del patrimonio storico - culturale e dell'artigianato "artistico" di ogni singola zona.

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* **23** *febbraio 2001*

TAVOLA ROTONDA CON SWEET HOME HOTELS A CA' BIONDA

# Il turismo tra mare e collina

Gli albergatori cervesi del consorzio Sweet Home Hotels sono impegnati in un intenso programma di promozione. Mercoledì scorso a St. Veit, in Austria, hanno organizzato, insieme allo Ial Emilia - Romagna, un convegno per presentare agli operatori turistici e alla stampa locale il nuovo modo di fare turismo basato sull'accoglienza famigliare e sullo stretto rapporto tra mare e collina.

Questa mattina parteciperanno a una tavola rotonda che si terrà (inizio alle 11) alla Cà Bionda - Fattorie Fagioli di Cusercoli. Il tema «Idee per un sistema turistico integrato mare & campagna» riassume in modo compiuto l'esperienza di collaborazione fatta lo scorso anno dalle Fattorie Fagioli e dai 16 alberghi del consorzio Sweet Home Hotel: un rapporto tra il mare e la collina con visite dei turisti in collina e degustazione di prodotti tipici della collina romagnola negli alberghi al mare.

Alla tavola rotonda, che vedrà Emanuele Casadei, presidente di Sweet Home Hotels illustrare l'esperienza fatta e i programmi in cantiere, partecipano rappresentanti del Centro di didattica ambientale di Palermo, dell'impresa Agriturist di Pescara e partecipanti al corso di formazione Ial per la gestione dei servizi della nautica da diporto. Nel pomeriggio degustazione dei prodotti della collina e in serata rustida di pesce.

Lunedì, infine, un gruppo di albergatori Sweet Home Hotels partirà per presentare i propri pacchetti turistici negli ipermercati di Modena e Perugia.

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* **23** *febbraio 2001*

A CUSERCOLI ORIGINALE INIZIATIVA CON 'RUSTIDA'

# Il mare va in campagna

Idee nuove per un sistema turistico integrato «Mare & Campagna». Oggi, alle Fattorie Faggioli di Cusercoli incontro conviviale dal titolo: "Idee per un Sistema turistico integrato Mare & Campagna". Al tavolo un nutrito numero di operatori a rappresentare tutti i volti della nostra offerta romagnola: per il mare il Consorzio degli albergatori cervesi Sweet Home Hotels e gli allievi del Corso Nautinet, gestito dallo Ial Emilia-Romagna e progettato da Roy Berardi; le Fattorie Faggioli, per la collina appenninica. La tavola rotonda si pone un momento per rafforzare il rapporto fra il mare e la vallata bidentina in questo progetto "non solo mare" che gli imprenditori coinvolti stanno portando avanti con successo da alcune stagioni. Inoltre in rappresentanza delle tante e variate possibilità dell'intero territorio della nostra penisola: un gruppo di giovani siciliani che attualmente sono in stage in Romagna, nell'ambito di un corso gestito dal Cefop di Palermo con il loro presidente Antonino Perricone. L'obiettivo del gruppo è quello di per incontrare le aziende che fanno parte del circuito di *Fattorie Didattiche*, coordinate dall'Osservatorio agroambientale di Cesena e da Tiziana Nasolini. Per la regione Abruzzo un gruppo di aziende di Pescara accompagnati da Matilde Giammorretti presidente regionale di Agriturist. Oggi tante saranno le riflessioni per migliorare, aggiornare e formare nuove risorse umane. Grande sarà l'impegno per conquistare nuovi mercati e nicchie di nuovo turismo. Alla tavola rotonda saranno presenti esponenti delle amministrazioni territoriali e responsabili delle politiche turistiche. A conclusione di una giornata così piena di fermento, gli albergatori offriranno una "rustida" di pesce azzurro agli ospiti della Fattoria. Una più che piacevole e stuzzicante offerta per stringersi la mano davanti ad una fiamma viva e calda, come si faceva una volta in campagna. *Info Fattorie Faggioli 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
venerdì 23 febbraio 2001

# Cusercoli, turismo tra mare e campagna

## *Tavola rotonda per nuove idee*

**CUSERCOLI** - Un turismo che unisca mare e campagna. E' il tema affrontato oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, in una tavola rotonda dal titolo: "Idee per un sistema turistico integrato mare e campagna".
Al tavolo un nutrito numero di operatori a rappresentare tutti i volti dell'offerta romagnola: per il mare il consorzio degli albergatori cervesi "Sweet home hotels" e gli allievi del "Corso Nautinet", gestito dallo Ial E-Romagna e progettato da Roy Berardi; le Fattorie Faggioli, per la collina appenninica. Un modo per rafforzare il rapporto fra il mare e la vallata bidentina in questo progetto "non solo mare" che gli imprenditori coinvolti stanno portando avanti con successo da alcune stagioni.
Parteciperanno anche un gruppo di giovani siciliani che sta affrontando un periodo di stage in Romagna. L'obiettivo è quello di incontrare le aziende che fanno parte del circuito di "Fattorie didattiche". E poi per la regione Abruzzo un gruppo di aziende di Pescara accompagnati da Matilde Giammorretti presidente regionale di Agriturist. Oggi tante saranno le riflessioni per migliorare, aggiornare e formare nuove risorse umane. Grande sarà l'impegno per conquistare nuovi mercati e nicchie di nuovo turismo. Alla tavola rotonda saranno presenti esponenti delle amministrazioni territoriali e responsabili delle politiche turistiche. A conclusione di una giornata così piena di fermento, gli albergatori offriranno una "rustida" di pesce azzurro agli ospiti della Fattoria. Una più che piacevole e stuzzicante offerta per stringersi la mano davanti ad una fiamma viva e calda, come si faceva una volta 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

LA VOCE di Rimini

Venerdì 23 febbraio

*Sono le 15 ragazze che stanno seguendo il corso per "esperte per la gestione dei servizi alla nautica da diporto" a Cattolica*

# Arrivano le "lupacchiotte di mare"



CATTOLICA - A vederle a bordo della Goletta Verde, lo splendido veliero in legno di Legambiente, sembrano tante persone a una gita premio, invece sono le 15 ragazze che hanno accettato, e a metà del corso sembrano aver già vinto, la sfida per diventare "esperte per la gestione dei servizi alla nautica da diporto". Questo corso gestito dallo Ial Emilia Romagna, fa parte del Progetto Nautinet, sostenuto in partnership dalle imprese emiliane Logital (settore informatico) e Po-Net (nautico), prevede 700 ore di lezioni sia teoriche che pratiche. Le 15 ragazze si stanno preparando su materie quali: economia e organizzazione aziendale, informatica, internet. Poi, proprio per il settore specifico del servizio alla nautica da diporto, stanno studiando: servizi alla barca, al diportista, assistenza e portualità, turismo nautico. E ancora: marketing e comunicazioni legate al turismo, la capacità di fare sistema nelle nuove dinamiche di sviluppo del turismo. Le 15 "lupacchiotte di mare" hanno già effettuato, o sono in programma, visite guidate a imprese produttive e dei servizi alla nautica, a circoli nautici e marinerie, partecipazioni a eventi del turismo regionale. Stamane saranno ospiti, presso la Cà Bionda - Fattorie Faggioli a Curescoli, della tavola rotonda su "Idee per un sistema turistico integrato mare & campagna".



Due immagini dell'uscita in mare delle corsiste sulla Goletta Verde

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 22 febbraio 2001

Albergatori in trasferta

# Mare e campagna presentati in Carinzia

## *Sta nascendo una sinergia*

**CERVIA** - Ci sono anche gli albergatori cervesi fra gli imprenditori che in questi giorni si trovano in Carinzia per presentare le offerte di "mare e campagna". Il binomio è stato inaugurato con successo un anno fa dal consorzio "Sweet home hotels", del quale fanno parte 16 strutture ricettive di Cervia, Pinarella e Tagliata. In Austria i giovani albergatori festeggiano i loro primi 12 mesi di attività e propongono a tour - operator, giornalisti ed opinion leader un programma basato sul connubio fra la civiltà contadina e quella marinara. "L'obiettivo - spiega il presidente cervese del consorzio Emanuele Casadei - è quello di fare riscoprire alle famiglie le tradizioni ormai dimenticate, con giornate in fattoria, serate conviviali a base di prodotti tipici ed un'ospitalità a misura d'uomo". Le iniziative di questo sodalizio del resto hanno suscitato fino ad ora l'interesse dei turisti, proprio per la loro originalità. In Carinzia sta nascendo anche un'importante sinergia con alcuni imprenditori agricoli della provincia di Ravenna, che vedrà in seguito il decollo di alcuni appuntamenti di carattere enogastronomico preparati dallo Ial dell'Emilia Romagna e dalle Fattorie Faggioli. "Questa collaborazione - spiega il titolare delle fattorie Fausto Faggioli - si basa sulla filosofia che privilegia la vendita di tutto il territorio rispetto alla singola camera d'albergo. Ora siamo passati dalla fase progettuale a quella concreta: si tratta di soddisfare un turismo che cerca nuovi ritmi e rifiuta la standardizzazione".

**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

il Resto del Carlino

*Mercoledì* **21** *febbraio 2001*

DA CUSERCOLI PACCHETTI TURISTICI PER L'AUSTRIA

# Fausto Faggioli in Carinzia

Un gruppo di imprenditori romagnoli è in Carinzia per offrire un pacchetto turistico "mare-campagna" a tour operator, giornalisti ed opinion-leader austriaci. Un programma turistico con l'obbiettivo di trasformare le peculiarità dell'entroterra e della civiltà contadina in concrete attrattive turistiche."Questa collaborazione fra imprenditori, nata da qualche anno ha già dato grandi risultati – ci spiega Fausto Faggioli, titolare delle Fattorie di Cà Bionda di Cusercoli – La filosofia non è più quella di vendere una stanza d'albergo o un piatto di pasta, bensì quella di vendere l'intero territorio. Ora siamo passati dalla fase progettuale a quella concreta, con questa sinergia di capacità tutte convogliate in una unica direzione: quella di dare il prodotto giusto alla richiesta di un turismo che oggi non si domanda più dove fare vacanza, ma come fare vacanza, di un turismo che sente l'esigenza di nuovi ritmi e che rifiuta ciò che è troppo standard e prevedibile. Questo grazie agli albergatori lungimiranti e agli imprenditori agricoli che han capito che oggi non è importante produrre ma vendere, arrivando al mercato con una offerta adeguata all'esigenza del momento".

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 21 febbraio 2001

## CUSERCOLI - Mare e montagna

# I prodotti romagnoli in trasferta in Carinzia

## *Anche i piatti delle Fattorie Faggioli*

**CUSERCOLI** - Viaggio in Carinzia oggi per gli imprenditori romagnoli, impegnati a presentare a tour-operator, giornalisti e opinion-leader austriaci un programma turistico basato sul binomio "mare-campagna", con l'obiettivo di trasformare le peculiarità dell'entroterra e della civiltà contadina in concrete attrattive turistiche.
A garantire i sapori della buona tavola saranno gli chef della Scuola regionale alberghiera e di ristorazione gestita dallo Ial Emilia-Romagna, coordinati da Roy Berardi. I cuochi trasformeranno in invitanti "portate" i prodotti delle Fattorie Faggioli. "La collaborazione fra imprenditori, nata da qualche anno ha già dato grandi risultati - spiega il titolare delle Fattorie Fausto Faggioli -. La filosofia è quella di vendere l'intero territorio. Siamo passati dalla fase progettuale a quella concreta, con questa sinergia di capacità tutte convogliate in un'unica direzione: quella di dare il prodotto giusto alla richiesta di un turismo che oggi non si domanda più dove ma come fare vacanza, di un turismo che chiede nuovi ritmi e che rifiuta il prevedibile. Il ringraziamento va quindi agli albergatori lungimiranti e un grazie agli imprenditori agricoli che hanno capito l'importanza di 'vendere', arrivando al mercato con una offerta adeguata all'esigenza del momento".

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 Gallo
www.ilgallo.it
Quindicinale - Anno VI - Numero Quattro - dal 17 febbraio al 2 marzo 2001

# Corsano: la riscoperta della natura

## *Un corso di formazione mirato a sviluppare nuove professionalità in grado di valorizzare e promuovere la vendita diretta dei prodotti locali*

In tempi di mucca pazza, mangimi di farine animali e verdure geneticamente modificate, un ritorno al naturale si rende più che mai indispensabile per la tutela della salute dei consumatori. E' una nuova cultura dell'alimentazione e del vivere l'agricoltura che sta prendendo sempre più piede in ogni regione d'Italia con le tante aziende agrituristiche concepite in senso classico, che producono, fanno ristorazione e soggiorni, ma anche tante aziende che propongono una cultura alternativa che, dallo studio e dalla produzione di prodotti agricoli con sistemi biologici, passa attraverso la promozione del territorio con la sua storia e la sua cultura: un connubio tra alimentazione, cultura aziendale e turismo che, riconvertendo canonicamente una concezione quasi perversa del progresso, fa ben sperare per il futuro. A questi concetti e metodologie, si ispira la cooperativa "*La natura*" di Corsano, che in questi giorni ha avviato un corso di formazione professionale su "Coltivazione ed allevamento con metodi biologici". Il corso è riservato a dieci unità lavorative che alla fine saranno avviate all'attività di una nuova cooperativa che si occupi di agricoltura biologica, dalla coltivazione all'allevamento. Uno degli obiettivi generali dell'iniziativa e di diffondere le strategie operative dell'agricoltura biologica, già sostenuta dai Regolamenti Comunitari (Agenda 2000, PAR (Programma Agroalimentare Regionale), POR (Programma Operativo Regionale), ai quali sia le associazioni di categoria che i produttori singoli e associati faranno riferimento nel prossimo futuro. Il corso, avviato con i contributi della legge 59/92 per lo sviluppo della cooperazione, mira a sviluppare nuove professionalità in grado di costituire n'azienda e valorizzare e promuovere la dita diretta dei prodotti freschi e trasfor- ttenuti con l'impiego delle tecnologie



agronomiche biologiche, oltre che diffondere la cultura della valorizzazione del territorio e della salvaguardia dell'ambiente. "*E' un obiettivo irrinunciabile* – spiega l'amministratore della cooperativa "La natura" **Biagio Russo** - *Per migliorare le condizioni di vita degli operatori agricoli e salvaguardare la salute dei consumatori è importante formare una nuova figura professionale aperta alle evoluzioni del settore, capace di tutelare le risorse del territorio e realizzare prodotti agricoli di alta qualità. Perciò è necessario rendere biologica un'agricoltura che, modernamente concepita, dia spazio all'introduzione di tecniche agronomiche innovative, a una razionale difesa fitosanitaria e al monitoraggio delle colture, le analisi qualitative dei prodotti e l'utilizzazione di sementi selezionate*". Le nuove figure professionali che nasceranno dal corso saranno in grado di attuare piani di conversione ed applicazione di tecniche biologiche, in ogni settore dell'agricoltura e della zootecnia. Sebbene il corso sia riservato a dieci partecipanti, che costituiranno poi la nuova azienda, è aperto a quanti sono interessati alla conoscenza dei metodi biologici in agricoltura. E dalla teoria si passa subito alla pratica. Infatti, il percorso formativo prevede degli stage presso consorzi, associazioni, enti ed aziende tra cui le "Fattorie Faggioli" di Cusercoli di Forlì, identificata come azienda pilota della Comunità Europea e presa ad esempio anche dal Giappone che l'ha selezionata nel circuito comunitario per il settore dell'agricoltura. Fausto Faggioli, l'amministratore delle fattorie romagnole "Ca' Bionda" – "Ca' Basino" – "Ca' Mandrioli" ha impartito alcune lezioni anche agli allievi di Corsano sulla comunicazione aziendale, l'organizzazione delle aziende agricole biologiche e l'importanza della collaborazione tra varie aziende italiane. "*Oggi non si può vendere il prodotto per quello che è, ma insieme ad esso bisogna proporre anche il territorio, la sua cultura, la storia, le tradizioni*", afferma Faggioli, che da tempo ha scelto di attivare un circolo virtuoso legato alla valorizzazione del territorio e quindi alle attività agricole tipiche, adoperandosi per un recupero culturale delle tradizioni della sua terra. E' stata questa anche la mentalità che ha promosso a Corsano la Cooperativa Natura. "*Il Salento è una terra bellissima*", dice ancora Faggioli, "*ha delle potenzialità enormi per lo sviluppo economico: tante risorse ambientali, il sole, il mare, uno stupendo paesaggio e poi la cultura e la tradizione contadina. Il nostro progetto di un'agricoltura biologica, mira ad integrare tutte queste potenzialità che si definiscono nei prodotti tipici di questa terra. Gli stage che si faranno nelle nostre aziende, saranno una sorta di gemellaggio tra il Salento e la Romagna. Insieme possiamo proporre al mercato le nostre produzioni e il mercato saprà accettarle*".

**Cesario Ratar**

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 GAZZETTA DI LECCE
Domenica 11 Febbraio 2001

## Corsano/ Coltivazione e allevamento biologici, al via un corso di formazione

CORSANO – «Coltivazione ed allevamento con metodi biologici». Se ne occupa la cooperativa «La natura» con un corso per dieci unitá che realizzerano una nuova cooperativa per l'agricoltura biologica. Il corso, avviato con i contributi della legge 59/92 per lo sviluppo della cooperazione, mira a sviluppare nuove professionalitá. «Per migliorare le condizioni di vita degli operatori agricoli e salvaguardare la salute dei consumatori é importante formare una nuova figura professionale, capace di tutelare le risorse del territorio e realizzare prodotti agricoli di alta qualitá - dice l'amministratore Biagio Russo - Perció é necessario rendere biologica un'agricoltura che, modernamente concepita, dia spazio all'introduzione di tecniche agronomiche innovative, a una razionale difesa fitosanitaria e al monitoraggio delle colture, alle analisi qualitative dei prodotti e all'utilizzazione di sementi selezionate». Al termine del corso, le nuove figure professionali saranno in grado di attuare piani di conversione ed applicazione di tecniche biologiche, riferiti anche alle attivitá zootecniche ed alla produzione di foraggi freschi, analizzare l'ecosistema agricolo, scegliere i piú opportuni sistemi di compostaggio, limitare i danni da parassiti con metodi biologici. Il percorso formativo prevede poi stage presso consorzi, associazioni, enti ed aziende tra cui le «Fattorie Faggioli» di Cusercoli di Forlí, il cui amministratore Fausto Faggioli, sta impartendo alcune lezioni sulla comunicazione e l'organizzazione delle aziende agricole biologiche e sull'importanza della collaborazione tra aziende italiane. «Oggi non si puó vendere il prodotto per quello che é - afferma Faggioli - ma insieme ad esso bisogna proporre anche il territorio, la sua cultura, la storia, le tradizioni. Gli stage nelle nostre aziende, saranno una sorta di gemellaggio tra il Salento e la Romagna per proporre i nostri prodotti anche all'estero»

**Cesario Ratano**

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

TUTTOSPORT
SABATO
10 FEBBRAIO 2001

**MOUNTAIN BIKE A FORLI'.** (gmc) Questa mattina, presso l'azienda agrituristica "Cà Bionda" di Casercoli, sarà presentata la squadra di mountain bike "Ok Ymmy Sintesi", guidata dal team manager Ambrogio Nolli e composta da 4 biker: l'azzurro e vice campione italiano elite Mirko Pirazzoli, vincitore nel 2000 di 6 gare, l'elite Cristiano Bacchini, il promettente under 23 Simone Zaniboni e la graziosa Elena Gaddoni. L'esordio dell'azzurro Pirazzoli e dei suoi compagni di squadra è fissato per il 25 febbraio in Sicilia alla Ragusa Cup International, gara d'apertura della stagione fuoristrada MTB in Italia.

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 9 febbraio 2001

# Incontro alla casa dei Canarelli

CESENA - "Aspettando San Valentino" è il tema della serata culinaria che si terrà alla Casa dei Canarelli. In meno le piante officinali dell'amore nella tradizione popolare. La serata è organizzata in collaborazione con la fattoria Fagioli.

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

TURISMO all'Aria Aperta

gennaio - febbraio 2001

UN COMODO RIFUGIO PER EVADERE DA UNA QUOTIDIANITA' LOGORANTE

# Un "caso" studiato nelle università



**Intervista di Giuseppe Continolo**

*Secondo Faggioli, "la vacanza in un agriturismo sembra fatta apposta per il turista itinerante che può fruire di un'ospitalità senza vincoli di sorta"*

"Agriturismo + campeggio = agricampeggio". In questa semplicissima equazione si può trovare la soluzione di due problemi. Il primo interessa i gestori delle imprese agrituristiche, i quali hanno la necessità di aumentare il numero delle presenze, perché le varie leggi regionali che regolamentano il settore fissano un tetto massimo per i posti letto disponibili (che possono variare in funzione del piano colturale di ciascuna azienda, ma non possono superare il massimo di una quarantina ), al fine di impedire che l'agriturismo si trasformi in esercizio alberghiero. La motivazione del limite va cercata nel riconoscimento che questa particolare forma di ospitalità si configura come un'opportunità riservata all'agricoltore per integrare il reddito, spesso magro, derivante dall'esercizio dell'attività agricola. Ecco allora che qualche piazzola per camper consente di incrementare le presenze, senza infrangere i vincoli citati.

Il secondo problema risolto dall'equazione è quello del camperista, sempre più attento alla ricerca di luoghi nuovi da visitare e di siti sicuri e protetti in cui soggiornare. L'agriturismo rappresenta per lui un punto d'approdo estremamente interessante, perché gli consente di visitare quelle città d'arte cosiddette "minori" e/o quelle aree protette (parchi, oasi ambientalistiche, ecc.) non sempre dotate di strutture del tipo campeggi o aree di sosta. Gli agriturismi si sono inoltre imposti all'attenzione del turista, soprattutto se itinerante, perché, quasi *sempre, sono luoghi in cui si possono* trovare prodotti alimentari tipici delle zone in cui sono ubicati e gustare le specialità enogastronomiche locali a prezzi quasi sempre abbordabilissimi.

Abbiamo chiesto conferma di questa possibilità offerta al camperista a un personaggio di spicco del mondo agrituristico: **Fausto Faggioli**, titolare delle omonime **"Fattorie"**, vice presidente dell'Associazione Agrituristica dell'Emilia Romagna e vice presidente del Consorzio Nazionale dei Prodotti Tipici di Fattoria. *"Se prendiamo in considerazione la Regione che conosco meglio sotto il profilo dell'ospitalità agrituristica, l'Emilia Romagna,* - ci ha detto *– posso garantire che la maggior parte dei nostri esercizi, che sono oltre 400, sono disponibili ad accogliere ed ospitare il popolo dei camperisti. Molti di questi agriturismi sono dotati di piazzole di sosta e, in alcuni casi, è anche possibile lo scarico e il rifornimento dell'acqua"*. Quanto può costare la sosta di un camper presso un agriturismo? *"In generale* – ci ha risposto **Faggioli** – *la sosta e il pernottamento sono gratuiti. Ci si aspetta, ovviamente, che il camperista e i suoi accompagnatori consumino almeno un pasto nel ristorante annesso all'agriturismo o facciano acquisti di prodotti tipici della fattoria. In questo modo, si stabilisce un rapporto di reciproca convenienza che solitamente è destinato a durare nel tempo"*.

Abbiamo incontrato **Fausto Faggioli** in una delle sue fattorie, la **Ca' Bionda**, situata nel Comune di **Cusercoli** in provincia di Forlì. Ci siamo arrivati seguendo un'ottima segnaletica, ma percorrendo una strada che, negli ultimi cinque-sei chilometri, diventa abbastanza impervia. Abbiamo così raggiunto un grande casolare in pietra completamente isolato e situato in cima a uno dei primi contrafforti appenninici, in prossimità del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, che si estende a cavallo tra Romagna e Toscana. La **Ca' Bionda** ha un'estensione di circa 60 ettari, in gran parte dedicati a colture biologiche, ed è dotata di tutti i servizi indispensabili per trascorrere un piacevole periodo di riposo. La tranquillità del luogo, la bellezza della natura, ancora incontaminata, e la genuinità dei prodotti che vi si trovano hanno fatto sì che questo luogo collocato al di fuori dei grandi percorsi turistici diventasse meta di un gran numero di persone, non solo italiane, desiderose di evadere da una quotidianità logorante.

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

TURISMO all'Aria Aperta

**gennaio - febbraio 2001**


La Fattoria Ca' Bionda

Qui l'ospite ha la possibilità di fare escursioni a piedi o in mountain bike (di proprietà dall'agriturismo) su sentieri preventivamente indicati, di tirare con l'arco, di pescare in un laghetto in prossimità della Fattoria, di osservare le stelle da uno dei più attrezzati osservatori astronomici amatoriali, di fare fantastiche galoppate a cavallo. Come ci ha gentilmente spiegato il nostro interlocutore "*Tutti questi servizi sono messi a disposizione degli ospiti, camperisti compresi, e, salvo l'equitazione, sono gratuiti*".

Le **Fattorie Faggioli** propongono ulteriori motivi di attrazione attraverso un ricco programma di incontri a tema, tutti legati alle più genuine tradizioni rurali; ogni fine settimana, ad esempio, si svolgono delle feste contadine, i cui contenuti variano a seconda delle stagioni; la costante è rappresentata dal fatto che si mangia e si balla al suono di una fisarmonica e si riscopre il piacere della convivialità. Si parla di argomenti della più diversa natura: di cucina, di astronomia, di astrologia, di artigianato, ecc.

A proposito di artigianato, non è insolito trovare da Faggioli abili artigiani capaci di trasformare l'argilla in suggestive teglie, oppure "nonno" Adelmo, abile cestaio d'altri tempi. Spesso le serate sono rallegrate da simpatici cantastorie.

Il "fiore all'occhiello" della Ca' Bionda è tuttavia rappresentato dai corsi per manager di grandi multinazionali, che approfittano dell'isolamento (*full immersion*) per imparare materie quali "*La motivazione dei dipendenti*" o "*Lo sviluppo di relazioni interpersonali*", attraverso tecniche consolidate come il *role playing* o innovative come l'*orienteering* (capacità di orientarsi nei boschi che, nel caso specifico, sono emblematici delle difficoltà che si incontrano nella vita aziendale di tutti i giorni). Questa abilità di rendere stimolante e piacevole una vacanza o un soggiorno, in una sperduta e isolata località di montagna, ha fatto sì che le **Fattorie Faggioli** diventassero un punto di riferimento per numerose università italiane, tra le quali primeggia la Bocconi di Milano, per conto delle quali **Fausto Faggioli** illustra il successo delle sue intuizioni a studenti dei corsi di economia del turismo. In questo modo, la sua fama ha valicato i confini e il **"caso" Ca' Bionda** è diventato oggetto di studio anche nelle università giapponesi.

Quando si parla con **Faggioli**, il discorso tende inevitabilmente ad uscire dai binari previsti, a causa dell'entusiasmo del personaggio nell'esporre le proprie idee su questa particolare forma di turismo centrato, tra l'altro, sul rapporto tra le persone che, nella quiete dell'isolamento, imparano a familiarizzare anche con gli estranei e a condividerne le emozioni. Per facilitare questo processo di reciproca conoscenza, **Faggioli** ha bandito dal suo ristorante i piccoli tavoli separati, per far posto ai grandi tavolate dove la gente si siede secondo l'ordine d'arrivo. "*Così ci si conosce e si parla*" - ci spiega il nostro ospite, per poi aggiungere: "*La cosa avviene ancor più spontaneamente se la giornata o la serata sono dedicate a un argomento di comune interesse*".

Riprendendo poi il filo del discorso per il quale ci siamo incontrati, **Faggioli** lo ha concluso dicendo: "*La vacanza in un agriturismo sembra fatta apposta per i turisti itineranti che amano sì il turismo fai-da-te, ma amano anche riunirsi periodicamente in gruppo e parlare dei comuni problemi. Noi gli offriamo in più la possibilità di fruire di un'ospitalità senza vincoli di sorta, ma che – volendo – è in grado di riempirgli la giornata con le più diverse attività*".

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* **26** *gennaio 2001*

# Cusercoli, Cà Bionda riscopre il trebbo



Oggi le Fattorie Faggioli di Cusercoli , riprendono gli appuntamenti dei fine settimana con un'antica usanza di questa Vallata: quella del «trebbo con i Cantastorie!» Una volta in campagna – dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime Fattorie – in questo periodo si tenevano ovunque balli, banchetti e feste, per favorire il formarsi di nuove famiglie, rinnovando così la comunità. E poi con le mangiate, l'allegria e la festa, si propiziava un futuro di abbondanza e di felicità.

Questo accadeva anticamente e grande era la speranza in un futuro migliore. Oggi invece, la storia ci trova disorientati e dubbiosi sulle nostre forze perché avvenimenti come "mucca pazza" o il "cibo transgenico" ci tolgono fiducia e speranza sul futuro dei nostri figli. Vivendo in campagna ogni giorno, abbiamo colto il suggerimento dell'ambiente che ci circonda e delle antiche ritualità, per ritrovare forza ed energia con quello che più è proprio di noi tutti: il "Gusto" di vivere i nostri cinque sensi: udito, tatto, gusto, olfatto e vista ambientati nelle quattro stagioni. Si parte con il tatto: "Rustida" e "trebbo" con i Cantastorie. Sabato 27 gennaio la magia del fuoco. Week end della vista: venerdì 2 febbraio "la candelora", un magico tempo intermedio del calendario celtico, coi lumini alle finestre e canzoni attorno al fuoco. Dopo cena all'osservatorio si potrà osserrvare la costellazione di Orione. Sabato 3 febbraio "veglie" con antiche e nuove atmosfere di feste contadine. Week end del gusto:Venerdì 9 febbraio i "Mangiari di una volta, gli antichi sapori delle ricette del passato nella "Tavola della buona sorte". Sabato 10 febbraio una festa, 4 stagioni, un carnevale e la simpatica compagnia degli amici "Malardot". Mercoledì 14 febbraio S. Valentino. Le stagioni del cuore: ieri, oggi e domani nella vita di tutti il cuore come simbolo dell'amore. Week end dell'olfatto: venerdì 16 febbraio lo zodiaco nel piatto: la farfara. Auguri e brindisi a tutti i nati sotto il segno dell'acquario. Sabato 17 febbraio profumi e aromi delle tradizioni contadine, per questo Carnevale in compagnia. Week end dell'udito: venerdì 23 febbraio la "rustida" per rivivere l'atmosfera intrigante e generosa delle vecchie osterie in compagnia degi "Cantastorie". Sabato 24 febbraio veglioni per le ultime ore del Carnevale.
*www.fattoriefaggioli.it*
*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

Corriere

giovedì 25 gennaio 2001

**CUSERCOLI** - Oggi previsto il primo appuntamento

# "Trebbo" e cantastorie, tradizioni che si ripetono tra sensi e stagioni

*Riscoperta dei sapori contro i disorientamenti attuali*

**CUSERCOLI** - Oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, riprenderanno gli appuntamenti dei fine settimana con un'antica usanza della vallata del Bidente, quella del "trebbo" con i cantastorie.

"Una volta in campagna - dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime Fattorie - in questo periodo si tenevano ovunque balli, banchetti e feste, per favorire il formarsi di nuove famiglie, rinnovando così la comunità. E poi con le mangiate, l'allegria e la festa, si propiziava un futuro di abbondanza e di felicità".

"Oggi, invece, la storia ci trova disorientati e dubbiosi sulle nostre forze - prosegue Faggioli - perché avvenimenti come la Mucca pazza o il cibo transgenico ci tolgono fiducia e speranza sul futuro dei nostri figli. Vivendo in campagna ogni giorno, abbiamo colto il suggerimento dell'ambiente che ci circonda e delle antiche ritualità, per ritrovare forza ed energia con quello che più è proprio di noi tutti: il gusto di vivere i nostri cinque sensi, udito, tatto, gusto, olfatto e vista che proponiamo ai nostri ospiti ambientati nelle quattro stagioni. Cinque fine settimana a tema con quattro ambienti che daranno bianchi brividi, se sarete nell'inverno, calde vampate se sarà l'estate ad affascinarvi, inebrianti profumi, se vorrete vivere in primavera o gustose vendemmie se l'autunno sarà il vostro nido". Quattro stagioni da ritrovare nelle scenografie e nei giochi tutti da "giocare" con cinque percorsi a tema, ognuno legato ad un senso che gli ospiti faranno durante la serata e che saranno premiati dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli con "gustosi e divertenti" prodotti tipici.

Fiducia e speranza, ritualità e magia in campagna hanno ancora un significato e sono tutte da ritrovare anche nel gusto e nella memoria di una tavola fatta di buoni sapori e antichi saperi.

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**