RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

giardinaggio
dicembre 2002
Il Sole 24 ORE EDAGRICOLE

San Silvestro nella foresta

A Ca' Mandrioli, nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, tre giorni per rigenerarsi attingendo alle energie degli alberi. Il 31 dicembre, cenone di Capodanno e camminata sui carboni ardenti. L'1 gennaio, yoga, cucina naturale e passeggiata nel bosco per conoscere le "Piante del buon augurio" e i loro simbolismi. Il 2 gennaio, rilassamento con diversi metodi, dal ballo all'ascolto.
La quota è di 160 Euro. Info: Fattorie Faggioli, tel. 0543/989101, www.fattoriefaggioli.it

di Simona Pareschi

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Mercoledì 18
Dicembre 2002

Un ciclo di incontri dedicato alle tecniche di gestione per un agriturismo professionale

Imprenditori a confronto alle Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Calabria, Marche e Romagna: imprenditori si confrontano sullo sviluppo rurale, attraverso la cultura, i sapori e la storia delle proprie tradizioni. Dalla provincia di Bologna un gruppo di imprenditori che con Agriform, ente di formazione diretto da Alessandro Cubellis, è a Ca' Bionda nell'ambito di un Corso legato all'animazione rurale. Li accompagna Chiara Toscano. "I giovani calabresi - spiega Francesca Faggioli, giovane presidente delle Fattorie omonime - si sono impegnati in questo stage per dotarsi degli strumenti professionali necessari a condurre un'azienda agrituristica. Nella nostra fattoria i ragazzi hanno 'vissuto' cosa significa per noi 'fare agriturismo', ottenendo un'attività per una migliore qualità della vita. Questi ragazzi credono fermamente nelle ricchezze naturali del proprio territorio e con intelligenza e determinazione lavoreranno uniti per avviare in proprio aziende agrituristiche nel medio Tirreno, inserendo la Calabria nei grandi circuiti dei tour operator internazionali. In questi giorni hanno attivato collaborazioni con strutture produttive e ricettive dell'Emilia Romagna, confrontandosi con esperienze e modelli diversi. Questo consentirà ai ragazzi di perfezionare i loro progetti imprenditoriali. All'appuntamento di oggi Roberto Della Casa e Claudio Dall'Agata presenteranno un ciclo di quattro Seminari "Tecniche e Strumenti Gestionali per un Agriturismo Professionale" che si svolgeranno da marzo a giugno del 2003, organizzato dalla Facoltà di Economia di Forlì, il Centro Universitario di Bertinoro e le Fattorie Faggioli.

Dalla Calabria alle Marche alla Romagna per discutere dello sviluppo rurale

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 18 dicembre 2002

Cusercoli - Incontro a Ca' Bionda Tre regioni per fare agriturismo

CUSERCOLI - Cultura, sapori e storia delle tradizioni di Calabria, Marche e Romagna si confrontano su temi dello sviluppo rurale. Un gruppo di imprenditori di Agriform, ente di formazione diretto da Alessandro Cubellis, un gruppo di giovani della Calabria, che sta frequentando un corso di formazione professionale in esperto in gestione di aziende agrituristiche, coordinati da Emanuele Arcangeli è con il gruppo Fabrizio Pardi, presidente di Abacus, Henry Marinelli rappresenta l'area del Montefeltro con Franco Vicini dell' "Angolo del Buongustaio" sono oggi a Ca' Bionda per raccontare la loro esperienza di formazione. "I giovani calabresi - spiega Francesca Faggioli, giovane presidente delle fattorie omonime - si sono impegnati in questo stage per dotarsi degli strumenti professionali necessari a condurre un'azienda agrituristica. Questi ragazzi credono fermamente nelle ricchezze naturali del proprio territorio e con intelligenza e determinazione lavoreranno uniti per avviare in proprio aziende agrituristiche nel medio Tirreno. In questi giorni di intenso lavoro infatti, e soprattutto oggi, hanno attivato collaborazioni e sinergie con strutture produttive e ricettive dell'Emilia Romagna, confrontandosi con esperienze e modelli diversi".
All'appuntamento di oggi Roberto Della Casa e Claudio Dall'Agata presenteranno un ciclo di quattro seminari su "Tecniche e strumenti gestionali per un agriturismo professionale" che si svolgeranno da marzo a giugno del 2003, organizzati dalla facoltà di Economia, dal Centro universitario di Bertinoro e dalle Fattorie Faggioli.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

domenica 15 dicembre 2002

CUSERCOLI - Quindici corsisti a scuola di sapori

Esperti di prodotti tipici locali Lezione alle Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - "Il modo migliore di prevedere il futuro è quello di inventarlo": si sono dati questo "mantra", una frase di Alan Key, e da ottobre per circa 1.200 ore di lezioni, sperimentazioni, prove... lo terranno a mo' di stella polare per la loro vita e la loro professione. Di chi parliamo? Ma dei 15 ragazzi che dopo un'accurata selezione stanno seguendo il primo corso per "Tecnico esperto dei prodotti tipici del territorio".

Li abbiamo visti qualche tempo fa al "Salone dell'orientamento" di Forlì ammannire crepes e tortelli alla lastra: "alcuni di loro avevano già esperienza nella ristorazione - spiega Loretta Cicognani dello Ial - ma il corso darà loro competenze ulteriori sui criteri della qualità anche attraverso eventi ufficiali affidati interamente alla loro iniziativa". E il primo di questi eventi si è già svolto, giovedì scorso alle Fattorie Faggioli, la Ca' Bionda di Cusercoli: naturalmente con una cena, a base di prodotti tipici (raviggiolo fatto dai ragazzi...) e di tipiche preparazioni romagnole, tortelli e strozzapreti in testa. Fausto Faggioli è anche uno dei docenti e organizzatori del corso, al quale collaborano lo Ial, l'Ente di formazione gestore del Progetto pilota, la Scuola regionale di ristorazione diretta da Lubiano Montaguti, l'Università di Bologna-Facoltà di Agraria e Ipssar di Castel San Pietro. Proprio dall'Ipssar proviene la maggior parte dei ragazzi, che appena diplomati hanno ben pensato di completare la propria preparazione con questo Master sui prodotti tipici, i loro caratteri e la tutela. "I tempi del resto sono maturi - chiarisce Faggioli - per la valorizzazione dei nostri prodotti in base alla loro specificità, l'unica arma contro una globalizzazione indiscriminata. Ai 15 corsisti il compito di creare nei loro locali un'educazione al gusto e all'alimentazione pulita: sono loro la nostra chance di realizzare il futuro che vogliamo".

Maria Teresa Indellicati

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Venerdì 13
Dicembre 2002

Il seminario

Turismo ecocompatibile Esperti alle fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Oggi alle 17.30 alle Fattorie Faggioli di Cusercoli si terrà un seminario dedicato alla crescita delle aziende del turismo eco-compatibile. L'iniziativa è organizzata dallo Ial Emilia Romagna come terzo appuntamento del progetto "Fare sistema per il nuovo turismo". Dopo il saluto del sindaco di Civitella Giovanni Felice, seguiranno gli interventi di Marina Flamigni dell'assessorato al Turismo della Provincia, Luisa Babini, consigliere regionale Emilia Romagna, Mara Biguzzi direttore Leader più Gal L'Altra Romagna), Oscar Bandini del Parco Nazionale Foreste Casentinesi-Monte Falterona-Campigna, Alessandro Michelacci, consigliere turismo Romagna Acque, Alberto Bassi, direttore News Agriform Srl, Fausto Faggioli esperto di turismo rurale. Moderatore del dibattito è Roy Berardi, responsabile area Turismi Emergenti dello Ial. Parteciperanno anche operatori , e responsabili delle associazioni del nuovo turismo. Il dibattito con gli attori economico-istituzionali del territorio, verterà sulle iniziative che possono favorire lo sviluppo delle piccole imprese orientate al turismo sostenibile. Si parlerà dei problemi della crescita e del consolidamento delle piccole aziende del turismo sostenibile dell'entroterra.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
venerdì 13 dicembre 2002

CUSERCOLI
Fattorie Faggioli

Sviluppo rurale Incontro di studio

Promosso da Ial Emilia-Romagna

FORLI' - Oggi seminario, alle 17, alle Fattorie Faggioli, dedicato alla crescita delle aziende del turismo eco-compatibile.
Organizzato dallo Ial Emilia-Romagna, come 3° seminario tematico del progetto "Fare sistema per il nuovo turismo" l'incontro prevede dopo il saluto del sindaco di Civitella Giovanni Felice, gli interventi di Marina Flamigni (assessorato al Turismo Provincia di Forlì-Cesena), Luisa Babini (consigliere regionale Emilia Romagna), Mara Biguzzi (direttore Leader+, Gal L'Altra Romagna), Oscar Bandini (Parco Nazionale Foreste Casentinesi-Monte Falterona-Campigna), Alessandro Michelacci (consigliere turismo Romagna Acque), Alberto Bassi (direttore News Agriform), Fausto Faggioli (esperto di turismo rurale).

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
giovedì 5 dicembre 2002

CUSERCOLI

Sapori e profumi

CUSERCOLI - Oggi alle Fattorie Faggioli, per il secondo anno consecutivo, un gruppo di imprenditori latino-americani sarà presente per conoscere questa realtà agrituristica.

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon

4 dicembre 2002

SAPORI E PROFUMI DALL'AMERICA LATINA

Per il secondo anno consecutivo i Sapori ed i Profumi dell'America latina saranno oggi 5 dicembre alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC). Il gruppo di 30 imprenditori, provenienti dalle Repubbliche di Bolivia, Perù, Ecuador e Colombia, è attualmente in Italia per frequentare il Corso "Costituzione e gestione delle piccole e medie imprese nei settori agriturismo, vitivinicolo, ortofrutticolo, commercializzazione e lavorazione del legno". Il Corso, che è finanziato dal Ministero degli Affari Esteri, Direzione Generale Cooperazione Sviluppo e dal Centro Universitario di Bertinoro.
Centro sempre più in sviluppo grazie alla sensibilità del senatore Leonardo Melandri amministratore delegato e dal direttore Andrea Bandini.
Il corso prevede delle lezioni comuni e specifiche, predisposte dalla Facoltà di Economia di Forlì, Corso di Economia Aziendale, sotto la direzione del Prof. Roberto Della Casa, mentre le visite generali dei tre settori sono state preparate da New Agri.Form. s.r.l. sotto la direzione del dott. Alberto Bassi. "Con questi programmi transnazionali – dice Fausto Faggioli, titolare delle Fattorie Faggioli e docente del corso – crescerà negli imprenditori la convinzione e la consapevolezza che i territori agricoli, vinicoli e delle produzioni tipiche, possono essere divulgati, commercializzati e fruiti in forma di offerta turistica, perché oggi si ha sempre più la necessità di adottare un approccio manageriale e imprenditoriale che consenta rapportarsi con il mondo intero".

In quest'ottica è stato organizzato dalla Facoltà di Economia di Forlì, il Centro Universitario di Bertinoro e le Fattorie Faggioli un ciclo di 4 Seminari "Tecniche e Strumenti Gestionali per un Agriturismo Professionale" che si svolgeranno da marzo a giugno del 2003.



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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON news

2 dicembre 2002

Imprenditori e studenti alle Fattorie Faggioli

Oggi, 2 dicembre alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), giovani alunni e imprenditori provenienti dal Trentino, dalla Sardegna é dalla regione "ospitante" Emilia Romagna, vivranno una giornata confrontando le loro esperienze, tutti impegnati a crescere in termini di qualità dell'offerta di ricettività, di ospitalità e di didattica ambientale.

Parteciperanno alla giornata in Fattoria, da Rovigo un gruppo di imprenditori dell'ERAPRA, ente di formazione di Confagricoltura, accompagnati da Luisa Rosa e New Agriform Ente di Formazione forlivese con distaccamento a Rimini accompagnati da Michela Martignoni. Dalla Sardegna un gruppo di giovani futuri imprenditori, seguiti dal dott. Francesco Casula che ha coordinato la loro formazione all'interno della Studio e Progetto e del Consorzio Due Giare. I giovani studenti sono quelli del 2° circolo di Rovigo e da Cles, in provincia di Trento, gli studenti dell'Ist. Tecnico Commerciale e Geometri, accompagnati dal preside prof. Paolo A. Renna e dai prof Sergio Valentini e Marco Odorizzi.

"Le imprese – sottolinea Fausto Fagioli delle omonime fattorie – si preparano a compiere un salto deciso e qualitativo verso forme attive di commercializzazione sui mercati, valorizzando la grande risorsa della collaborazione. "Fare sistema" è l'obiettivo, vendere cioè i Territori e non più la sola, singola azienda.

Oggi, con tanti imprenditori provenienti da diverse regioni il valore delle risorse umane prende quanto mai un vero significato; anzi diventa quella leva strategica per porre le basi di una cooperazione creativa che lascia spazio a tante proposte. Si consolida così da questo incontro (che è anche un confronto), la consapevolezza che i territori agricoli, vinicoli e delle produzioni tipiche possono essere fruiti informa di offerta turistica e didattica, quindi: opportunità di crescita economica, occupazionale ed anche culturale."

Mille sapori in tavola per una proposta "dal mare ai monti" da percorrere insieme.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

lunedì 2 dicembre 2002

CUSERCOLI - Regioni a confronto

Imprenditori e studenti alle Fattorie Faggioli

Formare e incentivare la collaborazione

CUSERCOLI - Giovani alunni e imprenditori di Trentino, Sardegna ed Emilia-Romagna, confronteranno le loro esperienze oggi alle Fattori Faggioli di Cusercoli.
Parteciperanno un gruppo di imprenditori dell'ente di formazione di Confagricoltura di Rovigo e New Agriform di Rimini; dalla Sardegna un gruppo di giovani futuri imprenditori, seguiti da Francesco Casula. I giovani studenti sono quelli del 2° circolo di Rovigo e da Cles, in provincia di Trento, gli studenti dell'Istituto tecnico commerciale e geometri, accompagnati dal preside Paolo Renna e dai docenti Sergio Valentini e Marco Odorizzi.

"Le tante aziende del settore agricolo - sottolinea Fausto Faggioli - si preparano a compiere un salto deciso e qualitativo verso forme attive di commercializzazione sui mercati, valorizzando la grande risorsa della collaborazione, puntando su un sistema strategico che faccia della cooperazione tra imprenditori un'autentica arma in più". L'incontro odierno quindi nasce nel segno della "consapevolezza che i territori agricoli, vinicoli e delle produzioni tipiche possono essere fruiti in forma di offerta turistica e didattica per nuove opportunità di crescita economica, occupazionale e anche culturale".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

certenotti

NOVEMBRE 2002

Alla scoperta degli agriturismo rigorosamente bio: la Ca' Bionda

Nei sapori del passato il turismo del futuro





Fausto Faggioli



"Noi ci mettiamo a tavola alle 12, 30, se arrivate più tardi non vi diamo da mangiare". E' il laconico avvertimento che potreste sentirvi rivolgere se, una domenica a pranzo, decideste di sostare all'agriturismo **Ca' Bionda di Cusercoli** (Fc). Non è scarsa attitudine ai rapporti interpersonali, né la proverbiale schiettezza degli abitanti del Bidente, la incantevole valle che ospita questa ecofattoria, ma **un sano "ricatto" per migliorare il vostro soggiorno gastronomico, risparmiare materia prima e garantirvi pietanze sane, appena cucinate, che consumerete in un divertente rito collettivo, in modo semplice e tempi perfetti**.

È il *modus operandi* di Fausto Faggioli, patron di questo autentico bio-paradiso certificato Aiab a pochi chilometri da Forlì, dove ossigenarsi e approfondire qualsiasi tipo di relazione fra Romagna e cibo, attingendo alle tradizioni. **Ma non immaginatevi una conduzione famigliare all'antica e ispirata al nostalgico *c'era una volta***. Quello che vi colpirà alla Ca' Bionda è la modernità di questo "modello agrituristico": un prodotto di marketing, in pratica, ma per nulla freddo o impersonale. Non per niente ospitalità e sviluppo delle aree rurali sono materie che Faggioli insegna, persino in Giappone.

Qui internet e il maiale tirato su a ghiande fanno parte della stessa missione, **la ricreazione eco-sostenibile a sfondo turistico di un habitat agricolo autoctono, ricostruito con passione e giudiziosa filologia.** Quello che si vede (e si sente) è un'arca dei saperi e dei sapori della nostra terra. E fa piacere sapere che esiste. Dunque anche se, come è capitato a noi, sentirete il vostro vicino di tavola sussurrare alla moglie: "si è bello, ma è diventato troppo commerciale" **non fateci caso e aprite bene narici e papille gustative.** Il menù non esiste ma difficilmente rimarrete delusi, se non per la varietà decisamente scarsa.

Antipasti (crostini, cubetti di polenta fritta); due primi piatti (una soave pasta al forno con funghi ed erbette officinali e dei gustosi garganelli al ragù); un secondo (costolette di maiale con contorno di patate e polenta); un radicchio rosso e dolce al cucchiaio (di mele e uva). Niente di più, a parte un bicchierino di caffè fatto con moka e il **libero accesso ai liquori** (assaggiate i Millefiori, il Centerbe e l'Amaro). Con un buon Sangiovese fanno 20 Euro a testa.

A novembre ci saranno i ***manfroni*** (ci dicono dalla cucina) fatti con la farina di mais e abbinati a un sugo di fagioli e cotiche. Ma l'appuntamento clou è sicuramente quello con il maiale, che si festeggerà da venerdì 8 a domenica 10 novembre. **Faggioli promette ciccioli "in tempo reale" fatti sull'aia**. Speriamo ci sia anche il pittoresco Gigi, l'one man band con tutte le carte in regola per un po' di buonumore ruspante. Stile goliardico, rigorosamente romagnolo, intrattiene ogni domenica gli ospiti della Ca' Bionda con frizzi e lazzi e dalla sua fisarmonica saltano fuori note che sanno al tempo stesso di passato e di futuro: il fil rouge della Ca' Bionda (0543-989101, www.fattoriefaggioli.it). L.M.

Il programma di novembre

Sabato 2
Suggestiva veglia autunnale per trascorrere insieme una serata in amicizia.

Venerdì 8, sabato 9 e domenica 10
Weekend con il coro "Il maiale torna sulla tavola di Ca' Bionda" in una sequenza di gesti e formule che stuzzicano l'appetito. Nella serata di sabato, alle ore 21, commedia del Maiale dolce.

Venerdì 15
Lo zodiaco nel piatto: cosa consigliano le stelle per questo autunno?
(L'happening di Fausto la darà).

Sabato 16
Insieme per trascorrere una piacevole serata di festa con tanti ospiti.

Venerdì 22
Sotto il tiglio sulla panchina: quattro chiacchiere e un bicchiere di vino.

Sabato 23
Tante attività per trovarsi, giocare, ascoltare e fare una serata romagnola per stare insieme divertendosi.

Venerdì 29
Per la rustida gli amici cacciatori cucinano, raccontano storie e cantano.

Sabato 30
Piccola fiera della frutta secca e castagne, dalla varietà antiche.



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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

millionaire

NOVEMBRE 2002

opportunità



tutti i NUMERI di un agriturismo

Cascine, fattorie, castelli, borghi, masserie, masi e casolari di campagna. Alcune camere o qualche appartamento, un ristorantino, e intorno tanto verde. Ecco l'assetto di uno dei business più gettonati del momento e con le migliori promesse per i prossimi anni. Un'idea da cavalcare, ma non senza aver prima ben considerato tutti i pro e contro. Non ultimo il fatto che, per aprire un'attività agrituristica, bisogna prima diventare agricoltori. Va subito detto: l'agriturismo non è un albergo. Quella che si definisce "ospitalità rurale" è solo un "pezzo" dell'altra attività, principale: quella agricola. L'agriturismo non è perciò adatto a chi sta pensando a un lavoro da albergatore, o di ristoratore, senza prevedere di occuparsi anche e soprattutto della terra e dei suoi prodotti, vegetali e animali.

Lo spiega bene a *Millionaire* Fausto Faggioli, pioniere nel settore ed esperto in materia, autore di testi, docente di turismo rurale ai master della Regione Emilia Romagna, oltre che all'università di Bologna, in Bocconi e in vari atenei all'estero, tra cui l'università di Tokio. La sua Ca' Bionda, a Cusercoli (FC) ⏭

di Christina Franzoni
redazione@altagammaedit.it

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

millionaire
NOVEMBRE 2002

opportunità



2005 mercato esplosivo

La situazione si prospetta buona, per chi comincia. Il turismo verde in Italia è solo all'inizio. Oggi sono 10 mila gli agriturismi registrati, con 105 mila posti letto e 500 milioni di euro complessivi di giro d'affari. Ecco le previsioni, in ascesa, per il 2005:

- le aziende agricole coinvolte nel turismo rurale passano dallo 0,2% attuale al 5%
- quadruplica la spesa complessiva, a 2 miliardi di euro
- raddoppiano a 200 mila i posti letto disponibili
- salgono a 18 mila gli addetti
- cresce al 3% la quota del mercato turistico italiano



le FONTI di ricavo

Da dove vengono i guadagni? Cinque le fonti principali.

1. I prodotti dell'agricoltura.

Quella dell'agriturismo è un'agricoltura povera, di piccole quantità, che però si rivolge a un mercato ricco: si può coltivare il farro biologico e venderlo al dettaglio, confezionato, così come altri cereali, con un ricarico ovviamente elevato. L'impresa può avere una prevalenza di alcune colture o allevamenti, che costituiscono l'attività agricola vera e propria e sono di per sé fonte di reddito: l'importante è che non sia monocolturale, con solo alberi da frutta o solo frumento, per esempio, oppure pascoli. In questo caso, non potrebbe avere attività di ristorazione, che come si sa dev'essere basata in prevalenza sui prodotti coltivati dall'azienda stessa. «La mossa strategica migliore è diversificare le coltivazioni – illustra Fausto Faggioli – in modo da avere più prodotti a disposizione e offrire un'ampia scelta agli ospiti. Si possono anche recuperare le colture rare, tradizionali e dimenticate, che hanno una forte valenza di marketing e sono molto apprezzate dal pubblico. L'orizzonte di programmazione dev'essere di medio e lungo periodo: alcune coltivazioni come le arboree non diventano subito produttive e lo stesso gli allevamenti zootecnici, che prevedono strutture e un sistema di gestione particolare».

Un altro aspetto è legato all'idea di vacanza verde: «Le ricerche hanno dimostrato – sottolinea Faggioli - che il turista associa questa scelta alla possibilità di vivere a contatto con la natura, in agro-ecosistemi puliti, e di avere sulla tavola prodotti genuini. E' quindi un valore aggiunto per la nostra azienda praticare forme di agricoltura ecocompatibile, che possono arrivare al biologico o biodinamico. Queste produzioni vengono certificate e la certificazione è ulteriore punto di forza e di distinzione della nostra proposta. Attenzione però, perché la scelta del "biologico" non può essere improvvisata, ma richiede una preparazione specifica». Sono infatti in aumento gli agriturismi bioecologici, certificati secondo gli indici di qualità ambientale.

Quella dell'agriturismo è un'agricoltura povera, che però si rivolge a un mercato ricco. I ricarichi quindi sono elevati.



2. I prodotti tipici.

Molto importante puntare sul prodotto trasformato, che ha un grande valore aggiunto. «Una mela colta dall'albero e portata al mercato – sottolinea Faggioli - vale pochi centesimi di euro: la stessa mela cotta al forno con altri ingredienti e messa in vasetto, diventa un prodotto remunerativo e molto ricercato, perché la grande industria non è in grado di ottenerlo». Non solo. Se il giro d'affari dovuto ai posti letto e al ristorante ha un li- ⏭

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

millionaire

NOVEMBRE 2002



mite, quello relativo ai prodotti della fattoria può invece aumentare di molto. «La vendita di prodotti – rivela Faggioli - è una delle attività più soddisfacenti dal punto di vista economico: il fatturato dell'azienda arriva a raddoppiare e anche triplicare, in loco e per corrispondenza. La maggior parte dei clienti, una volta a casa, manda i riordini via e-mail e fax». Un'altra idea sono i cesti regalo di prodotti della fattoria, da proporre non sono ai privati, ma anche alle aziende per gli omaggi natalizi. Quali sono i prodotti? Alimentari ma anche cosmetici, erboristici e artigianali, purché di produzione propria. Dai più classici: insaccati, formaggi, uova; frutta, vino e olio; poi i liquori, come i tradizionali nocino, limoncello e millefiori; marmellate dolci e salate, sott'oli e sottaceti, tisane, succhi, salse, caffè d'orzo e molti altri. Senza contare le creme di bellezza, le pomate fitoterapiche e le profumazioni varie. Anche l'artigianato è legato all'attività agrituristica: dall'apicoltura si ottiene la cera con cui realizzare candele decorative; dall'allevamento di pecore, la lana da filare e tessere, e così via.

3. L'ospitalità.
Le camere o appartamenti dell'azienda agrituristica sono pochi (i limiti li stabilisce la legge di ogni Regione) e comunque non ci si deve aspettare di fare sempre il pienone. «Nell'arco dell'anno, i mesi in cui il locale raggiunge un'occupazione quasi totale sono luglio e agosto: settembre e giugno valgono il 50% e negli altri mesi si deve far conto soprattutto sui weekend». E siccome l'agriturismo non è, appunto, un albergo, non basta che al cliente venga data la camera. «La nostra ospitalità – continua Fausto Faggioli - si basa molto sui rapporti interpersonali. Siamo come la vecchia casa di campagna che sta aspettando i clienti. Dobbiamo creare un'atmosfera suggestiva e calorosa e coinvolgere il pubblico negli eventi e nella nostra vita in fattoria, ma anche dimostrare efficienza e organizzazione, fornire servizi e informazioni sicure».

4. La ristorazione. Anche nel caso della cucina, l'agriturismo non è come un vero ristorante, che può avere quanti clienti vuole e, più ne raggiunge, meglio è. I posti a tavola hanno un limite, stabilito dalla legge

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

millionaire

NOVEMBRE 2002

Opportunità

DA LEGGERE

Fausto Faggioli: ***Agriturismo***
Edagricole Il Sole 24 Ore

Di Muzio, Faggioli, Manilla, Tibiletti:
Comunicazione e marketing in agriturismo
Edagricole Il Sole 24 Ore







regionale, che di solito non supera i 30, qualche volta 50 posti. Inoltre l'agriturismo è espressione di un territorio e parte integrante di un'azienda agricola: per questo, la legge dice che la maggior parte dei cibi che si portano in tavola devono essere di provenienza aziendale e stagionale (niente di conservato in modo industriale). Per esempio, un agriturismo in Umbria non potrebbe servire pesce di mare, o radicchio trevigiano. «Molto importante puntare sulla ristorazione tipica del territorio - spiega Faggioli - riscoprendo le antiche ricette tradizionali e recuperando i sapori della gastronomia rurale: un modo per coinvolgere l'ospite e fargli scoprire la storia del luogo. Un esempio? Avere in calendario la "Festa del porco" in novembre permette di spiegare che un tempo il maiale si macellava solo in inverno e nulla del generoso animale veniva buttato. Tra una salsiccia e un nocino, l'ospite impara la storia e poi vorrà portarsi a casa un segno concreto di quanto appreso e gustato, cioè un prodotto aziendale: ecco realizzato il ciclo completo di vendita!».

5. Le attività e il territorio. Tutto quanto è legato alla terra può diventare occasione di eventi. «Il metodo - afferma Faggioli - è creare un calendario di attività scandito dai ritmi agricoli. Siamo nella campagna di Mantova a fine ottobre e le zucche, prodotto tipico, sono mature? Bene, è il momento di organizzare una festa, che può chiamarsi "Fuori di zucca"».
Un'altra attività importante può essere la fattoria didattica, seguendo il corso apposito che in genere organizzano le Regioni, quindi concordando un programma didattico con i presidi delle scuole: percorsi in fattoria, conoscere gli animali, le erbe e il loro utilizzo, imparare a fare il pane...
Da tenere presente che con Agenda 2000, nel quinquennio fino al 2006 l'Unione europea ha destinato particolari contributi a chi fa attività di fattoria didattica. Poi gli stage, numerosi, per gruppi: alla scoperta dei funghi, delle piante, delle stelle, degli uccelli; oppure yoga, shiatsu e la medicina del benessere; disegno... Corsi culturali a tema e meeting aziendali, stage in fattoria per le scuole o le imprese e tanti altri. In molti casi, i corsi possono essere a pagamento; in altri no, soprattutto quando servono a valorizzare l'accoglienza agrituristica.
Infinite le attività sportive e di scoperta del territorio. Non sono pochi gli agriturismi che si dedicano all'allevamento o alla cura dei cavalli e che organizzano escursioni anche impegnative nella campagna circostante. Questa scelta permette di avere clienti affezionati anche nei periodi non estivi. Ma gli sport sono di tutti i generi: percorsi mountain bike, tiro con l'arco, pesca...

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

millionaire

NOVEMBRE 2002

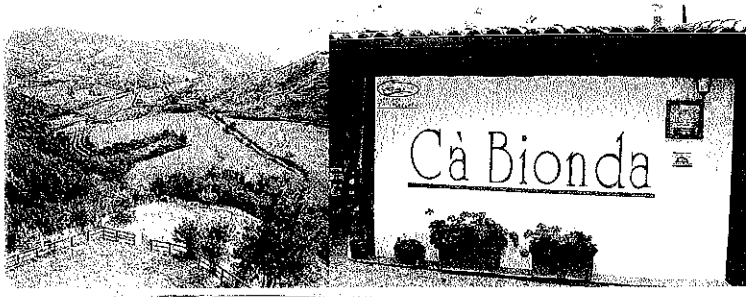


A sinistra, Fausto Faggioli, titolare di un agriturismo rurale. «La vacanza verde è il business del futuro. Ma, per far decollare l'attività, non bastano l'ospitalità e la ristorazione: dobbiamo valorizzare il territorio con i tanti servizi possibili».

nell'appennino tosco-romagnolo, è un'azienda modello della Comunità europea, sede di stage e corsi di perfezionamento. Aiutato nell'impresa dalla moglie Mila, instancabile organizzatrice, e dalle figlie Federica e Francesca, ha sistemato altre due fattorie in zona: Ca' Basino e Ca' Mandrioli (sito web www.fattoriefaggioli.it). La cooperativa familiare a cui tutte appartengono prevede quest'anno un fatturato sui 900 mila euro. «La vacanza verde – afferma – è il business del futuro. Ma, per far decollare l'attività, non bastano l'ospitalità e la ristorazione: dobbiamo valorizzare il territorio con i tanti servizi possibili. Gli ospiti chiedono di condividere la nostra passione per la campagna». Ecco allora come dev'essere realizzata, e con quali risultati economici, un'azienda agrituristica con le carte in regola.

CREARE l'azienda agrituristica

Quanti soldi occorrono per cominciare? L'azienda agrituristica media italiana ha una superficie tra i 20 e i 25 ettari, ma possono bastarne anche 15. Il costo indicativo, se non si tratta di una zona particolare, pregiata per il vino o per l'olio, può andare da 15 a 22 mila euro circa a ettaro. **Con 300-400 mila euro in tutto si può acquistare un terreno con fabbricato rustico da recuperare.** Se però si vuole una bella casa di campagna, come ce ne sono molte non solo in Toscana e Umbria (le zone con prezzi alle stelle), ma anche nella campagna padana, o in aree del Sud come la Puglia e la Campania (che hanno costi più accessibili), il prezzo sale. In media i prezzi al Nord sono maggiori del 20% rispetto al Meridione. Per l'acquisto bisogna fare ricorso al normale credito bancario: i mutui di 15 o 20 anni, proposti dalla maggior parte delle banche al settore agricoltura, arrivano a coprire anche l'80% della spesa e di solito hanno tasso variabile legato all'Euribor sei mesi (3,45% circa), più uno spread che dipende dall'affidabilità dell'imprenditore, dalle garanzie a disposizione, dalle prospettive di business, dal tipo di azienda: può collocarsi fra l'1 e il 3%. Ma sono reperibili sul mercato anche finanziamenti agevolati, a costi più bassi. **Il caseggiato ideale per l'attività dovrebbe essere ampio almeno 350 metri quadri**, di cui 180 mq circa per le camere, 70 per la sala da pranzo, 60 per un'area comune, per esempio, con tavoli, caminetto e biblioteca; il resto per la cucina e gli spazi di servizio. **Il costo della ristrutturazione è intorno a 500 euro al metro quadro**: sui 175 mila euro in tutto. Circa 60 mila poi vanno messi in conto per gli arredi (se non troppo spartani), la cucina e l'ufficio informatizzato. Altri 30 mila circa per le attrezzature e per impostare il piano delle colture. **Per la ristrutturazione dei fabbricati sono a disposizione i finanziamenti regionali a fondo perduto**, che coprono il 50% dei costi di intervento, ma che possono arrivare anche al 90% del valore. «La dimensione ottimale dell'azienda – spiega Fausto Faggioli – è sui 15 o 20 posti letto, che equivalgono a otto camere doppie, di cui alcune possono diventare triple. In questo modo, si possono accogliere gruppi di amici, organizzare stage di più giorni e ci si può proporre ai tour operator specializzati (molto attivi dall'estero), che organizzano percorsi enogastronomici o escursionistici con pullmini e guida. La domanda per iniziare l'attività agrituristica va presentata alla Regione di appartenenza.



tutto il marketing in tre mosse

1 Definire il proprio mercato. Come si fa? Si prende una cartina della zona, un compasso, lo si punta sull'azienda e si fa un cerchio con un raggio lungo quanto un'ora di macchina dalla fattoria. L'area all'interno del cerchio è il primo campo d'azione, su cui bisogna agire per legarsi al territorio, organizzando le varie attività, giornate di festa soprattutto, e sfruttando il più possibile le risorse a disposizione. In una parola, facendo marketing territoriale.

2 Stabilire la comunicazione. «Il piano – consiglia Faggioli - va fatto subito. Molte aziende aprono dicendo "Poi si vedrà" e credono che il passaparola sia sufficiente. Poi si trovano in difficoltà. Invece il budget va previsto fin dall'inizio: sono da mettere in conto almeno 25 mila euro il primo anno, diecimila nei successivi». Da spendere soprattutto in pubblicità diretta: visite in azienda, eventi, promozioni, telemarketing.

3 Lavorare per la fidelizzazione. Tutti i grandi operatori turistici sono d'accordo: il successo di una destinazione lo fanno i *repeater*, quelli che tornano. Sono gli affezionati i clienti più redditizi, che assicurano la continuità del business dell'impresa. In agriturismo per rendere fedele un cliente bisogna (oltre a rendergli il più possibile piacevole il soggiorno), fargli capire che non ci si dimentica di lui: inviargli brochure, giornalini, comunicati sulle iniziative; mandargli gli auguri per il compleanno e per Natale, oppure regali se ha una passione specifica: barattolo di miele al goloso, crema tonificante a chi è attento alla forma fisica. E, qualche volta, telefonargli.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Mercoledì 27 novembre 2002

Cusercoli è più vicina al mare

Le Fattorie Faggioli di Cusercoli, Prober l'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna e Sweet Home Hotels, il Consorzio di albergatori cervesi chiudono a Ca' Bionda, con una tavola rotonda, un intensa stagione, caratterizzata da 26 incontri, nell'ambito del progetto «Mare e Monti». Nato dalla creatività dei tre partners l'iniziativa ha raggiunto l'obiettivo di proporre un intero territorio all'ospite della costa, sensibilizzandolo sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico. «L'iniziativa - spiega Fausto Faggioli - ha riscontrato un enorme successo. Di grande presa perché ha permesso ai turisti di conoscere le tradizioni più tipiche della vita in campagna, variando in questo modo la loro vacanza».

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 27 novembre 2002

CUSERCOLI
Fattorie Faggioli

"Mare e monti" Tavola rotonda

Dalla costa verso la collina

CUSERCOLI - Le Fattorie Faggioli di Cusercoli, l'Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna e "Sweet Home Hotels", il Consorzio di albergatori cervesi chiudono oggi a Ca' Bionda, con una tavola rotonda, una stagione di 26 incontri nell'ambito del progetto "Mare e Monti".
Alla tavola rotonda parteciperanno anche l'assessore all'agricoltura Guido Tampieri, che ha condiviso e sostenuto il progetto, Paolo Carnemolla, presidente di Pro.Ber, Emanuele Casadei, presidente di Sweet Home Hotels, Massimo Medri sindaco di Cervia e Giovanni Felice sindaco di Civitella, Lubiano Montaguti direttore della Scuola di ristorazione di Cesenatico, Gianluca Bagnara direttore della Società d'area "L'Altra Romagna" e Ivo Marcelli presidente della Comunità Montana Forlivese, gli amministratori della Provincia, del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, oltre a giornalisti e imprenditori.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

GIOIA
Settimanale - n. 47/2002 - 26/11/2002

Ritorno alla terra

di Christina Franzoni

L'ARTE DELLA BUONA TAVOLA (ECOLOGICA)

In genere il ristorante di un agriturismo non supera i 30 o 50 posti, secondo la normativa regionale, e si caratterizza per il menu fisso, come in una normale casa, e per la provenienza delle materie prime (la maggior parte, dice la legge) dalle coltivazioni e dagli allevamenti dell'azienda. Poiché non è ammesso l'uso di prodotti industriali e conservati, i piatti che si possono proporre sono basati su prodotti freschi e di stagione e cucinati su ricette del territorio. La scelta non sarà quindi ampia, ma sempre caratteristica. «La tavola in agriturismo contribuisce a creare l'atmosfera di calore e la relazione amichevole da "casa di campagna", ciò che cercano i nostri clienti», spiega Faggioli.

Da sfruttare, infine, l'interesse sempre più ampio verso i prodotti biologici e biodinamici. L'agricoltura eco-compatibile non si improvvisa, ma può diventare un punto di eccellenza dell'agriturismo, tanto che sono in aumento le aziende certificate secondo i parametri di qualità ambientale.

E ogni agriturismo può trovare idee per distinguersi dagli altri, animare le giornate e attirare pubblico. Per esempio, incontri culturali, sportivi, gastronomici, naturalistici, birdwatching e area per animali in semi-libertà; percorsi alla scoperta delle piante officinali e dei loro usi; trekking, escursioni, tiro con l'arco, percorsi in mountain bike; maneggio e gite a cavallo, pesca sportiva; osservazioni astronomiche e corsi di astrologia; attività artigianali, ceramica e restauro, pittura e tessitura; corsi di cucina del territorio, piatti tipici, ricette storiche e degustazioni dei vini della zona. O ancora si può puntare sul wellness, con i corsi di yoga e biodanza, shiatsu, bioenergetica e medicina naturale; sulle attività culturali, come mostre, concerti e stage di teatro; o sugli sport estremi, come i corsi di parapendio, volo leggero e mongolfiera. «Molto importanti e sostenute da finanziamenti della Comunità europea le iniziative per i bambini e le scuole, in particolare la fattoria didattica», sottolinea Faggioli.

Attività nel verde, ambiente pulito, cibi genuini. Tutto fa parte dell'aspettativa di chi prenota una vacanza in agriturismo. Basilare per il successo dell'azienda puntare sui prodotti tipici, alimentari, cosmetici, erboristici, purché fatti in casa, con piante, fiori e frutti della propria azienda. Da vendere sia singoli sia confezionati in cesti regalo, direttamente in azienda e per corrispondenza, ai privati, ma anche alle aziende per gli omaggi alla loro clientela. Quest'area di attività è considerata la più redditizia di un agriturismo, oltre che quella con maggiori possibilità di espandersi perché non è vincolata dalla legge come sono invece le aree dell'ospitalità e della ristorazione.

AGRITURISMO: COME, DOVE, QUANTO

IN CALENDARIO La prima manifestazione italiana interamente dedicata all'agriturismo e al suo territorio si chiama AgriaTour e si svolgerà al Centro promozioni e servizi di Arezzo (via Spallanzani 23, tel. 0575/9361, sito *www.agriatour.it*), dal 6 all'8 dicembre. Su 7.300 mq di area espositiva, verranno presentati i progetti più interessanti (naturalistici, spirituali, enogastronomici) in tema di turismo in campagna, ma anche i materiali, le attrezzature, gli aggiornamenti legislativi e le tecnologie più avanzate per chi opera nel settore.

I CONTI IN TASCA Per aprire un agriturismo di circa 20 ettari, con un fabbricato di 500 mq quadrati utilizzabili, va calcolato un investimento di circa 600.000 euro per l'acquisto e la ristrutturazione, più 80.000 mila euro per gli arredi e le attrezzature. Sommando gli incassi delle attività di ristorazione, alloggio, vendita di prodotti, corsi e manifestazioni, il reddito lordo di un anno e intorno ai 210/220.000 euro, a fronte di spese che si attestano sui 185.000. Il guadagno prima delle imposte risulta di 25/30.000 euro l'anno. Da considerare che la proprietà si rivaluta raddoppiando il valore nel giro di vent'anni e che, per la ristrutturazione del fabbricato, la Comunità europea prevede finanziamenti a fondo perduto che coprono dal 50% al 90% del valore.

INFORMAZIONI In ogni regione è attivo il Camerfour di informazione e animazione rurale, sportello di assistenza europea in agriturismo a cui rivolgersi per tutte le informazioni pratiche, le leggi, i finanziamenti.
Per altre notizie e approfondimenti: Fattorie Faggioli, tel. 0543/989101, sito Internet *(www.fattoriefaggioli.it)*.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

GIOIA
Settimanale - n. 47/2002 - 26/11/2002

Ritorno alla terra

di Christina Franzoni

Cambiare vita, abitare nel verde e dedicarsi alla campagna. Mettere a frutto un terreno o una proprietà in modo creativo. Aprire un agriturismo, insomma. Le buone premesse per chi ha un progetto del genere in Italia ci sono tutte. Le vacanze verdi sono solo all'inizio e gli agriturismi, pur essendosi moltiplicati negli ultimi anni, sono ancora pochi: 10.000 in tutto nella penisola, con 105.000 posti letto e un giro d'affari complessivo di 500 milioni di euro. Secondo le previsioni della Comunità europea, entro il 2005 le aziende agricole coinvolte nel turismo rurale passeranno dall'attuale 0,2% al 5%, i posti letto disponibili raddoppieranno e la spesa complessiva verrà quadruplicata arrivando a 2 miliardi di euro. Le opportunità dunque sono concrete, ma per coglierle bisogna avere le idee chiare.

UN'IMPRESA UN PO' SPECIALE

Per prima cosa, va tenuto presente che l'agriturismo è un'attività soprattutto agricola, legata alla terra e ai suoi prodotti vegetali e animali, alla quale si collega l'ospitalità nella cascina, fattoria o casolare, che secondo la legge (n. 730/85) ha la funzione di integrare il reddito agricolo. Le leggi regionali, che regolano il settore, stabiliscono anche il numero massimo di letti e di posti a tavola e le caratterische che rendono idonei i fabbricati. «In media l'azienda agrituristica italiana conta circa 25 ettari di terra, ma possono bastarne anche 15», spiega Fausto Faggioli, pioniere del settore, docente di turismo rurale in diverse università e fondatore della Ca' Bionda a Cusercoli, sull'appennino tosco-romagnolo. Azienda che gestisce insieme alla moglie Mila e alle figlie Francesca e Federica. «Il caseggiato ideale», prosegue «ha un'ampiezza di 350 metri quadri almeno. La dimensione migliore dell'agriturismo è sui 15 o 20 posti letto, con otto camere doppie, alcune trasformabili in triple». Queste dimensioni rendono possibili molte attività, per esempio ospitare compagnie di amici o entrare a far parte dei percorsi enogastronomici che le agenzie straniere organizzano per piccoli gruppi di turisti. Non un albergo, quindi, ma un'azienda attiva su diversi fronti, il cui successo dipende da molti fattori, non ultima la capacità di proporsi in modo originale.

GUADAGNARE DISTINGUENDOSI

«Per sviluppare l'attività dobbiamo valorizzare il territorio circostante, creare occasioni di eventi legati alla sua storia e alle stagioni», afferma Fausto Faggioli. Viene l'autunno? E' tempo di funghi e di zucche, con menu e feste a tema.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Venerdì 22 novembre 2002

Oggi le ***Fattorie Faggioli*** di **Cusercoli**, tengono a battesimo un gruppo di giovani futuri operatori turistici, nell'ambito di un corso, di *Tecnico dell'accoglienza turistica* gestito dalla ***Scuola Regionale di Ristorazione*** della Romagna con sede a **Cattolica**. Coordinatore: **Saro di Bartolo**.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Venerdì 22
Novembre 2002

Scuola regionale di ristorazione per la Romagna

Oggi alle Fattorie Faggioli corso per accoglienza turistica

CIVITELLA - Si parte da Cusercoli per arrivare... ovunque. Oggi le Fattorie Faggioli di Cusercoli terranno a battesimo un gruppo di giovani futuri operatori che stanno muovendo i primi passi in ambito turistico, nell'ambito di un Corso, gestito dalla Scuola regionale di Ristorazione della Romagna con sede a Cattolica. Saro di Bartolo è il loro coordinatore in questo percorso, che li porterà a raggiungere il profilo tecnico dell'accoglienza turistica.

Questo ruolo professionale prevede l'acquisizione delle competenza necessarie per rispondere alle esigenze manifestate dalle imprese del settore, necessariamente polifunzionali.

Ciò che lo caratterizza è la propensione a far fronte alle esigenze dell'ospite, creando le situazioni più favorevoli.

"Per rendere più efficace la formazione - sottolinea Fausto Faggioli, che oltre ad essere titolare di Ca' Bionda è anche il loro docente - dobbiamo fornire ai ragazzi competenze spendibili in molteplici organizzazioni dell'ambito dell'ospitalità e del turismo in genere: favoriremo così il loro ingresso nel mondo del lavoro sia nel contesto della reception alberghiera che dei servizi di accoglienza in un ambito più vasto, come ad esempio il nostro agrituristico. Oggi in particolare - spiega Fausto Faggioli - faremo una simulazione d'impresa, organizzandoci con un evento per far conoscere il gruppo i grandi mezzi di comunicazione, dando largo spazio alla creatività supportata da una solida preparazione tecnica. Piacevole cornice gastronomica - conclude Faggioli - all'incontro saranno tante antiche ricette tipiche legate alla stagione invernale che Claudio, cuoco di Ca' Bionda, preparerà spiegando tutti i momenti dell'esecuzione".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
venerdì 22 novembre 2002

Cusercoli - Ca' Bionda Stage agrituristico

Fausto Faggioli fa il docente

CUSERCOLI - Oggi le Fattorie Faggioli terranno a battesimo un gruppo di giovani futuri operatori che stanno muovendo i primi passi in ambito turistico, nell'ambito di un corso, gestito dalla Scuola regionale di ristorazione della Romagna con sede a Cattolica. Saro Di Bartolo è il loro coordinatore in questo percorso che li porterà a raggiungere il profilo di "Tecnico dell'accoglienza turistica". Questo ruolo professionale prevede l'acquisizione delle competenze necessarie per rispondere alle esigenze manifestate dalle imprese del settore e che sia polifunzionale, operando in diversi settori e svolgendo diverse mansioni. Ciò che lo caratterizza è la propensione a far fronte alle esigenze dell'ospite, creando le situazioni più favorevoli.
"Per rendere più efficace la formazione - sottolinea Fausto Faggioli, che oltre a essere titolare di Ca' Bionda è anche un loro docente - dobbiamo fornire ai ragazzi competenze spendibili in molteplici organizzazioni dell'ambito dell'ospitalità e del turismo in genere: favoriremo così il loro ingresso nel mondo del lavoro sia nelle contesto della reception alberghiera che dei servizi di accoglienza in un ambito più vasto, come ad esempio il nostro settore agrituristico. Oggi faremo una simulazione d'impresa per far conoscere il gruppo ai grandi mezzi di comunicazione".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Martedì 12 novembre 2002

Dalle Ande alla Coldiretti e in Val Bidente

Una delegazione proveniente dal Sud americana ha fatto visita alla Coldiretti di Forlì-Cesena e alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. Venticinque i tecnici e gli operatori arrivati da Bolivia, Perù, Ecuador e Colombia (nella foto) per un corso di formazione promosso dall'Università di Bologna – Facoltà di Economia e Facoltà di Agraria di Forlì-Cesena.



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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

IL GAZZETTINO

Lunedì 11 novembre 2002

Tutto Turismo

Il sacrificio di fratello Maiale

«Weekend col porco» alla riscoperta della cultura contadina legata all'animale cresciuto quasi in famiglia

Venezia

Sono circa 60 gli appuntamenti che ci aspettano per questa stagione invernale con i "Weekend col porco", manifestazione arrivata ormai con successo alla sua settima edizione e organizzata dall'Associazione Italiana dei Clubs Wigwam, un po' in tutta Italia (www.wigwam.it). Questi incontri con la tradizione saranno un'ottima occasione di turismo enogastronomico e culturale, e ci porteranno in giro per borghi rurali, agriturismi, trattorie di campagna, oppure più semplicemente in un'aia o nella bottega di un artigiano alimentare. Sarà possibile assistere a dimostrazioni di norcineria con la descrizione delle varie fasi di preparazione dei prodotti della tradizione locale, gustare piatti della cucina propria "dei giorni del maiale" abbinati ad altri cibi e vini particolari, fare visite guidate ad aziende agricole, allevamenti, laboratori artigiani, botteghe, salumifici...

I "giorni del maiale", nella memoria contadina, erano una gran festa di famiglia e tra famiglie della stessa contrada. L'animale, tra fine novembre e metà febbraio, periodo che varia tutt'oggi da zona a zona, veniva ucciso in pubblico nell'aia, privato della testa e squartato in due parti con taglio orizzontale. Venivano poi selezionate le carni per gli insaccati (salami, soppresse, cotechini, musetti, pancetta, salsicce...) che restavano, e restano ancora oggi, appesi accanto al focolare a "sudare", cioè lasciar deporre esternamente il grasso sul budello, in modo da impermeabilizzarsi rispetto all'esterno. Venivano poi sistemati nella parte più fresca della casa dove restavano in attesa di essere consumati. La festa che si vuole far rivivere con i "weekend col porco" non consiste solo nel momento della lavorazione delle carni, ma anche nel far rivivere la festa legata ai giorni successivi al "sacrificio", quelli in cui si cucinavano le prime leccornie come cervella, cuore, fegato e altre frattaglie, nonché sangue fritto con abbondante cipolla.

Gli appuntamenti di questa manifestazione variano nei tempi e nelle dimensioni, da un fine settimana per gruppi di 50-100 persone a vere e proprie feste con oltre diecimila presenze, da fiere tematiche ad animazioni di attività di trasformazione, distribuzione e ristorazione. Ma vediamone alcuni: il 30 novembre, a Terzo di Aquileia (Udine), presso il Wigwam Circolo di Campagna (con azienda vitivinicola) "Fattoria Clementin" si svolgerà la festa di "Sant'Andrea purcit su la brea" (e cioè maiale sul tavolaccio dove una volta veniva ucciso), tel. 0431/32627. Sarà un pranzo che durerà per l'intera giornata, si respirerà aria contadina in un grande stanzone con focolare classico e tavolate imbandite con cibi del giorno (fegato, filetto e cipolla, polenta, le prime salsicce fatte in padella) e vini rossi come Merlot e Refosco. Per chi fosse interessato, intanto fuori si potrà assistere alla lavorazione delle carni del maiale ucciso. Il 14 dicembre, a Tarzo (Treviso), presso il Wigwam Circolo di Campagna e agriturismo "Mondragon", in località Arfanta, si svolgerà invece la festa "Ossada del porzel", tel. 0438/933021. Sarà possibile gustare un'intera cena a base di piatti di ossada (tutte le parti del maiale che non diventano insaccati): piatti di ossa lesse, risotto con luganega, pasta e fagioli con piede di maiale, musetto con purè o verze, fegato con cipolla e chi più ne ha più ne metta. E ancora a Valdieri (Cuneo), sempre il 14 dicembre, la festa sarà intitolata "Ula cun piutin" (minestrone con zampetto di maiale cotto lentamente in pentola di coccio) e si svolgerà presso l'agriturismo "La Gerun rus" in località Andonno, tel. 0171/97237. Sarà anche possibile ascoltare un esperto della C.I.A. (Confederazione Italiana Agricoltori) parlare delle varie parti del maiale e dei suoi utilizzi. Altri appuntamenti sono previsti a Cologna Veneta (Verona) il 12 gennaio presso il Wigwam Circolo di Campagna agriturismo "Alla Moranda", tel. 045/6100377, con "A zena col porzelo"; il 18 e 19 gennaio a Piove di Sacco (Padova) si svolgerà invece la festa "L'Italia dai salami", presso il Wigwam Circolo di Campagna "Arzillo", tel. 049/9703015. E ancora a Cusercoli (Forlì) dall'8 al 10 novembre e dal 13 al 15 dicembre la festa "...a fare il maiale in Val Bidente" si svolgerà presso l'agriturismo "Ca' Bionda", tel. 0543/989101. Per maggiori informazioni visitare il sito www.wigwam.it o telefonare all'Associazione Italiana dei Clubs Wigwam, 049/9704413.

Maria Papa

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

IL GAZZETTINO

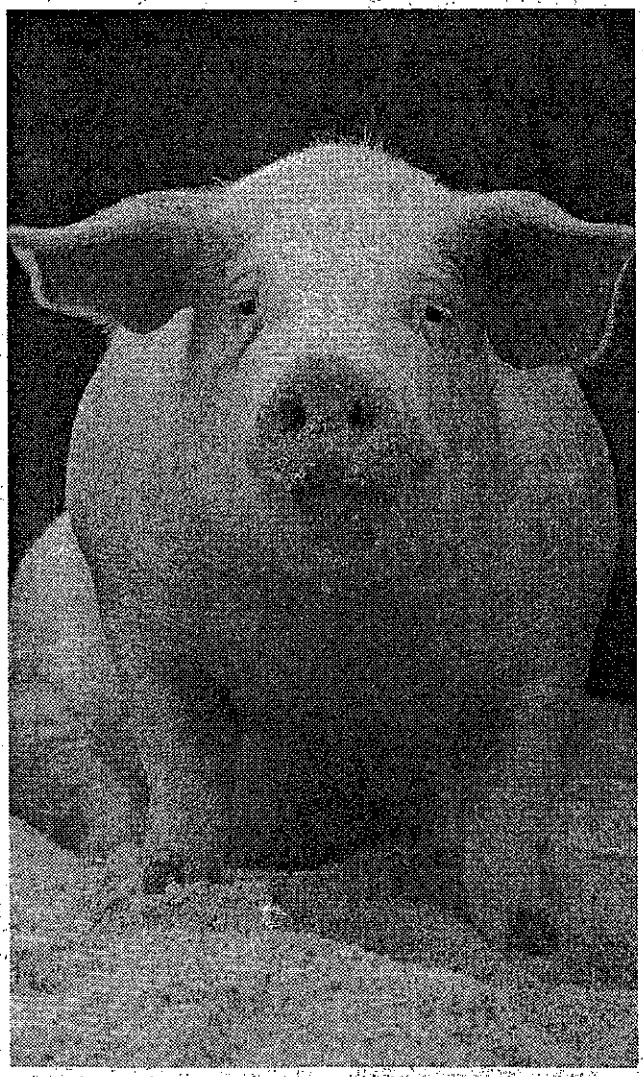
Lunedì 11 novembre 2002

DOVE E QUANDO

Da novembre a gennaio, nelle Venezie e altrove

Tutti gli appuntamenti dei club «Wigwam»

● A Valdieri (Cuneo) il 14 Dicembre 2002 "ULA CUN PIUTIN" (zampetto di maiale cotto lentamente in pentola di coccio) all'agriturismo "Lu Garun Rus" in località Andonno Tel 0171/97237.
● A Terzo di Aquileia (Udine) il 30 Novembre 2002 "SANT'ANDREA PURCIT SU LA BREA" al Wigwam Circolo di Campagna (con azienda vitivinicola) "Fattoria Clementin" - Tel. 0431/32627-335/52505 82
● A Piove di Sacco (Padova) il 18-19 Gennaio 2003 "L'ITALIA DAI SALAMI" al Wigwam Circolo di Campagna "Arzerello" - Tel. 049/9703015
● A Tarzo (Treviso) il 14 Dicembre 2002 "OSSADA DE PORZEL" al Wigwam Circolo di Campagna (ed agriturismo) "Mondragon" in località Arfanta - Tel. 0438/933021
● A Cologna Veneta (Verona) il 12 Gennaio 2003 "A ZENA COL PORZELO" al Wigwam Circolo di Campagna (con agriturismo) "Alla Moranda" - Tel. 045/6100377 - 335/6873732
● A Cusercoli (Forlì) 13-15 Dicembre "...A FARE IL MAIALE IN VAL BIDENTE" al Wigwam Circolo di Campagna (con agriturismo) "Ca' Bionda" - Tel. 0543/989101



Culture che scompaiono: l'allevamento del maiale e i riti legati alla sua macellazione

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
giovedì 7 novembre 2002

CUSERCOLI
Fattorie Faggioli

Il Bidente incontra l'America latina

Tecnici e dirigenti arrivano in visita

CUSERCOLI - Le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospitano oggi un gruppo di tecnici e dirigenti, provenienti da Bolivia, Perù, Ecuador e Colombia, attualmente in Italia per frequentare un corso di formazione finanziato dal Ministero degli Affari Esteri, Direzione generale cooperazione sviluppo e dal Centro universitario di Bertinoro sul tema "Costituzione e gestione di piccole e medie imprese nei settori vitivinicolo, ortofrutticolo, zootecnico". Le visite generali dei tre settori sono state preparate da New Agriform. Il gruppo sud-americano avrà la possibilità di confrontarsi con degli imprenditori agricoli provenienti dalla provincia di Reggio Emilia, in stage a Ca' Bionda nell'ambito di un corso per futuri operatori agrituristici presso Agriform.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Giovedì 7 novembre 2002

CUSERCOLI STAGE TARGATO AGRIFORM E UNIVERSITA'

America latina in Val Bidente

Le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospitano oggi un gruppo di tecnici e dirigenti, provenienti da Bolivia, Perù, Ecuador e Colombia, attualmente in Italia per frequentare un Corso di formazione finanziato dal Ministero degli Affari Esteri, direzione gnerale Cooperazione Sviluppo e dal Centro Universitario di Bertinoro sul tema "Costituzione e gestione di piccole e medie imprese nei settori vitivinicolo, ortofrutticolo, zootecnico". Il Corso si svilupperà fra lezioni tecniche e di gestione aziendale con visite a imprese del territorio. L'iniziativa è stata predisposta dalla Facoltà di Economia di Forlì, Corso di Economia Aziendale, sotto la direzione di Della Casa e Dall'Agata. Le visite generali dei tre settori sono state preparate da New AgriForm sotto la direzione di Alberto Bassi. Il gruppo sudamericano avrà la possibilità di confrontarsi con degli imprenditori agricoli provenienti dalla provincia di Reggio Emilia, in stage a Cà Bionda di Fausto Faggioli nell'ambito di un corso per futuri operatori agrituristici presso AgriForm. Li accompagna Rossella Zingelmi. Su internet infor nel sito: www.fattoriefaggioli.it

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Vera

ottobre 2002

In vacanza a fare un **corso**

La Val Bidente con il restauro

Per imparare a far tornare i mobili al loro aspetto originale si può seguire **un corso di restauro come quello organizzato dall'agriturismo Ca' Bionda**, sulle colline della Val Bidente nell'Appennino Tosco-Romagnolo (un week-end). Nei dintorni la possibilità di passeggiate a piedi, a cavallo e in bici, come lungo la via del Sale che si snoda in mezzo al Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi.

- **Prezzi:** week-end in pensione completa e corso, 140 euro.
- **Info:** telefono 0543989101, www. fattoriefaggioli.it.

Cimentarsi con un hobby e, insieme, godersi relax, panorami, sapori. Dieci idee per abbinare a una vacanza nell'Italia più bella il corso che fa per te.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Giovedì 31
Ottobre 2002

Grande festa a Cusercoli

Fattorie Faggioli Per un giorno tutti "fuori di zucca" per Halloween

CUSERCOLI - Oggi alle Fattorie Faggioli, di Cusercoli, si festeggerà il Nuovo Anno e la lunga notte delle antiche popolazioni celtiche. Nel pomeriggio, sui tavoli da lavoro, mani capaci e menti fantasiose, daranno vita ad una frenetica attività con i più svariati materiali per creare la zucca più divertente e spiritosa, cimentandosi in maschere elaborate con facce a forma di fata, animale, gnomo, folletto.

A cena, quando la festa "entra nel piatto" ci saranno curiose ricette che avranno come base l'ingombrante, ma versatile, frutto della terra.

Dopo cena, al pallido chiarore di un quarto di luna, chi vorrà mantenere l'antica tradizione della zucca illuminata potrà scegliere quella che più gli piace, fra le tante nate nell'orto della fattoria. Con un coltellino, dopo averla vuotata, si potrà incidere un volto, illuminato, poi, dall'interno. Infine a mezzanotte si esprimerà un desiderio ricordando sempre che, per i Celti, "la vita è un sogno senza fine".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

venerdì 25 ottobre 2002

Cusercoli - L'incontro tra Antille e Calabria

Oggi alle Fattorie Faggioli

FORLI' - Tanto calore e tanta solarità direttamente dai Caraibi e dalla nostra Calabria per oggi in Val Bidente. Tutto questo portato da 15 giovani calabresi dell'Istituto professionale di stato per i servizi commerciali e turistici di Mirto-Crosìa (Cs) accompagnati dall'insegnante Luigina Falco, a Ca' Bionda per effettuare uno stage sulle strategie di mercato e dalle Antille olandesi un gruppo di giovanissimi futuri cuochi, provenienti dall'isola di Bonaire accompagnati da Vernon Martijn, in Romagna per qualificarsi nelle preparazioni tipiche della nostra regione, presso la scuola regionale della ristorazione di Cesenatico. Sono seguiti da Maria Luisa Bellavista. Lo stage in fattoria per entrambi è stato programmato per avere nuove idee su come offrire al meglio il loro territorio in ambito turistico e per farsi conoscere. "La campagna - sostiene Fausto Faggioli titolare delle fattorie omonime - può essere il minimo comune denominatore che accomuna tutti nella proposta di nuove formule di turismo. I confini si allargano e in futuro chi fruirà di un turismo all'aria aperta avrà la possibilità di vivere tante esperienze legate a tradizioni diverse per latitudini e longitudini, ma tutte filtrate e siglate dalla sincera ospitalità rurale".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Sabato 19 ottobre 2002



La brigata dell'Istituto Alberghiero di Forlimpopoli a Cà Bionda

Alberghiero di Forlimpopoli, piatti di stagione

Scuola e agriturismo, un binomio che ha portato l'Istituto Alberghiero di Forlimpopoli alle Fattorie Faggioli di Cusercoli per unire creatività e professionalità nell'elaborazione di piatti tipici di stagione. Hanno partecipato all'incontro conviviale Maurizio Castagnoli e Giovanni Felice, sindaci di Forlimpopoli e Civitella, Roy Berardi ed Oscar Bandini.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

giovedì 17 ottobre 2002

CUSERCOLI

Alle Fattorie Faggioli incontro sul gusto con l'Alberghiero

CUSERCOLI - Scuola e agriturismo, un binomio che porterà oggi l'Istituto alberghiero di Forlimpopoli alle Fattorie Faggioli per unire creatività e territorio offrendo tante preparazioni di prodotti tipici che consolidano l'importanza culturale e salutare dell'atto nutritivo. Molti saranno le personalità che interverranno oggi a sottolineare l'importanza di questa iniziativa, i primi cittadini di Forlimpopoli, Maurizio Castagnoli e di Civitella, Giovanni Felice, il consigliere regionale Daniele Alni.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

mercoledì 9 ottobre 2002

CUSERCOLI - Gli incontri alle Fattorie Faggioli

Studenti delle scuole medie vanno a lezione di ambiente

CUSERCOLI - Con l'inizio dell'anno scolastico, anche le Fattorie Faggioli di Cusercoli riaprono "i battenti", ospitando una II classe della scuola media "Manfroni-Cervi-Pascoli" di Riccione. Un piacevole ritorno di questa scuola che già l'anno precedente aveva scelto la fattoria per trascorrere qualche giornata a contatto con la natura in un vero e proprio laboratorio di educazione agroambientale.
Si può parlare della fattoria didattica in termini di grande successo perché le classi che hanno aderito a queste giornate provengono da tutte le Regioni italiane, a prova del fatto che sperimentare, sporcarsi le mani, vivere intensamente il contatto con il mondo agricolo è il miglior modo per apprendere, amare e conservare l'ambiente che ci circonda. "Conoscere la fattoria - spiega Francesca Faggioli, giovane presidente delle Fattorie - trascorrere una giornata in campagna diventa il momento per familiarizzare con una natura vicina alla scuola, alla città, dove poter verificare le nozioni apprese sui libri e dagli insegnanti. Infatti, da una ricerca condotta a livello comunitario è emerso che il 75% dei bambini ha davvero le idee poco chiare sul lavoro dell'agricoltore e sulla produzione di ciò che mangiano. Facciamo formazione dal 1985 con il progetto 'Scuola in Fattoria', che prevedendo una più stretta collaborazione fra agricoltura e scuola contribuirà alla crescita di cittadini consapevoli, per uno sviluppo che sia sostenibile per tutti".
L'Emilia-Romagna è stata la prima regione ad aver promosso lo sviluppo di una rete di fattorie didattiche, in linea con quanto realizzato in altri paesi europei e nella nostra provincia il Circuito di fattorie didattiche è promosso dall'Osservatorio Agroambientale, l'organismo che realizza attività di studio, progettazione e divulgazine sulle tematiche dell'ambiente.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

giardinaggio
settembre 2002

NOTTI DI HALLOWEEN

• **31 ottobre, Cusercoli (FC)**
Zucche già scolpite, da intagliare, per curare, da mangiare.
Info: Fattorie Faggioli, tel. 0543/989101,

di ELENA TIBILETTI

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Venerdì 27 settembre 2002

CUSERCOLI

Da Melfi a lezione in fattoria

Gli studenti dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Melfi (Potenza), in stage alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, presentano oggi le tradizioni più tipiche del loro territorio, attraverso un percorso gastronomico con tante portate preparate direttamente da loro. Gli studenti appartengono a due V classi ad indirizzo agrituristico ed enogastronomico, che in questo stage a Cà Bionda hanno avuto la possibilità di conoscere la vitalità agrituristica sotto tutti i punti di vista: da quello ambientale a quello gastronomico, ricreativo e sportivo, in una realtà che Fausto Faggioli ha fatto conoscere in tutti i continenti. Michele Corbo, preside dell' Istituto affiancherà gli studenti in questa serata in cui Lucania e Romagna esprimeranno quanto hanno in comune, soprattutto: tipicità gastronomiche e senso di ospitalità. Paolo Carnemolla, presidente di Pro.Ber. (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia - Romagna) sarà presente alla serata insieme ad Emanuele Casadei, presidente del consorzio Sweet Home Hotels.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

venerdì 27 settembre 2002

Stage alle Fattorie

CUSERCOLI - Gli studenti dell'Istituto professionale statale per i servizi alberghieri e della ristorazione di Melfi, in provincia di Potenza, sono impegnati in uno stage alle Fattorie Faggioli di Cusercoli.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE

Venerdì 27
Settembre 2002

Gastronomia

Due classi dell'Ipssar di Melfi sono in stage all'agriturismo di Cusercoli

I prodotti tipici lucani sbarcano in Romagna alle Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Ieri gli studenti dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Melfi, in stage alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (nella foto) hanno presentato il il loro territorio e le sue tradizioni più tipiche attraverso un percorso gastronomico con piatti tipici preparati da loro. Gli studenti appartengono a due quinte classi ad indirizzo agrituristico ed enogastronomico e in questo stage hanno avuto la possibilità di conoscere la realtà agrituristica sotto tutti i punti di vista: da quello ambientale a quello gastronomico, ricreativo e sportivo. Il professor Michele Corbo, preside dell'Istituto ha affiancato gli studenti in questa serata in cui Lucania e Romagna hanno espresso tutto quanto hanno in comune a partire dalle tipicità gastronomiche e dal senso di ospitalità. "In questi ultimi anni - dice Fausto Faggioli, delle omonime fattorie - pranzare nelle aziende agrituristiche sta acquistando un'importanza e una diffusione sempre maggiori motivate dalla necessità da parte dell'ospite di garantirsi un tipo di ristorazione genuino, salubre, in un ambiente non formale, accogliente e familiare. Lo stage è per meglio comprendere, vivendo in 'prima persona', l'agriturismo e l'importanza del servizio ristorativo all'interno dell'attività, puntualizzandone gli aspetti economici, sociali e di costume, per evitare che il discorso tecnologico avvilisca lo spirito e la tipicità dell'offerta agrituristica". "Se l'agriturismo - sottolinea Paolo Carnemolla, presidente di Pro.Ber. (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) presente alla serata - è in definitiva una filosofia di vita, ciò che si mangia in agriturismo è costituito da alimenti biologici. Questo tipo di ristorazione è volto al recupero ed alla conservazione delle tradizioni alimentari locali che a sua volta è strettamente collegata alla produzione agricola del territorio circostante". All'incontro ha partecipato anche Emanuele Casadei, presidente del consorzio Sweet Home Hotels che ha contribuito alla buona riuscita dello stage.



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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

sabato 21 settembre 2002

Santa Sofia Una ippovia nella natura

CUSERCOLI - Il progetto, finanziato dal Ministero dell'ambiente, ha l'obiettivo di valorizzare i percorsi a cavallo per realizzare un'ippovia all'interno del Parco delle foreste casentinesi e quello dell'isola d'Elba.
Organizzata dall'Ante (Associazione nazionale turismo equestre) è coordinata dai presidenti Alberto Spinelli (Regione EmiliaRomagna) e Stefano Meccoci (Regione Toscana). Oggi il gruppo dei cavalieri farà "tappa" al Rifugio Cai al Passo della Calla, da cui si gode di uno degli scenari più suggestivi di tutto l'Appennino. Da qui "quasi" si potrebbe vedere il volo dell'airone cinerino che si unisce a quello dell'aquila reale, ci potrebbero stupire i multicolori uccelli del Bosco della Mesola che raggiungono il lupo e i cervi dei grandi boschi del crinale tosco-romagnolo.

"L'ippovia - spiega Fausto Faggioli delle omonime fattorie che con Guerrino Bulgarelli gestisce il Rifugio - percorrerà un itinerario in un paesaggio meraviglioso, dove lo spazio è infinito e il disturbo inesistente per chi vuole vivere veramente a contatto con la natura. L'ippoturismo è in questo senso una formula di sicuro successo. Il nostro obiettivo quindi è quello di mantenere queste 'vie verdi' per un percorso che dal Parco del Delta arriverà al Parco della Maremma, attraverso il Parco delle Foreste Casentinesi".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Venerdì 6 settembre 2002

Cusercoli 'insegna' alla Sicilia

La Val Bidente in questi giorni è attraversata dal 'calore' di un gruppo di giovani studenti siciliani, arrivati alla fattoria Faggioli di Cusercoli per uno stage. I ragazzi dell'istituto professionale di Lentini (Siracusa) impareranno la «multi funzionalità» che permette di unire agricoltura e turismo.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
venerdì 6 settembre 2002

CUSERCOLI Specialità siciliane questa sera alle Fattorie Faggioli di Cusercoli con le classi IV e V dell'Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente di Lentini (Siracusa). Il gruppo è accompagnato dal professor Vincenzo Vella

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
martedì 3 settembre 2002

Cusercoli - Tra mare e campagna alla scoperta del vero biologico

CUSERCOLI - Le Fattorie Faggioli di Cusercoli, l'associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna e il Consorzio di albergatori cervesi "Sweet Home Hotels", tracciano un bilancio positivo della nutrita serie di incontri, ben 26, che per la terza stagione hanno caratterizzato il ciclo "Mare e Campagna".
Il programma "Biologico dai monti al mare" ha infatti raggiunto lo scopo di sensibilizzare i consumatori - presentando loro il biologico - sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione. "Il progetto - conclude Fausto Faggioli - ha cercato di far 'toccare con mano' frutta, ortaggi, prodotti tipici che sono stati coltivati biologicamente, il tutto facendo trascorrere ai partecipanti varie giornate nell'entroterra romagnolo".
"Il risultato - prosegue Faggioli - è stato eccezionale, di grande presa sugli ospiti della costa che sono rientrati con un'adeguata informazione sui prodotti per una vita più sana e di grande ascolto e visibilità da parte del pubblico televisivo della regione che ci ha confermato continuamente l'attenzione alle serate". L'Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna ha animato i vari seminari sulle produzioni biologiche. "Credo molto in questa iniziativa - ricorda Paolo Carnemolla, presidente di Prober - perché favorisce la conoscenza del prodotto biologico e di tutte le aziende che hanno fatto la scelta di utilizzare questo tipo di coltivazione. Il programma 'Mare-Campagna' è la conferma che quando 'cultura' e 'coltura' diventano indissolubili come nel 'Bio' si va verso una migliore qualità della vita".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

domenica 11 agosto 2002

Lo strano fenomeno sarà oggetto di studio

CAMPIGNA - Lula è una delle migliaia di volpi rosse nostrana (Vulpes vulpes) che a differenza dei suoi simili, e non si capisce perchè, è docile come cane. Il fenomeno ha attirato anche l'attenzione degli esperti. La volpe è sempre selvatica e non si fa avvicinare da nessuno. E' di casa in tutta Europa in vari habitat, dai boschi di montagna alle pinete costiere alle aree suburbane, è un mammifero di medie dimensioni (un'ottantina di centimetri, più 40-50 di coda), tipico rappresentante con il lupo della famiglia dei Canidi. Animale abitudinario, vive in grandi tane articolate e profonde che possono passare di generazione in generazione. Verso maggio nascono 4-6 volpacchiotti; durante le prime quattro settimane è il maschio che si occupa di portare il cibo alla femmina e ai piccoli. Di solito fanno strage di galline, conigli e perfino oche. Lula, invece, non aspetta il maschio, arriva al rifugio e aspetta le tagliatelle di Guerrino Bulgarelli.

Per arrivare fino alla struttura del Club Alpino bisogna percorrere 500 metri a piedi



Per i bambini una inconsueta "compagna di giochi"

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

domenica 11 agosto 2002

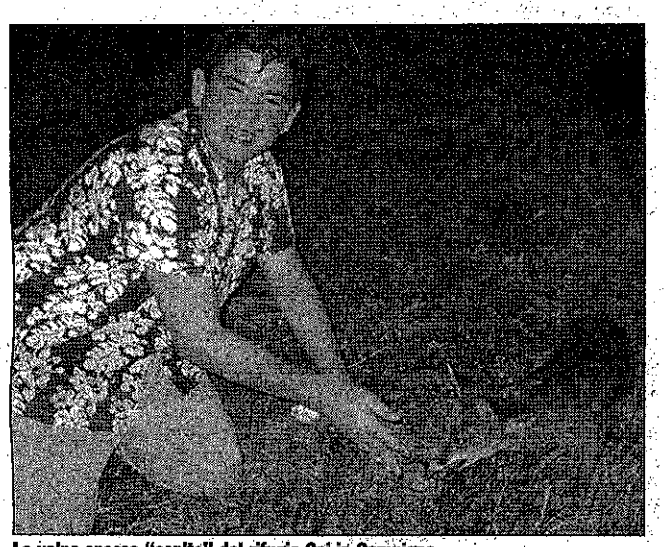
Evento eccezionale quello che sta interessando il rifugio Cai di Monte Gabrendo in Campigna

Lula, la volpe che gioca coi bambini

L'animale selvatico ogni giorno cerca tagliatelle e affetto, poi torna nei boschi

Turisti in coda per vedere e accarezzare la simpatica bestiola

CAMPIGNA - Una volpe così non si era mai vista: gioca coi bambini, cerca il cibo, saltella e si fa accarezzare. Sembra un cagnolino.
Lula invece è una volpe che vive nei grandi boschi di Campigna e che almeno due volte al giorno fa visita ai suoi "amici" del rifugio Cai ai 1.459 metri sul livello del mare di Monte Gabrendo. Cerca cibo e affetto.
E' un evento rarissimo quello che sta facendo parlare tutti i turisti ed escursionisti increduli. Per vedere la volpe in versione domestica c'è la coda.
In tanti passano dal rifugio per ammirare quello strano scherzo della natura. La volpe, uno degli animali più



La volpe spesso "ospite" del rifugio Cai in Campigna



selvatici per eccellenza, lì è diventata docile come un micio.
"Lula è già venuta a far visita oggi?". I turisti che sono a conoscenza della singolare situazione, appena arrivano al rifugio chiedono al gestore Guerrino Bulgarelli se la volpe si è già vista e quando ritornerà.
"Basta restare qui un po' - dice Bulgarelli - e vedrete che torna. E' sempre affamata e va matta per le tagliatelle".
Lula passa una mezz'oretta della sua giornata nell'aia del rifugio. Arriva la mattina presto, mangia, gioca un po' con chi chiunque, anche se preferisce i bambini.
Poi via, di nuovo nei boschi incontaminati, per tornare verso sera a cercare ancora tagliatelle, ma anche carne e formaggio. Il rifugio Cai di Monte Gabrendo è proprio sul crinale. Cento metri più avanti c'è la Toscana.
Il rifugio, costruito da pochi soci molti anni fa, era ormai chiuso e frequentato solo da poche persone, ma da quest'anno, con la nuova gestione affidata alle Fattorie Faggioli di Fausto Faggioli, e a Guerrino Bulgarelli, fautore di mille iniziative in tutta la Valle del Bidente, è preso d'assalto da tanti escursionisti che per arrivare fin lassù devono percorre gli ultimi 500 metri a piedi.
La zona è vietata alle auto. Lula non ama i rumori.

Raimondo Baldoni

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
sabato 10 agosto 2002

San Lorenzo, nuvole permettendo

Cadono le stelle Fortunato chi le vedrà

I luoghi di osservazione

CUSERCOLI - Tutti con il naso all'insù, questa sera, alla Ca' Bionda di Cusercoli. Anche se le tanto attese stelle cadenti della notte di San Lorenzo rischiano di farsi aspettare, causa maltempo. Chi ha deciso di festeggiare comunque le "lacrime del santo", intrattenendo i tanti superstiziosi e amanti degli astri, con giochi, cibi a tema, spettacoli che non siano solo quelli che può offrire la natura, sono proprio le Fattorie Faggioli del borgo bidentino. A rallegrare l'intero fine settimana, "lo spettacolo degli aquiloni - specifica Fausto Faggioli, proprietario della omonima fattoria - la cena, in programma per oggi, dove primeggerà un menù dai 'sapori lunari', proseguiranno le suggestive storie degli amici del gruppo astrofili di Forlì e la visita all'osservatorio astronomico". Se, poi, di stelle non ne dovessero cadere tante, ci si consolerà con albana, ciambella e cocomero, a partire dalla mezzanotte. Non sarà solo il borgo bidentino a vestirsi a festa. Il segreto per poter ammirare in tutto il loro splendore le "lacrime di San Lorenzo" è quello di "allontanarsi il più possibile dalle luci della città, dai lampioni delle strade, in modo che l'inquinamento luminoso non possa rovinare lo spettacolo della natura - spiega Claudio Lelli del gruppo astrofili - e, soprattutto, quello di avere pazienza". Non cadono infatti tutte insieme, le stelle, ma amano farsi aspettare anche varie ore, intensificando le "uscite" attorno alla mezzanotte. A 1.452 metri di altezza, anche il rifugio Cai di San Lorenzo approfitterà della sua postazione d'onore e dà il suo appuntamento per stasera e domani ai tanti che vogliano approfittare della privilegiata poltrona. Se, poi, non dovessero cadere astri, ma solo gocce di pioggia, ci si consolerà con le tagliatelle della Ca' Bionda, denominate per la serata, "stelle filanti".

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

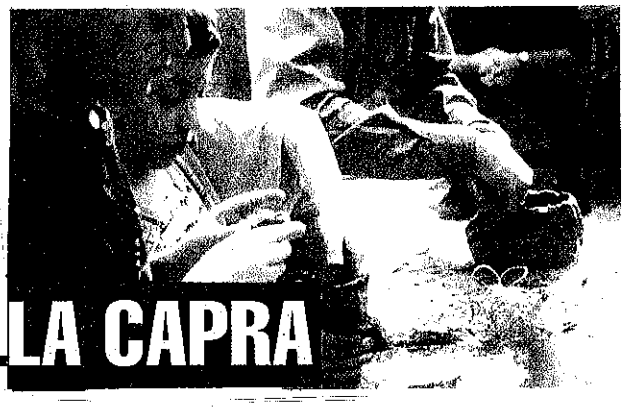
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

DOVE
LUGLIO 2002

DOVE Ragazzi

Una settimana di vita agreste, a tu per tu con la natura, gli animali e i lavori dei contadini in alcune fattorie. Ecco gli indirizzi per una vacanza ruspante. Senza i genitori

A CASA DELLA CAPRA





Vacanza in fattoria, fra capre e polli, a contatto con la campagna, alla scoperta dei boschi, sulle tracce di animali che molti ragazzi di città non hanno mai visto. È un'idea che comincia a farsi strada anche in Italia. Non è la solita visita naturalistica mordi e fuggi, ma un tempo pieno, durante il quale i ragazzi, affidati ai responsabili della fattoria, trascorrono una settimana completamente "contadina". Una delle regioni più attrezzate per stage estivi di questo tipo è l'Emilia-Romagna. Ecco alcune proposte per far trascorrere ai propri figli una full immersion nella natura, senza genitori. Le case coloniche sono le stesse che, durante l'anno, effettuano le "settimane verdi" per le scuole. Si avvalgono di educatori esperti. I campi estivi durano normalmente 7 giorni e 6 notti.
In val Bidente, nell'Appennino romagnolo, le **Fattorie Faggioli** sono una grande azienda agricola pilota, certificata dalla Cee, con allevamenti e colture biologiche. È composta di tre case coloniche: Ca' Bionda, la sede principale, Ca' Biasino e Ca' Mandrioli, circondate da 60 ettari di terreno immerso nel Parco nazionale delle Foreste casentinesi. Sono gestite personalmente dai proprietari – la famiglia Faggioli – e da educatori che guidano i ragazzi – dagli 8 ai 15 anni – nello sport, nei giochi e in una serie di avventure, come il pernottamento nel rifugio del passo di Campigna, o l'avvistamento notturno degli animali. L'insieme delle attività forma un progetto denominato *Il cerchio*, che comprende la scoperta di diversi cicli della natura. Il ciclo dell'acqua prevede la visita e la sperimentazione del lavoro in un mulino del Duecento, che ancora funziona con la spinta idrica, e vari giochi e attività di gruppo in piscina. Nel ciclo del fuoco i ragazzi si cimentano nella produzione del pane e lo cuociono in un antico forno a legna. Il ciclo dell'aria, oltre ai giochi all'aperto, comprende anche l'osservazione del cielo: una notte trascorsa a scrutare le stelle con telescopi e carte astrali e l'assistenza del Gruppo astrofili. Infine, il ciclo della terra: raccolta di piante, fiori ed erbe per poi preparare infusi e rimedi naturali, escursioni lungo gli antichi sentieri battuti da briganti e contrabbandieri del sale; la familiarizzazione con il cavallo, imparando ad accudirlo, a strigliarlo, a dargli da mangiare.



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

LA STRUTTURA CHE CI HA OSPITATI

Il Rifugio C.A.I. "Città di Forlì" è situato sulle verdi distese dei prati della Burraia a 1.452 metri di altitudine. Si trova in una posizione panoramica sull'alta Valle del Bidente e domina la bellissima foresta di conifere di Campigna. È un punto di partenza per le escursioni nelle zone del Monte Falterona e della Foresta della Lama e di Camaedoli. La posizione e i numerosi percorsi segnati disponibili permettono di sbizzarrirsi con escursioni in mountain bike o camminate a piedi in mezzo alla natura. Appena al di fuori dal rifugio passa la trans-appenninica conosciuta come Sentiero Italia "00". Nella stagione invernale è fiancheggiato dalle piste da sci che scendono dal Monte Gabrendo. Il rifugio, gestito dalle Fattorie Faggioli, è fornito di 22 stanze con 50 posti letto complessivi, dispone di un'aula per convegni e di una sala panoramica per la ristorazione.

Indirizzo
Rifugio C.A.I. "Città di Forlì", Burraia di Campigna,
47018 S. Sofia (FC), tel. 0543 980074

Per informazioni
Fattorie Faggioli, tel. e fax 0543 989101,
www.fattoriefaggioli.it

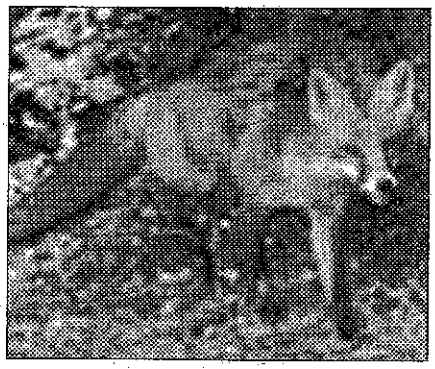
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Domenica 14
Luglio 2002

A fare gli onori di casa una piccola volpe ammaestrata

Alla Burraia apre il rifugio Cai

SANTA SOFIA - (l.s.) E' stata la piccola volpe 'Luna', ammaestrata da Guerrino Bulgarelli (ex presidente della Pro loco di Cusercoli), a dare il benvenuto ieri a turisti e amici che hanno partecipato all'inaugurazione del rifugio Cai 'Città di Forlì' che si trova sulle verdi distese della Burraia nell'Alta Val Bidente, e domina la bellissima foresta di conifere di Campigna. A coordinare l'iniziativa è Fausto Faggioli, patron delle omonime Fattorie (Cusercoli), che da anni ha attivato progetti di rilancio per il territorio montano, per la tutela dell'ambiente e la promozione dei prodotti tipici locali della valle Bidentina. Al rifugio Cai si può fare 'tappa' per dormire e mangiare, si possono trovare carte e guide per escursioni, nonché raccogliere informazioni sulla sentieristica che attraversa il Parco delle foreste casentinesi. Meta ideale non solo per il trekking e gli escursionisti a cavallo, ma in particolare per gli appassionati di bikers. Punto di partenza per gite di fine settimana e escursioni nelle zone del monte Falterona, della foresta della Lama e Camaldoli. La posizione, l'aria pura, la quiete dei luoghi ne fanno un vero gioiello immerso nel silenzio della natura. Per info: Tel.0543 - 980074.



Luna è la piccola volpe ammaestrata da Bulgarelli

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

sabato 13 luglio 2002

Santa Sofia, turismo montano Tutte le iniziative del rifugio Cai

SANTA SOFIA - Oggi pomeriggio il rifugio del Club alpino italiano "Città di Forlì" prepara la sua accoglienza. A 1.452 metri di altitudine, il rifugio si trova sulle distese dei prati della Burraia e domina la foresta di conifere di Campigna. Diventerà il punto di partenza per le escursioni nelle zone del Monte Falterona, Foresta della Lama e Camaldoli o la meta per le gite di fine settimana, in mountain bike, a cavallo o camminando a piedi in mezzo alla natura.
Appena fuori dalla struttura passa la trans-appenninica conosciuta da tutti come "00" (o Sentiero Italia) e un dislivello di appena 350 metri lo separano da Campigna. Al rifugio Cai si può far tappa per dormire e mangiare, si possono trovare carte e guide per escursioni nonché raccogliere informazioni sulla sentieristica che attraversa il Parco nazionale delle Foreste Casentinesi. Se per il trekking è sosta ideale, per i bikers in particolare offre tutto quello che può servire e cioè: deposito per i "ferri" del mestiere, in altre parole la possibilità d'inforcare il primo sentiero appena usciti dal rifugio senza percorrere un solo metro d'asfalto. Ma il fascino maggiore di tutto questo sta nel fatto che i sentieri che vengono percorsi sono gli stessi itinerari che consentono ancora a cervi, caprioli, volpi e a tutti gli altri animali di spostarsi e vivere sul territorio locale e proprio grazie a questi percorsi è possibile far conoscere questo grande parco naturale, accompagnati da "Lola", la piccola volpe "mascotte" del rifugio. Alle 16 incontro del benvenuto e saluto delle autorità, seguirà la presentazione delle attività del rifugio.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Giovedì 11 luglio 2002

Cusercoli, nazioni oggi a confronto

A Ca' Bionda di Cusercoli si sono gettate le basi per progetti di cooperazione culturale tra Italia, Taiwan, Santo Domingo e Costa d'Avorio. La Val Bidente e le Fattorie Faggioli accolgono oggi: l'ambasciatore Massimo Grisolìa, Adriana Galvani e Medardo Carboni, docenti all' Università di Bologna, di Informent, al cui interno Fausto Faggioli è direttore dell'Area Sviluppo Rurale. Sempre oggi a Ca' Bionda, Nicoletta e Gianfranco di Pazza Idea (Agenzia Viaggi di Fano) con un gruppo di ospiti passeranno una giornata in Fattoria, in un gioco di ruoli che li porterà a diventare dei 'contrabbandieri in fuga' sull'Antica Via del Sale alla ricerca del tabacco.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
giovedì 11 luglio 2002

CUSERCOLI - Tanti gli appuntamenti di oggi

Alle Fattorie Faggioli incontro internazionale

CUSERCOLI - Progetti di cooperazione interculturale tra Italia, Taiwan, Santo Domingo e Costa d'Avorio verranno sviluppati oggi nella cornice di Ca'Bionda.
La Val Bidente e le Fattorie Faggioli accoglieranno con la consueta ospitalità romagnola Massimo Grisolia, ambasciatore per i sopraddetti paesi, Adriana Galvani e Medardo Carboni, professori dell'Università di Bologna, 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.
"Se fino a pochi anni fa - dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime Fattorie - l'offerta turistica si sviluppava con collegamenti fra il territorio circostante l'azienda e quello nazionale o europeo, oggi sicuramente la sfida è l'inserimento nei circuiti mondiali. Con i moderni mezzi di comunicazione che ci permetteranno di contattare tutto il mondo, raggiungere questo obbiettivo, dipenderà unicamente dalla nostra capacità di unire e coordinare le giuste sinergie".
Non è tutto oggi a Ca' Bionda; dalle Marche alla collina bidentina, Nicoletta e Gianfranco di Pazza Idea (Agenzia Viaggi di Fano) con un gruppo di ospiti passeranno una giornata in Fattoria, in un gioco di ruoli che li porterà a diventare "contrabbandieri sempre in fuga" sull'Antica via del sale alla ricerca del prezioso Tabacco. Dal mare ai monti invece per gli ospiti di Sweet Home Hotels (il Consorzio di giovani albergatori cervesi che ha per simbolo una simpatica lumaca), che trascorreranno una giornata in fattoria con il loro presidente Emanuele Casadei, per godere il paesaggio delle verdi colline bidentine, macchiato dal giallo oro del grano appena "falciato": ideale tavolozza per i "sapori" della gastronomia e dei prodotti tipici della Val Bidente.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
martedì 9 luglio 2002

CUSERCOLI

"Bio dal mare ai monti"

CUSERCOLI - Appuntamento in trasferta questa sera per le Fattorie Faggioli. Per gli incontri "Bio dal mare ai monti" nel giardino del Sayonara Hotel di Milano Marittima "Serata della tradizione".

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

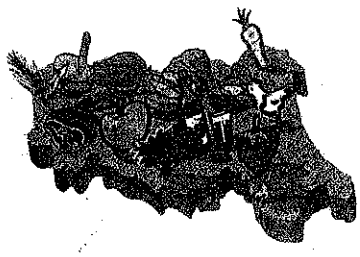
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Agrimpresa Emilia Romagna
giugno 2002

Aziende multifunzionali

Fattorie Faggioli Via S. Giovanni, 42
47010 Cusercoli (Fo)
Tel - Fax: +39/0543/989101
e.mail: cabionda@fattoriefaggioli.it

Le Fattorie Faggioli si articolano in tre nuclei agrituristici. Il cuore aziendale è la Cà Bionda, in Val Bidente, suggestivo angolo dell' Appennino tosco-romagnolo. L'azienda ha un'estensione di circa 60 ettari, su cui si attuano colture biologiche. L'attività agricola comprende anche l'allevamento di ovini, equini e animali di bassa corte. Il centro agrituristico della Ca' Bionda è stato definito dall'Ue *fattoria modello* per qualità, molteplicità e completezza della sua gamma di proposte. Si tratta di un'antica costruzione rurale in pietra e legno di quercia, i cui ambienti sono arredati con mobili d'epoca, per far rivivere le atmosfere agresti dei primi del secolo. Il secondo nucleo, sempre nella collina tosco-romagnola, è Cà Basino, una costruzione rurale in pietra sulle fondamenta di un antico castello. L'ambiente offre infinite occasioni per conoscere le tradizioni della vallata. Infatti, Cà Basino è sul sentiero bidentino che per secoli pellegrini devoti, commercianti, servitori e soldati hanno solcato a piedi per raggiungere le grandi capitali della Cristianità: Roma e Gerusalemme. Un sentiero costellato quindi di castelli e rocche, abbazie e pievi. Il terzo nucleo, nel cuore del Parco Nazionale delle Foreste casentinesi è Cà Mandrioli, costruzione di fine ottocento in pietra a vista, ristrutturata mantenendo le caratteristiche del vecchio casale. Si affaccia dolcemente su una valle, tra crinali ricoperti da fitti boschi dove tuttora nidifica l'aquila, vivono caprioli, cervi, daini e fiorisce una flora rara e preziosa.



Nelle Fattorie Faggioli si gusta cucina tipica romagnola, con antiche ricette, 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). 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 gli ospiti possono acquistare i prodotti tipici di fattoria, così da riportare a casa i sapori e gli aromi del posto. Ai prodotti tipici di qualità si associano le attività di svago, divertimento, tradizione e cultura. Turismo equestre, mountain byke, trekking, un'invitante piscina, tiro con l'arco, parapendio, orienteering, laghetto per la pesca, un grande osservatorio per le stelle, seminari e stage per operatori agrituristici sono alcune delle attività proposte dalla fattoria. L'azienda Faggioli rientra anche nel circuito delle fattorie didattiche ed offre alle scuole tutti i servizi relativi.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

sabato 29 giugno 2002

CAMPIGNA

Trekking notturno alla ricerca delle bellezze del Parco nazionale

CAMPIGNA - Il rifugio Cai "Città di Forlì" organizza per oggi un trekking notturno sul Monte Falterona. Si partirà dopo cena per arrivare al punto in cui lo sguardo potrà spaziare su una splendida panoramica di luci: da quelle dei Lidi Ferraresi a quelle di San Marino e poi fino a Firenze. Dall'Adriatico al Tirreno: "Due passi" nella foresta per vivere l'atmosfera emozionante che le ombre della notte disegnano sui sentieri del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. E se un tempo quella fitta rete di vie di comunicazione (sono ben 1.000 i chilometri percorribili) permetteva alle popolazioni di mantenersi in collegamento fra loro, oggi sono stati nuovamente scoperti e sono descritti in apposite carte escursionistiche.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
martedì 25 giugno 2002

CUSERCOLI - Il progetto presentato dalle Fattorie Faggioli

"Biologico" alla prova

CUSERCOLI - "Biologico dai Monti al Mare", questo il nome del progetto ideato dalle Fattorie Faggioli in collaborazione con Prober, l'associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna, e "Sweet Home Hotels", il consorzio di giovani albergatori cervesi, per sottolineare l'importanza di una sana alimentazione. "Questo programma ci permetterà di raggiungere gran parte dei consumatori - afferma Fausto Faggioli - sensibilizzandoli sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico. Con questa iniziativa lanceremo un forte messaggio sulla qualità della vita nelle aree rurali della nostra regione, proponendo la campagna come grande risorsa, non solo legata alla produzione alimentare, ma come fonte di salute e salubrità dell'aria".

Il progetto sarà presentato oggi all'albergo "Casadei" di Pinarella di Cervia e si propone, inizialmente di avvicinare i turisti alle bontà del nostro territorio attraverso una serie di degustazioni negli alberghi rivieraschi. "Con le iniziative promozionali di questo progetto contatteremo oltre 50.000 persone in gran parte stranieri - continua Emanuele Casadei, presidente di 'Sweet Home Hotels' - che, una volta rientrati dalle vacanze, contribuiranno a dar eco alla divulgazione dell'iniziativa".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Martedì **25** giugno **2002**

'Biologico dai monti al mare'

All'albergo Casadei di Pinarella stasera alle 20.30 sarà presentato il progetto 'Biologico dai monti al mare', di Fattorie Faggioli di Cusercoli, Associazione dei produttori biologici e biodinamici Emilia Romagna e Sweet home hotels, consorzio di albergatori cervesi.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Domenica 23 giugno 2002

Fattorie Faggioli, festa di S.Giovanni

Appuntamento questa sera alle Fattorie Faggioli di Cusercoli con i riti della grande festa di San Giovanni. Nel giorno solstiziale una notte da trascorrere in campagna, per capire dalla voce della tradizione questo periodo dell'anno in cui «tutto può accadere e a tutto si può rimediare, con riti e pratiche adatte»: riscoprire anche grazie ad antichi racconti e usanze la vita a contatto della Natura.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
domenica 23 giugno 2002

Cusercoli A Ca' Bionda si festeggia San Giovanni

CUSERCOLI - Si festeggerà il solstizio d'estate oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. Un giorno e una notte da trascorrere in campagna, per capire, dalla voce della tradizione, che in questo periodo dell'anno "tutto può accadere". Questa notte di "mezza estate" è la più ricca di leggende, tradizioni, rituali misteriosi e superstizioni, sarà il momento per ritrovare negli antichi racconti quanto di più suggestivo ci può dare la vita in campagna a contatto della Natura. Un evento da vivere come protagonisti, e la Ca' Bionda darà ai suoi ospiti le coordinate di lettura per interpretare in modo autentico questa notte.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Domenica 23 giugno 2002

Cusercoli Stasera l'appuntamento col solstizio d'estate

San Giovanni, tra festa e mito

CUSERCOLI - Una notte magica quella di stasera a Cusercoli, nella Fattorie Faggioli, un appuntamento da non perdere per gli amanti della natura, gli appassionati cultori delle leggende e dei riti che si nascondono nella notte di mezza estate, la festa di San Giovanni.

Si rivivrà, infatti, il momento magico del solstizio quando, secondo un'antica credenza, il Sole si sposa con la Luna e da questa unione si riversano energie benefiche sulla Terra. E' lo scoccare della mezzanotte che segna il momento magico per tagliare rami di nocciolo e costruire bacche divinatorie iniziando la raccolta delle erbe per gli infusi e i medicamenti.

Gli ospiti cammineranno scalzi sui prati perché la rugiada della notte era considerata un farmaco potente di purificazione e raccoglieranno 24 spighe di grano che porteranno fortuna se custodite gelosamente. Non mancherà un bagno nell'acqua odorosa di fiori di campo come camomilla, margherita, melissa o ginestre, perché secondo la tradizione in questa notte in questa notte si possono trovare tesori nascosti e acque di lunga vita. Tante le leggende, i rituali, le tradizioni, le superstizioni legate a questa notte, un'occasione per scoprire negli antichi racconti e usanze quanto di più suggestivo può dare la vita in campagna a contatto con la natura.

Alle Fattorie Faggioli una notte di magia alla scoperta degli antichi riti

La mitologia celtica, ad esempio, racconta dei rami dell'albero di noce popolati da fatine e folletti che si rivelano agli uomini proprio nella notte di San Giovanni.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

domenica 16 giugno 2002

CUSERCOLI Si svolgerà oggi, promossa dal Team Fattorie Faggioli di Cusercoli, la prima prova del Campionato per società del "Romagna Bike Cup", escusione e gara competitiva di mountain bike con partenza dalla Ca' Bionda. Il percorso, di ben 28 chilometri, si svilupperà tra salite e dislivelli dell'Appennino circostante. Per gli appassionati poi sono a disposizione percorsi alternativi.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Domenica 16 giugno 2002

Cusercoli Mountain bike scatta oggi il campionato

Si tiene oggi la prima prova del Campionato per Società del "Romagna Bike Cup", escursione e gara competitiva di Mountain Bike, con partenza dalla Fattoria Cà Bionda di Cusercoli. La manifestazione è organizzata dal Team Fattorie Faggioli con un percorso 28 km., tracciato nelle colline dell'Appennino Tosco-Romagnolo, che vedrà diverse centinaia di partecipanti provenienti da tutte le parti d'Italia. Il percorso fra sterrati di ciottoli ed erba vedrà bikers e non vivere una giornata di sano entusiasmo sportivo. Fabio Lombini, presidente del Team Ca' Bionda è orgoglioso di mostrare i diversi titoli vinti, a livello-regionale, italiani e mondiali; sia individuali che a squadra, con 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.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Sabato 8 giugno 2002

CUSERCOLI HANNO APPREZZATO LA STRADA DEI VINI E DEI SAPORI

Giornalisti tedeschi a scuola di gusto



Un gruppo composto da giornalisti e tour operator proveniente dalla Germania ha fatto tappa alle Fattorie Faggioli di Cusercoli in una visita organizzata da Apt Servizi, Regione Emilia-Romagna. Seguendo la *Strada dei vini e dei Sapori dei colli di Forlì e Cesena*, il gruppo ha visitato con Roy Berardi la Cà de Sanzves di Predappio Alta e l'azienda vinicola Celli di Bertinoro. Il gruppo seguito da Cristina Grassi e Uta Mischke-Bovo ha visto impegnati nella conoscenza dell'enogastronomia romagnola: Achim Lettmann del *Das Reisemagazin* di Dortmund, Gunter von Saint-George (*Touristik Aktuell*, Dusseldorf), Annette Kemp (*Weser Report*, Brema), Vanessa Hoellen (*Lausitzer Rundschau*, Berlino), Rupert Huber (Augsburger Allgemeine, Monaco di Baviera), Heiko Senebald (*Allgemainen Anzeiger*, Francoforte) e Dorte Walter dell'agenzia di stampa *Contact & Creation* di Francoforte. **Nella foto di Sabatini: Fausto Faggioli col gruppo di giornalisti tedeschi.**

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Venerdì 7 giugno 2002

Cusercoli, Cà Bionda vista dai tedeschi

Doppia iniziativa oggi alle Fattorie Faggioli di Cà Bionda. Un gruppo di studenti prende parte ad un master sul turismo, coordinato da Paola Valmaggi. L'altro gruppo, guidato da Gunther Degenhardt è composto da giornalisti ed arriva dalla Germania. Tema: l'enogastronomia, per far conoscere i prodotti della Romagna sulla stampa tedesca.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 5 giugno 2002

CUSERCOLI - Ospite alle Fattorie Faggioli l'associazione provinciale contro le leucemie

Ail in festa con i suoi volontari

CUSERCOLI - Le Fattorie Faggioli di Cusercoli hanno ospitato la prima edizione di "VolontAil", la festa dei volontari e simpatizzanti della sezione provinciale di Forlì-Cesena dell'Ail (Associazione italiana contro le leucemie). Dopo un'intensa attività sul territorio locale, caratterizzata da importanti iniziative per la raccolta fondi - come le Stelle di Natale e le Uova di Pasqua - oltre 70 aderenti al sodalizio di volontariato si sono incontrati per conoscersi e salutarsi prima della pausa estiva. Positivo il bilancio dell'associazione - accolta dal "padrone di casa" Fausto Faggioli, che ha sposato in pieno la causa del sodalizio -. Da rimarcare infatti la ricaduta positiva sul territorio degli investimenti fatti per i presidi ematologici degli ospedali "Bufalini" di Cesena e "Pierantoni" di Forlì. Nel prossimo futuro poi proseguirà l'impegno dell'Ail per finanziare l'attività degli specialistici ematologi, quella finalizzata all'assistenza domiciliare per la realtà di Forlì e infine, altrettanto importante, per la ricerca.



Foto di gruppo per i volontari dell'Ail di Forlì-Cesena ospiti a Ca' Bionda

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

CAVALLO MAGAZINE
Maggio 2002

I sapori di una volta

trekking/emilia romagna

Tra cultura, contrabbandieri, natura e cavalli

Le Fattorie Faggioli nascono da un'idea di Fausto Faggioli, ex direttore commerciale di una grande multinazionale europea, che un bel giorno decide di mollare tutto e tornare nella grande casa di campagna, a Cusercoli nell'Appen-nino romagnolo, dove aveva vissuto da bambino.

Qui crea una serie di aziende agricole e agriturismi, definite "fattorie modello" dagli organismi dell'Unione europea, compreso un antico pomario, il frutteto di un tempo, con tante varietà di frutti dimenticati i cui sapori vengono proposti in golose e ricercate confetture. Tante le attività possibili per gli ospiti degli agriturismi e per i cavalieri.

Eccone solo un piccolissimo assaggio: settimane verdi per i bambini; cavalcate nelle notti di luna piena oppure escursioni che riportano a un passato ricco di storia e di cultura.

Tra le proposte storiche per sortite in sella all'insegna della cultura, due in

INFORMAZIONI E CURIOSITÀ

Con chi: con Federica Faggioli, accompagnatrice regionale Ante.
Come: monta inglese.
Quando: da marzo a novembre.
Durata: 3 ore.
Terreno: crinali dell'Appennino tosco-romagnolo.
Difficoltà: media.
Quanto costa: 48.
La gastronomia: cucina tipica romagnola frutto di un'accurata ricerca tesa a recuperare i sapori del passato, valorizzando piatti anche "poveri".
Cosa portare a casa: prodotti delle aziende agricole, liquori dalle ricette antiche, cosmesi naturale, i "frutti dimenticati" e confetture.
Per informazioni: Fattorie Faggioli, via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli FC (Forlì-Cesena)
Tel. e fax 0543.989101
E-mail: cabionda@fattoriefaggioli.it
- www.fattoriefaggioli.it

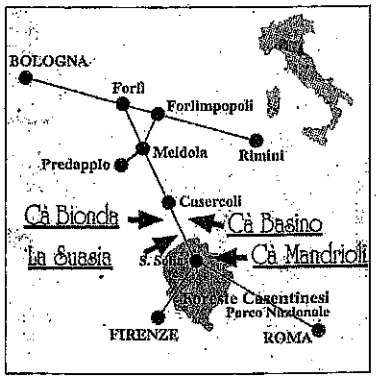


FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 e-mail:info@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

CAVALLO MAGAZINE
Maggio 2002

particolare meritano di essere citate. Si tratta del "sentiero degli alpini" e de "la via del sale", che segue le tracce di una antica strada che collegava i castelli e le torri delle valli del Bidente e del Rabbi. In Fattoria si possono passare weekend e vacanze fuori dal caos ma in un ambiente vivace e tutto da scoprire. Dopo il cavallo sono possibili esperienze di mountain bike, trekking a piedi, orienteering, tiro con l'arco, parapendio. Inoltre si può nuotare e prendere il sole in piscina o pescare nel vicino laghetto. E per le notti limpide, infine, c'è perfino l'osservatorio astronomico.



L'antica via del sale

In questa passeggiata di mezza giornata, i cavalieri seguiranno le orme dei contrabbandieri, su per i contrafforti ancora carichi di quelle misteriose frequentazioni. Il percorso parte dall'agriturismo Ca' Bionda che ha ripristinato il reticolo di sentieri su cui veniva proditoriamente trasportato il sale. Si inizia dai 330 metri della cima che domina la vallata del Bidente. Portato a buon fine un impegnativo tratto in salita, il percorso si fa più dolce e riposante per cavalieri e cavalcature. Dopo un casolare e una cascina tipica dell'Appennino romagnolo, la strada scende per tre chilometri in picchiata verso il fosso di Porcentico, per poi risalire di nuovo fino a raggiungere la chiesa.

Riposati i cavalli, si riprende il sentiero fino a Cerecchio di Sopra e quindi quello che porta al passo del Becco prima e della Fusa poi. Si prosegue ancora in un di saliscendi di quattro chilometri, fino a raggiungere lo sterrato dal quale si era partiti e rientrare a Ca' Bionda.

Il punto più bello: è di sicuro il Passo del Becco da dove si può godere un bellissimo paesaggio. ■



Mario Rebeschini

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

giardinaggio
GUIDA PRATICA PER GIARDINO TERRAZZO ORTO
maggio 2002



Un giorno in fattoria

Per un fine settimana diverso con i vostri bambini, scegliete un agriturismo: loro si divertiranno enormemente imparando a mungere le mucche, a raccogliere le ciliegie, a fare il pane, a vedere i misteriosi bachi da seta e molto altro ancora. E piacerà anche a voi!

di Elena Tibiletti



Fausto Faggioli ha aperto il suo agriturismo già all'inizio degli anni '80. Ex manager d'azienda, ha ripreso la zappa dei genitori creando le Fattorie Faggioli (Cusercoli, FC, tel. 0543/989101, www.fattoriefaggioli.it), e oggi è il rappresentante italiano a Bruxelles per l'agriturismo. A lui chiediamo come organizzare una vacanza con i ragazzi all'insegna del verde e della natura.

Cosa offre un agriturismo ai bambini?

Periodicamente la stampa segnala che i nostri figli ritengono il latte proveniente dalla Centrale, la farina dal mulino di candido colore e la cioccolata dalle... Alpi Svizzere! Al di là dell'inevitabile risata, c'è da preoccuparsi: questi bambini spesso non hanno mai visto dal vivo una mucca o un tacchino, né hanno accarezzato una capretta o rincorso una gallina, non si sono mai emozionati alla nascita di un puledrino né hanno visto man mano riempirsi di pelo i nudi coniglietti, e così via. La loro realtà non contempla la campagna, la scansione delle stagioni, il tramonto sulle colline, l'eterno e naturale alternarsi tra vita e morte, gli odori della terra, ma solo il cemento di città alternato ai videogiochi. In verità, non va molto meglio neppure fra gli adulti!

Quali attività si possono svolgere?

Si esplora il territorio intorno all'azienda, spesso posta nei pressi di un Parco naturale: accompagnati da una guida, si impara a riconoscere le piante, individuare gli alberi secolari, cercare le tracce degli animali, usare il binocolo per avvistare caprioli o falchi, raccogliere i funghi o le castagne, osservare le stelle e i pianeti, cavalcare o pedalare nel bosco, fotografare la natura, ecc. In fattoria, seguiti dal personale esperto, si creano erbari con i fiori selvatici, si trasforma la farina in biscotti, si conosce l'agricoltura biologica, si osservano le api, si accudiscono gli animali da cortile, si lavora la creta o il vimini, ecc.

I genitori devono partecipare?

Se interessati, sono ben accetti: vivranno assieme ai figli fantastiche esperienze. Ma possono anche affidare i bambini agli esperti aziendali per poche ore o un'intera giornata.

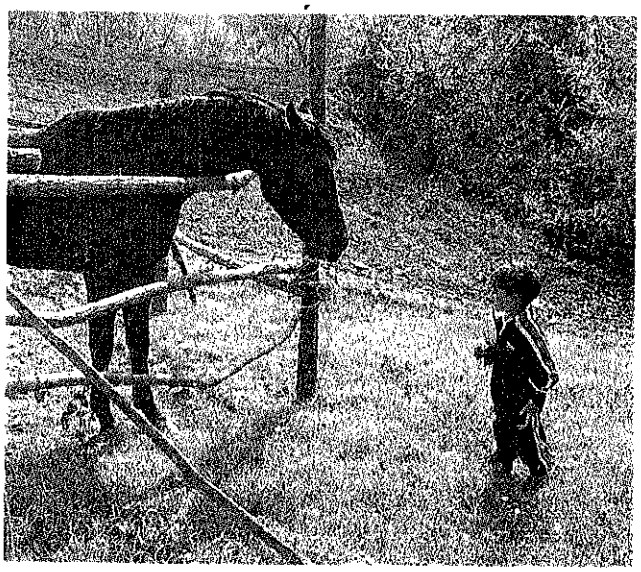
E' un'opportunità riservata anche alle scolaresche?

In quasi tutte le Regioni esistono manifestazioni ("Fattorie aperte, Fattorie didattiche") o programmi articolati ("A scuola in fattoria"), a cui aderiscono numerosi agriturismi in Italia, ospitando a scopo didattico bambini, ragazzi o adulti da uno

Costruire uno spaventapasseri, aiutare nei lavori della campagna e capire la natura nei suoi ritmi sono opportunità perdute dai ragazzi che vivono in ambiente urbano. Molti centri agrituristici offrono oggi momenti speciali per i piccoli, in cui ritrovare il contatto con piante, animali e attività agricole.

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

giardinaggio
maggio 2002



a sette giorni. La scuola interessata deve chiedere all'Assessorato all'agricoltura o all'ambiente della propria Regione l'elenco delle aziende coinvolte.

Non ci sono rischi, in campagna?

In fattoria gli spazi sono appositamente attrezzati nella totale sicurezza per i bambini. In campagna si viene seguiti da guide esperte e attente. Comunque, di norma gli agriturismi sono assicurati per la responsabilità civile.

E se i bimbi si annoiano?

Impossibile: i bambini sfoderano un livello d'attenzione insospettabilmente elevato e prolungato, segno che le tematiche e le modalità di lezione sono proprio gradite, ed è duraturo il ricordo nel tempo. Molti sono anche i passatempi predisposti in caso di pioggia. E poi spesso si organizzano giochi, come la caccia al tesoro all'aperto, per imparare divertendosi: sarebbe piaciuto anche a noi, di molte generazioni fa...

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

MILANO FINANZA

maggio 2002

Scelta di campo

DI CHRISTINA FRANZONI

PIONIERE DI AGRITURISMO

"Quando abbiamo cominciato, negli anni Ottanta, ci prendevano per pazzi. In quel periodo la gente scappava dalla campagna. Noi ci tornavamo. Abbiamo avuto ragione, anche se non è stato facile". Allora Fausto Faggioli era direttore commerciale di una multinazionale europea del settore edile, a Ravenna. A distanza di quasi 20 anni la sua Ca' Bionda, sull'Appennino alle porte di Forlì, è un'azienda pilota della Comunità europea, che spesso vi manda gruppi di neoimprenditori olandesi, inglesi e tedeschi per lezioni sul marketing dell'ospitalità in campagna. Faggioli, tiene corsi di formazione negli atenei e scrive libri. "Dopo una lezione all'università di Tokio è venuta la tv di stato. Da allora arrivano spesso manager giapponesi, stressati, che imparano a fare il pane e a coltivare le erbe officinali". Alla prima cascina se ne sono aggiunte altre 3, sempre nella zona, e l'attività su un'area di 60 ettari continua a crescere con nuove idee, anche per l'ingresso in azienda delle due figlie, Francesca di 26 anni e Federica di 25, presidente e vice presidente della neo-costituita cooperativa familiare. "La previsione a breve è di assestarci su 900 mila euro di fatturato", dice l'imprenditore, che non ha dubbi: "Il verde è il businesss del futuro. Ma occorre vendere il territorio con i servizi, non solo i posti letto e il ristorante: le persone scelgono il luogo in base alle attività che offre". E in questo Faggioli è un maestro. La vita alle sue fattorie è scandita da un fitto calendario di appuntamenti, agresti e non: si può fare di tutto, dal parapendio al corso di astronomia, dai trattamenti di bellezza naturali ai vari corsi sportivi, dalle serate gastronomiche con la scoperta delle ricette tipiche agli eventi legati alla natura. Poi c'è anche la fattoria didattica per i bambini delle scuole. "In termini di marketing, i bambini sono quelli che trascinano la famiglia intera. E poi, non dimenticare la promozione". Ma dell'inizio, cosa si ricorda? "Che abbiamo investito tutto quello che avevamo, anzi di più: 52 milioni di lire per acquistare un'azienda abbandonata da 30 anni. Abbiamo cominciato a fare *bed & breakfast*: quando nei fine settimana incassavamo 80 mila lire eravamo contenti, potevamo fare la spesa. Avevo appeso un cartello fuori dalla porta: 'azienda agricola non finanziata con denaro pubblico'. E così è sempre stato".



Fausto Faggioli era direttore commerciale di una multinazionale europea. Oggi è uno dei guru del business verde, tiene corsi presso università in tutto il mondo, scrive libri, ma soprattutto gestisce una azienda alle porte di Forlì, sull'Appennino. "Per avere successo è importante dare ai clienti non solo posti letti e ristorante, ma contenuti", spiega a M.

> "L'investimento è di lungo termine. E comunque il valore della terra ha una crescita costante"

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

domenica 26 maggio 2002

Spaventapasseri in festa oggi alle Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Oggi le Fattorie Faggioli riscoprono un appuntamento che nelle antiche tradizioni contadine era una consuetudine, "la festa degli spaventapasseri". Queste simpatiche caricature create dall'uomo, sono da sempre figure presenti in campagna e nel passato sono stati anche compagni di giochi dei più piccoli. Un tempo lo sventolio dei loro abiti dagli sgargianti abbinamenti dava movimento e colore all'ambiente, creando una vetrina ispirata alle fiabe infantili: quello di oggi sarà un balzo indietro per vedere come giocavano i nostri nonni quando erano piccoli. Lo spaventapasseri è un amico da invitare a giocare con noi, per trascorrere una domenica in compagnia più felici e più liberi, costruendo tanti "amici" tutti insieme con fantasia e creatività. Gustosi prodotti di fattoria come premio al più "buffo" degli spaventapasseri creati dagli ospiti. I vincitori avranno il piacere di essere premiati con gustosi Prodotti di Fattoria. Per informazioni sulla manifestazione tel. 0543/989101 o via e-mail cabionda@fattoriefaggioli.it.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
martedì 14 maggio 2002

CUSERCOLI - Studenti alle Fattorie Faggioli

Gastronomia e tradizioni Corso di cucina dietetica

CUSERCOLI - Cucina dietetica al centro del corso che un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero di Ferrara sta seguendo in questi giorni alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. Li affiancano la preside Cristina Sollazzi e il docente Renzo Caselli, con Enrico Benatti e Daniele Calzolari, rispettivamente responsabile e coordinatore dello Ial, l'ente di formazione ferrarese che ha coordinato e gestito questo corso.
"La scuola - ricorda la presidente delle Fattorie Francesca Faggioli - è uno strumento importante per socializzare dal punto di vista alimentare, con la merenda o andando alla mensa". Ecco il progetto "A scuola di gusto" che vuole preparare, da una parte, "gli operatori della ristorazione, veri e propri restauratori di una cultura alimentare legata al territorio e dall'altra aiutare i ragazzi a conoscere l'ambiente, per capire i legami tra la vita dell'uomo e la natura". All'incontro parteciperà anche Lubiano Montaguti, direttore della Scuola regionale della ristorazione. Per informazioni tel. 0543.989101 (www.fattoriefaggioli.it).

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Martedì 14 maggio 2002

Cusercoli, diete alla ferrarese

Un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero di Ferrara sta frequentando alle fattorie Faggioli di Cusercoli un corso di Cucina Dietetica. Sono con loro la preside Cristina Sollazzi, Renzo Caselli, Enrico Benatti, Daniele Calzolari, responsabile dello Ial e Lubiano Montaguti, direttore della Scuola Regionale della Ristorazione.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Lunedì 13 maggio 2002

IL PERSONAGGIO GIOVANE APPASSIONATA DI SPORT ESTREMI

I brividi di Federica

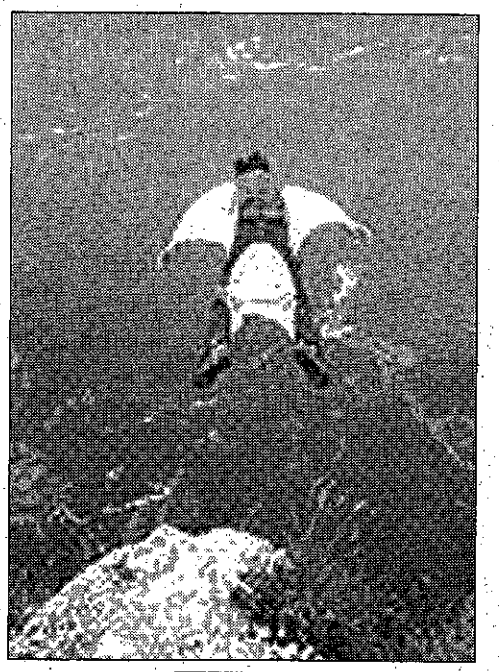
24 anni, grinta da vendere e amore per mountain bike e parapendio

di **Enrico Zavalloni**

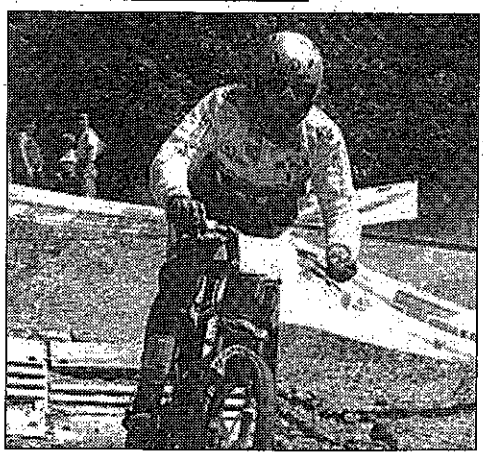
Un salto nel vuoto. Per chi ama sensazioni forti, a base di adrenalina. Federica Faggioli, 24 anni, ha la passione per gli sport estremi. E li pratica nelle colline attorno alla sua Cusercoli. Jumping, parapendio, ma soprattutto *down hill*, ovvero la discesa scapicollata in montain bike, che si pratica in percorsi su pendenze da brivido fra boschi, precipizi e dirupi. «La voglia di restare in sella è sempre più forte del senso del pericolo che si corre - dice Federica Faggioli -si superano molti limiti che si pensa di avere».

Anche per il jumping?

«Sì, è una pratica veramente forte. La fatalità o l'incidente, come abbiamo visto nel lancio dal Ponte Canale, nel Ternano, sono sempre incombenti. Ma quando ti lanci pensi solo alla paura che ti dà l'emozione di lanciarti nel vuoto».







A fianco: un lancio col 'bungee jumping'. Sotto. Federica Faggioli in relax e a fianco la ragazza impegnata nel 'down hill', una discesa in montain bike che si pratica su forti pendenze nei boschi.

Pericolo e prova di coraggio viaggiano insieme?

«Sì, ma la sicurezza dei mezzi che vengono utilizzati è fondamentale. Il coraggio diventerebbe solo una pura incoscienza».

Ci sono lanci più pericolosi di altri?

«I lanci da quote più basse credo siano più pericolosi. Ho fatto un salto in Sud Africa da 200 metri d'altezza, con due moschettoni: uno per la corda elastica, l'altro di sicurezza, nel caso si rompa il primo. E avevano una doppia chiusura con una vite che stringeva le aperture. Se il lancio è più breve hai più sollecitazioni».

«Sono saltata nel vuoto da 200 metri, ma non confondo il coraggio con l'incoscienza»

Cosa si prova a lanciarsi nel vuoto?

«E' così rapida la discesa che senti subito l'adrenalina. Senti il volo libero e ti aspetti uno strattone forte. Mi faceva paura per le caviglie e la schiena. Poi ti aspetti uno strattone forte, invece ti senti come risucchiato verso l'alto, Dei grossi rimbalzi, poi più piccoli. Quando si stabilizzano ti calano giù. Io scarico tutta la tensione del lancio urlando fortissimo».

Dopo l'incidente che è costato la vita a due giovani, avresti paura a lanciarti di nuovo?

«Non ho mai visto incidenti e neppure ne avevo mai sentito prima di un fatto così tragico. C'è chi magari ha una forte tachicardia o come me, dopo il lancio deve rialzarsi piano perchè gli gira la testa. Il battito lo senti a a mille, ma è chiaro che non è una pratica per chi è debole di cuore».

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

giovedì 9 maggio 2002

CUSERCOLI

Operatori agriturismi Si concludono due corsi di formazione

CUSERCOLI - Si concludono in questi giorni due Corsi di aggiornamento per operatori agrituristici: "Marketing e sviluppo di itinerari turistici" e "I prodotti tipici e le produzioni di qualità".
Oggi alle Fattorie Faggioli Alberto Bassi direttore di New Agriform, l'Ente di formazione forlivese che ha organizzato e gestito i Corsi, e gli imprenditori partecipanti incontreranno un gruppo di operatori reggiani che stanno seguendo un Corso per future fattorie didattiche, progettato da Agriform, Ente di Formazione di Reggio Emilia. Un piacevole momento fatto di prodotti tipici chiuderà l'incontro al quale parteciperanno gli amministratori locali.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

mercoledì 8 maggio 2002

CUSERCOLI Questa sera a Roma, Fausto Faggioli, titolare delle fattorie Faggioli, parteciperà alla serata organizzata dalle scuole regionali di ristorazione dell'Emilia-Romagna.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
5 maggio 2002

CUSERCOLI - Alle Fattorie Faggioli incontro tra studenti e agriturismi

A "scuola di natura"

CUSERCOLI Si concluderà oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, la due giorni dedicata alla natura per grandi e piccoli. Gli studenti delle prime classi dell'Itc "R. Serra" di Cesena, una seconda elementare di Parma ed una di Longiano (FC) ed un gruppo di futuri operatori agrituristici di Ferrara si sono ritrovate nella genuinità dell'Appennino forlivese. Alcune fra le più significative realtà della nostra regione hanno trovato un punto d'incontro nelle Fattorie Faggioli ed insieme ritroveranno nell'ambiente le condizioni che aiutano l'uomo a vivere meglio, diventando dei consumatori intelligenti, imparando a conoscere e apprezzare la natura.



Un gruppo di ospiti delle Fattorie Faggioli di Cusercoli

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

L'Espresso
Settimanale di politica, cultura, economia
2 maggio 2002

BENESSERE / LE BEAUTY FARM NEGLI AGRITURISMO

La campagna ci fa belli

di Agnese Ferrara

FATTORIE FAGGIOLI. La garanzia di assenza di inquinamento è data dalla presenza di lucciole, coccinelle e api (oltre da apposite apparecchiature che controllano l'aria) alle tre fattorie dalla famiglia Faggioli, che si trovano a Cusercoli in provincia di Forlì (tel.0543-989101, **www.fattoriefaggioli.it**). Oltre ai prodotti di fattoria, mangiati appena colti, il piatto forte sono le erbe medicinali. Coltivate secondo i principi della biodinamica, sono impiegate per infusi, decotti, tisane e maschere di bellezza. Inoltre corsi di yoga, shiatsu, bioginnastica, riflessologia plantare, floriterapia, fiori di Bach. Infine corsi di didattica ambientale, per adulti e bambini.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

WIGWAM® NEWS

1 MAGGIO 2002

SCAPPO DALLA CITTÀ E VADO... IN UN WIGWAM CIRCOLO DI CAMPAGNA

www.wigwam.it

Se ti sembra di vivere in **un'atmosfera sospesa nel tempo** e tutto, dalla quercia alla vecchia stufa, dai pavimenti alle luminose verande, ti parla del tempo andato, allora sei al **Wigwam Circolo di Campagna "Fattoria Ca' Bionda".** Fuori l'osservatorio astronomico, il tiro con l'arco, il laghetto per la pesca, tanti itinerari da percorrere a piedi, in bici o a cavallo.
Per i bambini vengono organizzate settimane verdi alla scoperta dei quattro cicli della natura. Il ciclo dell'aria propone **passeggiate in campagna** alla scoperta dei nomi delle piante e degli animali, osservazione delle stelle, la costruzione degli aquiloni, la vita delle farfalle. Col ciclo del fuoco si impara a **fare il pane**. Col ciclo della terra **si osservano le diverse specie di uccelli. Si cammina lungo gli antichi percorsi dei briganti** e dei contrabbandieri del sale, scoprendo il potere dei fiori.
Il ciclo dell'acqua: dai passatempi in acqua ai passatempi con l'acqua per costruire oggetti in cartapesta e visita al **mulino di Mastalsò,** ancora funzionante.



Strani incontri
al Wigwam® "Fattoria Ca' Bionda"

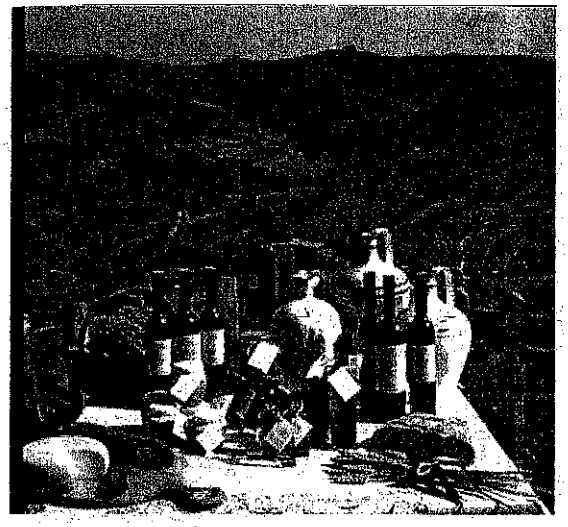
Domenica 26 maggio la giornata alla Fattoria Ca' Bionda è dedicata agli spaventapasseri: simpatiche caricature che nel passato in campagna sono state compagne di giochi di grandi e piccini. Un tempo lo sventolio dei loro abiti, dai colori sgargianti, dava movimento e colore all'ambiente. Una giornata da trascorrere in campagna più felici e più liberi, ma anche un'occasione per ascoltare da qualche nonno come si giocava una volta.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

BellaDì
30 aprile 2002

Io parto da sola



Emozionanti cavalcate al chiar di luna

A Cusercoli (Forlì), ai margini del Parco Nazionale del Crinale, Cà Bionda è un incantevole agriturismo considerato fattoria modello dall'Unione Europea: una meta un po' fuori mano per una donna contemplativa e ricca di fantasia che può scegliere dove andare. La casa è un'antica costruzione rurale in pietra e legno, arredata con mobili d'epoca, con verande e camere accoglienti. La cucina è quella tipica della Romagna, con piatti "poveri" ma di straordinario gusto, e l'atmosfera è quella di una grande famiglia piena d'inventiva. Il primo venerdì del mese arrivano gli appassionati di astronomia che insegnano agli ospiti a leggere le stelle, mentre nelle notti di plenilunio si organizzano cavalcate che ripercorrono i sentieri dei briganti e dei contrabbandieri. Probabilmente non ci s'imbatterà in qualche emulo del Passator Cortese, bandito e gentiluomo, ma si godrà comunque di un panorama straordinario nella luminosità cangiante della luna. Chissà se luna e stelle saranno galeotte! Fino a luglio, poi, si possono raccogliere le piante officinali. Un tempo, solo gli eremiti e le streghe ne custodivano i segreti, gli uni per la salvezza dell'anima e del corpo, le altre per la sua perdizione. Oggi, che la conoscenza è alla portata di tutti, anche gli ospiti possono partecipare alla raccolta sotto la guida di Nadia, gran maestra di erbe e infusi, che trasforma il raccolto in oli medicati da portare a casa.

Infomazioni Cà Bionda, tel. 0543989101; e-mail: cabionda@fattoriefaggioli.it; www.fattoriefaggioli.it Per un minimo di due notti si spendono 52 euro a persona a notte, con la pensione completa. *Rossella Righetti*

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Venerdì 5 aprile 2002

Cusercoli, bimbi in fattoria

Don Urbano Tedaldi, farà vivere oggi una bellissima esperienza ai piccolissimi studenti della scuola materna Giovanni XXIII di Civitella: trascorrere una giornata alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, con conigli e leprotti, alberi secolari e tante attività legate alla tradizione rurale. Accanto a loro un gruppo di imprenditori della provincia di Reggio Emilia in stage a Ca' Bionda, seguiti da Alessandra Balestrieri, che sta seguendo un corso coordinato da Agriform.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
venerdì 5 aprile 2002

Cusercoli, studenti visitano le "Faggioli"

CUSERCOLI - Giornata in mezzo al verde per gli studenti della scuola Materna "Giovanni XXIII" di Civitella di Romagna.
Accompagnati da don Urbano Tedaldi, i giovanissimi studenti saranno ospiti delle Fattorie Faggioli. Accanto a loro un gruppo di imprenditori della provincia di Reggio Emilia in stage a Ca' Bionda, seguiti da Alessandra Balestrieri, che stanno attualmente seguendo un corso coordinato da Agriform, l'Ente di formazione reggiano per certificarsi "Fattorie didattiche".
"La visita in una fattoria - spiega Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie - è un momento di crescita educativa applicata ad una realtà che normalmente non si riuscirebbe a raggiungere e le esperienze che si possono fare sono numerosissime: le più semplici consistono nella riscoperta della campagna e del territorio tutt'intorno. E quando gli studenti sono piccolissimi, come in questo caso, devono essere proposte sotto forma di gioco, perché per i bambini è importante apprendere, divertendosi".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie faggioli

SPECIALE LA STAMPA
NUMERO 318 DEL 23 MARZO 2002

CONSIGLI PER IL WEEK END

7 - Ca' Bionda

CUSERCOLI (FO)

Telefono e fax 0543-989101

www.fattoriefaggioli.it

Ca' Bionda è uno degli emblemi della Valle del Bidente, angolo incantevole e non troppo noto della regione. La fattoria è arredata con mobili d'epoca e le stanze per gli ospiti sono sobrie e accoglienti. La ristorazione valorizza preparazioni anche «povere» ma di straordinario gusto. Tra le attività ricreative: turismo equestre e mountain bike, tiro con l'arco e trekking, piscina e pesca sportiva, ma anche un osservatorio per scrutare le stelle e le settimane verdi per i bambini.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
sabato 23 marzo 2002

CUSERCOLI

Gastronomia e benessere per imprenditori alle Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Proseguirà anche oggi e domani alle Fattorie Faggioli di Cusercoli l'iniziativa che vede come protagonisti un gruppo di imprenditori della Coldiretti di Trento che hanno scelto di sviluppare il territorio facendo delle sue peculiarità il trampolino di lancio per una migliore qualità della vita. Insieme a loro un gruppo di studenti di Cremona. La proposta delle Fattorie Faggioli si chiama "Benessere in fattoria" e prevede un connubio tra sapori, gastronomia secondo natura e palestra per il benessere.
Il lungo fine settimana, iniziato ieri, si concluderà domani.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Venerdì **22** *marzo 2002*

■ IN FATTORIA

La bioginnastica si scopre a Cà Bionda

Stage alle Fattorie Faggioli di Cusercoli col gruppo di imprenditori della Coldiretti di Trento seguiti da Angelo Pecile e gli studenti di Cremona, coordinati da Carlo Fracassi, direttore di Welcome. Con loro, il gruppo Jonas che, con Mirco Bonoli, Stefania Tronconi e Milva Alpi, propone percorsi di rilassamento, bioginnastica ed alimentazione naturale, utilizzando i colori ed i profumi della campagna. All'incontro parteciperà Tiziana Nasolini .

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

GRAZIA

GRAZIA 11 ● 19 marzo 2002



LA FATTORIA DI CUSERCOLI In Val Bidente, nell'Appennino Tosco-Romagnolo, c'è la Fattoria «Ca' Bionda Faggioli». Gli allevamenti di ovini, equini e animali da cortile, e un «pomario» di alberi da frutto dimenticati, come peri volpini, sorbi, nespoli, biricoccoli ed erbe con cui si producono confetture e liquori, rappresentano la principale attività. La cucina valorizza i piatti «poveri» della tradizione. Gli sportivi trovano un laghetto per la pesca, il poligono di tiro con l'arco, il maneggio e la piscina. Dal 30/3 all'1/4, «Pasqua Country» con gare, animazioni e miniclub.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Mercoledì 6 marzo 2002

Le iniziative didattiche

Le Fattorie Faggioli fanno scuola anche al Giappone

Da Tokio per studiare l'agriturismo romagnolo

CIVITELLA - (A.U.) Le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospiteranno oggi gli alunni delle scuole medie del paese, nell'ambito del progetto "Fattorie didattiche". L'iniziativa è volta alla conoscenza del mondo rurale con esperienze dirette. Gli alunni non saranno i soli ad entrare in contatto con una delle realtà agrituristiche più conosciuta e apprezzata in tutto il territorio nazionale ed estero: presenti imprenditori, rappresentanti del centro regionale Iripa (Vicenza), operatori Enapra (ente di formazione di Confagricoltura) da Rovigo e l'ente di formazione forlivese New Agriform. Parteciperanno anche il sindaco di Civitella, Giovanni Felice, Adriana Galvani e Medardo Carboni di Informent, al cui interno Fausto Faggioli è direttore dell'area per lo sviluppo rurale. In settimana saranno presenti anche un gruppo di studenti dell'università Waseda di Tokio, accompagnati dal docente Hiroko Kudo, per vivere un'esperienza all'interno di un'azienda che ha fatto della multifunzionalità uno stile di vita. All'appuntamento parteciperà anche Loenardo Melandri, presidente Serinar, società che gestisce il polo universitario provinciale.



Le Fattorie Faggioli di Cusercoli sono una delle tappe del progetto "Fattorie didattiche" rivolto agli studenti

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 6 marzo 2002

CUSERCOLI - Incontro alle Fattorie Faggioli

Giovani e imprenditori studiano multifunzionalità

CUSERCOLI - Studenti della scuola media di Cusercoli, a lezione di multifunzionalità alle Fattorie Faggioli. I ragazzi vivranno oggi la loro giornata a contatto con la natura e le tradizioni romagnole. E con i bambini ci saranno anche tanti imprenditori che hanno scelto di organizzare l'azienda in una "fattoria didattica", cioè una fattoria dove senza libri si può insegnare la storia della cultura materiale, delle tradizioni popolari, dei costumi del passato.
Accompagnano i piccoli studenti, il preside Paolo Canali e gli insegnanti Bruna Giangrandi e Massimo Bertaccini.
Parteciperanno alla giornata didattica in Fattoria anche il Centro regionale Iripa Veneto da Vicenza, con un gruppo di imprenditori che seguono un corso per operatori agrituristici, mentre da Rovigo parteciperanno un gruppo di operatori dell'Erapra, ente di formazione di Confagricoltura. Sarà presente anche "New Agriform" ente di Formazione forlivese con distaccamento a Rimini.
"La scuola trova nel mondo rurale un'occasione per approfondire nella pratica i temi trattati in classe - dice Francesca Faggioli - e la visita in fattoria diventa un momento di crescita educativa applicata ad una realtà che normalmente non si riuscirebbe a raggiungere. Nello stesso tempo, per le aziende è un'attività importante che può portare un reddito qualificato ed avviare quel processo di multifunzionalità che al giorno d'oggi è indispensabile per rimanere sul mercato. Per arrivare a questo ci organizzeremo con una precisa metodologia, che è in definitiva il motivo dei corsi che questi imprenditori stanno facendo presso gli enti di formazione.
Non ci saranno solo imprenditori oggi pomeriggio attorno ad un tavolo per confrontarsi dal vivo con la realtà di Ca' Bionda, ma anche i rappresentanti di alcune università italiane e straniere, che credono nello sviluppo rurale.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Mercoledì 6 marzo 2002

Cusercoli, studenti a scuola nella fattoria didattica

Oggi le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospitano gli studenti della scuola media del paese per vivere una giornata in campagna, con le piante e gli animali di fattoria. Con loro tanti imprenditori che han scelto di organizzare l'azienda in una *fattoria didattica*, dove senza libri si può insegnare la storia della cultura materiale, delle tradizioni popolari, dei costumi. Accompagnano gli studenti, il preside Paolo Canali e gli insegnanti Bruna Giangrandi e Massimo Bertaccini. Partecipano alla giornata didattica in Fattoria anche il Centro Regionale Iripa Veneto da Vicenza, con un gruppo che segue un corso per operatori agrituristici accompagnati da Mariangela Spiller, mentre da Rovigo partecipa un gruppo di operatori dell'Erapra, ente di formazione di Confagricoltura, accompagnati da Luisa Rosa. Presente anche *New Agriform* e Michela Martignoni.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino
Martedì 5 marzo 2002

Cusercoli Dal Giappone per studiare alle fattorie Faggioli

Dal *Sol Levante* alle colline di Civitella il passo può essere breve. Questa settimana insomma un gruppo di giovani studenti dell'Università Waseda di Tokio, accompagnati dalla docente Hiroko Kudo, sarà in stage alle Fattorie Faggioli di Cusercoli per vivere un'esperienza in una azienda che ha fatto delle *multifunzionalità* uno stile di vita e dove incontreranno un gruppo dell'Università di Perugia, accompagnati da Francesco Di Giacomo, direttore di Utc (Umbria Training Center) l'ente che organizza il progetto umbro. All'appuntamento di *Cà Bionda* sarà presente anche il senatore Leonardo Melandri, presidente del centro universitario Serinar per programmare future collaborazioni con l'Università giapponese. «Il mondo rurale sta vivendo una fase di grande sviluppo, sull'onda della richiesta di serenità, genuinità e riscoperta delle proprie radici». Chi parla è Fausto Faggioli, titolare delle fattorie divenute negli ultimi anni un prototipo per imprenditori ed un centro studi che a quanto pare interessa anche il lontano Giappone. Non a caso, proprio Faggioli è stato chiamato in Giappone a dare lezioni sul 'modello di agriturismo romagnolo'.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
martedì 5 marzo 2002

CUSERCOLI - Stage sulle tradizioni della Romagna

Visita alle Fattorie Faggioli arrivano studenti giapponesi

CUSERCOLI - Le Fattorie Faggioli guardano verso Oriente. Un gruppo di giovani studenti dell'Università Waseda di Tokio, sarà in stage alle Fattorie per vivere un'esperienza in una azienda che ha fatto delle "multifunzionalità" uno stile di vita e dove incontreranno un gruppo dell'Università di Perugia. All'appuntamento sarà presente anche il senatore Leonardo Melandri, presidente di Serinar per programmare future collaborazioni con l'Università giapponese. "Il mondo rurale sta vivendo una fase di grande sviluppo - spiega Fausto Faggioli, titolare delle Fattorie - sull'onda della richiesta di serenità, genuinità e riscoperta delle proprie radici. Molti sono gli assi nella manica della campagna: la gastronomia tipica, l'ambiente rilassante, le tradizioni culturali mantenute intatte stanno cambiando il volto del turismo in modo così significativo da coinvolgere i programmi di studio delle nostre Università con appositi Master sul Turismo Rurale." Il gruppo giapponese in questa settimana incontrerà gli amministratori locali e le imprese più significative della Val Bidente.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
martedì 26 febbraio 2002

CUSERCOLI
Alle Fattorie Faggioli imprenditori agricoli di tutta la Regione

CUSERCOLI - Oggi le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospiteranno molti imprenditori agricoli dell'Emilia-Romagna, che stanno frequentando un Corso per operatori agrituristici. Gli enti formatori sono "New Agriform", di Forlì, "Agriform" di Reggio Emilia, Agrisystem" di Lugo.
Parteciperà anche Paolo Carnemolla, presidente di Prober, Associazione produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna che ha presentato in Regione un progetto sulle fattorie biologiche.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Venerdì 8 febbraio 2002

A Cà Bionda fra mare e campagna

Le Fattorie Faggioli di Cusercoli e il consorzio di albergatori cervesi Sweet Home Hotels propongono oggi (ore 18.30) a Ca' Bionda una tavola rotonda su «Mare e campagna, formula vincente per lo sviluppo di un'Area». Partecipano: i sindaci di Cervia Massimo Medri e di Civitella Giovanni Felice, il direttore commerciale di Mirabilandia Angelo Cartelli, Lubiano Montaguti, Giovanni Vestrucci, Emanuele Casadei, Fausto Faggioli, Mauro Cristofani e rappresentanti della Comunità Montana. Alle ore 20.30 rustida di pesce.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
venerdì 8 febbraio 2002

CUSERCOLI

Mare e campagna

CUSERCOLI - In una tavola rotonda, oggi alle 18.30 alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, il consorzio di albergatori di Cervia Sweet Home Hotels presenterà il programma di offerta turistica "mare-campagna".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
venerdì 8 febbraio 2002

Iniziativa degli albergatori

La collina "visita" il mare

Oggi la presentazione

CUSERCOLI - Le Fattorie Faggioli di Cusercoli ed il consorzio di albergatori cervesi "Sweet Home Hotels" hanno dato "il via" qualche anno fa ad un programma di offerta turistica basata sulla combinazione "mare-campagna", che è diventato in poco tempo una formula vincente per lo sviluppo del Territorio. Oggi a Ca' Bionda queste due realtà presenteranno nel corso di una tavola rotonda che si terrà alle 18.30 i risultati positivi dell'iniziativa. "Gli ospiti che hanno soggiornato negli alberghi della Sweet Home Hotels – spiega il presidente del consorzio Emanuele Casadei - con questa formula hanno avuto la possibilità di conoscere l'entroterra romagnolo, i suoi prodotti tipici e i suoi paesaggi collinari. Sono state piacevoli esperienze in campagna che hanno diversificato le loro vacanze e aumentato la nostra proposta, coinvolgendo in questo percorso artigiani, commercianti e produttori".
Il binomio "mare-collina" è dunque vincente per lo sviluppo del territorio e Francesca Faggioli, presidente delle omonime fattorie, aggiunge: "Le Serate della tradizione, come le abbiamo chiamate, sono un'altra parte di questa offerta che vede la collina scendere al mare con la degustazione dei prodotti tipici all'insegna di quell'antica ospitalità romagnola che ci accomuna entrambi. Ospitalità e Tipicità totalmente made in Italy che porteremo avanti insieme, legando i programmi alla stagionalità, ai profumi ed ai sapori di un territorio unico al mondo." Alla tavola rotonda odierna saranno presenti molte realtà locali testimoni nel tempo di questo impegno teso alla "vendita" del territorio, attraverso sinergie che i due partners hanno creato fra le attività produttive dell'area mare-collina: turismo, artigianato, commercio e agricoltura. Sarà un ulteriore impulso per una politica dei marchi di qualità. Dopo i lavori ci sarà lo spazio per una "rustida" di pesce offerta dagli albergatori cervesi.

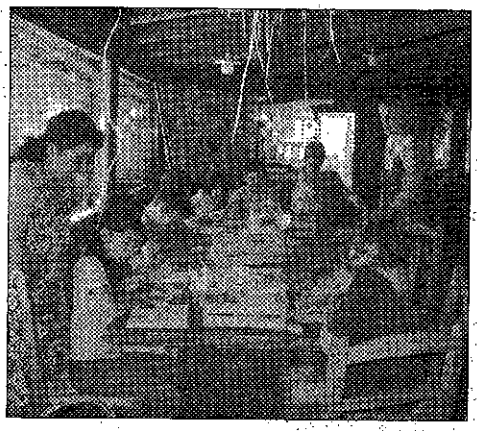
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Mercoledì 6
Febbraio 2002

Oggi i piccoli della materna Sacro Cuore fanno scuola alla Ca' Bionda

Fattorie didattiche a confronto



CUSERCOLI - (l.s.) Si terrà questa mattina alla Ca' Bionda il corso "A scuola in fattoria" per i bambini della materna Sacro Cuore di Cusercoli, per imparare divertendosi come si attiva un mulino per il pane, conoscere in diretta gli animali da cortile e tutto ciò che ruota intorno al mondo rurale. Ma non saranno gli unici ospiti presenti alle fattorie di Fausto Faggioli: presenti un gruppo di imprenditori di Reggio Emilia coordinati da Roberto Prampolini e da Alberto Bassi, direttore di New Agriform, l'ente di formazione forlivese e quelli di San Martino di Lugo (Ra) accompagnati da Valter Vecchierelli di Agrisystem. Alle attività parteciperà Tiziana Nasolini, direttore dell'osservatorio agroambientale, l'organismo che realizza attività di studio, progettazione e divulgazione sulle tematiche dell'ambiente . L'osservatorio promuove inoltre il "circuito di fattorie didattiche" della Provincia di Forlì - Cesena, di cui è presidente Marco Rivalta che, in questa occasione affiancherà gli organizzatori del confronto fra imprenditori emiliano - romagnoli. In programma, dopo la giornata didattica, l'osservazione delle stelle sotto la guida dell'esperto astrofilo Gigi Stagioni.
Si chiuderà con lo spettacolo di cantastorie dedicato alle strofe in dialetto romagnolo.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 6 febbraio 2002

CUSERCOLI - Giornata di festa

Oggi alle "Fattorie Faggioli" alunni a scuola di ambiente

In visita i bambini della scuola Materna

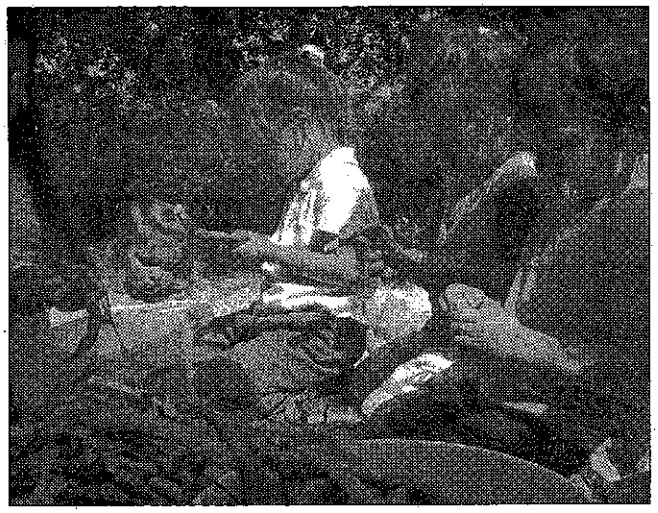
CUSERCOLI - Anticipo di primavera oggi alle Fattorie Faggioli per un gruppo di alunni della scuola Materna Sacro Cuore di Cusercoli. Un incontro per far conoscere ai piccoli visitatori l'attività agricola e le risorse del territorio. "A questo punto l'azienda agricola diventa anche didattica - spiega Francesca Faggioli, giovane presidente delle Fattorie - con il preciso obiettivo di creare un'occasione di contatto diretto tra il mondo agricolo e la scuola e far conoscere il lavoro dell'agricoltore, recuperando quell'intreccio di rapporti fra città e campagna che in questi ultimi anni si è affievolito se non addirittura perso completamente. Il tutto per una migliore qualità della vita, ed anche per far bilancio nelle nostre fattorie, considerando la multifunzionalità la vera chiave di svolta per le aree collinari". Questa giornata in campagna sarà ancora più significativa perché affiancano i bimbi in questo appuntamento a Ca' Bionda alcuni gruppi di imprenditori che attualmente frequentano corsi per diventare future 'Fattorie didattiche'. Partecipa alle attività di questa giornata Tiziana Nasolini direttrice dell'Osservatorio agroambientale, l'organismo che realizza attività di studio, progettazione e divulgazione sulle tematiche dell'ambiente. L'organismo promuove inoltre il Circuito di fattorie didattiche della provincia il cui presidente, Marco Rivalta sarà con gli imprenditori emiliano-romagnoli per tutta la durata dei lavori, in questo giorno che diventerà di "festa" per grandi e piccoli. Dopo cena l'osservazione del cielo all'Osservatorio della fattoria con l'astrofilo Gigi Stagioni, e "quattro strofe" in dialetto romagnolo con i Cantastorie.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì 6 febbraio



Cusercoli Studenti in erba dal «Sacro Cuore» in fattoria

Un anticipo di primavera attende oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, il gruppo di studenti in erba della Scuola Materna *Sacro Cuore*. «L'azienda agricola o meglio la *fattoria* è l'unica a conservare ancora il grande patrimonio rurale - dice Alberto Bassi, direttore di New Agriform- offrendo la possibilità di partecipare alle attività agricole, che studiate su un libro sono astratte e difficilmente possono fornire *buoni frutti*. Infatti è sotto forma di gioco che viene proposto questo processo di conoscenza. In questo modo i bambini non si annoiano e possono imparare divertendosi: visitando il mulino e fare il pane, conoscere gli animali da cortile o raccogliere la frutta sugli alberi». La giornata in campagna sarà ancora più significativa perché affiancano i bambini alcuni gruppi di imprenditori che frequentano corsi per *Fattorie Didattiche*, da Reggio Emilia, Roberto Prampolini accompagna il gruppo di Agriform, da Forlì i gruppi di New Agriform sono presenti col direttore Alberto Bassi e da S.Martino di Lugo (Ra) Valter Vecchierelli è col gruppo Agrisystem. Partecipa alle attività, Tiziana Nasolini direttrice dell'Osservatorio Agroambientale. In questo giorno che diventerà di festa per grandi e piccoli, Marco Rivalta sarà con gli imprenditori per tutta la durata dei lavori. In serata tutti all'Osservatorio della fattoria con Gigi Stagioni e "quattro strofe" in romagnolo coi Cantastorie. «L'azienda agricola diventa anche didattica - spiega Francesca Faggioli, giovane presidente delle Fattorie - con l'obiettivo di creare occasioni di contatto tra mondo agricolo e scuola, per far conoscere il lavoro dell'agricoltore, recuperando quel rapporto fra città e campagna che si sta rischiando di perdere». Info. 0543 - 989101 (Internet: www.fattoriefaggioli.it). **Nella foto: piccoli studenti a Cà Bionda**

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Panorama TRAVEL
E DELLE IDEE PER IL TEMPO LIBERO
GENNAIO/FEBBRAIO 2002

La nostra proposta per Natale

DI FEDERICO LACCHE

ANTICHE TRADIZIONI

Per Fausto Faggioli, sua moglie Mila, le figlie Francesca e Federica e gli amici e collaboratori che gravitano intorno a questa bella casa di campagna romagnola, l'agriturismo è prima di tutto passione e scelta di vita, amore per la terra e per le proprie tradizioni culturali. **CA' BIONDA** è anche uno degli emblemi della Valle del Bidente, un angolo incantevole e non troppo conosciuto della regione, e per la varietà di offerta rappresenta quanto di meglio si può immaginare. La fattoria, arredata con mobili d'epoca che fanno rivivere le atmosfere agresti dei primi del Novecento, ha stanze per gli ospiti sobrie e accoglienti. La ristorazione, tradizionale e frutto di un'attenta ricerca storica, valorizza preparazioni magari povere, ma di straordinario gusto (dalle cene contadine ai piatti medievali riscoperti) e utilizza con sapienza erbe aromatiche e officinali biologiche da cui i padroni di casa ricavano anche alcuni liquori e una linea di prodotti di cosmesi naturale. Per le attività ricreative e sportive *en plein air* c'è l'imbarazzo della scelta: dal turismo equestre alla mountain bike, dal tiro con l'arco lungo un percorso tabellato ai trekking su antichi e suggestivi percorsi come la Via del sale (che correva un tempo dalle Saline di Cervia a Firenze, ed era utilizzata dai mercanti per trasportare la preziosa sostanza al riparo dalle imboscate dei briganti). E poi il nuoto in piscina, il laghetto per la pesca, un incredibile osservatorio per scrutare le stelle, le settimane verdi per i bambini, ma anche gli stage e i seminari che hanno fatto di Ca' Bionda una delle fattorie italiane pioniere del turismo didattico.

Ca' Bionda, Cusercoli (Forlì), tel. e fax 0543.989.101, www.fattoriefaggioli.it; 10 camere a due o più letti; B&B 30,98/33,56 euro a persona, mezza pensione 46,48/49,06 euro a persona, menu agrituristico 20,65 euro. Aperto tutto l'anno (da metà settembre a metà giugno solo nei fine settimana).

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