RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE

Venerdì 12
Dicembre 2003

Per un corso di specializzazione

Studenti di Taranto ospiti in val Bidente

CUSERCOLI - Fra le sottili sfumature di azzurro e bianco che in questi giorni delineano i contorni del paesaggio bidentino, oggi le Fattorie Faggioli ospitano un gruppo di studenti dell'Istituto d'Istruzione Superiore "G.Falcone" di Sava (Ta), nell'ambito di un corso di specializzazione sulla produzione e controllo di preparati naturali. Silvana Lomartire è l'insegnante che li accompagna e che ha progettato il corso, nel cui ambito i ragazzi sono attualmente in stage in Val Bidente. Scegliendo le Fattorie Faggioli perché esperienze pilota in Europa, il gruppo intende approfondire le tematiche dello sviluppo del Territorio, là dove queste privilegiano la qualità delle cose piuttosto che la quantità dei beni, la coltivazione delle piante con proprietà erboristiche, la selezione delle materie prime, delle trasformazioni erboristiche e dietetiche".

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 27 novembre 2003

Corso per imprenditori alla Cà Bionda

Sono cinque i gruppi di allievi alle prese con i corsi per diventare futuri imprenditori del territorio che saranno oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. Dalla Sardegna future imprenditrici, un gruppo di studenti siciliani dell'Ipssar, da Cattolica due gruppi di giovani nell'ambito di un corso di creatori di siti web e uno di agenzia di viaggio progettati dallo Ial. Infine un gruppo di albergatori e gestori di stazioni balneari di Cesenatico e Gatteo Mare. Info: 0543. 989101.

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON news

27 novembre 2003

Val Bidente, modello di imprenditoria per tanti

Oggi 27 novembre alle Fattorie Faggioli tanti giovani provenienti da ogni parte d'Italia per presentare con un Evento, anche gastronomico, quanto di meglio offrono le loro regioni. Ben cinque i gruppi di allievi presenti, che stanno frequentando corsi per diventare futuri imprenditori del Territorio. Dalla Sardegna giovani future imprenditrici donne che coordinate dalla SOGES e dall'ing. Pietro Vitzizzai stanno frequentando un corso a Elmas (Ca), da Castelvetrano (Tp) un gruppo di studenti siciliani dell'IPSSAR con i docenti Giovanna Tortrici e Antonino Iannazza, da Cattolica due gruppi di giovani nell'ambito di un corso di creatori di siti WEB e uno di agenzia di viaggio, progettati dallo IAL, ente di formazione riminese e accompagnati da Saro di Bartolo. Infine un gruppo di albergatori e gestori di stazioni balneari di Cesenatico e Gatteo Mare con la tutor Daniela Casadei che stanno frequentando un corso gestito dallo IAL di Rimini. Alessandro Rinzivillo rappresenta il Consorzio Mesogeo di Caltanissetta. "L'Evento di oggi – è Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie che parla - è un'esperienza inserita nel percorso formativo che porta gli allievi a contatto diretto con la realtà del mondo del lavoro e mira ad ottenere molti risultati: prima di tutto la possibilità di farsi conoscere, poi di avere da parte loro un'immagine più reale del mondo produttivo; inoltre la possibilità di verificare sul campo le proprie attitudini e le proprie scelte, assimilando comportamenti idonei e tecniche specifiche. L'incontro di oggi sarà ancor più significativo perché sul tavolo dei lavori si confronteranno tanti giovani progetti e tanta reale esperienza portata dalle imprese già inserito nel mondo del lavoro." Queste iniziative infatti, sono le uniche strade da percorrere per l'avvio al lavoro dei ragazzi, in modo che la Formazione e le imprese possano agire in sinergia per raggiungere lo stesso obiettivo: quello di rispondere in modo adeguato alle richieste del sistema economico e sociale. E quando tutto questo finisce a.....tavola, il risultato sarà una proposta di prodotti tipici piena di sapori, per chi vuole vivere con "gusto", apprezzando la varietà infinita della gastronomia italiana.

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 27 novembre 2003

CUSERCOLI - Incontro fra gruppi di giovani e i loro progetti

Imprenditori a confronto

CUSERCOLI - Tanti giovani provenienti da ogni parte d'Italia sono oggi alle Fattorie Faggioli per presentare con un evento, anche gastronomico, quanto di meglio offrono le loro regioni. Ben cinque i gruppi di allievi partecipanti, che stanno frequentando corsi per diventare futuri imprenditori del territorio: dalla Sardegna imprenditrici in erba, coordinate dalla Soges e da Pietro Vitzizzai, che stanno frequentando un corso a Elmas (Ca); da Castelvetrano (Tp) un gruppo di studenti siciliani dell'Ipssar con i docenti Giovanna Tortrici e Antonino Iannazza; da Cattolica due gruppi di giovani nell'ambito di un corso di creatori di siti web e uno di agenzia di viaggio, progettati dallo Ial, ente di formazione riminese e accompagnati da Saro di Bartolo; infine un gruppo di albergatori e gestori di stazioni balneari di Cesenatico e Gatteo Mare con la tutor Daniela Casadei, che stanno frequentando un corso gestito dallo Ial di Rimini. "L'evento di oggi - è Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie che parla - è un'esperienza inserita nel percorso formativo che porta gli allievi a contatto diretto con la realtà del mondo del lavoro e mira ad ottenere molti risultati: prima di tutto la possibilità di farsi conoscere, poi di avere da parte loro un'immagine più reale del mondo produttivo; inoltre la possibilità di verificare sul campo le proprie attitudini e le proprie scelte, assimilando comportamenti idonei e tecniche specifiche. Sul tavolo dei lavori si confronteranno tanti giovani progetti e tanta reale esperienza portata dalle imprese". Per informazioni, tel. e fax 0543 - 989101, www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE

Giovedì 27
Novembre 2003

Tavola rotonda sull'economia

Come far crescere il territorio? Se ne parla oggi alle "Faggioli"

CUSERCOLI - Oggi alle Fattorie Faggioli appuntamento con la cultura, l'impegno sul territorio e la gastronomia: una tavola rotonda, alla quale siederanno esperti di marketing territoriale e addetti ai lavori, nonché i giovani, il vero futuro della crescita sul territorio. Il dibattito farà leva sulla necessità di rendere produttivo il territorio romagnolo insistendo sulla sinergia di diversi sistemi imprenditoriali, operanti in settori produttivi diversi. Una sinergia, cioè, che possa stimolare la produttività, rispondendo in modo più adeguato alle esigenze del sistema economico e sociale. "La collaborazione tra i diversi sistemi produttivi - afferma Fausto Faggioli, titolare dell'agriturismo Fattorie Faggioli - è un impulso vitale per la crescita economica poiché incoraggia il finanziamento da parte degli enti pubblici che, così, mettono in moto l'economia, che permette di trasformare i capitali in forza lavoro, poi il lavoro in prodotti, prodotti che vengono venduti e che dunque producono nuovo capitale che determinerà la crescita economica". Questo sarà il contenuto dell'incontro: una promozione del territorio nella sua globalità produttiva. L''evento assumerà un significato particolare, perché si parlerà non solo delle esperienze di chi è già inserito nel mondo del lavoro, ma anche di tanti giovani progetti.

Ben cinque i gruppi di ragazzi presenti, vulcani di idee che avanzeranno proposte sullo sviluppo in diverse regioni d'Italia. Parteciperanno all'evento i sindaci di Civitella, Cesenatico, Gatteo Mare, molti albergatori della vallata e alcuni imprenditori della zona. L'incontro avrà inizio alle 11,00 e sarà seguito da un pranzo e da degustazioni di di prodotti tipici - sapori del mare e dell'entroterra - delle regioni presenti. Saranno allestiti, infine, alcuni stand che esporranno artigianato artistico tipico del territorio romagnolo.

Giulia Togato

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

19 novembre 2003

FORMULE VINCENTI PER LO SVILUPPO DEL TERRITORIO

Oggi 19 novembre alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), i promotori dei progetti "Mare e Monti" ed "Happy Bio", si incontrano ad una Tavola Rotonda, presieduta da Guido Tampieri, assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, per chiudere le iniziative di una stagione piena di successi. Come dice il nome si tratta di progetti che hanno coinvolto "trasversalmente" tutto il territorio romagnolo, presentando notevoli caratteristiche di innovazione e di trasferibilità in altri contesti. Dalle colline dell'Appennino alla costa adriatica, le iniziative hanno proposto un intero Territorio all'ospite del mare, trasformando gli arenili in aie contadine e sensibilizzandolo sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico. In Romagna l'agricoltura ha ancora un ruolo fondamentale e come tale va difeso e portato avanti coinvolgendo i consumatori nella consapevolezza che quanto "mangiano" deve essere genuino e salutare. Promotori dei progetti: le **Fattorie Faggioli**, **PRO.BER** (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), **Sweet Home Hotels** (Consorzio di albergatori cervesi), **ASCOM Confcommercio e S.I.B** (Sindacato Italiano Bagnini) di Ravenna. "La certezza - spiega Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie - che il binomio mare-campagna è fonte di salute e salubrità dell'ambiente ha sicuramente aumentato la presenza di ospiti/viaggiatori che intendono e vivono la vacanza come un itinerario creativo che presenta molteplicità di offerte e servizi." Sottolinea Emanuele Casadei, presidente di Sweet Home Hotels: " Promuovere e vendere il territorio è stata l'idea che ha ispirato tutte le iniziative di questa proposta che si è sviluppata fra giornate in fattoria e serate nei giardini degli alberghi, operando tutti insieme con un'unica linea guida." "Altro obiettivo del progetto raggiunto – aggiunge Paolo Carnemolla, presidente di PRO.BER.- in un momento di grande preoccupazione per gli alimenti modificati geneticamente, aver portato a conoscenza del consumatore la linea della "tracciabilità" del prodotto bio." Il progetto, nato qualche anno fa, anche quest'anno ha avuto il patrocinio delle amministrazioni pubbliche e private, nonché il contributo della Regione Emilia Romagna. Alla Tavola Rotonda saranno presenti gli imprenditori del Consorzio Terre della Romagna Toscana, testimoni nel tempo di questo impegno teso alla "vendita" del Territorio, attraverso sinergie create fra le attività produttive dell'Area mare-collina: turismo, artigianato, commercio e agricoltura. Chiuderanno i lavori alcune tipicità gastronomiche romagnole ed anche siciliane preparate dagli allievi dell'IPSSAR di Castelvetrano (TP).

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 19
Novembre 2003

Turismo in Val Bidente

Mare e montagne, binomio vincente

CUSERCOLI - Appuntamento oggi all'agriturismo "Fattorie Faggioli" di Cusercoli per l'incontro tra i promotori dei progetti "Mare e Monti" e "Happy Bio", che siederanno a una tavola rotonda presieduta dall'assessore all'agricoltura della Regione Emilia Romagna Guido Tampieri. Sarà l'occasione buona per tirare le somme di una stagione piena di successi e per chiudere una serie di iniziative che, coronate dal successo, hanno perseguito un obiettivo molto chiaro: saldare il turismo diretto verso la montagna a quello che, invece, predilige le alture romagnole. "La certezza - spiga Fausto Faggioli, titolare dell'agriturismo Fattorie Faggioli - che il binomio mare - campagna - collina è fonte di salute e salubrità dell'ambiente ha aumentato la presenza di viaggiatori che intendono e vivono la vacanza come un itinerario creativo che presenta una molteplicità di offerte e servizi".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

mercoledì 19 novembre 2003

CUSERCOLI - Tavola rotonda sullo sviluppo agricolo

Alla scoperta del biologico

Si punta sul binomio mare-campagna

CUSERCOLI - Formule vincenti per lo sviluppo del territorio. Oggi alle Fattorie Faggioli, i promotori dei progetti denominati "Mare e Monti" ed "Happy Bio", si incontrano ad una tavola rotonda, presieduta da Guido Tampieri, assessore all'Agricoltura della Regione, per chiudere le iniziative di una stagione piena di successi.

Si tratta di progetti che hanno coinvolto trasversalmente tutto il territorio romagnolo, presentando notevoli caratteristiche di innovazione e di trasferibilità in altri contesti.

Dalle colline dell'Appennino alla costa adriatica, le iniziative hanno proposto un intero territorio all'ospite del mare, trasformando gli arenili in aie contadine e sensibilizzandolo sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico. In Romagna l'agricoltura ha ancora un ruolo fondamentale e come tale va difeso e portato avanti coinvolgendo i consumatori nella consapevolezza che quanto mangiano deve essere genuino e salutare.

I promotori dei progetti sono: Fattorie Faggioli, Prober (Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna), Sweet Home Hotels (Consorzio di albergatori cervesi), Ascom Confcommercio e Sib (Sindacato italiano bagnini) di Ravenna.

"La certezza - spiega Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie - che il binomio mare-campagna è fonte di salute e salubrità dell'ambiente ha aumentato la presenza di ospiti/viaggiatori che intendono la vacanza come un itinerario che presenta molteplicità di offerte e servizi".

All'iniziativa saranno presenti gli imprenditori del Consorzio Terre della Romagna Toscana.

La tavola rotonda odierna comincia alle ore 18.30, e si chiuderà alle ore 20.30 con uno stuzzicante simposio di "Tipicità gastronomiche romagnole e siciliane", preparate dagli allievi dell'Ipssar di Castelvetrano (Tp). Per informazioni, tel. e fax 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

Mercoledì 19 novembre 2003

Incontro sul turismo

Alle Fattorie Faggioli di Cusercoli i promotori dei progetti 'Mare e Monti' e 'Happy Bio', si incontrano a una tavola rotonda, presieduta da Guido Tampieri, assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, per chiudere le iniziative della stagione. Come dice il nome si tratta di progetti che hanno coinvolto trasversalmente tutto il territorio romagnolo, presentando notevoli caratteristiche di innovazione e di trasferibilità in altri contesti.

«La certezza — spiega Fausto Faggioli — che il binomio mare-campagna è fonte di salute e salubrità dell'ambiente ha sicuramente aumentato la presenza di ospiti e viaggiatori che intendono e vivono la vacanza come un itinerario creativo che presenta molteplicità di offerte e servizi».

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 novembre 2003

Bidente, escursione e festa al maiale

Appuntamento con la tradizione alle Fattorie Faggioli per conoscere e scoprire quello che da sempre è l'«antico oro» dei nostri contadini: il maiale. «Oggi la civiltà rurale — spiega Fausto Faggioli — è stata soppiantata dalle produzioni industriali e così è andato perdendosi l'antico sapere della lavorazione del maiale. Noi in fattoria abbiamo voluto mantenere questa tradizione e abbiamo organizzato un fine settimana per far vivere ai nostri ospiti le atmosfere che accompagnavano questo appuntamento, una volta vissuto come un vero e proprio avvenimento». Il 'Weekend col Porco' prevede a tavola anche l'antico "trebbo" con gli amici "Malardot"

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 8 novembre 2003

CUSERCOLI - Conoscere e scoprire il maiale. Appuntamento con tradizione e gastronomia

Un weekend insieme al porco

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

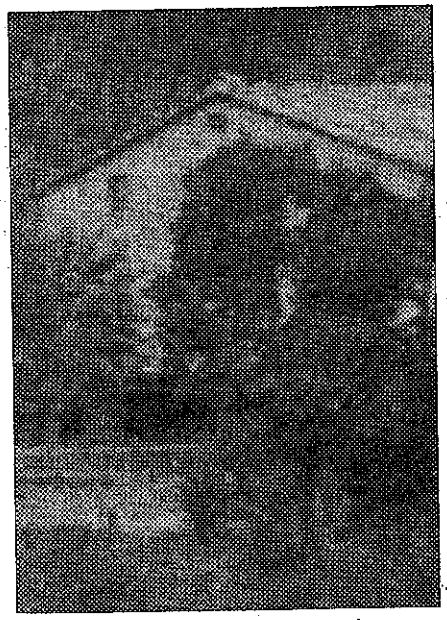
LA VOCE

Sabato 8
Novembre 2003

Gastronomia

Oggi alle "Fattorie Faggioli" E' di scena la carne di maiale

CIVITELLA - Appuntamento oggi all'agriturismo di Cusercoli "Fattorie Faggioli", per un "incontro ravvicinato" con la carne dell'animale che i contadini conoscono come "l'antico oro": il maiale. "Oggi - spiega Fausto Faggioli - i tempi e i gusti della civiltà rurale rischiano di di essere soppiantati da uno stile di vita e da produzioni industriali. Si va perdendo, quindi, quell'antico sapere sulla maniera di lavorare la carne di maiale. Noi, però, abbiamo deciso di mantenere questa tradizione".



"Weekend col porco" alle 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

il Resto del Carlino

Venerdì 31 ottobre 2003

Halloween Feste, maschere e zucche per tutti i gusti



di **Riccardo Fantini**

Che Halloween sia una festa di tradizione celtica importa ormai poco alle zucce di casa nostra. Forlì è pronta all'invasione di streghe, zombie e licantropi. Questa notte è fatta di scherzi e... terrore.

A Cusercoli, *Un giorno fuori di zucca* alle **Fattorie Faggioli** (0543.989101): lavorate al pomeriggio, gustate a cena.

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 31
Ottobre 2003

Appuntamento per stasera

La notte delle zucche alle Fattorie Faggioli

CIVITELLA - Stasera alle Fattorie Faggioli di Cusercoli inizierà la lunga notte delle antiche popolazioni celtiche. Un evento organizzato dalle fattorie Faggioli di Cusercoli al quale parteciperanno anche una trentina di professori dell'istituto d'Arte di Forlì, accompagnati dal preside prof. Vittorio Servadei Morgagni. Loretta Cicognani, responsabile IAL, è l'organizzatrice di un ciclo di seminari sull'educazione al gusto ed al sapore che questa sera coinvolge "l'arte". "Non potrebbe esserci occasione più appropriata di questa sera - spiega Cicognani - per questo incontro in cui protagonista è la zucca". Una giornata intensa e piena di sorprese quella che aspetta gli ospiti della fattoria, con inizio nel pomeriggio sui tavoli da lavoro, dove mani capaci e menti fantasiose trasformeranno le zucche con facce a forma di fata, animale, gnomo o folletto. Dopo cena potrà scegliere quella che più gli piace nella fattoria. Insieme a Ca' Bionda termina dunque il , accompagnati dal gruppo "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

LA VOCE
Venerdì 24
Ottobre 2003

Cusercoli e Acquapartita

Due tappe in val Bidente per la "Rapsodia di sapori"

CUSERCOLI - Il progetto "Romagna - Rapsodia di sapori" esordisce nuovamente con l'iniziativa "degustazioni itineranti", che segna le prime due tappe oggi, rispettivamente alle Fattorie Faggioli (Cusercoli) e all'Hotel Lucciola (Acquapartita). Il via a questi primi due appuntamenti sarà dato alle 20, gli incontri saranno guidati dai massimi esperti di enogastronomia: interverranno, rispettivamente, un esponente del club del Papillon alle Fattorie Faggioli e un rappresentante dello Slow Food al ristorante Toscano. Saranno presenti anche gli imprenditori del Consorzio Terre della Romagna e, in più, degli ospiti esterni: un gruppo di studenti provenienti dalla Sardegna (più precisamente da Ales, in provincia di Oristano) che sta seguendo un corso di marketing turistico. L'intero percorso di scoperta enogastronomica prevede una trentina d'incontri, che si terranno in agriturismi, ristoranti e hotel delle tre province di Forlì - Cesena, Rimini, Ravenna. Rapsodia sapori è nata con il proposito di dare l'opportunità a quanti vorranno partecipare di immergersi con tutti i sensi nei colori, nei profumi e nei sapori della Romagna: la provocazione dei vini, l'intraprendenza dell' olio, la passionalità delle carni, la generosità dei formaggi, la freschezza di frutta e verdura... in altre parole, un sogno di sapori, che incarna lo spirito autentico della gente della Romagna. "Alla fine del '900, -ci spiega Fausto Faggioli, delle omonime fattorie, -l'Italia ha riscoperto il senso del gusto e dei sapori genuini. Nel nuovo millennio i consumatori ricercheranno sempre più prodotti che offrano garanzie non solo di sicurezza igienico-sanitaria, ma anche e soprattutto di ottime caratteristiche organolettiche". Continua Gabriele Trebini, presidente del Consorzio: "Molto è stato scritto sul fatto che l'apprezzamento dei cibi sia sempre accompagnato dalla conoscenza della loro origine territoriale, ed è proprio questa la dimensione culturale che oggi rischia di perdersi nel mercato della globalizzazione".

Giulia Togato

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 24 ottobre 2003

Trenta incontri enogastronomici alla scoperta dei sapori

Degustare la Romagna

CESENA - Doppio esordio per le Degustazioni Itineranti del progetto "Romagna - Rapsodia di Sapori", che prevede una trentina di incontri enogastronomici in agriturismi, ristoranti, hotel delle tre province che rappresentano il cuore della Romagna: Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna.
Saranno le Fattorie Faggioli di Cusercoli e il Ristorante Toscano dell'Hotel Lucciola di Acquapartita ad ospitare stasera le prime due degustazioni, guidate da massimi esperti di enogastronomia: un esponente del Club del Papillon alle Fattorie Faggioli e di Slow Food al Ristorante Toscano. Per prenotazioni cell. 336 242037.
Oli extravergine di oliva a marchio DOP, vini DOC e DOCG, carne bovina di razza romagnola, castrato, polli, conigli, formaggi pregiati, frutta e verdura da coltivazioni biologiche: questo ed altro delizierà il palato degli appassionati gastrofili e semplici curiosi, che saranno guidati negli assaggi e negli accostamenti di sapori dal commento competente dell'esperto in sala.
Romagna - Rapsodia di Sapori si presenta quindi come un viaggio enogastronomico da non perdere.



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



17 ottobre 2003

AGRITURISMO E VAL BIDENTE: UNA RISPOSTA PER I CAMPER

Il turismo è riposo, cura ma anche svago e rigenerazione psico-fisica. E' pace e amicizia. E' incontro tra popoli. Oggi in Italia, quasi il 40% dei turisti vuol trascorrere le vacanze totalmente immerso in un ambiente che funziona ancora secondo i ritmi regolari e mai frettolosi dei mesi e delle stagioni; vuole poter camminare nei campi e tra le colline, lungo i sentieri dei boschi e le sponde dei fiumi; vuole respirare un'aria densa dei profumi della natura anziché dello smog cittadino; vuole mangiare alimenti sani e prodotti secondo tradizioni immensamente più antiche e sagge. "Da qui - spiega Fausto Faggioli, delle omonime fattorie - la necessità di organizzare e predisporre una migliore rete di strutture, servizi ed infrastrutture capaci di meglio offrire e presentare un Territorio con "spazi rari", variegato nei suoi aspetti e nelle sue caratteristiche, ma .....integro! Il soggiorno in agriturismo è quindi la soluzione ideale per chi vuole coniugare il doppio bisogno di tranquillità e relax da un lato e di ritorno alla natura dall'altro. Ospitare in questi giorni il gruppo "Gli amici del Camper" dimostra ancora una volta che il turismo di campagna vive 12 mesi all'anno e che non ha stagionalità, al contrario di quello "azzurro" o "bianco" delle nevi d'alta quota." Il gruppo "Gli amici del Camper" coordinato da Antonello Cappetta e Gabriele Galassi, sceglie infatti ogni anno proprio la Val Bidente e le Fattorie Faggioli per incontrarsi, per consolidare un'antica amicizia, per gustare le tante preparazioni gastronomiche tipiche di una valle che conduce alle cime più alte dell'Appennino tosco-romagnolo.

Bentornati camperisti in 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

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON

15 ottobre 2003

L'ACCADEMIA DELLA MONTAGNA

Il Rifugio C.A.I. "Città di Forlì", nella splendida posizione panoramica sull'alta Valle del Bidente, dominante la famosa foresta di conifere di Campigna, diventerà sede di una serie di appuntamenti con le Scuole Medie, gli Istituti Superiori e le persone che amano il nostro Appennino per fornire una corretta cultura della montagna. Oggi 15 ottobre, flora, fauna e territorio, diventeranno argomenti di apprendimento per gli alunni del Liceo Scientifico "A. Einstein"di Rimini, accompagnati dal naturalista dott. Gianpiero Semeraro. "Il tutto - specifica Guerrino Bulgarelli, gestore dell'ospitalità al Rifugio - con il conforto di un'accoglienza familiare e una cucina fatta di tante preparazioni tipiche della Romagna Toscana. Uno spazio comunque non solo per studenti o tecnici della montagna, ma anche per ospiti semplicemente desiderosi di qualche giorno in pieno relax." All'appuntamento con la montagna, presenti Luciano Neri, sindaco di S. Sofia, Oscar Bandini, consigliere del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi e un gruppo di imprenditori modenesi, attualmente in Stage alle Fattorie Faggioli nell'ambito di un corso coordinato da Modena Formazione, accompagnati da Paola Bellei e Laura Pinchiorri. "Ora siamo impegnati a dare al Rifugio ciò che gli spetta - ci spiega Fausto Faggioli delle omonime fattorie - cioè la posizione più alta del Parco, con tutte le sue possibilità di accoglienza, di ristoro, di "formazione" e informazione. Il Rifugio funzionerà anche come base per il monitoraggio e vigilanza dell'ambiente, nonché di supporto a studi e collaborazioni in ambito universitario. Abbiamo sempre puntato a "vendere" il territorio e proprio dal Rifugio C.A.I. Città di Forlì, con la collaborazione di Fiorenzo Rossetti, vicepresidente del C.A.I. di Cesena, partirà il progetto "Accademia della montagna", un polo appenninico di attività e argomentazioni legate alla montagna, con l'obiettivo di creare un autorevole punto di riferimento per chi vuole avvicinarsi all'ambiente forestale. Due i progetti "in partenza": quello scolastico e quello del territorio, entrambi con un unico obiettivo: contribuire affinché questo territorio possa avere quello sviluppo che merita da tanto tempo. Argomenti dei progetti: applicazione delle scienze al mondo naturale, ecologia, dimensione avventura, la montagna come organismo complesso, il Rifugio: focolare delle buone intenzioni, trekking, dalla medicina alla montagna attraverso i cinque sensi.

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 15
Ottobre 2003

Al rifugio Cai della Campigna

I giovani prendono lezione dalla montagna

SANTA SOFIA - Il rifugio Cai "Città di Forlì" inaugura oggi il primo di una serie di appuntamenti con le scuole medie, gli istituti superiori e le persone che amano il nostro Appennino, con lo scopo di fornire una corretta cultura della montagna. I primi a partecipare saranno gli alunni del liceo scientifico "A. Einstein" di Rimini che, accompagnati dal naturalista Giampiero Semeraro, potranno scoprire un paesaggio totalmente diverso da quello a cui sono abituati. All'appuntamento saranno presenti Luciano Neri, sindaco di S. Sofia, Oscar Bandini, consigliere del Parco Nazionale e un gruppo di imprenditori in stage alle Fattorie Faggioli. Il rifugio Cai si trova sull'alta valle del Bidente e dall'alto domina la famosa foresta di conifere di Campigna; funziona come base per il monitoraggio, per la vigilanza dell'ambiente e come supporto per studi e collaborazioni in ambito universitario. L'obiettivo delle tante iniziative legate al rifugio Cai è creare un autorevole punto di riferimento per chi vuole avvicinarsi all'ambiente forestale, nonchè un polo appenninico di attività ed argomentazioni legate alla montagna. Attualmente i progetti in partenza sono due: scolastico e quello del territorio; presenti servizi per ospiti in cerca di relax.

Giulia Togato

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 15 ottobre 2003

SANTA SOFIA - Appuntamenti con scuole medie e istituti superiori

Imparare a vivere la montagna

In partenza il progetto dell'"Accademia", un polo di attività

SANTA SOFIA - Il rifugio Cai "Città di Forlì", nella splendida posizione panoramica sull'alta Valle del Bidente, dominante la foresta di conifere di Campigna, diventerà sede di una serie di appuntamenti con le scuole medie, gli istituti superiori e le persone che amano l'Appennino per fornire una corretta cultura della montagna.
Oggi flora, fauna e territorio diventeranno argomenti di apprendimento per gli alunni del liceo scientifico "A. Einstein" di Rimini, accompagnati dal naturalista Gianpiero Semeraro.
"Il tutto - specifica Guerrino Bulgarelli, gestore dell'ospitalità al rifugio - con il conforto di un'accoglienza familiare e una cucina fatta di tante preparazioni tipiche della Romagna Toscana. Uno spazio comunque non solo per studenti o tecnici della montagna, ma anche per ospiti semplicemente desiderosi di qualche giorno in pieno relax".
All'appuntamento con la montagna saranno presenti Luciano Neri, sindaco di S. Sofia, Oscar Bandini, consigliere del Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, e un gruppo di imprenditori modenesi, attualmente in stage alle Fattorie Faggioli nell'ambito di un corso coordinato da Modena Formazione, accompagnati da Paola Bellei e Laura Pinchiorri.
"Ora siamo impegnati a dare al rifugio ciò che gli spetta - spiega Fausto Faggioli, delle omonime fattorie - cioè la posizione più alta del Parco, con tutte le sue possibilità di accoglienza, di ristoro, di 'formazione' e informazione".
Il rifugio funzionerà anche come base per il monitoraggio e vigilanza dell'ambiente, nonché di supporto a studi e collaborazioni in ambito universitario.
"Abbiamo sempre puntato a 'vendere' il territorio e, proprio dal rifugio Cai 'Città di Forlì', con la collaborazione di Fiorenzo Rossetti, vicepresidente del Cai di Cesena, partirà il progetto 'Accademia della montagna', un polo appenninico di attività e argomentazioni legate alla montagna, con l'obiettivo di creare un autorevole punto di riferimento per chi vuole avvicinarsi all'ambiente forestale".
Due i progetti 'in partenza': quello scolastico e quello del territorio, entrambi con un unico obiettivo, contribuire affinché questo territorio possa avere quello sviluppo che merita da tanto tempo.
Argomenti dei progetti: applicazione delle scienze al mondo naturale, ecologia, dimensione avventura, la montagna come organismo complesso, il rifugio, trekking, la medicina alla montagna attraverso i cinque sensi.

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

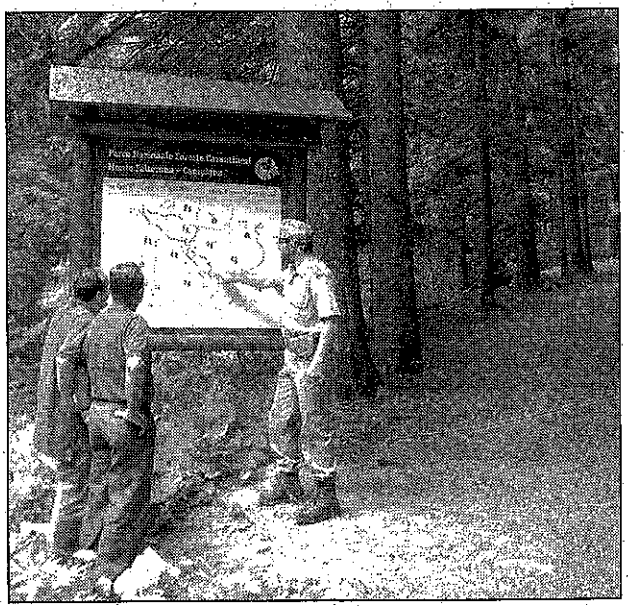
Mercoledì 15 ottobre 2003

L'Accademia della montagna al rifugio Cai

Nella foresta della Campigna, al Rifugio Cai Città di Forlì, nasce il progetto 'Accademia della montagna', un polo di attività e argomentazioni legate alla montagna, con l'obiettivo di creare un sicuro e autorevole punto di riferimento per chi vuole avvicinarsi all'ambiente forestale, ad iniziare dalle scuole di Forlì e della Romagna.

Proprio dai primi di ottobre, il Rifugio Cai Città di Forlì, a 1452 metri sul monte Gabrendo del gruppo Falterona, è sede di una serie d'appuntamenti con gli alunni di scuole medie e superiori, per l'apprendimento di materie che riguardano la montagna: flora, fauna, geologia, territorio ed ecologia.

A far da apripista il liceo scientifico di Rimini, sotto la guida del naturalista Giampiero Semeraro. «Accanto a questi argomenti —spiega Guerrino Bulgarelli, gestore dell'ospitalità



al Rifugio — si affiancheranno anche elementi sportivi, per conoscere l'ambiente della foresta in maniera dinamica ed avventurosa. Il tutto con il conforto di un'accoglienza familiare ed una cucina a base di ricette tipiche della Romagna Toscana».

Si tratta di uno spazio destinato agli alunni delle scuole, ma anche a ricercatori, esploratori, escursionisti, alpinisti e semplici amanti del relax.

Commenta Fausto Faggioli delle omonime fattorie: «Abbiamo preso in gestione una stuttura in stato d'abbandono, ma ora vogliamo fare del Rifugio Cai Città di Forlì il luogo ideale per far partire il progetto 'Accademia della montagna', per vedere il Parco nazionale non più come santuario, ma come laboratorio, all'interno del quale promuovere iniziative in grado di assecondare lo sviluppo delle economie locali, secondo stretti requisiti di sostenibilità ambientali. In questi giorni stanno partendo due progetti: quello scolastico e quello territoriale».

Dal 2004, ai gruppi di lavori delle scuole medie e superiori si aggiungeranno anche alcune università, gruppi di studio dell'Unione europea e la collaborazione di Fiorenzo Rossetti, vice presidente del Cai di Cesena. Insomma, il Rifugio dell'alta valle del Bidente potrebbe finalmente diventare un' 'Accademia della montagna' e questo non solo a livello locale, ma anche europeo.

Quinto Cappelli

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

GIORNALE DI SICILIA

VENERDÌ 10 OTTOBRE 2003

PALACULTURA. Gli allievi dell'Alberghiero daranno dimostrazione delle competenze acquisite

Mussomeli, i giovani si cimentano nell'agriturismo

MUSSOMELI. (gita) Appuntamento al Palacultura per il primo meeting sul turismo ed agricoltura promosso dal Comitato giovani per lo sviluppo. Il titolo: "Turismo responsabile e valorizzazione dell'ambiente". Tra gli invitati anche Fausto Faggioli, riconosciuto in Europa come una delle personalità più importanti nel mondo dell'agriturismo. "Quest'evento - dice Osvaldo Barba, responsabile dell'organizzazione - nasce dall'esigenza di un gruppo di giovani che vedono nello sviluppo del territorio nelle sue varie forme e soprattutto nel turismo, la chiave di svolta per un economia sempre più in crisi". Nel corso della serata, sarà presente con un suo stand l'istituto professionale dell'Agricoltura di Mussomeli. Una rappresentanza di studenti che seguono i corsi di postqualifica di esperti in alcuni settori, daranno una dimostrazione delle competenze acquisite. "L'istituto - spiegano dalla scuola - dal gennaio 2003 ha avuto assegnato dall'Esa un'azienda agraria, costituita dal vecchio vivaio forestale "Polizzello". E così gli studenti possono contare su una struttura che permette loro di acquisire reali capacità professionali. In particolare, attraverso l'utilizzo del vivaio e del laboratorio di riproduzione meristematica di cui l'istituto è dotato, si vuole promuovere la produzione di piante officinali della macchia mediterranea. Con l'attuazione di progetti dell'area di professionalizzazione, gli allievi hanno l'opportunità di acquisire specifiche capacità professionali in alcuni settori dell'economia. A fine anno è prevista la partecipazione a stage in Italia ed Europa".

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 SICILIA

VENERDÌ 10 OTTOBRE 2003

MUSSOMELI

Meeting su «turismo e agricoltura»

Prenderà il via questo pomeriggio alle 18, nei locali del palacultura, il Primo Meeting su turismo ed agricoltura promosso dai Comitato Giovani per lo Sviluppo. Tema dell'incontro: "Turismo responsabile e valorizzazione dell'ambiente". Interverranno: Gero Valenza, sindaco di Mussomeli: "Bandiera Arancione sinonimo di crescita sociale"; Lorenzo Tricoli: sindaco di Sommatino: "Turismo: Gli albori di un interesse in forte crescita". Angelo Barba: assessore comunale Turismo: "Turismo sostenibile nel rispetto del luogo e della cultura"; Salvatore Cardinale deputato nazionale: "Impegno e perseveranza per la nuova vita del Sud"; Mario Santamaria assessore provinciale Sviluppo Economico Ruralità: "Cultura e sviluppo nel nisseno"; Emanuele Lo Bianco assessore provinciale Turismo: "Risorse e piani d'azione per l'incentivazione del turismo". Ed ancora: la dott. Virone, delegato Aapit: "L'importanza della promozione della territorialità"; Alfredo Pelaia: Consulente d'impresa di Roma: "Progettualità e Risorse economiche"; Fausto Faggioli: "Agriturismo sinonimo di amore per la propria Terra, Comunità, Tradizioni Culturali". Il meeting è stato realizzato grazie a partner e sponsor, ma anche grazie alla Provincia regionale di Caltanissetta e all'Aapit. Nel corso della serata, sotto i portici del Palacultura, saranno allestiti degli stand.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

GIORNALE DI SICILIA

GIOVEDÌ 9 OTTOBRE 2003

MUSSOMELI

Turismo e agricoltura al via il primo meeting

MUSSOMELI. (gita) Prenderà il via domani, presso il Palacultura, il I° meeting sul turismo ed agricoltura promosso dal Comitato Giovani per lo Sviluppo, dal titolo "Turismo responsabile e valorizzazione dell´ambiente". Molti i temi che saranno affrontati dai vari ospiti della serata, tra i tanti Fausto Faggioli tra i leader del settore agrituristico in Europa. Nel corso della serata, sotto i portici del Palacultura, saranno allestiti degli stand di alcuni addetti ai lavori provenienti da tutta la Provincia di Caltanissetta e di una classe dell'Istituto Agrario di Mussomeli.

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 SICILIA

MERCOLEDÌ 8 OTTOBRE 2003

Meeting su turismo e agricoltura

MUSSOMELI. Si terrà venerdì nei locali del palacultura, il Primo Meeting su turismo ed agricoltura promosso dal Comitato Giovani per lo Sviluppo. Tema dell'incontro: "Turismo responsabile e valorizzazione dell'ambiente". Un tema che calza come un guanto per questa parte della provincia che punta molto in tale settore. Molta attesa si registra per la presenza di Fausto Faggioli titolare delle Fattorie Faggioli a Cusercoli (Forlì-Cesena), riconosciute dall'Unione europea modello per il settore. Faggioli è coautore dei testi editi da "Il Sole 24 ore" Edagricole e partner di In.For.Ment che nasce da un accordo fra: Università di Bologna, Ferrara, Roma "Tor Vergata" e Fattorie Faggioli. Si tratta di un'alta scuola che attiva iniziative per rispondere alle esigenze della formazione, dell'aggiornamento e della realizzazione di progetti nazionali ed europei, nell'ambito dello



Fausto Faggioli sarà uno dei relatori del primo meeting su turismo e agricoltura che si terrà venerdì a Mussomeli

sviluppo economico e culturale del Territorio. Al suo interno Fausto Faggioli è Direttore dell'Area dello Sviluppo.

Interverrà anche il dott. Alfredo Pelaia consulente d'impresa della Corona Furora di Roma che parlerà di progettazione e risorse economiche. «Quest'evento -dice Osvaldo Barba, responsabile dell'organizzazione- nasce dall'esigenza di un gruppo di giovani che vedono nello sviluppo del territorio nelle sue varie forme e soprattutto nel turismo, la chiave di svolta per un economia sempre più in crisi. Notevole è stato lo sforzo del comitato per il reperimento dei fondi necessari alla realizzazione dell'evento, reso possibile grazie ai partner dell'iniziativa ed alla Provincia. Lodevole è stato anche il comportamento dell'amministrazione comunale che, ha messo a disposizione i locali del Palacultura. Un ringraziamento anche all'Aapit ed in modo particolare alla dott.ssa Virone per la disponibilità e cortesia».

Nel corso della serata, sotto i portici del Palacultura, saranno allestiti degli stand di alcuni addetti ai lavori provenienti da tutta la provincia e con la partecipazione di una classe di un istituto di Mussomeli che riserverà molte sorprese.

ROBERTO MISTRETTA

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

07 ottobre 2003

L'ACCADEMIA DELLA MONTAGNA



CAMPIGNA - Da questi primi giorni di ottobre in avanti, il Rifugio C.A.I. "Città di Forlì", a 1452 mt. sul monte Gabrendo, del gruppo monte Falco e Falterona, sarà sede di una serie di appuntamenti con le Scuole Medie e gli Istituti Superiori per l'apprendimento di materie che riguardano la montagna. Flora, fauna, geologia, territorio, ecologia diventeranno argomenti di studio per gli alunni della 3L del Liceo Scientifico "A. Einstein"di Rimini, il primo dei gruppi scolastici previsti, che in questo studio saranno accompagnati dal naturalista dott. Gianpiero Semeraro. "Accanto a questi argomenti – specifica Guerrino Bulgarelli, gestore dell'ospitalità al Rifugio – si affiancheranno anche elementi "sportivi" per conoscere l'ambiente della foresta in maniera dinamica ed anche avventurosa. Il tutto con il conforto di un'accoglienza familiare e una cucina fatta di tante preparazioni tipiche della Romagna Toscana. Uno spazio quindi non solo per ricercatori, esploratori, escursionisti e alpinisti, ma anche per ospiti semplicemente desiderosi di qualche giorno in pieno relax. "Abbiamo preso in gestione la struttura in uno stato di abbandono desolante e ora siamo impegnati a dare al Rifugio ciò che gli spetta – ci spiega Fausto Faggioli delle omonime fattorie – cioè la posizione più alta del Parco, con tutte le sue possibilità di accoglienza, di ristoro, di "formazione" e informazione". Come azienda abbiamo sempre puntato a "vendere" il territorio e proprio dal Rifugio C.A.I. "Città di Forlì", partirà il progetto "Accademia della montagna", un polo appenninico di attività e argomentazioni legate alla montagna, con l'obiettivo di creare un sicuro e autorevole punto di riferimento per chi vuole avvicinarsi all'ambiente forestale. Non più il concetto di parco-santuario, ma il concetto di parco-laboratorio; all'interno del quale si promuovono le iniziative in grado di assecondare lo sviluppo delle economie locali secondo stretti requisiti di sostenibilità ambientale. In questi giorni "stanno partendo" ben due progetti: quello scolastico e quello del territorio con tante iniziative e proposte, tutte con un unico obiettivo: contribuire affinché questo territorio possa avere quello sviluppo che merita da tanto tempo. Nel 2004, faranno parte dei gruppi di lavoro oltre agli Istituti scolastici anche le Università e i gruppi di studio dell'Unione Europea oltre alla collaborazione di Fiorenzo Rossetti, vicepresidente del C.A.I. di Cesena. Alcuni argomenti dei due progetti: applicazione delle scienze al mondo naturale, ecologia, dimensione avventura, la montagna come organismo complesso, il Rifugio: focolare delle buone intenzioni, trekking, dalla medicina alla montagna attraverso i cinque sensi. Tutto questo (e tanto altro ancora) nella splendida posizione panoramica che il Rifugio ha sull'alta Valle del Bidente, dominante la famosa foresta di conifere di Campigna.

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 3
Ottobre 2003

Giovani manager in fattoria

CUSERCOLI - Le fattorie Faggioli ospitano un gruppo di giovani nell'ambito del Master "Manager Aziendale", progettato e gestito dal "Gruppo Loccioni Imprese Integrate". Da trent'anni il Gruppo fornisce soluzioni di Alta Tecnologia per il miglioramento dei prodotti e processi aziendali. La collina bidentina è il luogo in cui il Gruppo da anni sperimenta l'obiettivo comune con le fattorie: qualità della vita e salvaguardia dell'ambiente. "Questo stage -spiega Renzo Libenzi- rientra nel programma di responsabilizzazione della singola persona." "In azienda -aggiunge Fausto Faggioli- abbiamo creato un percorso di orienteering, dove per arrivare occorre un equilibrio di efficienza fisica, capacità di ragionamento e applicazione. L'orientamento verso il mercato consiste nel saper ascoltare il pubblico, offrendo ciò che è stato richiesto."

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
GUIDA PRATICA PER GIARDINO TERRAZZO ORTO
settembre 2003
Il Sole 24 ORE AGRICOLE

• **Notte di Halloween**
31 ottobre, Cusercoli (FC)
Zucche scolpite e animate dalla fiamma di un candela, di tutte le forme e i colori, da intagliare seduta stante, per curare piccoli fastidi dell'organismo, per inventare nuove ricette, da mangiare dall'antipasto al dolce.
Info: Fattorie Faggioli-
Ca' Bionda, tel. 0543/989101,
www.fattoriefaggioli.it

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

Corriere

martedì 30 settembre 2003

CUSERCOLI

Ristoranti didattici L'Istituto d'arte alle Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - L'Istituto statale d'arte di Forlì trascorrerà oggi una giornata alle Fattorie Faggioli, nell'ambito del programma "Ristoranti didattici", organizzato dalla Scuola regionale della ristorazione di Cesenatico, Ial Emilia-Romagna.
Il tutor in fattoria è Milena Amadori.
Gli accompagnano degli studenti delle classi IC e ID sono i professori Brunella Conti, Edo Amici, Neo Bertaccini e Oriella Lelli Casadei. Sarà presente anche Vittorio Servadei Morgagni, preside dell'Istituto.

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
Martedì 30
Settembre 2003

Alle fattorie Faggioli ragazzi per i 'ristoranti didattici'

Studenti tra arte e agriturismo

CUSERCOLI - Scuola e Agriturismo, un binomio che porta l'Istituto Statale d'Arte di Forlì alle Fattorie Faggioli di Cusercoli per far conoscere ai giovani studenti di IC e ID le tante possibilità di un territorio come quello delle colline forlivesi. Li accompagnano i professori Brunella Conti, Edo Amici, Neo Bertaccini, e Oriella Lelli Casadei. L'appuntamento di oggi si sviluppa nell'ambito del programma "Ristoranti Didattici" ed è organizzato dalla Scuola Regionale della Ristorazione di Cesenatico, IAL E-Romagna. Tutor in fattoria Milena Amadori. Inoltre a sottolineare l'importanza di questa iniziativa, sarà in fattoria con i suoi studenti il prof. Vittorio Servadei Morgagni, preside dell'Istituto d'Arte forlivese. "E' un'esperienza - spiega Loretta Cicognani coordinatrice del progetto - inserita nel percorso formativo che porta gli studenti a contatto diretto con la realtà del mondo del lavoro".

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 30 settembre 2003

Cusercoli, studenti a lezione in fattoria

Si può imparare educazione artistica e al gusto, visitanto una fattoria o stando a tavola? Gli studenti delle classi IC e ID dell'Istituto statale d'Arte di Forlì rispondono di sì. E lo fanno trascorrendo oggi una giornata sulle colline di Civitella, alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, nell'ambito del programma "Ristoranti Didattici", organizzato dalla Scuola regionale della ristorazione di Cesenatico, Ial Emilia Romagna. Gli studenti saranno accompagnati dai professori Edo Amici, Neo Bertaccini, Brunella Conti e Oriella Lelli Casadei e dal preside dell'Istituto, Vittorio Servadei Morgagni, con la tutor in fattoria, Milena Amadori. Loretta Cicognani coordina il progetto.

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

26 settembre 2003

SCUOLE & RISTORANTI DIDATTICI IN VAL BIDENTE

Oggi 26 settembre, Scuola e Agriturismo, un binomio che porta l'Istituto Statale d'Arte di Forlì alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) per far conoscere ai giovani studenti di IB con i docenti Edo Amici e Ennia Turci e IA con i docenti Gabriella Valli e Felice Cupo, le tante possibilità di un territorio come quello delle colline forlivesi. Punto fermo della giornata il momento conviviale del pranzo con i Prodotti Tipici della Val Bidente che consolidano l'importanza culturale e salutare dell'atto nutritivo. L'Evento di oggi è un ponte che collega la scuola alle imprese e si sviluppa nell'ambito del programma "Ristoranti Didattici" organizzato dalla Scuola Regionale della Ristorazione di Cesenatico, IAL E-Romagna, tutor in fattoria Milena Amadori. "E' un'esperienza – spiega Loretta Cicognani coordinatrice del progetto – inserita nel percorso formativo che porta gli studenti a contatto diretto con la realtà del mondo del lavoro e mira ad ottenere molti risultati: avere da parte degli studenti un'immagine più reale del mondo produttivo; la possibilità di verificare sul campo le proprie attitudini e le proprie scelte; assimilare comportamenti idonei e tecniche specifiche". "Queste iniziative – aggiunge Fausto Faggioli, titolare delle fattorie – sono le uniche strade da percorrere per aprire l'istituzione scolastica al mondo dell'impresa, in modo che le due realtà possano agire in sinergia per raggiungere lo stesso obiettivo: quello di rispondere in modo adeguato alle richieste del sistema economico e sociale." A sottolineare l'importanza di questa iniziativa, sarà in fattoria con i suoi studenti il preside dell'Istituto Vittorio Servadei Morgagni.


Classe I^B


Classe I^A

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 24 settembre 2003

CUSERCOLI - Incontro fra imprenditori

Nuove proposte per gli agriturismi

CUSERCOLI - Prima delle semine o della vendemmia, della raccolta delle olive o delle castagne, questo inizio di autunno è il momento che un gruppo di imprenditori avellinesi ha ritenuto ideale per fare un viaggio di istruzione di alcuni giorni alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, nell'ambito del corso "La gestione dell'azienda agrituristica". Promosso dalla Regione Campania, il corso è stato progettato da Cepica di Avellino in collaborazione con Formez (ente di formazione campano).

"Fare il punto della situazione – dice Fausto Faggioli, delle omonime fattorie – significa considerare e valutare da una parte le politiche istituzionali (comunitaria, nazionale e regionale) e dall'altra le persone che dell'agricoltura italiana sono e vogliono continuare ad essere vivaci protagoniste. In quest'ambito tutte le riflessioni di questi giorni saranno dedicate a creare sinergie nei settori produttivi tradizionali e in quelli innovativi come l'agriturismo, le produzioni biologiche, l'esperienza di scuola in fattoria o ancora in quelli di nicchia come la trasformazione aziendale o il recupero di antiche tradizioni alimentari. Per fare sistema nel territorio è necessario unirsi coinvolgendo le amministrazioni comunali. Noi lo abbiamo fatto dando vita al 'Consorzio Terre della Romagna Toscana' (imprenditori delle vallate del Bidente e del Rabbi, con i comuni di Civitella, Galeata, S. Sofia, Premilcuore) strumento importantissimo per raggiungere quest'obiettivo".

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

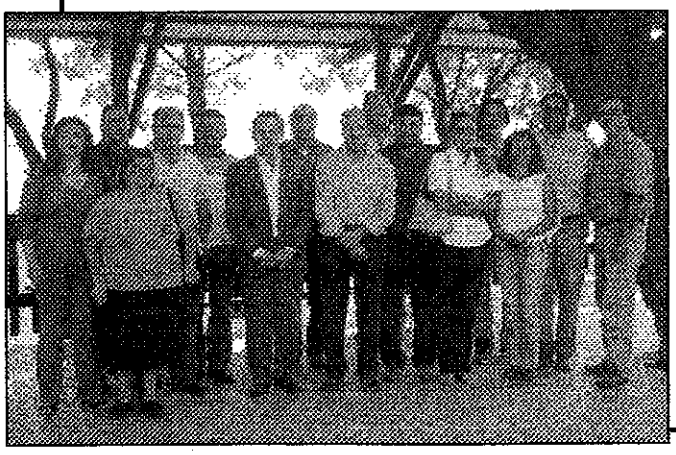
www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON

24 settembre 2003

UN AUTUNNO "CALDO" PIENO DI ENERGIA PER IL FUTURO

CUSERCOLI – Prima delle semine o della vendemmia, della raccolta delle olive o delle castagne, questo inizio di autunno è il momento che un gruppo di imprenditori avellinesi ha ritenuto ideale per fare un viaggio di istruzione di alcuni giorni alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), nell'ambito del corso "La gestione dell'azienda agrituristica". Promosso dalla regione Campania, il Corso è stato progettato da Ce.P.I.C.A. di Avellino in collaborazione con FORMEZ (ente di formazione campano). "Fare il punto della situazione – dice Fausto Faggioli, delle omonime fattorie – significa considerare e valutare da una parte le politiche istituzionali (comunitaria, nazionale e regionale) e dall'altra le persone che dell'agricoltura italiana sono e vogliono continuare ad essere vivaci protagoniste. In quest'ambito tutte le riflessioni di questi giorni saranno dedicate a creare sinergie nei settori produttivi tradizionali e in quelli innovativi come l'agriturismo, le produzioni biologiche, l'esperienza di scuola in fattoria o ancora in quelli di nicchia come la trasformazione aziendale o il recupero di antiche tradizioni alimentari. Oggi si tratta di rivisitare, allargare ed approfondire l'idea che "per primo" l'agriturismo ha posto al centro di uno sviluppo dell'agricoltura: aziende che oltre alle loro produzioni aprono a tutti la loro cultura, la loro conoscenza del territorio, la loro professionale conoscenza del processo alimentare "dalla terra alla tavola." Per fare sistema nel territorio è necessario unirsi coinvolgendo le amministrazioni comunali. Noi lo abbiamo fatto dando vita al "Consorzio Terre della Romagna Toscana" (imprenditori delle vallate del Bidente e del Rabbi, con i comuni di Civitella, Galeata, S. Sofia, Premilcuore) strumento importantissimo per raggiungere quest'obbiettivo."



"Lo sviluppo del nostro territorio – aggiunge il dott. Gabriele Marano, coordinatore del gruppo e tecnico divulgatore della regione Campania – passa attraverso l'agriturismo, i prodotti tipici, la nuova impresa multifunzionale. E' per questo che ogni anno programmiamo corsi di formazione continua per gli imprenditori, allo scopo di fare sinergia per essere competitivi nel mercato nazionale ed estero."

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 15 settembre 2003

Ultimo appuntamento coi sindaci delle vallate forlivesi e l'assessore regionale all'agricoltura

La collina in vetrina al mare

FORLI' - I sindaci della Valle del Bidente e del Rabbi parteciperanno insieme a Guido Tampieri, assessore regionale all'Agricoltura, all'ultimo appuntamento del programma, fatto di una lunga serie di serate negli hotels della costa per promuovere i prodotti tipici e non solo. Si sono impegnati il Consorzio Terre della Romagna Toscana, un gruppo di imprenditori della val Bidente e val Rabbi, "Pro.B.E.R." l'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia - Romagna e la Compagnia dell'Adriatico. Questa sera la collina forlivese si sposterà a Cesenatico all'Executive Meeting Place Hotel per la degustazione dei prodotti tipici locali e per vivere antiche atmosfere romagnole, in una cornice di festa contadina organizzata dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli . Se da un lato gli imprenditori del Consorzio sono ben consapevoli che l'enogastronomia è una delle proposte più interessanti di un'offerta turistica, dall'altra la Compagnia dell'Adriatico lo è del fatto che la vacanza è un sogno e il loro obiettivo è, come spiega Edgardo Scialfa "Quello di soddisfare l'esigenza di vivere una vacanza diversa, di vivere un sogno realizzabile con l'offerta del 'tutto compreso'. E in questo tutto compreso abbiamo creduto fondamentale inserire una proposta legata ai prodotti tipici locali e alle tradizioni della Romagna, perché è in questo contesto territoriale che si muovono i nostri ospiti. E per la buona riuscita della vacanza è indispensabile far sentire l'ospite a suo agio, come se fosse a casa sua". Moltissimi gli ospiti di questo gruppo di cinque hotels della famiglia Scialfa, molti dei quali stranieri (soprattutto tedeschi) che hanno avuto la possibilità di conoscere i prodotti coltivati biologicamente e la sicurezza di trascorrere le vacanze in un territorio dove l'agricoltura ha ancora un ruolo fondamentale, difeso e portato avanti dagli imprenditori coinvolgendo i consumatori. "Grazie a questa sinergia fra imprenditori della costa e imprenditori della campagna, i cui obiettivi sono stati condivisi dalle amministrazioni locali - spiega Fausto Faggioli delle omonime fattorie - possiamo dare un'identità all'entroterra romagnolo ricco di attrattive storiche, culturali e di sapori tipici. Questo ci permetterà di creare sviluppo economico con un nuovo concetto di sistema d'area".

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 14
Settembre 2003

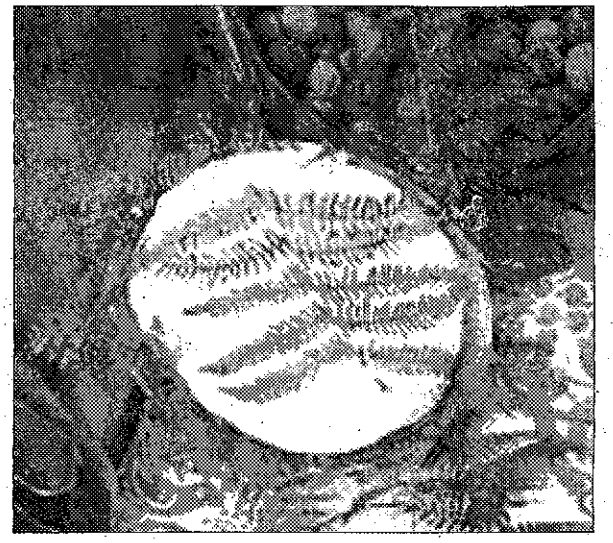
In trasferta a Cesenatico la cucina delle Fattorie Faggioli di Cusercoli

Prodotti di collina serviti al mare

CUSERCOLI - I prodotti tipici delle colline forlivesi sbarcano al mare. Domani gli ospiti dell'Executive Meeting Place Hotel di Cesenatico li degusteranno e vivranno antiche atmosfere romagnole, in una cornice di festa contadina organizzata dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli.

Alle 20.30 ci sarà la presentazione dei prodotti biologici e dell'artigianato locale, seguirà poi la "Scuola di Piadina" preparata con farina biologica, accompagnata con i gustosi salumi della Val Bidente e dal "raviggiolo", formaggio tipico dell'Alto Bidente Parteciperanno alla serata: Guido Tampieri, assessore regionale all'Agricoltura, Paolo Carnemolla, presidente di Pro.B.E.R., Lubiano Montaguti, direttore Scuola Regionale della Ristorazione, Paolo Pari di Almaverde Bio, Roberto Lughi di Mustiola, Damiano Zoffoli sindaco di Cesenatico, Giovanni Felice sindaco di Civitella di R., Pierluigi Mainetti sindaco di Galeata, Luciano Neri sindaco di S. Sofia e Ivo Marcelli, presidente della Comunità Montana Forlivese, Romano Casamenti responsabile del Gal L'Altra Romagna.

Si tratta dell'ultimo appuntamento di una stagione che ha permesso anche a chi ha scelto la riviera romagnola per le sue vacanze, di conoscere e capire cosa vuol dire una sana alimentazione e quel che più conta ha potuto "assaggiare" nei giardini degli hotel la frutta coltivata biologicamente.



Prodotti tipici Il raviggiolo con la piadina romagnola è ormai un classico tra le pietanze romagnole

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 Piazza
avvenimenti

Mercoledì 10 settembre 2003

"Happy Bio", formula vincente per l'economia del territorio

di Valeria Giordani
Fotoservizio Giampiero Corelli

Il progetto permette di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandoli sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico. Perché in Romagna l'agricoltura ha ancora un ruolo fondamentale e come tale va difeso e portato avanti coinvolgendo i consumatori nella consapevolezza che quanto "mangiano" deve essere genuino e salutare. Uno degli appuntamenti più significativi di questa iniziativa è stata la realizzazione di degustazioni di prodotti "bio" allestite negli spazi degli stabilimenti balneari del litorale ravennate, accompagnate da tante attività culturali inerenti la gastronomia tipica locale e le antiche tradizioni romagnole

La fattoria, quella a produzione biologica, arriva alla spiaggia con i suoi prodotti, l'entroterra romagnolo estende i suoi frutteti fin sotto l'ombrellone, nel cuore del turismo. Due eventi hanno, infatti, ricreato in riva al mare un ambiente rurale, proponendo agli ospiti della spiaggia cesti di frutta biologica, spiedini golosi di frutta mista, zuppiere di pesche al vino, caraffe di frullati: i bagnanti sorpresi non si sono fatti pregare. Si trattava dell'iniziativa "Happy bio" (il collegamento nel nome è con gli "Happy hours" delle spiagge ravennati), organizzato dal SIB (Sindacato italiano balneari Ascom Confcommercio Ravenna) assieme alle Fattorie Faggioli ("Cà Bionda" a Cusercoli, zona del Parco nazionale delle Foreste casentinesi), all'Associazione Pro.B.E.R. (Produttori Biologici e Biodinamici), alla Regione Emilia-Romagna in collaborazione con Iscom Ravenna; da citare anche la partecipazione di Almaverde e del Consorzio Terre della Romagna Toscana.

Lo scopo del primo Happy Bio, che si è tenuto nel pomeriggio del 26 agosto presso lo "storico" Bagno Vela a Punta Marina Terme, gestito da Bruna Montroni, Presidente della Cooperativa Bagnini di Ravenna (il secondo appuntamento si è svolto giovedì 28 agosto presso il Bagno Haway di Marina Romea) è stato spiegato in apertura dal Presidente Ascom Confcommercio Graziano Parenti: "Cogliendo l'occasione del dinamismo di Fausto Faggioli (titolare delle Fattorie Faggioli) portiamo avanti il nostro compito di stimolare l'attività degli imprenditori a guardare oltre il presente e il proprio orticello - ha detto Parenti. "E' solo l'inizio, e pensiamo di poter creare occasioni di incontro tra consumatori e prodotto biologico anche nelle attività invernali, a partire dall'imminente autunno".

Anche Fausto Faggioli ha raccontato la nascita dell'iniziativa ("...all'inizio ci consideravano pazzi"), ha rimarcato che oggi non si mangia più per lo stomaco ("...in Europa oggi si spende di più per la dieta che per l'alimentazione") ma per saziare una diffusa esigenza di gusto, di piacere della novità, di qualità. "Le nostre aziende costituiscono una forte colonna per il turismo, sono curate come giardini, cerchiamo di lavorare al meglio, e gli OGM....li lasciamo volentieri ad altri".

L'assessore all'agricoltura della Provincia di Ravenna Maurizio Filipucci ha ricordato che il nostro grande vantaggio, rispetto ai nostri competitori sul mercato, è la qualità.

Il biologico risponde a un preciso trend espresso dai consumatori, interessati sempre più alla salubrità e gradevolezza dei prodotti. "Noi istituzioni - ha aggiunto - faremo la nostra parte promovendo la strada della qualità, certificazione, tracciabilità, etichettatura della produzione.

Queste aziende vanno sostenute per il loro maggiore impegno per la qualità, ricerca, supporto tecnico. Oltre a elevare gli standard di qualità a vantaggio di tutti, nella "provincia dei cento turismi" costituiscono un elemento di rafforzamento sul versante agricolo e territoriale del turismo.

Da Paolo Carnemolla, presidente dell'Associazione dei produttori biologici, sono venuti i dati: oggi sono 60 mila le imprese collegate o coinvolte nella produzione biologica - circa il 9% della superficie agricola italiana - con realtà produttive innovative e di prim'ordine. La regione Emilia-Romagna innalza la media producendo il 10% della produzione italiana, detenendo anche il primato per la produzione organizzata e per la presenza di delle più importanti aziende di conservazione e trasformazione in conserve e succhi di frutta. Non siamo ancora, invece, i primi nel consumo.

Ha ricordato anche un altro aspetto importante della produzione biologica: riducendo il ricorso ai prodotti chimici emessi in terra, acqua ed aria, è considerata oggi in Europa una delle strade più efficaci per il miglioramento della qualità ambientale.

Carnemolla ha tracciato anche la mappa delle iniziative della Regione a sostegno del biologico: una legge nel '97, il controllo sulla certificazione a norma di legge e sull'assenza di OGM (Organismi geneticamente mo-

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 Piazza
avvenimenti

Mercoledì 10 settembre 2003



dificati).
Il " bio" ha conosciuto una crescita esponenziale negli ultimi anni, ma soprattutto ha oggi un consumatore dalle caratteristiche più definite: ha dai 20 ai 50 anni, è consapevole, e ricerca prodotti di qualità con maggiore costanza rispetto a qualche anno fa, quando la richiesta si innalzava per ragioni emotive, sull'onda di isolati allarmi alimentari.
Il Sindaco di Ravenna Widmer Mercatali ha elogiato l'iniziativa, definendola "un salto di qualità all'intera proposta turistica del territorio". Gli aspetti della qualità alimentare e ambientale sono fondamentali per il sistema turismo, composto da tante sinergie e collaborazioni attorno all'elemento mare, e per la sua ricerca di qualificazione: chi viaggia per il mondo sa bene che uno dei punti più delicati del turismo altrove è proprio la mancanza di garanzie sull'alimentare. Inoltre, più il mondo si fa globale, più diventano preziose le particolarità, quindi le produzioni tipiche che noi possediamo in abbondanza.
Ha espresso in seguito anche l'auspicio di poter vedere presto nei bar, accanto ai vassoi delle brioches mattutine e alle caraffe dei drinks, l'aggiunta o l'alternativa di invitanti cesti di frutta biologica.
Negli interventi è ricorso più volte – e alla fine è stato espresso con il ringraziamento del Presidente Parenti – l'apprezzamento generale per l'operato dell'Assessore regionale all'Agricoltura Guido Tampieri, che ha preso recentemente una ferma iniziativa perché sia contrastata nella nostra regione la diffusione degli OGM. Il brindisi finale della presentazione alla stampa, con l'augurio di una lista sempre più lunga di iniziative come questa, non poteva che essere con grandi bicchieri di frullati.

Nella foto centrale da sinistra Maurizio Filipucci Assessore Provinciale all'Agricoltura, Vidmer Mercatali Sindaco di Ravenna, Graziano Parenti Presidente Ascom Confcommercio Ravenna, Bruna Montroni Presidente Cooperativa Bagnini Ravenna, Fausto Faggioli titolare delle omonime fattorie, Paolo Carnemolla Presidente dell'Associazione Produttori Biologici e Biodinamici della Regione 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

lunedì 8 settembre 2003

Romagna e Toscana Nuovo marchio

GALEATA - E' in programma per questa sera alle 21 nella sala consiliare di Galeata, l'assemblea del "Consorzio delle Terre della Romagna Toscana".
Fra i tanti argomenti all'ordine del giorno, sicuramente il più vivace sarà la programmazione delle iniziative future che avranno l'obiettivo di valorizzare un territorio attraverso l'offerta delle sue imprese.
"Legare la tipicità delle produzioni all'area di origine - spiega Gabriele Trebini, presidente del Consorzio - e proiettarla oltre i confini regionali e nazionali è sicuramente uno dei primi obiettivi del nostro Consorzio".
Attraverso il proprio marchio, una bellissima foglia di "roverella", gli imprenditori aderenti al Consorzio puntano ad una certificazione dell'offerta, sicuri che la riscoperta e la valorizzazione dei prodotti tipici non disperderà nei meandri della memoria, elementi delle tradizioni locali.
"Al contrario di quanto è successo in altre regioni d'Italia - continua Fausto Faggioli vice presidente del Consorzio - oggi di proprietà di tedeschi, inglesi o americani, la nostra gente emigrata negli anni '60 in cerca di una fortuna migliore sta ritornando nella valle per riagganciarsi alle attività agricole, rurali e turistiche. E anche molti giovani scelgono di rimanere". Un territorio dunque e un progetto che intendono i beni culturali e naturali come fattori di identità e di sviluppo.

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 7 settembre 2003

TRADIZIONE IN ALBERGO

Prodotti tipici locali

CERVIA - Domani, martedì e lunedì 15 settembre gli hotel Bikini & Tropicana di Lido di Savio, Club hotel Universale & Promenade ed Executive meeting place di Cesenatico ospiteranno prodotti tipici locali e antiche tradizioni romagnole, in una cornice di festa contadina organizzata dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli. Si tratta di una collaborazione tra la Compagnia dell'Adriatico, il Consorzio Terre della Romagna Toscana e Prober, l'associazione dei produttori Biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna. "Il turista di oggi - spiega Fausto Faggioli, delle omonime fattorie - vuole recuperare nella vacanza uno spazio fisico di contatto con la memoria delle tradizioni e delle culture 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

domenica 7 settembre 2003

Cusercoli - Fattorie Incontro con gli hotel

Tre giornate sui prodotti tipici

CUSERCOLI - Lunedì 8, martedì 9 e lunedì 15 settembre gli Hotel Bellini & Tropicana di Lido di Savio, Club Hotel Universale & Promenade ed Executive Meeting Place Hotel di Cesenatico ospiteranno prodotti tipici locali e antiche tradizioni romagnole, in una cornice di festa contadina organizzata dalle Fattorie Faggioli. Una collaborazione tra la Compagnia dell'Adriatico (un gruppo di cinque hotel vacanze, di proprietà della famiglia Scialfa) nata per soddisfare il desiderio di vivere il sogno di una vacanza sulla costa più famosa d'Italia, il Consorzio Terre della Romagna Toscana (al quale appartengono le Fattorie) un gruppo di imprenditori ben consapevoli che l'enogastronomia è una delle proposte più interessanti di un'offerta turistica e Pro.Ber, l'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia – Romagna. Un'operazione di marketing del territorio e un'iniziativa culturale di rilievo, da imitare come esperienza di qualità e coordinamento tra imprese. Un'operazione proficua e leale che dimostra come "mille campanili" possono dialogare tra loro in termini di realizzazione concreta, affiancati dal supporto di altre istituzioni ed organismi. Così è stato definito il progetto che vede il mare e la collina collaborare in quest'offerta turistica, in cui gli imprenditori si sono distinti per capacità di innovazione e di soddisfazione della propria clientela.

"Il turista di oggi – spiega Fausto Faggioli, delle omonime fattorie – vuole recuperare nella vacanza o nell'itinerario uno spazio fisico di contatto con la memoria delle tradizioni e delle culture locali. La nostra epoca sta passando dal concetto di mercato al concetto di rete, dove la merce scambiata non è più la proprietà di un oggetto, ma l'accesso ed il tempo di fruizione dello stesso. Al centro di questa rivoluzione c'è il turismo, ponte tra cultura e commercio: spetta alle imprese quindi che non vendono materie prime ma l'accesso a esperienze e culture diverse, impegnarsi con le amministrazioni locali per una sostenibilità, sia turistica che ecologica in senso stretto, del mondo. In un contesto internazionale, dove le frontiere assumono sempre meno significato, il vero target dei prossimi anni non sarà neanche più il paese di destinazione, ma il prodotto turistico proposto.
"Il crescente bisogno di cultura e di una sana alimentazione – continua Paolo Carnemolla, presidente di Pro.Ber. – orienta la domanda turistica (ora più sensibile per i temi dell'ambiente e della natura) verso forme di mobilità conoscitiva. E questa iniziativa, oltre a rappresentare un tassello nel traguardo della collaborazione fra imprese, ha anche una forte valenza culturale perché va nella direzione di un recupero dell'identità culturale 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

LA VOCE

Domenica 7
Settembre 2003

Una festa contadina all'insegna della tradizione romagnola

Le fattorie Faggioli in trasferta

CUSERCOLI - Lunedì 8, martedì 9 e lunedì 15 settembre gli Hotels Bikini & Tropicana di Lido di Savio (RA), Club Hotel Universale & Promenade ed Executive Meeting Place Hotel di Cesenatico (FC) ospiteranno prodotti tipici locali e antiche tradizioni romagnole, in una cornice di festa contadina organizzata dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC). Una collaborazione tra la Compagnia dell'Adriatico (un gruppo di cinque hotels vacanze, di proprietà della famiglia Scialfa) nata per soddisfare il desiderio di vivere il sogno di una vacanza sulla costa più famosa d'Italia, il Consorzio Terre della Romagna Toscana un gruppo di imprenditori ben consapevoli che l'enogastronomia è una delle proposte più interessanti di un'offerta turistica e Pro.B.E.R. l'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia - Romagna. Un'operazione da imitare come esperienza di qualità e coordinamento tra imprese. Un'operazione proficua e leale che dimostra come "mille campanili" possono dialogare tra loro in termini di realizzazione concreta, affiancati dal supporto di altre istituzioni ed organismi.

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

Risveglio 2000

Sabato 6 settembre 2003

Un'iniziativa promossa da Ascom e Fattorie Faggioli

Il biologico arriva in spiaggia

Si è tenuta il 26 agosto scorso a Punta Marina, presso il Bagno Vela, la conferenza stampa di presentazione del progetto Happy Bio, organizzato dal Sindacato Italiano Balneari Ascom Confcommercio Ravenna, assieme alle Fattorie Faggioli, rinomate produttrici di prodotti biologici, alla Pro. B.E.R.. (Associazione produttori Biologici e Biodinamici) e alla Regione Emilia Romagna.
Il progetto consiste essenzialmente nel "portare" il biologico sulle spiagge, invogliando le persone a consumare frutta e verdura prodotte in loco e vendute al dettaglio in bar e ristoranti, avendo la garanzia dell'ottima qualità di questi prodotti, grazie ad una serie di certificazioni rilasciate dall'Unione europea. Il prodotto biologico sarebbe insomma una carta in più da giocare, allargando l'offerta turistica del territorio, che accanto al mare e alle attrattive artistiche di Ravenna, può contare anche su paesaggi agricoli pregevoli, dove la produzione del biologico ha ormai raggiunto un elevato livello nelle esportazioni, soprattutto nei paesi del Nord Europa. Se è vero però che l'Italia, e in particolare l'Emilia Romagna, è ai primi posti nella produzione ed esportazione di questi prodotti, non lo è nella consumazione. Il fatto che i prezzi siano più elevati rispetto a prodotti non biologici è relativo, secondo Paolo Carnemolla, presidente della Pro. B.E.R.; in realtà è la mentalità delle persone che dovrebbe cambiare, e l'iniziativa dovrebbe costituire il primo passo in questa direzione, per fare in modo che anche sulla spiaggia, a colazione, le mamme comprino ai loro bambini, oltre alla brioche, la frutta o il frullato biologico.



Attualmente vi sono in Italia 60.000 imprese, che rappresentano il 9% della superficie nazionale, e il mercato delle esportazioni si sta attualmente allargando verso paesi come il Giappone e gli Stati Uniti. La coltura biologica garantisce inoltre una gestione del territorio compatibile con l'ambiente ed è l'unica ad essere esente dal rischio ogm; la sua produzione in Emilia Romagna si basa su una legge in vigore dal 1997 e sempre qui entrerà presto in vigore l'obbligo di introdurre prodotti biologici al 100% nelle mense scolastiche. Il Governo tuttavia deve favorire la ricerca e servono dei finanziamenti, ha sostenuto Filippucci, Assessore all'Agricoltura della Provincia di Ravenna, e l'attuale politica agricola non si sta certo muovendo in questa direzione, con l'allargamento dell'Unione europea ai paesi ex comunisti. A questo si aggiunga poi la situazione internazionale creatasi in seguito all'11 settembre, che ha portato ad una flessione dei consumi, a livello generale, toccando anche il biologico, dove negli ultimi 10 anni si era avuta una crescita esponenziale..

Anna Cavallo

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

Qui

Venerdì 5 settembre 2003

di **Vania Rivalta** Cronaca Lidi

Dopo l'happy hour arriva l'Happy Bio

Due appuntamenti per sensibilizzare il pubblico all'utilizzo dei prodotti biologici



Martedì 26 e giovedì 28 agosto gli ospiti del bagno Vela di Punta Marina e del bagno Haway di Marina Romea hanno potuto "gustare" quella che, magari a partire dalla prossima estate, potrà diventare una valida alternativa all'happy hour. Si tratta dell'Happy Bio, una degustazione di prodotti agricoli biologici, rigorosamente di stagione, promossa dalle fattorie Faggioli col patrocinio di Ascom e Prober (Associazione produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna) e con la collaborazione del Sib (Sindacato italiano balneari Ascom). "L'Italia - ha affermato Paolo Carnemolla, presidente di Prober - è il primo paese in Europa in quanto a superficie agricola destinata a coltivazioni biologiche. E l'Emilia Romagna ha il primato non solo per la produzione, ma anche per la trasformazione, conservazione e commercializzazione". Un tesoro, quindi, da valorizzare, come ha sottolineato Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie: "Quando abbiamo avviato l'attività, negli anni '80, ci prendevano per pazzi perché parlavamo di bio. Ma noi eravamo sicuri che il nostro progetto di puntare sulla qualità non avrebbe fallito". Il progetto Happy Bio si pone lo scopo di avvicinare i consumatori, sensibilizzandoli sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, sull'etichettatura e sulla tracciabilità, che permettono al consumatore di effettuare una scelta consapevole dei prodotti. L'importanza di questi aspetti è stata sottolineata anche dall'assessore provinciale all'agricoltura, Maurizio Filipucci, che ha ribadito l'impegno nel mantenere la provincia "Ogm free": "Qualità, tracciabilità ed etichettatura sono la sfida per il futuro. Per fare bio, però, c'è bisogno di ricerca e assistenza tecnica. Le risorse statali non sono granché, speriamo nella prossima finanziaria".

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

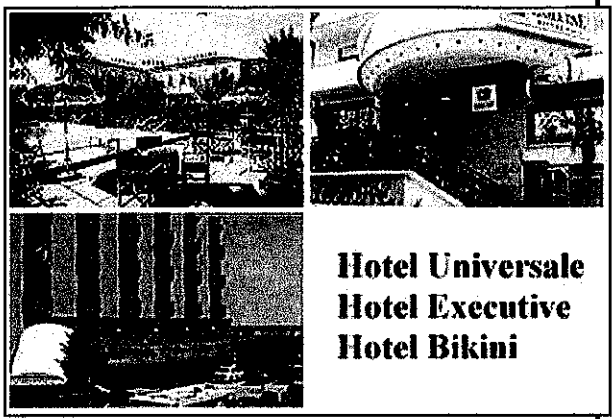
Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON news

05 settembre 2003

LA VAL BIDENTE ARRICCHISCE LA PROPOSTA MARINA



Hotel Universale
Hotel Executive
Hotel Bikini

Lunedì 8, martedì 9 e lunedì 15 settembre gli Hotels Bikini & Tropicana di Lido di Savio (RA), Club Hotel Universale & Promenade ed Executive Meeting Place Hotel di Cesenatico (FC) ospiteranno prodotti tipici locali e antiche tradizioni romagnole, in una cornice di festa contadina organizzata dalle **Fattorie Faggioli** di Cusercoli (FC). Una collaborazione tra la Compagnia dell'Adriatico (un gruppo di cinque hotels vacanze, di proprietà della famiglia Scialfa) nata per soddisfare il desiderio di vivere il sogno di una vacanza sulla costa più famosa d'Italia, il Consorzio Terre della Romagna Toscana (al quale appartengono le Fattorie) un gruppo di imprenditori ben consapevoli che l'enogastronomia è una delle proposte più interessanti di un'offerta turistica e Pro.B.E.R. l'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia – Romagna. Un'operazione di marketing del territorio e un'iniziativa culturale di rilievo, da imitare come esperienza di qualità e coordinamento tra imprese. Un'operazione proficua e leale che dimostra come "mille campanili" possono dialogare tra loro in termini di realizzazione concreta, affiancati dal supporto di altre istituzioni ed organismi. Così è stato definito il progetto che vede il mare e la collina collaborare in quest'offerta turistica, in cui gli imprenditori si sono distinti per capacità di innovazione e di soddisfazione della propria clientela. "Il turista di oggi – spiega **Fausto Faggioli**, delle omonime fattorie – vuole recuperare nella vacanza o nell'itinerario uno spazio fisico di contatto con la memoria delle tradizioni e delle culture locali. La nostra epoca sta passando dal concetto di mercato al concetto di rete, dove la merce scambiata non è più la proprietà di un oggetto, ma l'accesso ed il tempo di fruizione dello stesso. Al centro di questa rivoluzione c'è il turismo, ponte tra cultura e commercio: spetta alle imprese quindi che non vendono materie prime ma l'accesso a esperienze e culture diverse, impegnarsi con le amministrazioni locali per una sostenibilità, sia turistica che ecologica in senso stretto, del mondo. In un contesto internazionale, dove le frontiere assumono sempre meno significato, il vero target dei prossimi anni non sarà neanche più il paese di destinazione, ma il prodotto turistico proposto. Da qui la necessità di <fare sistema> in modo che ogni segmento trascini gli altri e sia, a sua volta trascinato". "Il crescente bisogno di cultura e di una sana alimentazione – continua **Paolo Carnemolla**, presidente di Pro.B.E.R. – orienta la domanda turistica (ora più sensibile per l'ambiente e la natura, per la qualità della vita e dell'alimentazione bio) verso forme di <mobilità conoscitiva>. E questa iniziativa, oltre a rappresentare un tassello importante nel traguardo della collaborazione fra imprese, ha anche una forte valenza culturale perché va nella direzione di un recupero dell'identità culturale 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

LA VOCE

Giovedì 4
Settembre 2003

Cà Bionda Il ricco menù di settembre inizia 'con il naso all'insù'

Silvia Arfelli

CUSERCOLI - Settembre alla Cà Bionda. Il più antico agriturismo della vallata, ha predisposto un programma di serate per il mese di settembre, dedicate ai propri ospiti e non solo.
Domani, ad esempio, l'ormai piacevole consuetudine di "Con il naso all'insù", consentirà di esplorare l'affascinante spettacolo del cielo dall'osservatorio astronomico di Cà Bionda.
Sabato 6 tornerà invece la vecchia tradizione del "treb", una serata per intrecciare insieme, come i fili di una tela, aneddoti della tradizione contadina. E considerato che gli agriturismi hanno, fra i loro fini, quello di mantenere vive usanze e costumi del tempo passato, ecco che venerdì 12 settembre, sulla tavola di Cà Bionda, spunteranno i "mangiari" di una volta, aromi e profumi del passato per ritrovare il gusto di antichi sapori.
Il cibo cambierà forma e significato con la cena di venerdì 19, intitolata astrologicamente "Lo zodiaco nel piatto": una serata condita dalle considerazioni sui piatti appositamente scelti, e preparati con gli ingredienti che, di volta in volta, le stelle, gli oracoli e le antiche usanze, consigliano.
Sabato 20 sarà protagonista la convivialità della vita in campagna, in una serata di allegre veglie, per creare nuove atmosfere di feste contadine; qualche canta dimenticata e racconti romagnoli, anche misteriosi, sussurrati a bassa voce, magari con l'accompagnamento di una chitarra o di una fisarmonica.
La musica sarà protagonista venerdì 26 quando, complice la presenza dei cantastorie, ritroveremo quell'atmosfera intrigante e generosa delle vecchie osterie; mentre si consuma l'appuntamento con l'ormai immancabile "rustida", i cantastorie cantano e raccontano storie piccanti, che si consumano spesso secondo, il medesimo copione: una Mariuccia un po' troppo disinvolta e qualche marito "bec", ignaro e contento.
Sabato 27 settembre invece, gran serata romagnola per far festa insieme, divertendosi secondo tradizione. Il menù? Classico romagnolo, con tanto di piadina e annaffiato di un rosso d'annata.

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

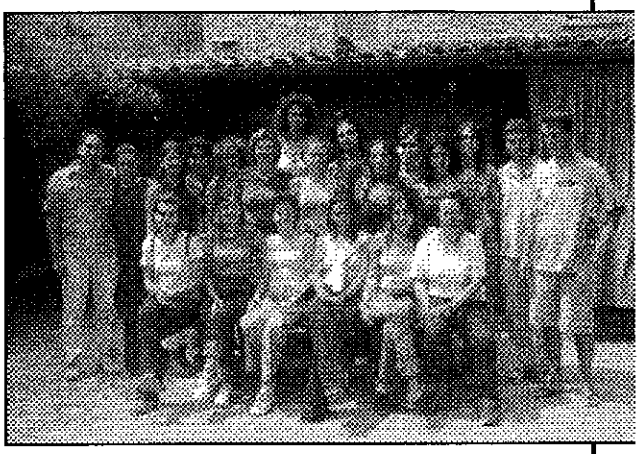
Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON

1 settembre 2003

TURISMO, NUOVE IMPRESE AL FEMMINILE



CUSERCOLI – Oggi 1 settembre le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) e un gruppo di donne Salentine, rientrano in Val Bidente dopo una settimana di Stage in Austria, nell'ambito del Corso "Donne imprenditrici nel turismo rurale", promosso dalla Pro – Loco di Parabita (LE) e coordinato da Giovanni ed Andrea Barone e dal tutor Adriano Ricchello.

"Il presente progetto – sottolinea Andrea Barone, progettista del Corso – è una risposta qualificata, potenzialmente fornita di sicuro effetto moltiplicatore, al fenomeno dell'alto tasso di disoccupazione soprattutto giovanile e femminile."

"L'idea progettuale – aggiunge Giovanni Barone - è quella di sviluppare competenze e professionalità creando nuove opportunità di lavoro. Il progetto, favorendo così in zona lo sviluppo di nuovi orizzonti del turismo, sarà anche da stimolo alla cultura locale. Su quest'onda saranno valorizzati e recuperati patrimoni ambientali ed artistici dimenticati o sconosciuti, contemporaneamente ad una forma di protezione e manutenzione delle zone rurali." Durante lo Stage precedentemente svolto in Val Bidente, le corsiste hanno appreso le metodologie del "fare sistema" in un territorio e della gestione di un'azienda agrituristica, partecipando in prima persona alle varie attività. Nel percorso formativo, è stata inserita l'area della Carinzia/Austria per il modello organizzativo delle varie imprese turistiche. "Collaboriamo con gli imprenditori austriaci già da molti anni – spiega Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie – e insieme a loro abbiamo costruito importanti iniziative per creare nuove imprese femminili, perché le donne hanno un ruolo molto importante per mantenere gli usi ed i costumi delle aree rurali (come lo è tuttora il ruolo della nostra "azdora romagnola"). In questa occasione il nostro compito è stato quello di anello di congiungimento fra l'Austria ed il Salento, terra che ha ancora un legame molto profondo con la propria origine e una grande vitalità, ma ha bisogno di aprirsi a nuove realtà. Lo scopo dello stage in Austria è infatti quello di porre le basi per progettare iniziative per lo sviluppo del territorio, con una tappa intermedia in Romagna. Anche per il nostro Sud la filosofia deve essere quella di "vendere" il made in Italy integrato con altre realtà come ad esempio la nostra bellissima 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

lunedì 1 settembre 2003

Donne protagoniste nel turismo rurale

Val Bidente e Austria a braccetto

CUSERCOLI - Oggi le Fattorie Faggioli di Cusercoli e un gruppo di donne salentine, rientrano in Val Bidente dopo una settimana di stage in Austria, nell'ambito del Corso "Donne imprenditrici nel turismo rurale", promosso dalla Pro - Loco di Parabita di Lecce e coordinato da Giovanni ed Andrea Barone e dal tutor Adriano Ricchello.
"Il Corso è stato l'unico finanziato ad un'associazione del Centro-Sud dal Ministero del Lavoro - sottolinea Andrea Barone, progettista del Corso - e di questo siamo molto orgogliosi perché crediamo moltissimo nello sviluppo imprenditoriale femminile". L'obbiettivo del corso infatti, è quello di formare 30 donne che sappiano creare nuove opportunità di lavoro, valorizzando le ricchezze del territorio e durante lo stage già svolto in Val Bidente, le corsiste hanno appreso le metodologie del "fare sistema" in un territorio e della gestione di un'azienda, partecipando in prima persona alle varie attività. Proseguendo il percorso, è stata inserita un'area come quella della Carinzia/Austria per il modello organizzativo delle varie imprese turistiche.
"Collaboriamo con gli imprenditori austriaci già da molti anni - spiega Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie - e insieme a loro abbiamo costruito importanti iniziative per creare nuove imprese femminili, perché le donne hanno un ruolo molto importante per mantenere gli usi ed i costumi delle aree rurali".

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
Martedì 26
Agosto 2003

Fattorie Faggioli in riva al mare

CUSERCOLI - Le onde del mare di Marina di Ravenna avranno un sapore 'bio'. Infatti, oggi pomeriggio alle 17, al Bagno Vela, le Fattorie Faggioli presentano "Happy Bio": il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente. Uno degli appuntamenti più significativi di questa iniziativa è la realizzazione di degustazioni di prodotti 'bio' allestite nei cortili degli stabilimenti balneari del litorale ravennate, accompagnate da tante attività culturali inerenti la gastronomia tipica locale e le antiche tradizioni romagnole: la battigia si trasformerà in un'aia di campagna, offrendo frutta coltivata biologicamente. "Questo appuntamento - spiega Fausto Faggioli - è un'altra tessera per lo sviluppo della Romagna lanciata da noi imprenditori per difendere il futuro del nostro territorio e la salute dei consumatori che lo abitano".
Info: 0543-989101 o 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
Mercoledì 27 agosto 2003

PATTO TURISMO E AGRICOLTURA

Sotto l'ombrellone arriva l'insalata 'bio'

Happy hour con frutta e verdura biologica. Gli stabilimenti balneari dei lidi ravennati hanno deciso di puntare sulle produzioni pulite per aumentare la qualità dell'offerta turistica — in linea con la ricerca di benessere personale che caratterizza gli ultimi anni — e per stringere una forte alleanza con la collina retrostante. Il 'matrimonio' è stato celebrato ieri pomeriggio, artefice l'Ascom. Appuntamento con Happy Bio, ovvero gli assaggi di frutta e verdura coltivate nelle Fattorie Faggioli di Cusercoli seguendo le regole biologiche, al bagno Vela di Punta Marina. I turisti accolgono con favore l'iniziativa. «Abbiamo due progetti riguardanti il biologico — commenta Graziano Parenti, presidente dell'Ascom — che intendiamo sostenere nei prossimi mesi. Il primo riguarda la promozione di queste coltivazioni nei negozi e nei ristoranti, l'altro la promozione di queste colture negli stabilimenti balneari. In questo secondo caso otteniamo anche il risultato di favorire l'integrazione tra mare e collina». Per questo ultimo scampolo di stagione, oltre al Bagno Vela, sarà il Bagno Haway di Marina Romea, domani alle 17, ad ospitare la promozione della frutta biologica. «Dedicheremo le riunioni invernali — commenta Bruna Montroni, presidente della cooperativa bagnini Ravenna — a far conoscere l'iniziativa tra i nostri associati. Il prossimo anno contiamo di fare dei prodotti biologici un elemento caratterizzante degli stabilimenti balneari che già oggi puntano molto sulla gastronomia di qualità».

L'Emilia Romagna, come spiega Fausto Faggioli, titolare delle omonime Fattorie di Cusercoli, è tra i principali produttori di ortofrutta biologica. La stessa Regione sostiene lo sviluppo di queste colture, realizzate senza impiego di ogm. In Emilia Romagna ci sono circa 5 mila aziende specializzate. La domanda dei consumatori è in crescita e quindi il momento è favorevole per lanciare l'iniziativa anche nei bagni. «E' importante la collaborazione tra mondo agricolo e economia turistica — osservano il sindaco Vidmer Mercatali e l'assessore provinciale Maurizio Filipucci — perché si possono creare importanti sinergie. L'utilizzo di ortofrutta biologica è un bollino di qualità in più dei nostri bagni, che già fanno tendenza su tutta la costa».

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 agosto 2003

Cocktail analcolici e stuzzichini rigorosamente biologici in spiaggia

L'happy hour è alla frutta

RAVENNA - "La possibilità per fregiarci di un nuovo 'bollino', una garanzia qualitativa in più nel nostro turismo, che può già vantare varie punte di eccellenza". Nella sintesi di Vidmer Mercatali, sindaco di Ravenna, il senso di un'iniziativa che ha avuto la sua "ouverture" ieri al bagno Vela di Punta Marina, ma che "vuole diventare un tassello dell'offerta turistica ravennate". "Happy bio", un'allettante alternativa ("ma in chiave sinergica", precisano gli organizzatori) dell'happy hour di Marina la Caotica. Al posto del drink alcolico, il frullato di pesca o albicocca, invece dell'olivetta, spiedini di frutta. Tutto, chiaramente, proveniente da colture biologiche. Un primo appuntamento lo si è avuto ieri, alla presenza, oltre che di Mercatali, dell'assessore all'Agricoltura Maurizio Filipucci, del presidente provinciale di Ascom Graziano Parenti, di Fausto Faggioli delle omonime fattorie di Cusercoli, di Bruna Montroni, presidente della Cooperativa bagnini Ravenna, oltre che del presidente della Prober (prodotti biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna) Paolo Carnemolla. Domani si ripeterà l'esperienza, al bagno Haway di Marina Romea. "Sarebbe bello che da qui iniziasse una vera e propria campagna di mutamento del costume - ha proseguito il sindaco -; che all'offerta turistica ravennate si affiancasse la garanzia di prodotti biologici. La tipicità, la qualità dei prodotti è la nuova grande frontiera, nel mondo della globalizzazione dei consumi". "Sarà dunque opportuno continuare a investire nella garanzia della qualità, nell'etichettatura e nella tracciabilità della filiera produttiva - ha sottolineato Filipucci -. Utilizzare tutti i mezzi possibili per incentivare il consumo di questi prodotti, a discapito degli Ogm, sui quali la Regione ha fatto una scelta precisa". Parenti invita gli operatori "a fare sistema. A concentrarsi su questi temi, che valorizzano qualitativamente la nostra offerta. Non badando solo al proprio orticello e sfruttando tutte le potenzialità pregeremo il nostro turismo di una nuova peculiarità. Ricercata soprattutto dai clienti mitteleuropei".



an.ta.

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 agosto 2003

Alimentazione e salute: il progetto "Happy bio" presentato oggi e giovedì nel Ravennate

La spiaggia trasformata in un'aia

CUSERCOLI - Un'"ondata bio", proveniente dal Consorzio "Terre della Romagna Toscana", arriva oggi alle ore 17 al Bagno Vela di Punta Marina (e giovedì al Bagno Haway di Marina di Ravenna) con una proposta dal "sapore" spiccatamente romagnolo: coinvolgere i bagnanti in un'atmosfera ospitale che trasformerà la spiaggia in un'antica "aia" contadina, offrendo tanta frutta coltivata biologicamente. Prober (Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna), le Fattorie Faggioli di Cusercoli, il consorzio "Terre della Romagna Toscana", Ascom e Sib hanno messo in campo il progetto "Happy bio" che lancerà un forte messaggio sulla qualità della vita nella nostra regione, proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente. Il progetto permetterà di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandoli sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico. Perché in Romagna l'agricoltura ha ancora un ruolo fondamentale e come tale va difeso e portato avanti coinvolgendo i consumatori nella consapevolezza che quanto mangiano deve essere genuino e salutare.
Uno degli appuntamenti più significativi di questa iniziativa è la realizzazione di degustazioni di prodotti bio allestite nei cortili degli stabilimenti balneari del Ravennate, accompagnate da tante attività culturali inerenti la gastronomia tipica e le tradizioni romagnole.
Inoltre nel corso di questi pomeriggi alcuni tecnici saranno a disposizione degli ospiti, per dare informazioni sull'agricoltura biologica e sulla "rintracciabilità" del prodotto bio.
"Quest'appuntamento che abbiamo chiamato 'Happy bio' - ci spiega Fausto Faggioli delle omonime fattorie - è un'altra tessera per lo sviluppo della Romagna, lanciata da noi imprenditori per difendere il futuro del territorio e, di conseguenza, la salute dei consumatori che lo abitano".
"Abbiamo fatto dell'ospitalità - continua Paolo Giulianini, responsabile della Formazione Ascom - il punto di forza dell'offerta turistica, diventando i promotori del territorio con queste proposte che coniugano qualità e salute all'insegna della cultura romagnola fatta di sapori e profumi dei prodotti di stagione".
"Come associazione Prober - specifica il presidente Paolo Carnemolla, - in questo momento di preoccupazioni sulla manipolazione genetica, è importante arrivare direttamente ai cittadini con il prodotto biologico per renderli consapevoli che in Emilia Romagna è possibile mangiar sano".
Per informazioni, tel. e fax 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

Corriere

giovedì 21 agosto 2003

Campani e veneti hanno affollato il comprensorio

Preferiti gli agriturismi per la gita di Ferragosto



Un Ferragosto positivo per gli agriturismi del Forlivese

FORLI' - In coppia o in gruppo, agli italiani di ogni dove piace l'agriturismo forlivese: specie se è Ferragosto, specie se è assicurata la cucina tradizionale e verace delle valli locali. In verità la preferenza è un trend degli ultimi tempi che, quest'anno, si è confermato nei "tutto esauriti" del 15 agosto scorso. In maggior parte campani e veneti, gli italiani in ferie negli agriturismi del Forlivese, sono disposti a spendere dai 20 ai 35 euro a testa, per una notte tra le colline preappenniniche. Ma ciò che ha affascinato di più nella settimana festiva di metà mese, al di là di cieli stellati ed escursioni, sembra essere stata lei, la protagonista delle tavole imbandite di venerdì scorso: la buona forchetta. A patto che i piatti tipici siano frutti di preziosi incroci tra i prodotti della zona: meglio se lavorati dalla stessa persona che poi li mette in tavola. Così accade, ad esempio, a Portico di Romagna, dove la catena tra produttore e consumatore si esaurisce nella cucina della stessa casa. "Io faccio l'agricoltore, e qui si offrono le cose che produciamo noi - spiega Biagio Chiarini, marito di Luisa Ghirotti, titolare de "La montanara", tra gli agriturismi del campione intervistato -. La nostra cucina piace tanto che i clienti sono più che altro persone del posto, forlivesi che vengono dalla città, per mangiare e rilassarsi un paio di giorni a due passi dal fresco dell'Acquacheta". A fermare i tanti golosi - più anziani se in coppia, più giovani se accompagnati da numerosi gruppi di amici: questo il trend - non è stato certo il caldo, la settimana scorsa. Frotte di affamati "si sono messi a tavola come fosse Capodanno - spiega Francesca Faggioli, figlia di Fausto, titolare delle "Fattorie Faggioli" di Cusercoli -. L'agriturismo ha anche quest'anno registrato il pienone: la richiesta che va per la maggiore rimane sempre la pasta fatta in casa. Gli italiani in visita da noi sono sempre di più alla ricerca della tipicità". Non saranno certo solo intingoli, salse, e manicaretti dall'accento romagnolo ad attirare turisti: buon gioco lo fanno anche il verde e le cittadelle d'arte. "Il nostro è un agrisosta: noi non cuciniamo, ma non pochi sono stati i curiosi che si sono fermati anche solo a dormire", ha spiegato Liana Landini, impiegata del "Giardino degli olivi" di Bertinoro.

pa.cu.

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 9 agosto 2003

CUSERCOLI - Giornata ricca di appuntamenti promossi dalle Fattorie Faggioli

E' già tempo di stelle cadenti

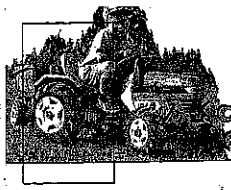
CUSERCOLI - Il fascino delle stelle cadenti e la suggestione di un aquilone riempiranno questo fine settimana alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, tutto dedicato all'osservazione del cielo ed alla fantasia in volo.
Una notte da vivere sul prato dell'osservatorio di Ca' Bionda, con le suggestive storie delle stelle cadenti raccontate dagli astrofili. Sin dal pomeriggio l'appuntamento sarà sul prato dell'osservatorio per ritrovare tutti insieme un antico sapere di "carta e spago". Saranno costruiti aquiloni a forma d'api, cicale o semplici rombi, che saranno fatti volare alti nel cielo, sopra i campi della vallata del Bidente.
Come nella più genuina delle ospitalità contadina la serata sarà proseguita a tavola con un menù tutto legato ai "sapori lunari", quindi tutti all'Osservatorio astronomico dove aspettano gli amici astrofili che faranno "giocare con le stelle" tutti i partecipanti.
A mezzanotte, con il conforto dell'albana, ciambella e cocomero il gruppo astrofili composto da Claudio Lelli, Eolo Serafini, Pierluigi Stagioni e Salvatore Tommaselli, con lo staff delle Fattorie Faggioli, avranno il piacere di premiare i vincitori con accattivanti prodotti tipici di Fattoria. Un giorno all'aria aperta per dar spazio alla creatività, cercando "sulle ali della fantasia" di far spiccare il volo ad uno dei propri sogni appesi ad un filo. Ancora una volta un fine settimana in campagna è sempre coinvolgente e permette a chi vive in città di poter ritrovare nella festa rinnovamento, speranza e quelle origini rurali che sono autentico patrimonio di tutti.

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

TUTTO AGRITURISMO

Luglio/Agosto 2003





Sapori e saperi

Cà Bionda è uno dei casali delle Fattorie Faggioli, pioniere del turismo didattico in Italia. Fare il pane e il vino, mungere le vacche, respirando l'amore per la terra e le tradizioni contadine



Le Fattorie Faggioli sono immerse in Val Bidente, suggestivo angolo delle colline Tosco-Romagnole, e hanno ricreato il clima e gli aromi dell'antica tradizione contadina. Cà Bionda è uno dei casali a disposizione dei clienti, arredato con mobili d'epoca, e capace di far rivivere atmosfere agresti dei primi del secolo.
Parlando di agricoltura e didattica, le Fattorie Faggioli possono essere definite senza timore di essere smentiti vere e proprie pioniere del turismo didattico. Con i progetti "A Scuola in Fattoria" e percorsi a tema si portano i giovani a conoscenza di "sapori" di antiche colture e i valori dimenticati di un mondo pieno di "saperi". Fausto Faggioli, sua moglie Mila e le due figlie Francesca e Federica ritengono che la conoscenza produce qualità ed i futuri consumatori, se saranno in grado di scegliere in modo consapevole, gioveranno non solo a loro stessi e alla propria salute, ma contribuiranno a migliorare le produzioni, il mercato e la qualità della vita. Vengono organizzate giornate in fattoria dedicate a temi quali il pane, le piante officinali, dal baco alla seta, gli antichi mestieri, i nidi degli uccelli, i prodotti tipici di fattoria, la terra, il restauro, il cestaio e nuove proposte come il corso di panificazione naturale o di alimentazione naturale.
Vanto dei responsabili sono anche le Settimane Verdi, con esperienze ed emozioni legate all'arte del fare, come trasformare il mosto in vino o la farina in pane. Raccogliere la frutta dagli alberi, fare un erbario o mungere una mucca. Il tutto secondo un principio ispiratore poetico e incisivo: "E' il tempo che hai perduto per la tua rosa, che ha fatto la tua rosa così importante".
A Cà Bionda le stanze per gli ospiti sono sobrie e confortevoli. La cucina è quella tipica romagnola, frutto di un'accurata ricerca tesa a recuperare i "sapori" del passato, valorizzando piatti anche poveri, ma decisamente gustosi. All'arte



miele, conserve, erbe officinali, liquori, cosmetici naturali) si associano le attività di svago. Tra queste: turismo equestre, tiro con l'arco, per i più avventurosi il parapendio, un laghetto per la pesca, la piscina, l'idromassaggio.
Si esce al casello di Forlì della A14, proseguendo per Mendola e Santa Sofia. Superata Mendola e il titolo di Cusercoli, dopo poche centinaia di metri, si seguono le indicazioni dell'agriturismo.
Aperto tutto l'anno, da metà settembre a metà giugno solo nei fine settimana. Chiuso soltanto a gennaio.



PREZZI
Bed & Breakfast da 31 a 34 Euro a persona.
Mezza pensione da 45 a 49 Euro a persona.
Per un menù agrituristico si pagano 21 Euro.

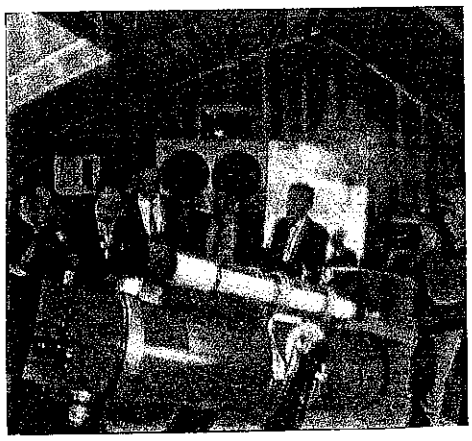


CÀ BIONDA
Via S. Giovanni, 42
47010 Cusercoli (Forlì)
Tel. e Fax: 0543989826
Web: www.fattoriefaggioli.it
E-mail: info@fattoriefaggioli.it

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

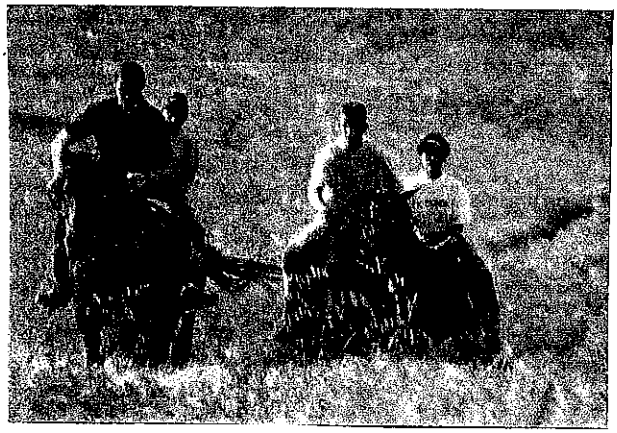
RASSEGNA STAMPA
Fattorie faggioli

millionaire
LUGLIO / AGOSTO 2003



Ai **più piccoli?** Ci penso io

In vacanza con i propri piccoli, senza vederli mai. Alle Fattorie Faggioli, cinque grandi case di campagna storiche sull'appennino tosco-romagnolo, definite dall'Ue imprese modello, i genitori possono godersi la vacanza senza stress. E così, mentre i piccoli si dedicano all'orientamento, i grandi fanno il pane; mentre i bambini si divertono con la cartapesta, i genitori vanno a cavallo. L'idea d'impresa è di Fausto Faggioli. «Le campagne si stavano spopolando, quando noi abbiamo lasciato la città per avviare un'attività nel verde. Sentivamo l'esigenza di una vita diversa, più a contatto con la natura. Ma, all'inizio, è stata dura. Mangiavamo solo panini, perché non potevamo permetterci altro. Poi, ci hanno pensato i clienti a finanziare la nostra impresa (quasi seimila famiglie presenti nel nostro database)». Oggi Fattorie Faggioli fattura 800 mila euro all'anno. Grazie alla capacità di sfruttare il patrimonio naturale («Abbiamo certificato anche l'aria!») e alle abilità di marketing («Abbiamo un filo diretto con il Giappone: io vado là a tenere conferenze e loro vengono qui a fare incetta di prodotti tipici»).



› per il **turista**

Alle Fattorie Faggioli la pensione completa è a 52 euro, la mezza a 47, mentre i bimbi ne pagano 33. Corsi, sport, intrattenimenti sono tutti compresi nel prezzo.
INFO: www.fattoriefaggioli.it, tel. 0543 989101.



Alle Fattorie Faggioli, i genitori possono trascorrere una vacanza all'insegna del relax. Ai figli piccoli ci pensa lo staff.

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 30 luglio 2003

Tolleranza zero: gli albergatori mettono in tavola i prodotti biologici

Sweet Home contro gli "ogm"

CERVIA - No agli organismi geneticamente modificati, dalla costa cervese giunge un monito ai produttori ed un invito a praticare soltanto colture biologiche. Durante le "Serate della Tradizione", proseguite ieri sera all'Amigos Golf Hotel di Milano Marittima, è partito anche un appello alle autorità, per applicare, nei confronti del mais geneticamente modificato, la "tolleranza zero".

L'appuntamento ha consentito invece agli ospiti in vacanza di conoscere e approfondire l'importanza dell'agricoltura biologica. Niente di meglio quindi che una degustazione per far scoprire questo nuovo modo di coniugare qualità e salute, soprattutto per la gioia dei molti clienti stranieri e specialmente tedeschi che frequentano l'albergo.

Le Fattorie Faggioli di Cusercoli, il consorzio di albergatori cervesi "Sweet Home Hotels" e l'associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna condurranno poi gli ospiti dell'hotel a trascorrere una giornata in collina. La filosofia di questa singolare offerta è quella di coinvolgerli totalmente, insegnando loro fra l'altro a preparare piadina e strozzapreti, ma con ingredienti del tutto naturali.

"La nostra azienda - dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie - vuole sottrarsi alla logica delle multinazionali, che recuperano la materia prima in paesi dove non c'è alcun tipo di controllo sulle produzioni. E' inaccettabile per ragioni scientifiche, salutistiche, ecologiche, economiche ed etiche modificare forzatamente ed in poco tempo ciò che la natura ha creato in milioni di anni. Il valore sta nella tipicità e nella rintracciabilità".

Anche gli albergatori del resto di ribellano all'uso degli ogm nell'agricoltura, proponendo invece ai clienti cibi sani e genuini. "La forzatura degli organismi geneticamente controllati - aggiunge Emanuele Casadei, presidente del consorzio Sweet Home Hotels - ha come unico scopo la speculazione economica senza alcun riferimento alla tutela della salute".

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 29 luglio 2003

Alla riscoperta di antichi sapori con rosolio e prodotti biologici

All'Amigos Golf Hotel di Milano Marittima questa sera, appuntamento, alle 19.30, con gli ospiti in vacanza, per la maggior parte tedeschi, per far conoscere i prodotti biologici delle nostre campagne. Le Fattorie Faggioli di Cusercoli, il Consorzio di albergatori cervesi 'Sweet Home Hotels' e l'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna, organizzano degustazione di prodotti biologici, piadina e liquori antichi come il Rosolio e il Nocino.

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 29 luglio 2003

CUSERCOLI - Proseguono gli incontri alla scoperta delle tradizioni

Faggioli per il biologico

CUSERCOLI - Proseguono le "Serate della tradizione" presso l'"Amigos Golf Hotel" di Milano Marittima per un appuntamento che permetterà agli ospiti in vacanza di conoscere e approfondire l'importanza che riveste oggi nelle nostre campagne l'agricoltura biologica. Niente di meglio allora che una degustazione per far scoprire questo nuovo modo di coniugare qualità e salute soprattutto verso i molti clienti stranieri e specialmente tedeschi che popolano l'albergo. Le Fattorie Faggioli di Cusercoli, il Consorzio di albergatori cervesi Sweet Home Hotels e Prober (l'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), condurranno infatti gli ospiti dell'Hotel a riflettere sulla scelta di prodotti biologici per una alimentazione più sana, ma anche per una consapevole scelta di rispetto per la natura. Il tutto, degustando liquori dalla memoria antica come il Rosolio o il Nocino oppure improvvisando novelle "azdore" con le mani in pasta per fare la piadina o gustando succosa frutta fresca biologica. "La nostra azienda - dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie - vuole sottrarsi alla logica della produttività sostenuta dalle multinazionali che recuperano la materia prima in paesi dove non c'è alcun tipo di controllo sulle produzioni, ritenendo inaccettabile per ragioni scientifiche, salutistiche, ecologiche, economiche ed etiche modificare forzatamente ed in poco tempo ciò che la natura ha creato in milioni di anni. Credo che il valore del prodotto made in Italy stia nella rintracciabilità e nella valorizzazione dell'origine della zona di produzione".

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

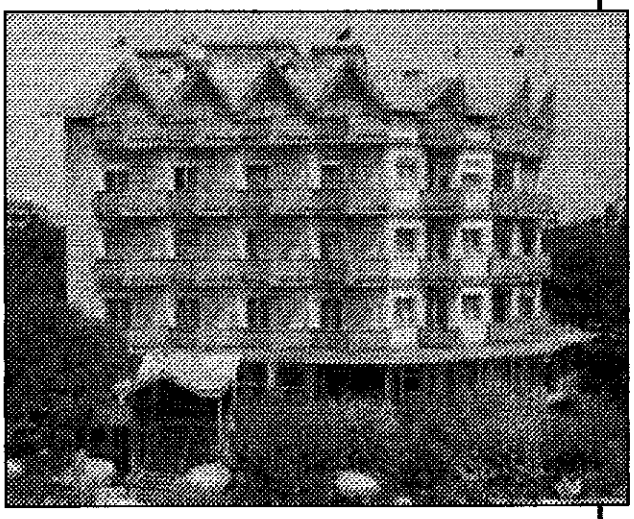
www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON NEWS

29 luglio 2003

MARE & COLLINA: GEMELLAGGIO "BIO"

Martedì 29 luglio, proseguono le "Serate della Tradizione" presso l'Amigos Golf Hotel di Milano Marittima per un appuntamento che permetterà agli ospiti in vacanza di conoscere e approfondire l'importanza che riveste oggi nelle nostre campagne l'agricoltura biologica. Niente di meglio allora che una degustazione per far scoprire questo nuovo modo di coniugare qualità e salute soprattutto verso i molti clienti stranieri e specialmente tedeschi che popolano l'albergo. Funziona infatti ancora bene il "gemellaggio" fra i vicini "amici" tedeschi e la Riviera Romagnola, allora perché non far conoscere anche a loro l'importanza dell'agricoltura "BIO". Le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), il Consorzio di albergatori cervesi Sweet Home Hotels e Pro.B.E.R. (l'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), condurranno infatti gli ospiti dell'Hotel a riflettere sulla scelta di prodotti biologici per una alimentazione più sana, ma anche per una consapevole scelta di rispetto per la Natura. Il tutto, degustando liquori dalla memoria antica come il Rosolio o il Nocino oppure improvvisando novelle "azdore" con le mani in pasta per fare la piadina o gustando succosa frutta fresca biologica. "La nostra azienda – dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie – vuole sottrarsi alla logica della produttività sostenuta dalle Multinazionali che recuperano la materia prima in paesi dove non c'è alcun tipo di controllo sulle produzioni, ritenendo inaccettabile per ragioni scientifiche, salutistiche, ecologiche, economiche ed etiche modificare forzatamente ed in poco tempo ciò che la Natura ha creato in milioni di anni. Credo che il valore del prodotto "made in Italy" stia nella rintracciabilità e nella valorizzazione dell'origine della zona di produzione. Questa forzatura, se non controllata, – aggiunge Emanuele Casadei, presidente del consorzio Sweet Home Hotels – ha come unico ed evidente movente la speculazione economica senza alcun riferimento alla salute." Una "decisa" presa di posizione quindi da parte di questi imprenditori alberghieri che hanno fatto la scelta di proporre al mercato un Sapore genuino e, allo stesso tempo, fedele alle antiche tradizioni.



AMIGOS GOLF HOTEL - Milano Marittima (RA)

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

Martedì 29
Luglio 2003

L'incontro oggi a Milano Marittima

L'agricoltura biologica delle Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - (e.b.) Continuano le "Serate della tradizione" organizzate dalle Fattorie Faggioli in collaborazione con il consorzio degli albergatori cervesi Sweet Home Hotels e la Pro.B.E.R. Stasera chi si trova a Milano Marittima avrà la possibilità di passare qualche ora in tutta tranquillità degustando la tipica piadina romagnola e altri prodotti biologici. L'appuntamento è rivolto in modo particolare ai turisti e ai tanti stranieri che come ogni anno affollano la riviera romagnola, e che forse ancora non conoscono l'importanza dell'agricoltura "bio". La serata avrà inizio alle 19,30 con la presentazione degli stand di prodotti biologici e artigianato locale. In seguito gli ospiti avranno la possibilità di vedere come si cucina la vera piadina romagnola e intorno alle 20,30, potranno anche assaggiarla insieme agli altri piatti tipici della tradizione locale che verranno serviti per cena. Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie, è molto soddisfatto del successo di questo progetto. "Vogliamo allontanarci - spiega - dai metodi delle grandi multinazionali che, recuperando la materia prima in paesi dove non c'è alcun tipo di controllo sulle produzioni, si interessano solo del fattore economico senza preoccuparsi della salute. Credo che il valore del prodotto "made in Italy" stia nella rintracciabilità e nella valorizzazione dell'origine della zona di produzione. Per maggiori informazioni ci si può rivolgere alle Fattorie Faggioli, tel. 0543-989101.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

mercoledì 23 luglio 2003

SERATE DI TRADIZIONE - Con gli Hotel Trieste di Cervia e Olympic di Milano Marittima continuano oggi e domani le "Serate della Tradizione", promosse dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli, da Sweet Home Hotels, dal Consorzio di albergatori cervesi e dall'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna.

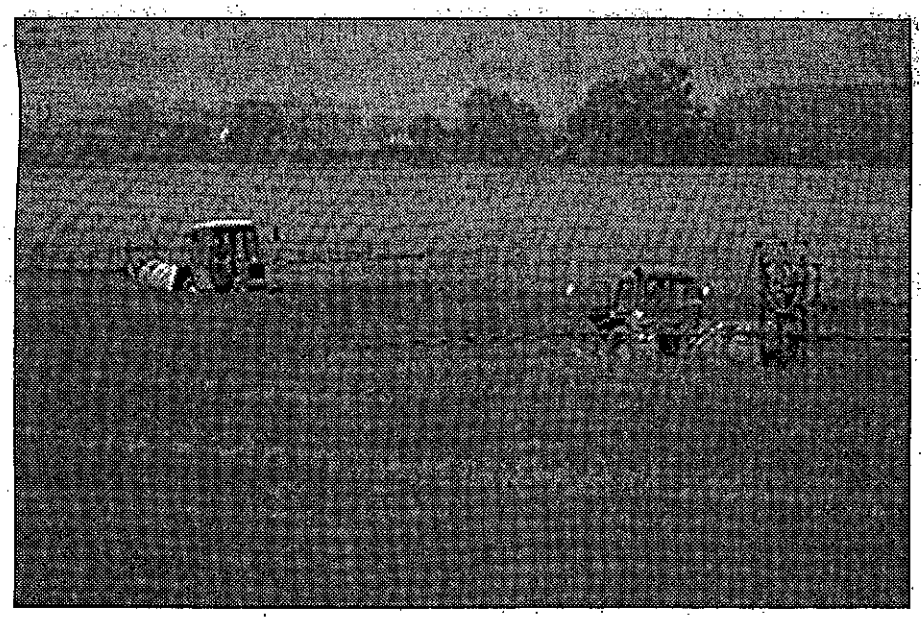
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

mercoledì 23 luglio 2003

CUSERCOLI
Mangiare genuino e al naturale L'impegno delle "Faggioli"



Grande impegno verso i cibi biologici e contro gli Ogm

CUSERCOLI - All'Hotel "Manuela" e Hotel "Trieste" di Cervia e all'Hotel "Olympic" di Milano Marittima gli ingredienti per l'ottima riuscita dell'appuntamento con le "Serate della tradizione" ci sono tutti: le Fattorie Faggioli di Cusercoli, Sweet Home Hotels, il Consorzio di albergatori cervesi e Prober, l'Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna. Scopo di questa iniziativa è riscoprire l'antica cultura romagnola e l'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del prodotto biologico. "Perché in questo paese - dice Fausto Faggioli - l'agricoltura ha ancora un ruolo fondamentale e come tale va difeso e portato avanti coinvolgendo i consumatori nella consapevolezza che quanto mangiano deve essere genuino e salutare. Per questo diciamo no alla manipolazione genetica in agricoltura che modificherebbe in tempi brevi ciò che la natura ha creato in milioni di anni".

"L'introduzione di organismi geneticamente modificati in agricoltura - specifica Paolo Carnemolla, presidente di Prober - danneggia le aziende agricole biologiche, perché non esistono barriere fisiche che escludano la contaminazione da colture transgeniche limitrofe. Le aziende si troverebbe così contaminate loro malgrado e di conseguenza senza certificazione biologica".

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

23 luglio 2003

O.G.M.? NO GRAZIE !

All'Hotel Manuela e Hotel Trieste di Cervia e all'Hotel Olympic di Milano Marittima gli ingredienti per l'ottima riuscita dell'appuntamento con le "Serate della Tradizione" ci sono tutti: le **Fattorie Faggioli** di Cusercoli (FC), **Sweet Home Hotels**, il Consorzio di albergatori cervesi e **PRO.BER** l'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna. Scopo di questa iniziativa è riscoprire l'antica cultura romagnola e l'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del prodotto biologico. "Perché in questo paese – dice Fausto Faggioli – l'agricoltura ha ancora un ruolo fondamentale e come tale va difeso e portato avanti coinvolgendo i consumatori nella consapevolezza che quanto "mangiano" deve essere genuino e salutare. Per questo diciamo no alla manipolazione genetica in agricoltura che modificherebbe in tempi brevi ciò che la Natura ha creato in milioni di anni."
"L'introduzione di Organismi Geneticamente Modificati in agricoltura – specifica Paolo Carnemolla, presidente di PRO.BER - danneggia le aziende agricole biologiche, perché non esistono barriere fisiche che escludano la contaminazione da colture transgeniche limitrofe. Le aziende si troverebbe così contaminate loro malgrado e di conseguenza senza certificazione biologica." La salute, l'attaccamento e l'amore per la terra di Romagna sono dunque "la missione d'impresa" di questi imprenditori che aggiungono: "Lo sguardo verso la salute passa decisamente attraverso il gusto – spiega Emanuele Casadei, presidente di SHH – e con la "scuola di piadina" che organizziamo nei giardini dei nostri hotels in queste "Serate della Tradizione" vogliamo ospitare e "coinvolgere" chi ha scelto la nostra costa per fare le vacanze con questo pane nostro, *"simbolo che dice devozione alla nostra terra"*, per dirla con le parole di Aldo Spallacci. Perché la *"piè*, cioè la piada, oltre che il pane nazionale dei romagnoli è anche l'emblema della Romagna, la sua "bandiera" nel mondo." Quando "cultura" e "coltura" diventano indissolubili come in questa proposta "mare–monti", sicuramente la qualità della vita sarà migliore.

PROGRAMMA DELLE SERATE DELLA SETTIMANA

Ore 19.30 Cena Hotel
Ore 20.30 Degustazione di prodotti tipici in aree allestite nel giardino dell'albergo, con attività culturali inerenti la gastronomia: scuola di piadina, i profumi di bacco e scuola di gusto. Vi sarà anche un'esposizione di artigianato tradizionale e animazione per condurre i turisti alla conoscenza dei prodotti biologici.
Ore 20.30 Ripresa televisiva di tutta la manifestazione



Hotel Trieste

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

17 luglio 2003

UNA "TRADIZIONE BIO" FRA MARE E MONTI



Continuano, in questa calda estate davvero solare, gli appuntamenti **"Bio dal mare ai monti"**, questa sera, giovedì 7 luglio nel giardino dell'Hotel Trevi di Cervia, con la "Serata della Tradizione", all'insegna della cultura romagnola fatta di Sapori e Profumi dei prodotti agricoli biologici di stagione.

Il programma proposto agli ospiti che trascorrono le vacanze sulla costa è frutto della collaborazione fra le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), il Consorzio di albergatori di Cervia e Milano Marittima Sweet Home Hotels e Pro.B.E.R., l'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia – Romagna.

Dalle sinergie degli imprenditori della costa e della campagna è nato il progetto giusto per conoscere i prodotti biologici, rivalutando al tempo stesso le antiche tradizioni gastronomiche.

Un'altra iniziativa altrettanto importante sarà l'occasione che avranno gli ospiti della Sweet Home Hotels, di vivere una giornata in Fattoria seguendo le attività rurali in tutta la loro suggestione.

Queste iniziative lanceranno 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.

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 15 luglio 2003

CUSERCOLI - Fattorie Faggioli

Serate speciali e prodotti tipici

CUSERCOLI - Proseguono all'insegna dell'entusiasmo le "Serate della Tradizione" negli Hotels Explorer e Trevi di Cervia e Hotel Lem di Pinarella, organizzati dalle "Fattorie Faggioli". Questi appuntamenti dal sapore spiccatamente romagnolo, si sviluppano all'interno di un progetto nato tre anni fa dalla sinergia fra le Fattorie Faggioli di Cusercoli, il consorzio di albergatori cervesi Sweet Home Hotels e Pro.Ber (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici della regione Emilia-Romagna), con un programma turistico che basa la sua forza sulla combinazione "mare-campagna".

Il progetto vuole sensibilizzare sull'importanza dei prodotti di stagione e sul biologico

Il progetto, che permette di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandolo sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico, in pochissimo tempo è diventato una formula vincente per lo sviluppo del territorio locale e della sua offerta turistica. Ancora per tutta l'estate quindi, le particolarità ambientali e culturali della valle bidentina coinvolgeranno gli ospiti di Sweet Home Hotels in un'atmosfera ospitale che trasformerà i giardini degli hotels in antiche "aie" contadine.

Quelle stesse antiche aree che al tempo della mietitura in Romagna rappresentavano un luogo e un momento di festa. "Tre anni fa - spiega Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie - abbiamo proposto ai turisti in vacanze negli hotels di questo consorzio, un programma con tante giornate da trascorrere in campagna. L'obiettivo era quello di variare il loro soggiorno al mare con questa opportunità, trasformando le particolarità della civiltà contadina in concrete attrattive turistiche e momenti di formazione e crescita culturale". Una proposta alternativa che pare dare dare i suoi frutti.

"Siamo riusciti nel nostro intento - continua Emanuele Casadei, presidente del consorzio turistico Sweet Home Hotels - con questo progetto stiamo conquistando anche i mercati del Nord Europa, che chiedono pacchetti turistici nei quali il Mare si integra con la Natura. Inoltre, per il suo alto contenuto di 'valori' il progetto sta avendo un forte grado di imitazione da parte di altri imprenditori del territorio che operano nel nostro campo".

La pluralità dell'offerta costituisce un valore aggiunto anche per il 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

LA VOCE
Martedì 15
Luglio 2003

Continuano le "Serate della tradizione" con le Fattorie Faggioli

La fattoria si sposta al mare

CUSERCOLI - (e.b.) Per chi è stanco delle solite vacanze continuano anche questa settimana le "Serate della tradizione" negli Hotels Explorer e Trevi di Cervia e Hotel Lem di Pinarella. Questi appuntamenti hanno lo scopo di avvicinare i turisti ai prodotti tipici della nostra tradizione e sensibilizzarli sull'importanza della genuinità. Questo progetto, che era nato per avvicinare i consumatori ai prodotti agricoli biologici, è ben presto diventato una formula vincente per lo sviluppo del territorio, sfruttando al meglio il binomio mare-campagna. Così il turista, senza dover rinunciare alla tradizionale vacanza al mare, ha la possibilità di toccare con mano i prodotti che poi ritrova nel menù dell'hotel. Fausto Faggioli delle omonime fattorie è molto soddisfatto del successo di questo progetto e spiega come è nata l'idea: "Tre anni fa abbiamo proposto ai turisti in vacanza negli hotels di questo consorzio un programma con tante giornate da trascorrere in campagna, con l'obiettivo di variare il loro soggiorno al mare con questa opportunità. Oggi questi appuntamenti settimanali, ogni giovedì a Cà Bionda, sono diventati un esempio di rintracciabilità del prodotto. Vivendo delle giornate in fattoria gli ospiti possono rendersi conto della genuinità del prodotto e dei vari metodi di coltivazione, aumentando così la possibilità di una scelta più consapevole una volta ritornati in città". Il successo di questo programma è stato talmente grande che già si vedono le prime imitazioni da parte di altri imprenditori del territorio. Conosciuto ormai a livello internazionale, il progetto sta conquistando i mercati del nord Europa, dove sono sempre più richiesti pacchetti turistici che abbinino gli svaghi del mare alla quiete della natura. Per ulteriori informazioni sul programma è possibile consultare il 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

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON news

15 luglio 2003

SERATA "BIO" ALL' HOTEL LEM – CASADEI



Martedì 15 luglio appuntamento all'Hotel Lem di Pinarella di Cervia dove proseguono, con tanto entusiasmo, le "Serate della Tradizione Biologica". Questi appuntamenti dal "sapore" spiccatamente romagnolo si sviluppano all'interno di un progetto nato tre anni fa dalla sinergia fra le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), il consorzio di albergatori cervesi Sweet Home Hotels e Pro.B.E.R. (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia – Romagna), con un programma turistico che basa la sua forza sulla combinazione "mare-campagna".

Il progetto che permette di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandoli sull'importanza dei prodotti agricoli biologici, in pochissimo tempo è diventato una formula vincente per lo sviluppo del Territorio.

Emanuele Casadei, padrone di casa questa sera e presidente di Sweet Home Hotels ci dice – "Con questo progetto stiamo conquistando anche i mercati del Nord Europa che chiedono pacchetti turistici nei quali il Mare si integra con la Natura. Inoltre, per il suo alto contenuto di "valori" il progetto sta avendo un forte grado di imitazione da parte degli imprenditori dl Territorio".

"Tre anni fa – ci spiega Fausto Faggioli delle omonime fattorie – abbiamo proposto ai turisti in vacanze negli hotels di questo consorzio, un programma con tante giornate da trascorrere in campagna, con l'obbiettivo di variare il loro soggiorno al mare con questa opportunità.

Oggi questi appuntamenti settimanali, ogni giovedì a Ca' Bionda, sono diventati un esempio di "rintracciabilità" del prodotto agricolo, perché in Fattoria gli ospiti possono "toccare con mano", direttamente sul posto, i prodotti tipici coltivati biologicamente, che hanno fatto parte del menù gustato in hotel. Vivendo delle "giornate in fattoria" possono rendersi conto della genuinità del prodotto e dei vari metodi di coltivazioni, aumentando così la possibilità di una scelta più consapevole una volta ritornati in città.

PROGRAMMA – dalle ore 19.30

** Presentazione degli stand con Prodotti Biologici e artigianato locale.
** "Scuola di Piadina"
** Cena tipica in giardino con piatti della Tradizione locale
** Serata di musica e animazione

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 15 luglio 2003

SERATE DELLA TRADIZIONE - Sono riprese ieri all'hotel Explorer le "Serate della Tradizione", oggi tocca al Lem e domani al Trevi. Questi appuntamenti dal "sapore" spiccatamente romagnolo si sviluppano all'interno di un progetto nato tre anni fa dalla sinergia fra le Fattorie Faggioli di Cusercoli, il consorzio di albergatori cervesi Sweet Home Hotels e l'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna, con un programma turistico che basa la sua forza sulla combinazione "mare-campagna". Il progetto che permette di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandoli sull'importanza dei prodotti agricoli biologici, in pochissimo tempo è diventato una formula vincente per lo sviluppo del Territorio. "Tre anni fa - spiega Fausto Faggioli delle omonime fattorie - abbiamo proposto ai turisti in vacanza negli hotels di questo consorzio, un programma con tante giornate da trascorrere in campagna, con l'obbiettivo di variare il loro soggiorno al mare. Oggi questi appuntamenti settimanali, ogni giovedì a Cà Bionda, sono diventati un esempio di rintracciabilità del prodotto agricolo, perché in fattoria gli ospiti possono toccare con mano, direttamente sul posto, i prodotti tipici coltivati biologicamente, che hanno fatto parte del menù gustato in hotel".

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

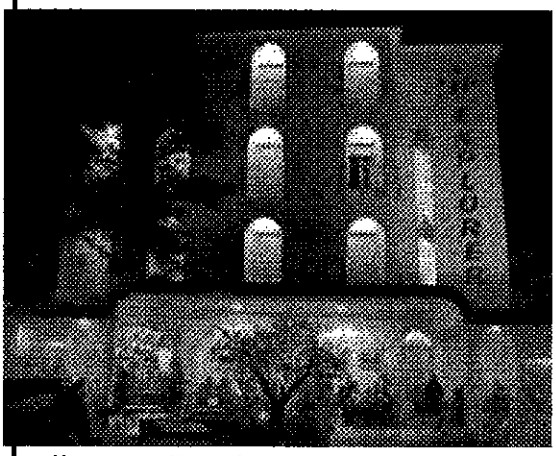
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON

14 luglio 2003

SETTIMANA "BIO" AL MARE



Da oggi 14 luglio, sempre con tanto entusiasmo continuano le "Serate della Tradizione" negli Hotels Explorer e Trevi di Cervia e Hotel Lem di Pinarella. Questi appuntamenti dal "sapore" spiccatamente romagnolo si sviluppano all'interno di un progetto nato tre anni fa dalla sinergia fra le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), il consorzio di albergatori cervesi Sweet Home Hotels e PRO.BER (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), con un programma turistico che basa la sua forza sulla combinazione "mare-campagna".

Il progetto che permette di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandolo sull'importanza dei prodotti agricoli biologici, in pochissimo tempo è diventato una formula vincente per lo sviluppo del Territorio. "Tre anni fa – ci spiega Fausto Faggioli delle omonime fattorie – abbiamo proposto ai turisti in vacanze negli hotels di questo consorzio, un programma con tante giornate da trascorrere in campagna, con l'obbiettivo di variare il loro soggiorno al mare con questa opportunità. Oggi questi appuntamenti settimanali, ogni giovedì a Cà Bionda, sono diventati un esempio di "rintracciabilità" del prodotto agricolo, perché in fattoria gli ospiti possono "toccare con mano", direttamente sul posto, i prodotti tipici coltivati biologicamente, che hanno fatto parte del menù gustato in hotel. Vivendo delle "giornate in fattoria" possono rendersi conto della genuinità del prodotto e dei vari metodi di coltivazioni, aumentando così la possibilità di una scelta più consapevole una volta ritornati in città." Continua Emanuele Casadei, presidente di Sweet Home Hotels "Con questo progetto stiamo conquistando anche i mercati del Nord Europa che chiedono pacchetti turistici nei quali il Mare si integra con la Natura. Inoltre, per il suo alto contenuto di "valori" il progetto sta avendo un forte grado di imitazione da parte degli imprenditori dl Territorio".

Programma:
14 luglio '03 Hotel Explorer, V.le Colombo 71 Cervia (RA)
15 luglio '03 Hotel Lem, V.le De Amicis, 5 Pinarella di Cervia (RA)
17 luglio '03 Hotel Trevi, V.le Roma, 102 Cervia (RA)
Dalle ore 19.30 ** Presentazione degli stand con Prodotti Biologici e artigianato locale.
** "Scuola di Piadina" ** Cena tipica in giardino con piatti della Tradizione locale
** Serata di musica e animazione

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 12 luglio 2003

BIOLOGICO

Serata della tradizione

CERVIA - Proseguono gli appuntamenti "Biologico dal mare ai monti" nel giardino dell'Hotel Monique. La "Serata della tradizione" si è svolta ieri all'insegna della cultura romagnola, fatta di sapori e profumi dei prodotti agricoli di stagione e della riscoperta degli "Antichi sapori di Romagna". Le Fattorie Faggioli di Cusercoli, il Consorzio di albergatori cervesi Sweet Home Hotels e l'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna hanno condotto gli ospiti attraverso un percorso di degustazione dei prodotti biologici e di attività culturali-gastronomiche come la "scuola di piadina". Un'altra iniziativa sarà l'occasione che avranno gli ospiti della Sweet Home Hotels di vivere un'esperienza diretta in fattoria, a contatto con il mondo rurale e con i ritmi naturali.

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

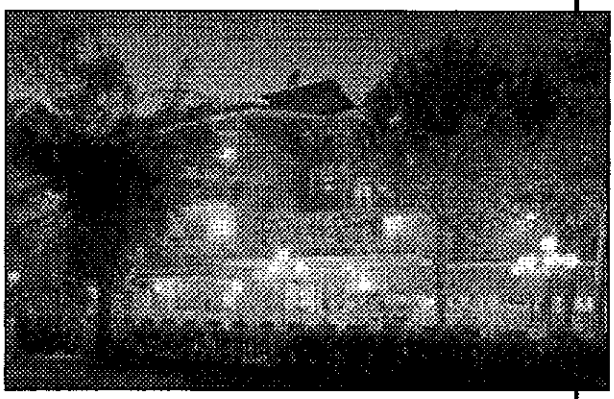
RASSEGNA STAMPA
Fattorie faggioli

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON

11 luglio 2003

MARE E COLLINA PER NON MODIFICARE SAPERI, SAPORI & SALUTE



CERVIA – Venerdì 11 luglio, continuano all'Hotel Monique di Cervia, condotto dalle famiglie Zoli e Severi, le "Serate della Tradizione"; appuntamenti che permettono a chi è in vacanza di conoscere le particolarità della terra romagnola; mm ancora più importante il fatto che anche una vacanza possa essere occasione per riflettere sull'importanza di scegliere bio per migliorare la propria salute.
Con questa iniziativa infatti, le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), il Consorzio di albergatori cervesi Sweet Home Hotels e Pro.B.E.R. (l'Associazione dei produttori Biologici e Bio-dinamici dell'Emilia-Romagna), condurranno gli ospiti dell'Hotel a riflettere sulla scelta di prodotti biologici per una alimentazione più sana, ma anche per una consapevole scelta di rispetto per la Natura. Il tutto, degustando liquori dalla memoria antica come il Rosolio o il Nocino, improvvisando novelle "azdore" con le mani in pasta per fare la piadina o gustando succosa frutta fresca biologica.
"La nostra azienda- dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie - vuole sottrarsi alla logica della produttività e del profitto sostenuta dalle Multinazionali che recuperano la materia prima in paesi dove non c'è alcun tipo di controllo sulle produzioni, ritenendo inaccettabile per ragioni scientifiche, salutistiche, ecologiche, economiche ed etiche modificare forzatamente ed in poco tempo ciò che la Natura ha creato in milioni di anni.Questa forzatura, se non controllata, ha come unico ed evidente movente la speculazione economica senza alcun riferimento alla salute." "La Natura – specifica Edith Severi, giovane titolare dell'hotel Monique - con i suoi equilibri, ha sempre guidato la qualità della tavola. E il piacere ed il gusto della tavola, sono parte integrante della qualità della vita. Ecco perché pensiamo sia importante in questi appuntamenti far conoscere il prodotto biologico." Aggiunge Paolo Carnemolla, presidente di PRO.BER "Le aziende che hanno scelto di produrre rispettando l'ambiente, vogliono informare il consumatore che la salute si può costruire e garantire unicamente con un consumo intelligente di prodotti agroalimentari."
Una "decisa" presa di posizione da parte di questi imprenditori che hanno fatto la scelta di proporre al mercato un Sapore genuino e, allo stesso tempo, fedele alle antiche tradizioni.

PROGRAMMA DELLA SERATA:
Dalle ore 19.30 – Presentazione degli stand con Prodotti Biologici e di artigianato locale.
"Scuola di Piadina" con farina biologica;
Ore 20.30 circa – Aperitivo Buffet – Cena tipica in giardino con piatti della Tradizione locale accompagnata dal piano – bar di "Matteo" A seguire – Serata di musica e animazione
Parteciperanno alla serata: Gruppo VIDEOREGIONE – ERREUNO TV, Fattorie Faggioli, Pro.B.E.R., Almaverde Bio e Mustiola.

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 11 luglio 2003

CUSERCOLI - Iniziativa con le Fattorie Faggioli

Riscoprendo i prodotti tipici L'importanza del biologico

CUSERCOLI - Continuano oggi all'Hotel Monique di Cervia, condotto dalle famiglie Zoli e Severi, le "Serate della Tradizione", appuntamenti che permettono a chi è in vacanza di conoscere le particolarità della terra romagnola.

Con questa iniziativa, le Fattorie Faggioli di Cusercoli, il Consorzio di albergatori cervesi Sweet Home Hotels e Prober (l'associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna), condurranno gli ospiti dell'hotel a riflettere sulla scelta di prodotti biologici per una alimentazione più sana, ma anche per una consapevole scelta di rispetto per la natura.

Il tutto, degustando liquori dalla memoria antica come il Rosolio o il Nocino, improvvisando novelle "azdore" con le mani in pasta per fare la piadina o gustando succosa frutta fresca biologica. "La nostra azienda - dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie - vuole sottrarsi alla logica della produttività e del profitto sostenuta dalle multinazionali che recuperano la materia prima in paesi dove non c'è alcun tipo di controllo sulle produzioni, ritenendo inaccettabile modificare forzatamente ciò che la natura ha creato in milioni di anni. Questa forzatura, se non controllata, ha come unico ed evidente movente la speculazione economica senza alcun riferimento alla salute".

La serata odierna comincia alle ore 19.30. Oltre alle degustazioni, agli aperitivi e alla cena tipica, il programma prevede anche musica e animazione.

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 11
Luglio 2003

L'iniziativa al "Monique"

Fattorie Faggioli in tour a Cervia per presentare piatti e vini

CUSERCOLI - Con la filosofia di collegare mare e collina, riviera ed entroterra e fare conoscere i profitti e le particolarità della terra romagnola anche a chi è in vacanza, continuano questa sera le "Serate della Tradizione", organizzate dalla famiglie Zoli e Severi, all'Hotel Monique di Cervia. Con questa importante iniziativa, le Fattorie Faggioli di Cusercoli, il Consorzio di albergatori cervesi Sweet Home Hotels e l'associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna, faranno riflettere gli ospiti dell'hotel sulla scelta di prodotti biologici per un'alimentazione più sana, ma anche per una consapevole scelta di rispetto per la natura. Il tutto sarà condito dai liquori della tradizione romagnola come il nocino o il rosolio, mentre le ospiti avranno le mani in pasta per fare piadina. La serata inizia alle 19,30 con la scuola di piadina e con la presentazione dei prodotti tipici, poi dopo un'ora ci sarà l'aperitivo e poi la cena tipica in giardino. A seguire musica e intrattenimento. Per informazioni, è possibile contattare il numero 0543-989101.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON news

08 luglio 2003

IL BIOLOGICO DAI MONTI AL MARE

CERVIA – L'8 luglio l'Hotel Norma Beach di Pinarella di Cervia (Ra), ospita la prima "Serata delle Tradizioni", un momento di festa alla ricerca dei Sapori di una volta, organizzata da PRO.BER l'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna, in collaborazione con le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) e Sweet Home Hotels, il Consorzio di giovani albergatori cervesi che per simbolo ha una simpatica lumaca (sinonimo di accoglienza ed ospitalità). Insieme, unendo sinergie e creatività, hanno "messo in campo" il progetto "Biologico dai Monti al Mare" che permetterà di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandolo sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico. Un successo senza precedenti, già al quarto anno di attività, al "via" oggi in quest'albergo che, ci spiega Alessia Lupini, titolare dell'hotel "Come tutti quelli appartenenti al Consorzio S.H.H. offriamo una gestione familiare, una cucina con ricette della nostra terra ed una particolare attenzione per i nostri ospiti più importanti: i bambini, con menù speciali per i piccolissimi." Fausto Faggioli delle omonime fattorie "Un'altra iniziativa di questo progetto sarà proporre la campagna come fonte di salute e salubrità offrendo agli ospiti della Sweet Home Hotels, una giornata in Fattoria per seguire le attività rurali in tutta la loro suggestione." Aggiunge Emanuele Casadei, presidente di Sweet Home Hotels "Con le iniziative promozionali di questo progetto contatteremo oltre 850.000 persone, che attraverso il racconto delle esperienze vissute partecipando attivamente a questi appuntamenti, una volta rientrati dalle vacanze contribuiranno a dar eco alla divulgazione del progetto." Paolo Carnemolla, presidente di PRO.BER "Una delle iniziative più significative del progetto sarà anche la realizzazione di un piccolo Seminario sulle produzioni biologiche che si svolgerà nel corso di queste serate, unitamente alla degustazione di prodotti e alle attività culturali finalizzate per condurre i turisti alla conoscenza dei prodotti biologici, rivalutando al tempo stesso le antiche tradizioni gastronomiche." Programma Questo primo incontro d'estate MARE-MONTI si svolgerà all'albergo Norma Beach Viale Italia,284 Pinarella di Cervia (RA) Ore 19.30 Cena Norma Beach Ore 20.30 Degustazione di prodotti tipici in aree allestite nel giardino dell'albergo, con attività culturali inerenti la gastronomia: scuola di piadina, i profumi di Bacco e Scuola di Gusto. Vi sarà anche un'esposizione di artigianato tradizionale e animazione per condurre i turisti alla conoscenza dei prodotti biologici. Ore 20.30 Ripresa televisiva della presentazione del programma e di tutta la manifestazione

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 8 luglio 2003

SERATA DELLE TRADIZIONI A PINARELLA

Alla ricerca dei sapori di una volta

CERVIA - L'Hotel Norma Beach di Pinarella ospita oggi la prima "Serata delle Tradizioni", un momento di festa alla ricerca dei Sapori di una volta. L'appuntamento è a cura di Pro.ber, l'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna, in collaborazione con le Fattorie Faggioli di Cusercoli e Sweet Home Hotels, il Consorzio di giovani albergatori cervesi che per simbolo ha una simpatica lumaca. Unendo sinergie e creatività questi operatori hanno messo in campo il progetto "Biologico dai Monti al Mare", che permetterà di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandoli sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico. "Un'altra iniziativa di questo progetto - aggiunge Fausto Faggioli - sarà quella di proporre la campagna come fonte di salute e salubrità offrendo agli ospiti della Sweet Home Hotels una giornata in fattoria per seguire le attività rurali in tutta la loro suggestione".

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 8 luglio 2003

CUSERCOLI - Iniziativa con le Fattorie Faggioli

Serata delle tradizioni alla scoperta del biologico

CUSERCOLI - L'Hotel Norma Beach di Pinarella ospita oggi la prima "Serata delle tradizioni", alla ricerca dei sapori di una volta, organizzata da Prober, l'Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna, in collaborazione con le Fattorie Faggioli di Cusercoli e Sweet home hotels, il Consorzio di giovani albergatori cervesi che per simbolo ha una lumaca (sinonimo di accoglienza ed ospitalità). Insieme hanno "messo in campo" il progetto "Biologico dai monti al mare", che permetterà di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandolo sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico.

Il progetto, già al quarto anno di attività, è al via in quest'albergo che, spiega Alessia Lupini, titolare dell'hotel, "offre una gestione familiare, una cucina con ricette della nostra terra ed una particolare attenzione ai bambini".

Fausto Faggioli, delle omonime fattorie, sottolinea come "un'altra iniziativa di questo progetto sarà proporre la campagna come fonte di salute e salubrità offrendo agli ospiti della Sweet home hotels una giornata in Fattoria per seguire le attività rurali in tutta la loro suggestione".

"Con le iniziative promozionali di questo progetto, contatteremo oltre 850.000 persone", dice Emanuele Casadei, presidente di Shh. "Una delle iniziative più significative - afferma Paolo Carnemolla, presidente di Prober - sarà anche la realizzazione di un piccolo seminario sulle produzioni biologiche".

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

www.genteviaggionline.it
gente Viaggi
6

Ville e casolari
si trasformano in
palestre e fattorie
del benessere
all'aria aperta

Il bello della campagna

Seguire una dieta a base di ortaggi biologici, farsi massaggiare con le erbe dei campi, dedicarsi all'aerobica o allo yoga sull'aia. Dopo aver invaso le metropoli e i grandi alberghi delle maggiori località turistiche, le Spa si sono trasferite in campagna. Così, vecchie masserie e ville fuori porta, ristrutturate seguendo i criteri della bio-architettura, sono diventate fattorie del benessere, le aie si sono trasformate in palestre all'aria aperta, negli orti si seminano verdure biologiche e dietetiche ed erbe officinali per ricavarne rimedi erboristici. È quel che succede, per esempio, nelle tre fattorie della famiglia **Faggioli,** a Cusercoli, in provincia di Forlì. Qui i proprietari hanno fatto rivivere piante ormai dimenticate e hanno riservato parte dell'orto alla coltivazione delle erbe officinali. Perciò via libera a decotti, infusi, tisane depuranti e rilassanti e maschere di bellezza a base di erbe. E poi, chi vuole, può dedicarsi alla bioginnastica e alla riflessologia plantare.

di **Ilaria Simeone**

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

TRA Mare & Monti Itinerari
giugno2003

Estate alle Fattorie Faggioli


Ca' Basino


Ca' Bionda


Ca' Mandrioli

FESTA D'INIZIO ESTATE
Nel giorno del 22 giugno alle Fattorie Faggioli si festeggia l'appuntamento più importante dell'estate con i riti della grande festa di San Giovanni. In questa notte vivremo il momento magico del giorno solstiziale quando, secondo un'antica credenza, il Sole si sposa con la Luna e da questo sposalizio si riversano energie benefiche sulla Terra. Un giorno e una notte da trascorrere insieme in campagna, per cogliere dalla voce della tradizione che in questo straordinario periodo dell'anno "tutto può accadere e a tutto si può rimediare con altre pratiche adatte". Male lo scoccare della mezzanotte che segna il momento magico per tagliare rami di nocciolo e costruire bacchette divinatorie iniziando la raccolta delle erbe per gli infusi e i medicamenti. Cammineremo scalzi sui prati perché la "guazza" - rugiada della notte - era considerata un farmaco potente di purificazione e raccoglieremo 24 spighe di grano che, se custodite gelosamente, porteranno fortuna. Non mancherà un bagno nell'acqua odorosa di fiori di campo come camomilla, margherite, melissa e ginestre, perché in questa mirabile notte si possono trovare tesori nascosti e acque di lunga vita.





UNA NOTTE DI STELLE
Il 10 agosto alle Fattorie Faggioli un altro appuntamento da non perdere con la grande festa di San Lorenzo. Il fascino delle stelle cadenti e la suggestione di un aquilone riempiranno questo fine settimana tutto dedicato all'osservazione del cielo ed alla fantasia in volo. Una notte da vivere sul prato dell'Osservatorio di Ca' Bionda, con le suggestive storie delle Stelle Cadenti raccontate dagli amici astrofili. Sin dal pomeriggio l'appuntamento sul prato dell'osservatorio per ritrovarci tutti insieme un antico sapere di "carta e spago". Costruiremo aquiloni a forma di api, cicale o semplici rombi e li faremo volare alti nel cielo, sopra i campi di questa bellissima Vallata del Bidente. Come nella più genuina delle ospitalità contadine proseguiremo la serata a tavola con un menù tutto legato ai sapori lunari, proseguendo con la visita all'osservatorio astronomico dove ci aspettano gli amici astrofili che ci faranno giocare con le stelle. A mezzanotte con il conforto dell'albarà, cambellare con merenda il gruppo astrofili e lo staff delle Fattorie Faggioli avranno il piacere di premiare i vincitori con accattivanti Prodotti Tipici di Fattoria.

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

30 giugno 2003

LA VALLE DEL BIDENTE, MODELLO PER LA POLONIA

CUSERCOLI – Lunedì 30, le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), ospiteranno un gruppo di imprenditori agricoli polacchi in Italia, nell'ambito del programma "Study visit", con l'obiettivo di conoscere concretamente "sul campo" alcune delle realtà italiane più interessanti in campo agrituristico. Faranno parte della delegazione alcuni funzionari del FAPA (Ente del Ministero dell'Agricoltura incaricato di gestire il progetto in questione), un rappresentante del Ministero dell'Economia responsabile della "Qualità nel Turismo" ed alcuni direttori regionali del "centro per l'assistenza agricola" (Centre for Agricolture Advisoring - ODR). Il programma di "Study visit" è organizzato da Eurecna (società della CNA Veneto) nel corso del progetto di formazione finanziato dall'Unione Europea, dal titolo "Recreation tourism and special interest tourism- Poland". "Il gruppo – spiega Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie – è in Val Bidente per capire in che modo, nelle nostre aziende, la multifunzionalità e l'agriturismo siano diventati una vera e propria leva per lo sviluppo del Territorio, diventando un fattore attrattivo spesso determinante per chi sceglie di trascorrere il tempo libero nel verde." Gianluca Sarti, consulente del turismo, che accompagna il gruppo polacco aggiunge: "Abbiamo scelto di venire alle Fattorie Faggioli, "azienda pilota" per la Comunità Europea, perché propongono un'offerta ampia, variegata, dove l'ospitalità agrituristica si fonde con l'offerta di prodotti tipici e didattica ambientale. Un esempio quindi di impresa multifunzionale di elevata qualità, il cui punto di eccellenza è un uso sapiente della comunicazione e del marketing. Esempio raro e all'avanguardia in Europa, dove la necessità degli agriturismi di comunicare e di proporsi al pubblico è molto alta, ma la capacità di farlo è in gran parte ancora da costruire. E proprio gli aspetti della multifunzionalità nell'impresa rurale, verranno approfonditi in un incontro con Fausto Faggioli, docente di comunicazione e marketing territoriale." Nell'incontro verranno inoltre presi in considerazione tutti gli aspetti del "fare sistema" in un'area rurale. Saranno presenti Gianluca Bagnara, direttore della Società d'Area L'Altra Romagna, Flavia Cattani progettista e coordinatrice di UNISER, Roberto Lughi, vice presidente PRO.BER. La giornata si chiuderà con una tavolata a base di prodotti tipici e ricette tradizionali a dimostrazione di come produzioni agricole, buon cibo e cultura eno-gastronomica possono essere parte integrante dell'offerta agrituristica. Per info: 0543.989101

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
domenica 29 giugno 2003

CUSERCOLI - Delegazione polacca domani alle Fattorie Faggioli

Imprenditori in visita

CUSERCOLI - Domani le Fattorie Faggioli ospiteranno un gruppo di imprenditori agricoli polacchi in Italia, nell'ambito del programma "Study visit", con l'obiettivo di conoscere alcune delle realtà italiane più interessanti in campo agrituristico.
Faranno parte della delegazione alcuni funzionari del Fapa (Ente del Ministero dell'Agricoltura incaricato di gestire il progetto in questione), un rappresentante del ministero dell'Economia ed alcuni direttori regionali del Centro per l'assistenza agricola".
"Il gruppo – spiega Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie – è in Val Bidente per capire in che modo, nelle nostre aziende, la multifunzionalità e l'agriturismo siano diventati una vera e propria leva per lo sviluppo del territorio, diventando un fattore attrattivo spesso determinante per chi sceglie di trascorrere il tempo libero nel verde".
Gianluca Sarti, consulente del turismo, che accompagna il gruppo polacco, aggiunge: "Abbiamo scelto di venire alle Fattorie Faggioli, 'azienda pilota' per la Comunità Europea, perché propongono un'offerta ampia, variegata, dove l'ospitalità agrituristica si fonde con l'offerta di prodotti tipici e didattica ambientale. Un esempio quindi di impresa multifunzionale di elevata qualità, il cui punto di eccellenza è un uso sapiente della comunicazione e del marketing".
Proprio gli aspetti della multifunzionalità nell'impresa rurale, verranno approfonditi in un incontro con Fausto Faggioli, docente di comunicazione e marketing territoriale.
Per informazioni, tel. 0543/989101.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Domenica 29
Giugno 2003

Domani alle Fattorie Faggioli arrivano un gruppo di imprenditori agricoli

Valle del Bidente, un modello per la Polonia

CUSERCOLI - Domani le Fattorie Faggioli di Cusercoli, ospiteranno un gruppo di imprenditori agricoli polacchi in Italia, nell'ambito del programma "Study visit", con l'obiettivo di conoscere concretamente "sul campo" alcune delle realtà italiane più interessanti in campo agrituristico.

Faranno parte della delegazione alcuni funzionari del Fapa (Ente del Ministero dell'Agricoltura incaricato di gestire il progetto in questione), un rappresentante del Ministero dell'Economia responsabile della "Qualità nel Turismo" ed alcuni direttori regionali del "centro per l'assistenza agricola" (Centre for Agricolture Advisoring - ODR). Il programma di "Study visit" è organizzato da Eurecna (società della CNA Veneto) nel corso del progetto di formazione finanziato dall'Unione Europea, dal titolo "Recreation tourism and special interest tourism- Poland".

"Il gruppo - spiega Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie - è in Val Bidente per capire in che modo, nelle nostre aziende, la multifunzionalità e l'agriturismo siano diventati una vera e propria leva per lo sviluppo del territorio, diventando un fattore attrattivo spesso determinante per chi sceglie di trascorrere il tempo libero nel verde."

Gianluca Sarti, consulente del turismo, che accompagna il gruppo polacco aggiunge: "Abbiamo scelto di venire alle Fattorie Faggioli, "azienda pilota" per la Comunità Europea, perché propongono un'offerta ampia, variegata, dove l'ospitalità agrituristica si fonde con l'offerta di prodotti tipici e didattica ambientale. Un esempio quindi di impresa multifunzionale di elevata qualità, il cui punto di eccellenza è un uso sapiente della comunicazione e del marketing. E proprio gli aspetti della multifunzionalità nell'impresa rurale, verranno approfonditi in un incontro con Fausto Faggioli, docente di comunicazione e marketing territoriale. Nell'incontro verranno inoltre presi in considerazione tutti gli aspetti del "fare sistema" in un'area rurale. Saranno presenti Gianluca Bagnara, direttore della Società d'Area L'Altra Romagna, Flavia Cattani progettista e coordinatrice di Uniser, Roberto Lughi, vice presidente ProBer. La giornata si chiuderà con una tavolata a base di prodotti tipici e ricette tradizionali



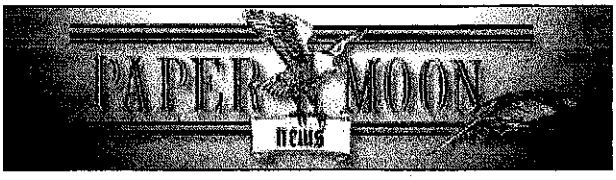
Le Fattorie Faggioli

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

www.librincontro.com/papermoon



24 giugno 2003

LA GRANDE FESTA DI S. GIOVANNI

CUSERCOLI – In questa notte alle Fattorie Faggioli di Cusercoli rivivremo il momento magico del giorno solstiziale quando, secondo un'antica credenza, il Sole si sposa con la Luna e da questo sposalizio si riversano energie benefiche sulla Terra. Un giorno e una notte da trascorrere insieme in campagna, per capire dalla voce della tradizione che in questo straordinario periodo dell'anno "tutto può accadere e a tutto si può rimediare, con riti e pratiche adatte".

Ma è lo scoccare della mezzanotte che segna il momento magico per tagliare rami di nocciolo e costruire bacchette divinatorie iniziando la raccolta delle erbe per gli infusi e i medicamenti. Cammineremo scalzi sui prati perché la "guazza", rugiada della notte, era considerata un farmaco potente di purificazione e raccoglieremo 24 spighe di grano che, se custodite gelosamente, porteranno fortuna.

Non mancherà un bagno nell'acqua odorosa di fiori di campo come camomilla, margherite, melissa o ginestre, perché in questa mirabile notte si possono trovare tesori nascosti e acque di lunga vita.

Questa notte di "mezza estate" è sicuramente la più ricca di leggende, di tradizioni, di rituali misteriosi e di superstizioni, un momento straordinario per ritrovare negli antichi racconti e usanze quanto di più suggestivo ci può dare la vita in campagna a contatto della Natura.

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.

Un evento da vivere come protagonisti, e noi come Fattoria daremo al nostro ospite le coordinate di lettura per interpretare in modo autentico l'evento festivo.

Salvaguardare la festa popolare significa infatti rafforzare la collettività, permettere a chi vuole conoscerle di ritornare ad essere soggetto attivo.

Un'ora od un giorno in campagna è sempre coinvolgente e permette anche a chi vive in città di ritrovare nella "festa" rinnovamento, speranza, e quelle origini rurali che sono patrimonio di tutti.

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 24 giugno 2003

CUSERCOLI
Si celebra la notte di San Giovanni Da trascorrere insieme in campagna

CUSERCOLI - Nel giorno del 24 giugno l'appuntamento più importante dell'estate è con i riti della grande festa di San Giovanni.
In questa notte alle Fattorie Faggioli si potrò rivivere il momento magico del giorno solstiziale quando, secondo un'antica credenza, il sole si sposa con la luna e da questo sposalizio si riversano energie benefiche sulla terra. Un giorno e una notte da trascorrere insieme in campagna. Ma è lo scoccare della mezzanotte che segna il momento magico per tagliare rami di nocciolo e costruire bacchette divinatorie iniziando la raccolta delle erbe per infusi e medicamenti. Non mancherà un bagno nell'acqua odorosa di fiori di campo come camomilla, margherite, melissa o ginestre. Questa notte di "mezza estate" è la più ricca di leggende, di tradizioni, di rituali misteriosi e di superstizioni, un momento per ritrovare negli antichi racconti quanto di più suggestivo ci può dare la vita in campagna. 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. Per informazioni, tel. e rax 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

LA VOCE
Martedì 24
Giugno 2003

I riti della notte di San Giovanni alle Fattorie Faggioli

Si festeggia il solstizio d'estate

CUSERCOLI - (pi. ba.) Questa notte alle Fattorie Faggioli di Cusercoli si rivivrà il momento magico del giorno solstiziale quando, secondo un'antica credenza, il Sole si sposa con la Luna e da questo sposalizio si riversano energie benefiche sulla Terra. E' lo scoccare della mezzanotte che segna il momento magico per tagliare rami di nocciolo e costruire bacchette divinatorie iniziando la raccolta delle erbe per gli infusi e i medicamenti. Si camminerà scalzi sui prati perché la "guazza", rugiada della notte, era considerata un farmaco potente di purificazione e si raccoglieranno 24 spighe di grano che, se custodite gelosamente, porteranno fortuna. Non mancherà un bagno nell'acqua odorosa di fiori di campo come camomilla, margherite, melissa o ginestre, perché in questa mirabile notte si possono trovare tesori nascosti e acque di lunga vita.

Questa notte di "mezza estate" è sicuramente la più ricca di leggende, di tradizioni, di rituali misteriosi e di superstizioni, un momento straordinario per ritrovare negli antichi racconti e usanze quanto di più suggestivo ci può dare la vita in campagna a contatto della natura. 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. Salvaguardare la festa popolare significa rafforzare la collettività, permettere a chi vuole conoscerle di ritornare ad essere soggetto attivo. Un'ora od un giorno in campagna è sempre coinvolgente e permette anche a chi vive in città di ritrovare nella "festa" rinnovamento, speranza, e quelle origini rurali che sono patrimonio di tutti.

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 8 giugno 2003

CUSERCOLI

Bidente in bicicletta

CUSERCOLI - Oggi si tiene la quinta prova dell'Adriatic Coast valida come quinta prova del Pedalappennino nell'ambito delle escursioni in mountain bike, con partenza della fattoria agrituristica 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

Corriere
Venerdì
6 giugno 2003

CUSERCOLI
Fattorie Faggioli

Il valore del cibo Un ciclo di incontri

Una cena a base di prodotti tipici

CUSERCOLI - Le Fattorie Faggioli di Cusercoli organizzano oggi un evento, coordinato da Loretta Cicognani, responsabile Ial, sull'educazione e sui valori che ruotano intorno al "mangiare". Lo Ial, Scuola regionale di ristorazione, e le Fattorie Faggioli, sono impegnati insieme come organizzatori di un ciclo di seminari sul valore culturale ed emozionale del cibo. Oggi è coinvolta una quarantina di persone tra cui gli studenti della scuola regionale, i genitori ed i professori del liceo classico "Morgagni" tra cui il preside Gianfranco Samorì. E' in programma una cena a base di prodotti tipici e piatti della tradizione contadina romagnola per riscoprire gli antichi sapori ed il piacere dello stare insieme. All'evento verrà presentato il catalogo delle "Fattorie Mustiola".

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



06 giugno 2003

RISCOPRENDO I SAPORI ANTICHI ALLE FATTORIE FAGGIOLI

CUSERCOLI – Oggi 6 giugno, le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), organizzano un evento, coordinato da Loretta Cicognani, responsabile IAL, sull'educazione e sui valori che ruotano intorno al "*mangiare*".

IAL, Scuola Regionale di Ristorazione e Fattorie Faggioli, impegnati insieme come organizzatori di un ciclo di seminari sul valore culturale ed emozionale del cibo, coinvolgono oggi una quarantina di persone tra cui gli studenti della scuola regionale, i genitori ed i professori del liceo classico statale di Forlì "Morgagni" tra cui il preside Gianfranco Samorì.

Parteciperà alla manifestazione il Funzionario dell'Assessorato all'agricoltura della provincia di Forlì – Cesena, Dott. Cortini e il vice presidente di PROBER dott. Lughi Roberto. Non vi è istituto più adatto per infondere i valori tradizionali della "tavola" italiana, una cucina notevolmente articolata che si differenzia di regione in regione, proprio come la nostra lingua, antica ed estremamente affascinante, che varia di luogo in luogo mantenendosi pur sempre "genuina".

"Sono proprio queste diversità che bisogna valorizzare" dice Fausto Faggioli delle Fattorie Faggioli e docente di marketing per lo IAL. "Ogni realtà ha valori, tradizioni, lingue e prodotti unici e irrepetibili, elementi che anche in questa occasione vogliamo far riscoprire". E' l'occasione giusta per far confrontare studenti e genitori sul significato di prodotti genuini" continua Loretta Cicognani. "Finalmente i ragazzi ricominciano ad interessarsi all'agricoltura biologica, ai marchi di qualità, all'educazione ai consumi consapevoli ed alla tradizione, al gusto, alla sana alimentazione. Sarà uno scambio di esperienze e conoscenze forte tra due diverse generazioni". "E' importante che ci siano iniziative come questa in una società in cui comunicare diventa sempre più difficile" – conclude infine Fausto Faggioli. Non può quindi esserci modo migliore che una cena a base di prodotti tipici e piatti della tradizione contadina romagnola per riscoprire gli antichi sapori ed il piacere dello stare insieme.

All'evento verrà presentato il catalogo delle "Fattorie Mustiola".

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 6 giugno 2003

Oggi il Classico va in trasferta alle fattorie Faggioli

Alla scoperta degli antichi sapori

CUSERCOLI - (sa. be.) Gli studenti della scuola regionale di ristorazione e i genitori ed i professori del liceo classico statale di Forlì "Morgagni" con il preside Gianfranco Samorì oggi saranno in trasferta alle Fattorie Faggioli di Cusercoli per un incontro, coordinato da Loretta Cicognani, responsabile dello Ial, sull'educazione e sui valori che ruotano intorno al "mangiare". Lo Ial e le Fattorie Faggioli sono infatti impegnati insieme come organizzatori di un ciclo di seminari sul valore culturale ed emozionale del cibo. "Ogni realtà ha valori, tradizioni, lingue e prodotti unici e irripetibili, elementi che anche in questa occasione vogliamo far riscoprire - afferma Fausto Faggioli, docente di marketing per lo Ial". "E' l'occasione giusta per far confrontare studenti e genitori sul significato di prodotti genuini - continua Loretta Cicognani-. Finalmente i ragazzi ricominciano ad interessarsi all'agricoltura biologica, ai marchi di qualità, all'educazione ai consumi consapevoli ed alla tradizione, al gusto, alla sana alimentazione. Sarà uno scambio di esperienze e conoscenze forte tra due diverse generazioni".

"E' importante che ci siano iniziative come questa in una società in cui comunicare diventa sempre più difficile" - conclude infine Fausto Faggioli.Non può quindi esserci modo migliore che una cena a base di prodotti tipici e piatti della tradizione contadina romagnola per riscoprire gli antichi sapori ed il piacere dello stare 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

La Natura & La Città
www.rivoluzionenaturale.it
Il mondo visto dal cuore della Romagna

MAGGIO 2003

Fattorie Faggioli
Via San Giovanni, 42
47010, Civitella di Romagna - Forlì
Tel. 0543/989101
Fax: 0543/989101
cabionda@fattorie-faggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

Descrizione azienda: Immerse in Val Bidente, suggestivo angolo delle colline Tosco-Romagnole, le fattorie Faggioli hanno voluto ricreare il clima e gli aromi dell'antica tradizione contadina. Antiche costruzioni in pietra e legno di quercia, le fattorie sono arredate con mobili d'epoca, che fanno rivivere atmosfere agresti dei primi del secolo: luminose verande, graziose salette riscaldate d'inverno da stufe d'epoca e da un grande camino. Fra tanti progetti realizzati un antico pomario con varietà di frutti dimenticati i cui sapori vengono proposti in golose confetture. La cucina tipica romagnola è frutto di un'accurata ricerca tesa a recuperare i sapori del passato valorizzando piatti anche "poveri" ma di straordinario gusto. Ai prodotti tipici di qualità si associano le attività di svago, tradizione e cultura che rendono il soggiorno indimenticabile.
Turismo equestre, mountain bike, trekking, orienteering, tiro con l'arco, parapendio, laghetto per la pesca, piscina, osservatorio per le stelle, settimane verdi per i bambini, stage per operatori agrituristici o del settore.
Colture e prodotti: Frutta, verdura, ortaggi, cereali.
Animali: Ovini, equini, animali da bassa corte, cani, gatti.
Vendita: Confetture, prodotti sott'olio, miele, liquori d'erbe, cosmesi naturale.
Programma: Ore 10,00: accoglienza in azienda - ore 12,30 pranzo a base di prodotti tipici - ore 15,30 visita dell'azienda. Dalle 10 alle 19: possibilità di utilizzare le attività sportive e ricreative presenti in Fattoria: tiro con l'arco, trekking, orienteering, mountain bike, laghetto per la pesca, piscina.
Prezzi: Pranzo in fattoria con prodotti tipici: 21 euro a persona; una giornata in fattoria è 16 euro per i bambini (8 per mezza giornata) e 20 per gli adulti (10 per mezza giornata).
Come raggiungere l'azienda: Da Roma prendere la E45 uscita San Pietro in Bagno quindi proseguire per S.Sofia/Cusercoli. Dall'autostrada A14 uscita Forlì direzione Meldola/S.Sofia. Con il treno si scende alla stazione di Forlì e si prende il vicino servizio autobus fino a Cusercoli. Con l'aereo, scalo all'aereoporto di Forlì, Bologna, Ravenna, Rimini.

Percorsi:
- Il pane, un'arte antica
- I nidi degli uccelli
- Le piante officinali
- Orienteering
- Gli antichi mestieri
- Agriturismo (raccolta della frutta, trasformazione di piante officinali, smielatura, ecc).
- Salute e benessere in fattoria
- Osservatorio

Iniziative di maggio delle Fattorie Faggioli:
Sabato 17 Tanta allegria per scoprire il gusto di trascorrere una serata romagnola, per far festa divertendosi.
Venerdì 23: Storie di Fantasmi e Contrabbandieri sull'antica Via del Sale.
Sabato 24: Rivivremo quella tradizione che richiede un'attenzione particolare: lo stare insieme amichevolmente.
Domenica 25 "GLI SPAVENTAPASSERI"
Trascorreremo il pomeriggio a giocare nel cortile insieme a degli amici un po' particolari: "GLI SPAVENTAPASSERI"
Alle Fattorie Faggioli potrai giocare con gli spaventapasseri, simpatiche caricature create dall'uomo, nel passato in campagna sono da sempre stati compagni di giochi di grandi e piccini. Un tempo lo sventolio dei loro abiti, dai colori sgargianti, dava movimento e colore all'ambiente, creando una vetrina ispirata alle fiabe infantili. Lo spaventapasseri, un amico da invitare a giocare con noi, per trascorrere una domenica in campagna più felici e più liberi, costruendone tanti tutti insieme con creatività e fantasia. Un'occasione per farci raccontare da qualche nonno come giocavano una volta i bambini, quando in estate si divertivano a "paja curta e paja lònga", presso i pagliai o si rincorrevano sull'aia della casa.



Attività con i bambini alle Fattorie Faggioli

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Consigli pratici

Maggio 2003

A scuola in fattoria



a cura di ORNELLA LUCIA



Fattorie Faggioli
Via S. Giovanni 42,
Cusercoli (Forlì).
Tel. 0543989101

"A scuola in fattoria" è un'interessante proposta che l'agriturismo romagnolo (quattro sedi in zona) riserva ai bambini. Si tratta di pacchetti di giornate in fattoria che offrono ai più giovani la possibilità di vivere a contatto con la natura e con gli animali e di sperimentare gli antichi mestieri: trasformare il mosto in vino o la farina in pane, raccogliere la frutta dagli alberi, riconoscere le piante officinali, mungere una mucca o realizzare un cesto di vimini (sotto). Il tutto divertendosi e "sfogandosi" con corse nei prati e passeggiate nei boschi.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

Mercoledì
28 maggio 2003

CUSERCOLI - Iniziativa organizzata da Ial e Fattorie Faggioli. Studenti in stage

Educare al gusto e al sapore

CUSERCOLI - Le Fattorie Faggioli organizzano per oggi un evento coordinato da Loretta Cicognani, responsabile Ial, sul valore culturale ed emozionale del cibo.
L'iniziativa rientra nell'ambito di un ciclo di seminari sull'educazione al gusto ed al sapore, che coinvolge una trentina di professori dell'Istituto d'Arte di Forlì accompagnati dal preside, Vittorio Servadei Morgagni, e dal docente Edo Amici, per sottolineare l'importanza che i "sensi" rivestono nei confronti del cibo.
Non vi è istituto più adatto per confrontarsi su questo argomento perché nel mondo dell'arte i cinque sensi (gusto, tatto, odorato, vista e udito) sono "strumenti" impareggiabili per registrare profumi, sapori, vibrazioni dei colori, suoni e le sensazioni tattili della materia.
"Recuperare la tradizione di questi antichi sapori – dice Fausto Faggioli delle Fattorie Faggioli, e docente di marketing per lo Ial – è un'impresa affascinante. Ci vuole arte e passione, unite a capacità, gusto, attitudine e, soprattutto, materiali di prima qualità. Fondamentale infatti per il consumatore è la sicurezza che gli ingredienti siano genuini. E' importante che ci siano iniziative come questa, nella quale si evidenzi l'importanza che deve assumere una corretta alimentazione, riscoprendo gli antichi sapori uniti al piacere dello stare insieme con il fine ultimo di una migliore qualità della vita".

"Educare al cibo, educare al gusto – continua Loretta Cicognani – questa è la tematica attorno alla quale ruotano i dibattiti dell'evento e che caratterizza anche i seminari delle 'Scuole e ristoranti didattici', come 'Tradizione, gusto, alimentazione'; 'Cucina e salute', 'L'alimentazione biologica' ed 'Educazione ai consumi consapevoli'".
All'evento parteciperanno anche i ragazzi dell'Ipssara di Vibo Valentia che resteranno in stage alle Fattorie Faggioli tutta la settimana, per seguire un programma sui servizi alberghieri della ristorazione legati all'agricoltura. Il corso Ifts, Esperto in gestione di aziende agrituristiche, dei ragazzi di Vibo Valentia è stato organizzato dal docente Saverio Massaria.

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

28 maggio 2003

"ARTE E GUSTO" ALLE FATTORIE FAGGIOLI

CUSERCOLI – Oggi 28 maggio, le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), organizzano un evento coordinato da Loretta Cicognani, responsabile IAL, sul valore culturale ed emozionale del cibo. IAL, Scuola Regionale di Ristorazione e Fattorie Faggioli, con un impegno comune che li vede organizzatori di un ciclo di seminari sull'educazione al gusto ed al sapore, coinvolgono oggi una trentina di professori dell'Istituto d'Arte di Forlì accompagnati dal preside Prof. Vittorio Servadei Morgagni e dal prof. Edo Amici, per sottolineare l'importanza che i "sensi" rivestono nei confronti del cibo. Non vi è istituto più adatto per confrontarsi su questo argomento perché nel mondo dell'arte i cinque sensi (gusto, tatto, odorato, vista e udito) sono "strumenti" impareggiabili per registrare profumi, sapori, vibrazioni dei colori, suoni e le sensazioni tattili della materia. Da loro abbiamo felicità, noia, serenità, agitazione e allegria. "Recuperare oggi la tradizione di questi antichi sapori – dice Fausto Faggioli delle Fattorie Faggioli, e docente di marketing per lo IAL – è un' impresa affascinante. Ci vuole arte e passione, unite a capacità, gusto, attitudine e, soprattutto, materiali di prima qualità. Fondamentale infatti per il consumatore è la sicurezza che gli ingredienti siano genuini. In fondo si potrebbe proprio dire che è "un'arte" seguire il principio generale che lega in modo indissolubile un buon prodotto alla terra da cui proviene, rispecchiando le caratteristiche ambientali, la storia e le consuetudini della terra nella quale hanno avuto origine. E' quindi importante che ci siano iniziative come questa, nella quale si evidenzi l'importanza che deve assumere quotidianamente una corretta alimentazione, riscoprendo gli antichi sapori uniti al piacere dello stare insieme con il fine ultimo di una migliore qualità della vita". "Educare al cibo, educare al gusto! – continua poi Loretta Cicognani – questa è la tematica attorno alla quale ruotano i dibattiti dell'evento e che caratterizza anche i seminari delle "Scuole e Ristoranti Didattici", come "Tradizione, alimentazione, gusto; "Cucina e salute", "l'alimentazione biologica" ed "Educazione ai consumi consapevoli". Non può quindi esserci modo migliore che una cena "narrata" a base di prodotti tipici e piatti della tradizione contadina romagnola. All'evento parteciperanno anche i ragazzi dell'I.P.S.S.A.R.A. di Vibo Valentia che resteranno in Stage alle Fattorie Faggioli tutta la settimana, per seguire un programma sui servizi Alberghieri della Ristorazione legati all'agricoltura. Il corso IFTS: Esperto in gestione di Aziende Agrituristiche, dei ragazzi di Vibo Valentia è stato organizzato dal prof. Saverio Massaria.



I Ragazzi dell'I.P.S.S.A.R.A. di Vibo Valentia (VV)

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 28 maggio 2003

L'incontro su cibo e emozioni

Arte e gusto si incontrano alle fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Oggi le Fattorie Faggioli di Cusercoli organizzano un evento coordinato da Loretta Cicognani, responsabile Ial, sul valore culturale ed emozionale del cibo. La scuola regionale di ristorazione e le fattorie Faggioli, con un impegno comune che li vede organizzatori di un ciclo di seminari sull'educazione al gusto ed al sapore, coinvolgono oggi una trentina di professori dell'Istituto d'Arte di Forlì accompagnati dal preside Vittorio Servadei Morgagni e dal professor Edo Amici, per sottolineare l'importanza che i "sensi" rivestono nei confronti del cibo.Non vi è istituto più adatto per confrontarsi su questo argomento perché nel mondo dell'arte i cinque sensi sono "strumenti" impareggiabili per registrare profumi, sapori, vibrazioni dei colori, suoni e le sensazioni tattili della materia. Da loro abbiamo felicità, noia, serenità, agitazione e allegria. "Recuperare oggi la tradizione di questi antichi sapori - dice Fausto Faggioli delle Fattorie Faggioli, e docente di marketing per lo Ial - è un' impresa affascinante. Ci vuole arte e passione, unite a capacità, gusto, attitudine e, soprattutto, materiali di prima qualità. Fondamentale infatti per il consumatore è la sicurezza che gli ingredienti siano genuini. In fondo si potrebbe proprio dire che è "un'arte" seguire il principio generale che lega in modo indissolubile un buon prodotto alla terra da cui proviene, rispecchiando le caratteristiche ambientali, la storia e le consuetudini della terra nella quale hanno avuto origine"".
"Educare al cibo, educare al gusto - continua poi Loretta Cicognani -. E' questa è la tematica attorno alla quale ruotano i dibattiti dell'evento. Non può quindi esserci modo migliore che una cena "narrata" a base di prodotti tipici e piatti della tradizione contadina romagnola". All'evento parteciperanno anche i ragazzi dell'Ipssara di Vibo Valentia che resteranno in stage alle Fattorie Faggioli per tutta la settimana, per seguire un programma sui servizi Alberghieri della ristorazione legati all'agricoltura.

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



23 maggio 2003

40 STUDIOSI DALLA NUOVA EUROPA UNITA S'INCONTRANO ALLE FATTORIE FAGGIOLI

CUSERCOLI – Il 23 maggio, le Fattorie Faggioli organizzano un incontro con un gruppo di 40 studiosi appartenenti alla rete tematica ISEKI, attualmente in Romagna nell'ambito di un progetto finanziato dall'Unione Europea (progetto Socrates), relativo all'armonizzazione dei corsi universitari di scienze e ingegneria alimentare. Ventisette i paesi coinvolti, inclusi i 15 aderenti alla UE, le nazioni che ne faranno parte nel prossimo futuro (Slovenia, Polonia, Rep. Ceca, Bulgaria, Cipro, Romania, Malta, Slovacchia, Lituania, Estonia, Ungheria, Lettonia) e altri nordici come Norvegia e Islanda. Coordinati dalla Prof. Cristina Silva dell'Università Cattolica di Porto (Portogallo), sono con loro il Prof. Saverio Mannino dell'Università di Milano e il Prof. Marco Dalla Rosa dell'Università di Bologna, sede di Cesena, in rappresentanza dell'Italia.

Durante l'incontro si affronterà il problema della sicurezza alimentare, che sta diventando un' esigenza sentita con sempre più apprensione dai consumatori, si tratterà di tematiche ambientali e di collaborazione tra mondo accademico, ricerca e aziende del settore alimentare.

"Sicurezza alimentare vuol dire soprattutto benessere fisico - dice Fausto Faggioli, docente di Comunicazione e titolare dell'omonima azienda – *Oggi si sente continuamente parlare di modificazioni genetiche degli alimenti, con la conseguenza che il consumatore è disorientato, confuso e timoroso per la propria salute.*

I risultati della ricerca scientifica in campo alimentare assumono un ruolo importante e devono essere attenti a non creare danni alla salute del consumatore.

L'incontro di oggi è quindi un'occasione per unire insieme il campo scientifico con la tradizione ed i valori della vita rurale, fatta di alimenti sani e genuini, e di rapporti sinceri con le persone".

Argomento del progetto ISEKI è lo sviluppo sostenibile, che deve essere sempre un punto di riferimento per chi vuole potenziare la propria attività e deve diventare il modello centrale di ogni forma di sviluppo economico-ambientale integrato.

Durante l'incontro, i partecipanti, provenienti da tutta Europa, avranno modo di sperimentare di persona una giornata in un ambiente rurale, con cibi tipici della campagna romagnola.

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 23
Maggio 2003

Quaranta studiosi della nuova Europa si incontrano alle fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Oggi le Fattorie Faggioli organizzano un incontro con un gruppo di 40 studiosi appartenenti alla rete tematica Iseki, attualmente in Romagna nell'ambito di un progetto finanziato dall'Unione Europea (progetto Socrates), relativo all'armonizzazione dei corsi universitari di scienze e ingegneria alimentare. Durante l'incontro si affronterà il problema della sicurezza alimentare e di tematiche ambientali.



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 23 maggio 2003

CUSERCOLI

Fattorie Faggioli Incontro europeo sull'alimentazione

CUSERCOLI - Le Fattorie Faggioli organizzano per oggi un incontro con un gruppo di 40 studiosi appartenenti alla rete tematica Iseki, attualmente in Romagna nell'ambito di un progetto finanziato dall'Unione Europea, relativo all'armonizzazione dei corsi universitari di scienze e ingegneria alimentare. Ventisette i paesi coinvolti, inclusi i 15 aderenti alla UE, le nazioni che ne faranno parte nel prossimo futuro e altri nordici come Norvegia e Islanda. Si affronteranno il problema della sicurezza alimentare e tematiche ambientali.

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 21 maggio 2003

CUSERCOLI - Agriturismi

Mangiare cibi genuini e in mezzo alla natura

Oggi un'iniziativa alle Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Agriturismo e formazione insieme per portare alle Fattorie Faggioli creatività e splendidi paesaggi, offrendo preparazioni di prodotti tipici che consolidano l'importanza culturale e salutare del "mangiare". Protagonista dell'evento, in programma oggi, è un gruppo di giovani foggiani che stanno frequentando tre corsi organizzati da Alos-Ispa, Centro pilota per il turismo e l'ambiente di S. Menaio (Fg).
Pizzaiolo, addetto all'automazione e commis di cucina: sono i tre corsi seguiti dai docenti Vittorio Russo, Enea Bolsieri, Vincenzo Ventrella, Michele La Torre. Da Ferrara, Silvia Forlani accompagnerà un gruppo di donne che stanno concludendo un corso di assistente chef organizzato dallo Ial Er, Agenzia formativa ferrarese.
"Pranzare nelle aziende agrituristiche sta acquistando un'importanza ed una diffusione sempre maggiori - dice Fausto Faggioli, titolare delle fattorie - motivate dalla necessità da parte dell'ospite di garantirsi un tipo di ristorazione genuino, in un ambiente accogliente e familiare. L'evento di oggi è un'esperienza inserita nel percorso formativo che porta gli allievi a contatto diretto con la realtà del mondo del lavoro e mira ad ottenere molti risultati".

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

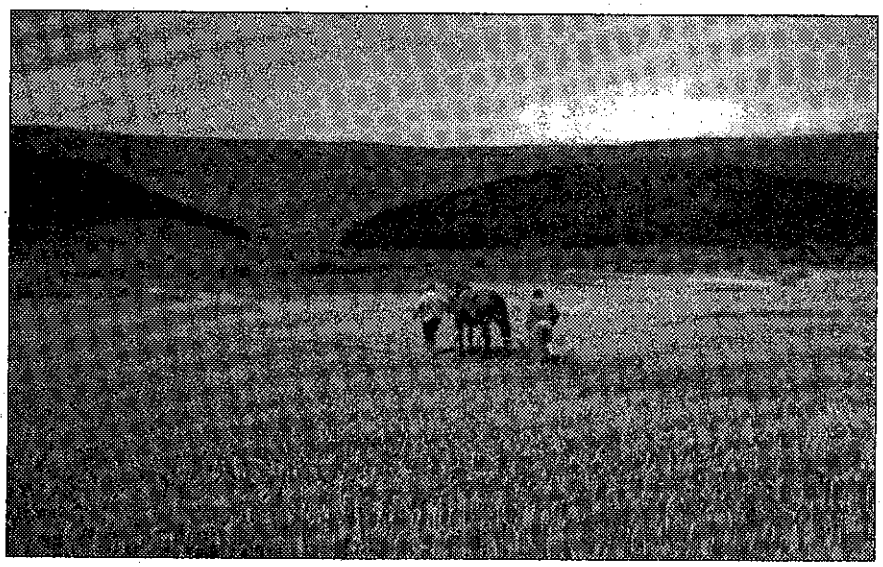
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LaGrande
PROVINCIA
Mercoledì 21 Maggio 2003

SAN MENAIO

CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

Scuola di agriturismo per 40 allievi in trasferta in Romagna



SAN MENAIO - A scuola di agriturismo. Parte la settimana di formazione presso le Fattorie agrituristiche Faggioli, a Forlì. Il seminario ha lo scopo di verificare gli argomenti svolti durante l'interventi formativo che si è svolto in aula. L'Ente Alos-Ispa , pertanto dedica una fase successiva di sperimentazione all'interno di una delle aziende agrituristiche pilota della Unione Europea guidata da Fausto Faggioli. Gli obiettivi di questa sperimentazione, a detta del tutor Vittorio Russo, sono una verifica formativa, uno scambio di esperienze ed una crescita professionale. Infatti, un momento importante dello stage sarà rappresentato da una giornata tipicamente garganica attraversi la degustazione e la preparazione di prodotti tipici delle terre garganiche. Il programma dello stage che durerà in tutto una settimana prevede un primo studio del modello "Fattorie Faggioli", seguito da un corso intensivo di panificazione. Sarà quindi la volta della giornata "evento" con la degustazione dei "Sapori del Gargano", infine il corso prevede un approfondimento di marketing delle imprese turistiche ed agrituristiche.

[f.can.]

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

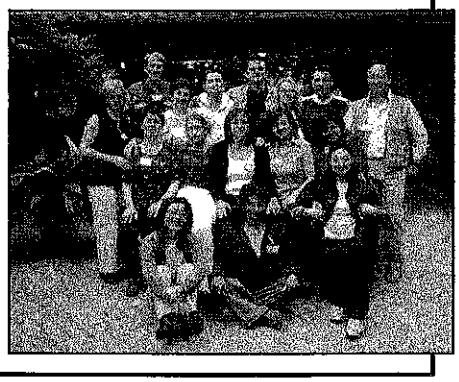
21 maggio 2003

AGRITURISMO E PRODOTTI TIPICI, UN RIUSCITO SODALIZIO PER UNA GIORNATA DA TRASCORRERE ALLE FATTORIE FAGGIOLI

CUSERCOLI (Civitella di Romagna, Forlì-Cesena) – Si fanno in quattro e sono in due. Si chiamano agriturismo e formazione. Insieme portano alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (Forlì Cesena) creatività e splendidi paesaggi, offrendo per mercoledì 21 maggio tante preparazioni di Prodotti Tipici, che consolidano l'importanza culturale e salutare del "mangiare". Protagonisti dell'Evento sono un gruppo di giovani foggiani che stanno frequentando tre corsi organizzati da Alos-Ispa, Centro Pilota per il Turismo e l'Ambiente di San Menaio (Foggia). Pizzaiolo, Addetto all'automazione e Commis di Cucina i tre corsi seguiti dai docenti Vittorio Russo, Enea Bolsieri, Vincenzo Ventrella, Michele La Torre. Da Ferrara Silvia Forlani accompagnerà un gruppo di donne che stanno concludendo un Corso di Assistente chef organizzato dallo Ial Emilia romagna, Agenzia Formativa ferrarese. Mentre si mangia si elaborano idee, immagini, persino suoni e memoria: tutto ciò che in pratica si chiama: GUSTO, parola "chiave" dell'Evento di oggi. Gusto che non è solo quello alimentare o gastronomico in senso stretto, ma tutta la cultura di un luogo e di un tempo; perché le preparazioni gastronomiche di un agriturismo sono volte al recupero e alla conservazione delle tradizioni alimentari. "Pranzare nelle aziende agrituristiche sta acquistando un'importanza ed una diffusione sempre maggiori– ci dice Fausto Faggioli, titolare delle fattorie – motivate dalla necessità da parte dell'ospite di garantirsi un tipo di ristorazione genuino, in un ambiente accogliente e familiare. L'Evento di oggi è un'esperienza inserita nel percorso formativo che porta gli allievi a contatto diretto con la realtà del mondo del lavoro e mira ad ottenere molti risultati: avere da parte loro un'immagine più reale del mondo produttivo; la possibilità di verificare sul campo le proprie attitudini e le proprie scelte; assimilare comportamenti idonei e tecniche specifiche. In fondo ma non ultimo, anzi prima di tutto, l'opportunità di farsi conoscere". Queste iniziative infatti, sono le uniche strade da percorrere per l'avvio al lavoro dei ragazzi, in modo che le Formazione e Imprese possano agire in sinergia per raggiungere lo stesso obiettivo: quello di rispondere in modo adeguato alle richieste del sistema economico e sociale.
E quando tutto questo finisce a.....tavola, il risultato sarà una proposta gastronomica piena di sapori e profumi, per chi vuole vivere con "gusto"!







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 21
Maggio 2003

Agriturismo e scuola alle fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Agriturismo e formazione si ritrovano oggi insieme nella cornice delle Fattorie Faggioli, offrendo tante preparazioni di prodotti tipici che consolidano l'importanza culturale e salutare del "mangiare". Protagonisti dell'evento un gruppo di giovani foggiani che stanno frequentando tre corsi organizzati da Alos-Ispa, Centro pilota per il turismo e l'ambiente di San Menaio. Pizzaiolo, Addetto all'automazione e Commis di Cucina sono i tre corsi seguiti dai docenti Vittorio Russo, Enea Bolsieri, Vincenzo Ventrella, Michele La Torre. Da Ferrara Silvia Forlani accompagnerà un gruppo di donne che stanno concludendo un Corso di Assistente chef organizzato dallo Iala.

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 17 maggio 2003

Cusercoli Incontro alle Faggioli

FORLÌ - Oggi alle 17 le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospiteranno un confronto delle diverse realtà rurali e sulle nuove opportunità che proiettano questo settore verso il mercato internazionale. Ad esso parteciperanno tra gli altri, quaranta studenti del Master in "Economia e gestione del turismo", provenienti da Francia, Messico, Spagna e Brasile, del Ciset (Centro internazionale studi sull'economia turistica). Nell'arco della giornata si metterà a confronto l'esperienza acquisita sul campo agrituristico dalle Fattorie Faggioli con una nuova generazione di futuri professionisti del settore.

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



17 maggio 2003

IL MONDO RURALE INCONTRA L'UNIVERSITA'

Il 17 maggio alle ore 18.00 le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) organizzano un Evento, improntato sul confronto delle diverse realtà rurali e sulle nuove opportunità che proiettano questo settore verso il mercato internazionale. Ad esso parteciperanno quaranta studenti del Master in "Economia e Gestione del Turismo" coordinato dalla dott.ssa Maria Carla Furlan, del CISET (Centro Internazionale Studi sull'Economia Turistica) dell'Università Ca' Foscari di Venezia provenienti da Francia, Messico, Spagna e Brasile; due studenti che stanno frequentando un corso per "Organizzatori di Percorsi Enogastronomici per il Turismo", coordinato dalla Mathesis scrl presso l'Università degli Studi di Milano-Bicocca in Stage presso le Fattorie. Sarà presente il dott. Andrea Bandini, docente del Centro Universitario di Bertinoro ed anche un gruppo di universitari attualmente frequentanti il Master in Gestione e Sviluppo dei Servizi Turistici dell'Università di Bologna sede di Rimini. Fanno parte del gruppo: Edda Ieno, Riccardo Manna, Federica Saracco, Domenico Lusciano, Angela Paolillo, Federica Diotallevi, Daniela Bianchi, Andrea Amorino, Valentina Carbonera. Puglia, Campania, Marche, Sicilia, Friuli, Romagna, alcune delle regioni dalle quali provengono gli studenti. Nell'arco della giornata si metterà a confronto l'esperienza acquisita sul campo agrituristico dalle Fattorie Faggioli con una nuova generazione di futuri professionisti del settore. "L'obiettivo di tutti noi", spiega Fausto Faggioli, titolare dell'omonima azienda e docente di Comunicazione del Master, "è creare un rapporto teso allo scambio e al miglioramento di idee e iniziative con le università. Inoltre la comunicazione tra Enti in questo settore, sta dimostrando ottime possibilità di sviluppo, assumendo ormai un'importanza fondamentale. Il successo di un' azienda agrituristica dipende dalla bellezza del territorio e dalla capacità di comunicare i valori tradizionali della campagna. Attraverso nuovi strumenti, come internet, si informa quindi un pubblico sempre più vasto sulle proprie iniziative, puntando anche su nuovi tecnici professionisti, con l'obiettivo di creare una rete che faccia "sistema"e che porti un maggior sviluppo economico anche nei territori rurali". Conclude infine Faggioli, "Comunicazione, professionalità e associazionismo devono servire quindi come sostegno, in un mercato ancora caratterizzato quasi unicamente da iniziative imprenditoriali individuali." Si confronteranno le varie esperienze di tutti i Paesi coinvolti, sottolineando gli aspetti positivi di ognuno, per creare una linea guida comune che sia adattabile alle esigenze di ogni territorio o azienda. A degna conclusione dell'Evento, come nella più sincera tradizione contadina romagnola, ci si riunirà attorno alla tavola, con una cena a base di prodotti tipici della Romagna e del mondo, in un clima festoso e gioviale.

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

7 maggio 2003

FARE SISTEMA PER IL NUOVO TURISMO



Classe 4^ "Ivo Oliveti"

In questo 7 maggio tre gruppi si incontrano alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) per vivere una giornata di interscambio fra Aree diverse, cogliendo l'opportunità di promuovere in un momento anche conviviale, il territorio nazionale rappresentato dai gruppi partecipanti a questo appuntamento.

Lo IAL è l'Ente di Formazione forlivese che coordina lo Stage della classe 4° "I.Oliveti" nell'ambito del Progetto "Addetto all'accoglienza turistica". Loro coordinatrice Monica Masotti. Per la Campania un gruppo di tecnici impegnati in attività formative per Operatori Agricoli e Forestali.

Lo staff del FORMEZ, l'Ente campano che ha progettato il Corso è composto da Giampaola Cesa, Stefania De Fraia, Ilaria Lembo, Laura Lucignano, Antonio Russo.

Da Rovigo, un gruppo di imprenditrici agricole titolari d'azienda nel viaggio-studio che le ha portate in fattoria nell'ambito del corso "Sviluppo Imprenditorialità Femminile". Gestito dalla COLDIRETTI, è coordinato da Lorenza Bellettato.

" L'impegno di tutti i presenti – ci dice Fausto Faggioli delle omonime Fattorie - è quello di incentivare quel sistema di qualità in grado di dare alta riconoscibilità al turismo, con la riqualifica e l'innovazione del prodotto, la definizione e promozione dell'immagine, la commercializzazione dell'offerta e la sensibilizzazione degli operatori. Turismo per definizione, ecocompatibile, nel quale riconosciamo il turismo rurale, l'agriturismo, il turismo verde e sportivo, il turismo della scoperta della cosiddetta Italia Minore, del Bed & Breakfast, delle cantine, della ristorazione tipica per le scoperte eno-gastronomiche delle Strade dei Vini e dei Sapori. Un programma che dobbiamo organizzare insieme: gli agriturismi, gli agricoltori, gli artigiani e quanti vivono e lavorano su un Territorio, con una rete ben organizzata di "sicura presa" sui tour operator nazionali ed europei. Gli imprenditori devono essere in grado di proporre un'organizzazione d'accoglienza facendone un vero e proprio sistema, con la qualità della ricettività, dei trasporti e delle vie di comunicazione, dei servizi informativi e turistici, dimostrando efficienza ed organizzazione. E per garantire il più possibile la tipicità e l'autenticità dell'offerta, è molto importante la gastronomia locale: carta vincente per incuriosire e attrarre l'ospite e per fargli conoscere la storia di un'Area."

sapore calabrese.

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 7 maggio 2003

CUSERCOLI

Tre gruppi di aree diverse si incontrano per un interscambio

CUSERCOLI - Alle Fattorie Faggioli oggi è in programma una giornata di interscambio fra aree diverse, cogliendo l'opportunità di promuovere in un momento anche conviviale, il territorio nazionale rappresentato dai gruppi partecipanti a questo appuntamento. Lo Ial è l'Ente di formazione forlivese che coordina lo Stage della classe 4° "Ivo Oliveti" nell'ambito del progetto "Addetto all'accoglienza turistica". Loro coordinatrice Monica Masotti. Per la Campania un gruppo di tecnici impegnati in attività formative per operatori agricoli e forestali. Lo staff del Formez, l'ente campano che ha progettato il Corso è composto da Giampaola Cesa, Stefania De Fraia, Ilaria Lembo, Laura Lucignano, Antonio Russo. Da Rovigo, un gruppo di imprenditrici agricole titolari d'azienda nel viaggio-studio che le ha portate in fattoria nell'ambito del corso "Sviluppo Imprenditorialità Femminile". Gestito dalla Coldiretti, è coordinato da Lorenza Bellettato. "L'impegno di tutti i presenti - dice Fausto Faggioli delle omonime Fattorie - è quello di incentivare quel sistema di qualità in grado di dare alta riconoscibilità al turismo, con la riqualifica e l'innovazione del prodotto, la definizione e promozione dell'immagine, la commercializzazione dell'offerta e la sensibilizzazione degli operatori. Turismo per definizione, ecocompatibile, nel quale riconosciamo il turismo rurale, l'agriturismo, il turismo verde e sportivo".

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 7
Maggio 2003

Una giornata di studio e confronto

Fare sistema per un nuovo turismo Operatori a confronto alle fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Nuovo incontro, oggi, alle Fattorie Faggioli di Cusercoli per vivere una giornata di interscambio fra aree diverse, cogliendo l'opportunità di promuovere in un momento anche conviviale, il territorio nazionale rappresentato dai gruppi partecipanti a questo appuntamento.
Lo IAL, Ente di Formazione forlivese coordina lo Stage della classe 4° "I.Oliveti" nell'ambito del Progetto "Addetto all'accoglienza turistica". Per la Campania un gruppo di tecnici impegnati in attività formative per Operatori Agricoli e Forestali. Da Rovigo, un gruppo di imprenditrici agricole titolari d'azienda impegnate nel viaggio-studio che le ha portate in fattoria nell'ambito del corso "Sviluppo Imprenditorialità Femminile", gestito dalla Coldiretti.
" L'impegno di tutti i presenti - ci dice Fausto Faggioli delle omonime Fattorie - è quello di incentivare un sistema di qualità in grado di dare alta riconoscibilità al turismo, con la riqualifica e l'innovazione del prodotto, la definizione e promozione dell'immagine, la commercializzazione dell'offerta e la sensibilizzazione degli operatori.
Turismo per definizione, ecocompatibile, nel quale riconosciamo il turismo rurale, l'agriturismo, il turismo verde e sportivo, il turismo della scoperta della cosiddetta Italia Minore".

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

1 maggio 2003

GIOVANI COSENTINI IN FATTORIA



Un primo maggio alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) pieno di fermento e di iniziative che hanno per oggi tutti i colori ed i sapori del Mediterraneo. In questa settimana infatti un gruppo di giovani allievi cosentini rimarrà alle fattorie per uno Stage, nell'ambito del Corso I.F.T.S. "Specialista in produzioni e gestioni agricole, agroindustriali e ortofrutticole ecosostenibile" P.O.R. Calabria 2000-2006 Asse III "Risorse Umane" – Ob. 1 Mis.3.7 Az. 3.7° Cod. 18. Progettato dall'Istituto d'Istruzione Superiore di 2° grado di Mirto Crosia (CS) ha avuto svolgimento nella sede corsuale di Rossano Scalo (CS). Tutor responsabile in aula e Tutor responsabile dello Stage dott. Luigi Branca. Partners del progetto: Gruppo Promidea – Università degli Studi di Reggio Calabria – A.R.S.S.A. di Cosenza. "Il corso della durata di 1800 ore - ci spiega il dott. Luigi Branca – ha avuto inizio a luglio del 2002 e concluderà i lavori con un esame finale, alla fine di settembre. Gli allievi avranno la possibilità, oltre all'attestato finale in "Tecnico specialista in produzioni e gestioni agricole e zootecniche, agroindustiali, ortofrutticole e florovivaistiche ecosostenibile", di avere anche il diploma della patente europea del computer e trenta crediti formativi per chi intende iscriversi all'Università alla facoltà di agraria. I moduli che gli allievi hanno seguito sono: produzioni e gestioni agricole, zootecnia, ortofrutti e florovivaisti ecosostenibile, il Gruppo Promidea ha seguito i moduli di marketing, comunicazione, informatica, inglese di base e inglese avanzato, oltre al Tutor d'aula." Nei prossimi mesi le lezioni saranno tenute da docenti Universitari di Reggio Calabria e da dipendenti ARSSA di Cosenza. "Questo corso – ci spiega Fausto Faggioli – ha lo scopo di formare professionalità che si inseriranno nell'organizzazione e nella gestione dell'attività aziendale, contribuendo alla definizione dei processi produttivi e alla valorizzazione della cultura gastronomica del Territorio. I giovani sono il nostro futuro e il mondo del lavoro deve lavorare con il mondo della Scuola, fornendo loro la nostra conoscenza e la nostra esperienza. Queste iniziative sono le uniche strade da percorrere per l'avvio al lavoro dei ragazzi ma, soprattutto, per aprire l'istituzione scolastica al mondo dell'impresa, in modo che le due realtà possano agire in sinergia per raggiungere lo stesso obiettivo: quello di rispondere in modo adeguato alle richieste del sistema economico e sociale." Il sorriso e l'entusiasmo di questi ragazzi saranno il biglietto da visita per questo appuntamento che, considerato come primo passo ufficiale da tecnici, avrà un "appetitoso" momento con tante ricette d'antico sapore calabrese.

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 1 maggio 2003

Cusercoli, ponte di studio da Crosia

Un gruppo di studenti dell' Istituto d'Istruzione Superiore di II grado di Mirto Crosia (Cosenza) trascorrerà il ponte del 1° maggio alle Fattorie Faggioli di Cusercoli per uno stage, nell'ambito del Corso Ifts: "Specialista in produzioni e gestioni agricole, agroindustriali e ortofrutticole ecosostenibile". Tutor Luigi Branca. Partner: Gruppo Promidea e Università di Reggio Calabria.

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

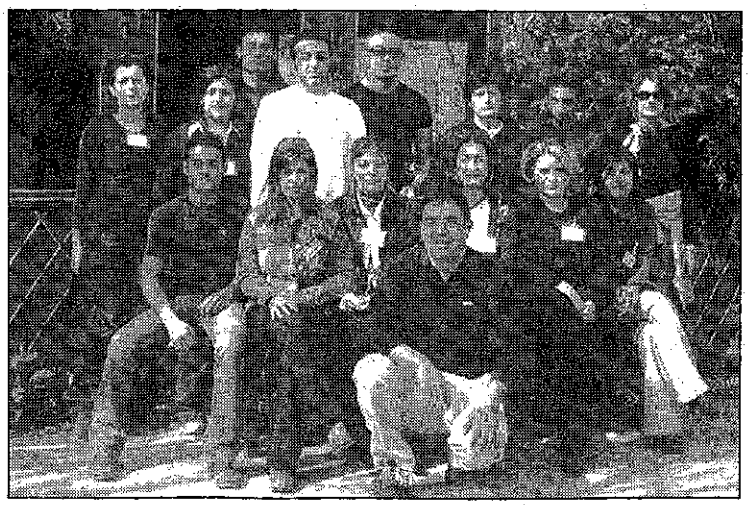
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

giovedì 1 maggio 2003

CUSERCOLI - Un gruppo di giovani allievi cosentini rimarrà alle Fattorie Faggioli per uno stage

Il Mediterraneo e i suoi sapori



Il gruppo di allievi impegnati al corso nelle Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - E' un primo maggio di festa quello che oggi vivranno le Fattorie Faggioli, con al centro i sapori del Mediterraneo.
Fino al termine di questa settimana, un gruppo di giovani allievi cosentini rimarrà alle fattorie per uno stage, nell'ambito del corso per "Specialista in produzioni e gestioni agricole, agroindustriali e ortofrutticole ecosostenibile" . Li accompagna Luigi Branca, formatore di Promidea (promotrice dell'iniziativa), che in questo progetto ha svolto i moduli di marketing, comunicazione, informatica, inglese di base e inglese avanzato.
"Questo corso - spiega Fausto Faggioli - ha lo scopo di formare figure professionali che si inseriranno nell'organizzazione e nella gestione dell'attività aziendale, contribuendo alla definizione dei processi produttivi e alla valorizzazione della cultura gastronomica del Territorio. Il mondo del lavoro deve lavorare assieme a quello della Scuola, fornendo loro la nostra conoscenza e la nostra esperienza".

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
NEWSLETTER OF THE WIGWAM ORGANIZATION
1 MAGGIO 2003

Cusercoli (Forlì - Cesena)
Nella campagna romagnola

Gli appuntamenti di maggio del Wigwam Circolo di Campagna "Ca' Bionda": venerdì 9: i mangiari di una volta, aromi, profumi e sapori dal passato; sabato 10: insieme per creare antiche e nuove atmosfere di feste contadine; venerdì 16 :lo zodiaco nel piatto; sabato 17: serata romagnola; venerdì 23: storie di Fantasmi e Contrabbandieri sull'Antica Via del Sale; sabato 24: stare insieme amichevolmente; domenica 25: nel pomeriggio si gioca nel cortile insieme agli spaventapasseri; venerdì 30: atmosfera intrigante e generosa delle vecchie osterie; sabato 31: storie della tradizione contadina.

Nella notte del 24 giugno, per perpetuare i millenari riti della festa solstiziale, legati ad arcaici culti solari ed agrari, si raccoglieranno erbe e fiori, resi magici dalla rugiada, camminando nei prati e nei corsi d'acqua per ottenere prodigiosi giovamenti.

Nella serata del 10 agosto, tutti all'osservatorio astronomico per stare, come ormai è tradizione, con il naso all'insù, in compagnia del gruppo astrofili.

Wigwam® Circolo di Campagna®
"Fattoria Ca' Bionda"
Via San Giovanni, 42
47010 Cusercoli (Fc)
Tel. e Fax 0543.98.91.01
cabionda@wigwam.it
www.fattoriefaggioli.it
Rif. Fausto Faggioli

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon
PAPER MOON news
18 aprile 2003

MARKETING IN AGRICOLTURA



Venerdì 18 aprile, alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), un gruppo di imprenditori a conclusione del Corso "Promozione e Marketing nelle aziende agricole", organizzato da New Agriform, Ente di Formazione forlivese creerà un Evento legato alla stagionalità dei prodotti tipici per promuovere il mondo rurale e la "Strada dei Vini e dei Sapori dei colli di Forlì Cesena" alla quale appartengono.
Molte le voci che con entusiasmo parlano dell'attività del gruppo.
In primis Fausto Faggioli, docente nell'ambito del corso per il Marketing "Da sempre i luoghi dell'ospitalità e dell'incontro hanno stimolato l'economia, animato la cultura e mutato la politica. Una volta nelle antiche locande e nelle vecchie osterie romagnole si incontravano contadini, artigiani, pellegrini, preti o rivoluzionari. Attorno ai tavoli di legno si mangiava, si beveva, si chiacchierava e si giocava. Oggi i nostri ospiti chiedono di rivivere quelle atmosfere così piene di suggestioni, facendo onore alla "vigorosa" cucina casalinga e degustando con soddisfazione un buon bicchiere di vino romagnolo." "Questa materia prima, cioè luoghi e prodotti tipici, - aggiunge Alberto Bassi, direttore di New Agriform - è solo da programmare con una precisa strategia, perché in futuro ci sarà spazio solo per quegli imprenditori/manager che uniranno l'Alta Tecnologia alla capacità di valorizzare in termini di marketing la competitività di un Territorio nell'ambito di un mercato globale. Per questi imprenditori, supportati da Enti di Formazione al cui interno coordinatori sensibili alle problematiche del settore hanno portato avanti la formazione, il futuro sarà sicuramente pieno di soddisfazioni." E sull'alta tecnologia è puntato l'obiettivo di questo corso che ha realizzato sotto la direzione di Giorgio Bernaroli il sito web www.giorbe.it, che condurrà "chi viaggia nell'etere" nelle aziende a degustare "non più virtualmente" prodotti tipici, accogliente ospitalità, ottima organizzazione di pacchetti turistici. " Viaggiare "con gusto" è uno stile di vita – precisa Massimo Masotti, presidente della Strada dei Vini e dei Sapori - vuol dire scegliere luoghi e sapori che meritano una sosta. Vuol dire acquistare prodotti e oggetti che richiamino, a casa, l'atmosfera di un luogo. A questi viaggiatori e a quelli che lo diventeranno è dedicata la Strada dei Vini e dei Sapori, alla quale appartengono le aziende di questo Corso." Franco Piazza, coordinatore del corso: "Innovazione tecnica, qualità e comunicazione, questi gli argomenti per accogliere in maniera efficiente i nuovi flussi turistici.". Un piacevole incontro con i Prodotti Tipici al quale parteciperanno gli amministratori locali e la stampa, chiuderà la giornata.

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 18 aprile 2003

CUSERCOLI - Corso di formazione alle Fattorie Faggioli

Promozione e marketing per le aziende agricole

CUSERCOLI - Appuntamento di spessore oggi presso le Fattorie Faggioli di Cusercoli. Un gruppo di imprenditori concluderanno la loro partecipazione al corso "Promozione e marketing nelle aziende agricolo" organizzato dall'ente di formazione New Agriform, con un evento volto a promuovere i prodotti tipici del mondo rurale attraverso la "Strada dei Vini e dei Sapori dei colli di Forlì-Cesen".

"Da sempre i luoghi dell'ospitalità e dell'incontro hanno stimolato l'economia, animato la cultura e mutato la politica - afferma Fausto Faggioli, docente nell'ambito del corso per il Marketing - un tempo nelle antiche locande e nelle vecchie osterie romagnole si incontravano contadini, artigiani, pellegrini, preti o rivoluzionari; attorno ai tavoli di legno si mangiava, si beveva, si chiacchierava e si giocava. Oggi i nostri ospiti chiedono di rivivere quelle atmosfere così piene di suggestioni, facendo onore alla cucina casalinga e degustando con soddisfazione un buon bicchiere di vino romagnolo."

"Luoghi e prodotti tipici, - aggiunge Alberto Bassi, direttore di New Agriform - sono da programmare con una precisa strategia, perché in futuro ci sarà spazio solo per quegli imprenditori e manager che uniranno l'Alta Tecnologia la capacità di valorizzare in termini di marketing la competitività di un Territorio nell'ambito di un mercato globale. Per questi imprenditori, supportati da Enti di Formazione al cui interno coordinatori sensibili alle problematiche del settore hanno portato avanti la formazione, il futuro sarà sicuramente pieno di soddisfazioni".

"Viaggiare con 'gusto' è uno stile di vita - conclude Massimo Masotti, presidente de "La strada dei vini e dei sapori" - significa scegliere luoghi e sapori che meritano una sosta, acquistare prodotti e oggetti che richiamino l'atmosfera di un luogo lontano".

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 18 aprile 2003

Cusercoli, la scuola web di agricoltura

Sull'alta tecnologia è oggi puntato l'obiettivo del corso di marketing in agricoltura che si tiene alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. Un esempio da seguire? 'La strada dei vini e dei sapori dei colli di Forlì e Cesena'. Intervengono: Franco Piazza, Massimo Masotti e Giorgio Bernaroli. Info sul sito www.giorbe.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
venerdì 11 aprile 2003

Cusercoli - Ca'Bionda In visita da Maglie

CUSERCOLI - Oggi alle Fattorie Faggioli sono presenti le classi 4ªB (Tecniche di gestione di Az. Agrituristiche) e 5ªA (Agroindustrie: filiera - olivicolo olearia) dell'Istituto Statale di Istruzione Superiore "L.G.M. Columella" di Lecce, sede coordinata di Maglie, accompagnati dai professori Vittorio Giorgino e Antonio Andrani. La collaborazione con questo Istituto, iniziata oltre dieci anni fa, ha permesso a moltissimi studenti impegnati in corsi di specializzazione sull'agriturismo e l'enologia, di vivere un'esperienza inserita nel percorso formativo. Questa esperienza li ha portati a contatto diretto con la realtà del mondo del lavoro, ottenendo molti risultati: avere un'immagine più reale del mondo produttivo, la possibilità di verificare sul campo le proprie attitudini e le proprie scelte, in fondo ma non ultimo, prima di tutto, l'opportunità di farsi conoscere.

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



11 aprile 2003

IL GUSTO PER IL TERRITORIO



Oggi 11 aprile, protagonisti di un Evento alle FATTORIE FAGGIOLI di Cusercoli (FC), le classi 4B (Tecniche di gestione di Az. Agrituristiche) e 5A (Agroindustrie: filiera – olivicolo olearia) dell'Istituto Statale di Istruzione Superiore "L.G.M. Columella" di Lecce, sede coordinata di Maglie, accompagnati dai prof. Vittorio Giorgino e Antonio Andrani.

La collaborazione con questo Istituto, iniziata oltre dieci anni fa, ha permesso a moltissimi studenti impegnati in corsi di specializzazione sull'Agriturismo e sull'Enologia, di vivere un'esperienza inserita nel percorso formativo.

Quest'esperienza li ha portati a contatto diretto con la realtà del mondo del lavoro, ottenendo molti risultati: avere un'immagine più reale del mondo produttivo, la possibilità di verificare sul campo le proprie attitudini e le proprie scelte, in fondo ma non ultimo, anzi prima di tutto, l'opportunità di farsi conoscere.

"Agriturismo ed Enologia – dice Fausto Faggioli, *"patron"* delle Fattorie Faggioli – due argomenti che coinvolgono una fascia sempre più ampia di nuovi turisti esigenti e curiosi, che amano scoprire tutti i sapori. In questi due corsi ritroviamo il vero significato del *gusto* per il Territorio. Infatti, l'esperienza di una vacanza nell'ambiente è perfetta e completa se ad essa si associa un itinerario goloso o una cantina che sa di vendemmia e legno, dove degustare genuini vini locali. "Vendere" un viaggio goloso significa condurre l'ospite in un itinerario che garantisca il piacere della scoperta. Per questo la domanda di itinerari eno – gastronomici in piccoli Territori è forte, anzi, fortissima e per riuscire a costruire la proposta è necessario un lavoro attento e minuzioso. Ma la materia prima nelle nostre regioni non manca, si tratta unicamente di coordinare le potenzialità, lavorare fianco a fianco con le amministrazioni pubbliche, favoriti dalla grande ricchezza storico – culturale del nostro paese."

Il gruppo di studenti organizzerà un "appetitoso" momento per dare *gusto* all'incontro, cui parteciperanno rappresentanti delle amministrazioni locali, stampa ed 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

viaggiesapori

APRILE 2003

L'AGRITURISMO

DI DONATELLA LUCCARINI

EMILIA ROMAGNA/CUSERCOLI

Rigenerare corpo e spirito nel verde

Tanto sport, buona tavola e, soprattutto, seminari e corsi.
Per imparare a vivere seguendo il ritmo della Natura



COME SI ARRIVA
Uscendo dalla E45 a San Piero in Bagno si seguono le indicazioni per Santa Sofia e Cusercoli. Dalla A14, invece, l'uscita consigliata è Forlì, da cui si può risalire verso Meldola e Santa Sofia.

È uno degli indirizzi più ricercati dagli amanti del turismo di campagna. Il merito è del luogo, la rigogliosa terra romagnola, in provincia di Forlì, ma soprattutto del proprietario, Fausto Faggioli, vero innamorato della Natura e dei suoi prodotti, che ha saputo trasformare la propria azienda agricola in un vivace centro di interessi. Merito anche dei corsi che "Cà Bionda" organizza tutti i mesi. Si impara, per esempio, l'arte della panificazione o a seguire i ritmi delle stagioni con i weekend del Benessere, suggerimenti per rigenerare corpo e spirito e raggiungere l'armonia interiore, organizzati quattro volte l'anno, in occasione degli equinozi e dei solstizi (l'estate verrà celebrata il 21 e 22 giugno). In aprile, le lezioni saranno dedicate all'alimentazione naturale: viene spiegato cosa si intende per prodotti alimentari, coltivazioni biologiche e biodinamiche, corretta combinazione degli alimenti, i vegetali e i loro principi. Sempre questo mese, poi, iniziano le passeggiate, per conoscere e raccogliere le erbe officinali, da unire alle insalate. Sono piante amarognole, come il tarassaco e l'achillea, utili, però, a depurare il fegato dagli eccessi gastronomici dell'inverno.



Chi non vuole dedicarsi ai corsi può scegliere tra numerose attività sportive: mountain bike, trekking, equitazione, parapendio, tiro con l'arco; oppure, può rilassarsi in piscina. Nei 60 ettari dell'azienda, oltre alla coltivazione delle erbe officinali lavorate in cosmetici e in liquori, c'è un pomario di frutti dimenticati (pere volpine, mele cotogne, sorbi, nespoli, biricoccoli), la cui coltivazione, intrapresa su suggerimento dello sceneggiatore e poeta Tonino Guerra, consente di produrre gustose confetture.



A SINISTRA CÀ BIONDA FA PARTE, CON CÀ BASINO E CÀ MANDRIOLI, DELLE FATTORIE FAGGIOLI. SOPRA IL CORSO DI PANIFICAZIONE. A DESTRA I PRODOTTI DELL'AZIENDA.



Agriturismo Fattorie Faggioli
via San Giovanni 42,
Cusercoli (FC)
☎ e Fax 0543.989101
E-MAIL cabionda@fattoriefaggioli.it
WEBSITE www.fattoriefaggioli.it
CAMERE 12 più 3 appartamenti
CARTE DI CREDITO Visa, Mastercard
PREZZO da 33 euro a persona con prima colazione; da 210 euro gli appartamenti

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

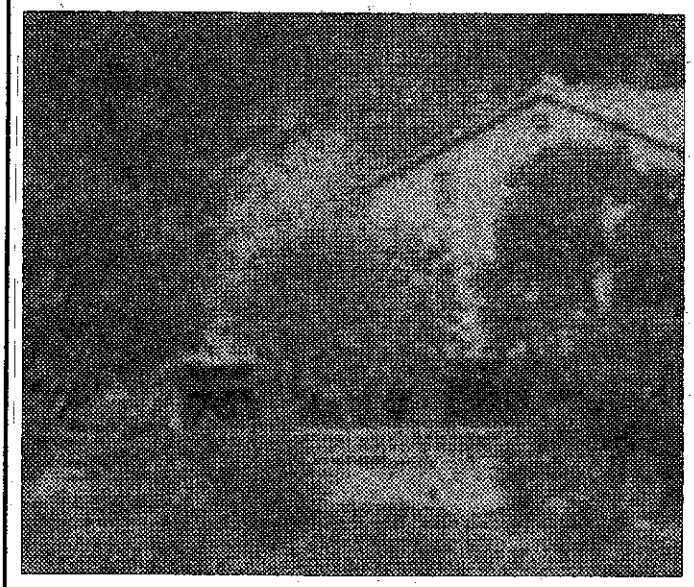
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Venerdì 11
Aprile 2003

Oggi alle Fattorie Faggioli la visita degli studenti di una scuola superiore di Lecce, una collaborazione che dura da dieci anni

Si va a lezione di agriturismo

CUSERCOLI - Oggi saranno protagonisti alle Fattorie Faggioli di Cusercoli i ragazzi delle classi 4B e 5A dell'Istituto statale superiore "Columella" di Lecce, sede coordinata di Maglie, accompagnati dai docenti Vittorio Giorgino e Antonio Andrani. La collaborazione con questo Istituto, iniziata oltre dieci anni fa, ha permesso a moltissimi studenti impegnati in corsi di specializzazione sull'agriturismo e sull'enologia, di vivere un'esperienza inserita nel percorso formativo. Quest'esperienza li ha portati a contatto diretto con la realtà del mondo del lavoro ottenendo la possibilità di verificare sul campo le proprie attitudini e le proprie scelte.
"Agriturismo ed enologia - dice Fausto Faggioli, titolare delle Fattorie Faggioli - sono due argomenti che coinvolgono una fascia sempre più ampia di nuovi turisti esigenti e curiosi. In questi due corsi ritroviamo il vero significato del gusto per il territorio.Infatti, l'esperienza di una vacanza nell'ambiente è completa se a a questa si associa un itinerario goloso o una cantina che sa di vendemmia e legno, dove degustare genuini vini locali. "Vendere"



Agriturismo e enologia
Le visite degli studenti alle Fattorie Faggioli

un viaggio goloso significa condurre l'ospite in un itinerario che garantisca il piacere della scoperta. Per questo la domanda di itinerari enogastronomici in piccoli territori è forte e per riuscire a costruire la proposta è necessario un lavoro attento. Si tratta unicamente di coordinare le potenzialità, lavorare con le istituzioni, favoriti dalla grande ricchezza storico - culturale del nostro paese." Il gruppo di studenti organizzerà un "appetitoso" momento per dare gusto all'incontro, cui parteciperanno rappresentanti delle amministrazioni locali, giornalisti ed 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

COSMOPOLITAN

MARZO 2003

Cosmo Piaceri

A CURA DI GABRIELLA GRASSO

Coltiva il tuo giardino segreto

Per fare una full immersion nella natura, prenota il weekend di benessere alle Fattorie Faggioli, fuori Forlì (tel. 0543/989101, € 149), il 22 e 23 marzo (proprio vicino al solstizio di primavera), che prevede relax e ginnastica nei boschi.

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



28 marzo 2003

GIOVANI DONNE IMPRENDITRICI IN VAL BIDENTE

Oggi, 28 marzo, ospite alle Fattorie Faggioli, di Cusercoli, (FC) lo splendore della Sardegna, una regione in grado di offrire, oltre allo stupendo scenario suoi paesaggi naturali, una grande varietà di Prodotti Tipici.

A rappresentarla saranno un gruppo di giovani donne che nella provincia di Oristano stanno seguendo due corsi: Guida Naturalistiche e Guida Turistica, il gruppo è accompagnata dal dott. Andrea Murgia, direttore dell'Enaip (Ente di Formazione Professionale) e dai docenti Massimo Matta, Raimondo Cossa e Costantina Dasara.

"Un gruppo di giovani con tanta voglia di fare, che organizzeranno con noi una giornata – dice Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie – per far conoscere a tutta l'Italia le caratteristiche di una regione come la Sardegna unica nel suo fascino di isola mediterranea. Sarà un incontro di sapori e tradizioni di territori che insieme vogliono promuovere lo sviluppo rurale offrendo pacchetti turistici che comprendono l'Ambiente, la Cultura e la Gastronomia.

In futuro queste ragazze promuoveranno la loro regione inserendola in un'offerta turistica ben più ampia, nella quale il veicolo trainante saranno le tradizioni locali, gli usi e le consuetudini, l'artigianato, le sagre paesane, i prodotti tipici enogastronomico."

E quando il sapore diventa un sentimento geografico ecco apparire sulla tavola le delizie della gastronomia sarda fatta per stuzzicare il palato.

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 28 marzo 2003

CUSERCOLI - Incontro alle Fattorie Faggioli

Scambio di prodotti tipici Ecci i sapori dalla Sardegna

CUSERCOLI - Oggi alle Fattorie Faggioli sarà ospite la Sardegna con i suoi prodotti tipici. A rappresentarla saranno un gruppo di giovani donne che nella provincia di Oristano stanno seguendo due corsi: "Guida naturalistiche" e "Guida turistica". Il gruppo è accompagnata Andrea Murgia, direttore dell'Enaip e dai docenti Massimo Matta, Raimondo Cossa e Costantina Dasara. "Un gruppo di giovani con tanta voglia di fare, che organizzeranno con noi una giornata - dice Francesca Faggioli, presidente delle Fattorie - per far conoscere a tutta l'Italia le caratteristiche di una regione come la Sardegna unica nel suo fascino di isola mediterranea. Sarà un incontro di sapori e tradizioni di territori che insieme vogliono promuovere lo sviluppo rurale offrendo pacchetti turistici che comprendono l'ambiente, la cultura e la gastronomia. In futuro queste ragazze promuoveranno la loro regione inserendola in un'offerta turistica ben più ampia, nella quale il veicolo trainante saranno le tradizioni locali, gli usi e le consuetudini, l'artigianato, le sagre paesane, i prodotti tipici enogastronomico".

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

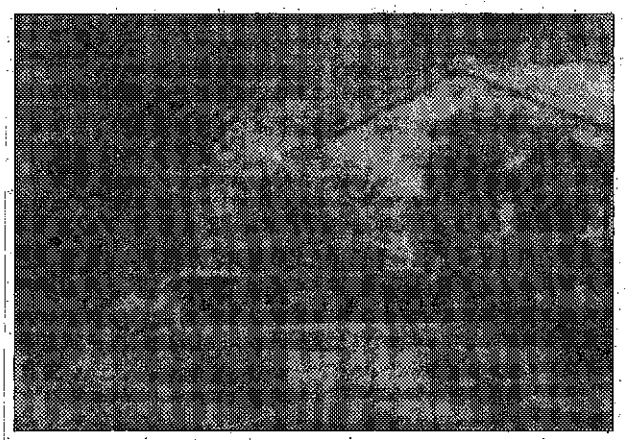
LA VOCE
Giovedì 20
Marzo 2003

Oggi l'appuntamento è alle Fattorie Faggioli di Cusercoli

Imprenditrici del turismo a confronto

CUSERCOLI - "Uno scambio di informazioni sulle attività e sui prodotti del territorio per migliorare la qualità dell'offerta turistica." E' questo il tema che un gruppo di sessanta giovani imprenditrici bresciane affrontano oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, nella fattoria che dell'ospitalità ha fatto la sua filosofia di vita. Laser è l'Ente di Formazione che ha organizzato il Corso "Brescia Bed & Breakfast, un sistema per lo sviluppo dell'accoglienza turistica in famiglia" e Marina Cardilli e Isa Gironi le loro coordinatrici. Con loro in questo confronto un gruppo di futuri imprenditori campani, allievi di un Corso Ifts sull'ospitalità rurale gestito dall'Ipssar "M. Rossi-Doria" di Avellino.

"Il mercato italiano - dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie - pur offrendo valide e numerose strutture alberghiere ed extra-alberghiere, è carente di un tipo di ricezione come quella del B&B, che consente di ottimizzare l'ospitalità nelle abitazioni private e tutto il patrimonio, sia umano che territoriale, ad essa legato. Con questa



Donne alle Fattorie Faggioli
"I prodotti del territorio per migliorare la qualità dell'offerta turistica" al centro dell'incontro

formula la porta delle case viene aperta per accogliere gli ospiti con professionalità, ma allo stesso tempo con tutto il calore che solo un ambiente familiare può riservare. Il calore umano, la sensazione di non essere un numero di stanza, ma una persona accolta in un ambiente con una forte autenticità di valori culturali sono i punti di forza che solo presidi ricettivi come il Bed & Breakfast, insieme a quelli agrituristici e del turismo rurale possono vantare. I due gruppi oggi in fattoria rappresentano ognuno un pezzetto d'Italia e chiedono di poter essere parte attiva nello sviluppo del proprio Territorio". Sarà presente anche Roy Berardi, giornalista e docente del corso ed esperto in B&B.

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 20 marzo 2003

Turismo rurale Stage di studio

Brescia e Avellino messe a confronto

CUSERCOLI - Un gruppo di sessanta giovani imprenditrici bresciane affrontano da oggi alle Fattorie Faggioli una giornata in una fattoria che dell'ospitalità ha fatto la sua filosofia di vita. Laser è l'ente di formazione che ha organizzato il corso "Brescia Bed & Breakfast: un sistema per lo sviluppo dell'accoglienza turistica in famigli" e Marina Cardilli e Isa Gironi sono le coordinatrici dell'iniziativa. Con loro in un confronto un gruppo di futuri imprenditori campani, allievi di un corso sull'ospitalità rurale gestito dall'Ipssar "M. Rossi-Doria" di Avellino. Una presenza che conferma una collaborazione con questo istituto ed il preside Alessandro Garofalo iniziata da diversi anni. Antonio Sasso e Gabriella Romano accompagnano il gruppo nello 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

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON

19 marzo 2003

60 GIOVANI DONNE IMPRENDITRICI PER LO SVILUPPO RURALE

Se un titolo deve essere dato ad una giornata, quello di oggi sarebbe sicuramente: "Uno scambio di informazioni sulle attività e sui prodotti del Territorio per migliorare la qualità della nostra offerta turistica." Questo il tema che un gruppo di sessanta giovani imprenditrici bresciane affronteranno il 20 marzo alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in questa giornata vissuta in una fattoria che dell'ospitalità ha fatto la sua filosofia di vita. Laser è l'Ente di Formazione che ha organizzato il Corso "Brescia Bed & Breakfast: un sistema per lo sviluppo dell'accoglienza turistica in famiglia" e Marina Cardilli e Isa Gironi le loro coordinatrici. Con loro in questo confronto un gruppo di futuri imprenditori campani, allievi di un Corso IFTS sull'ospitalità rurale gestito dall'IPSSAR "M. Rossi-Doria"di Avellino. Una presenza che conferma una collaborazione con questo istituto ed il preside Alessandro Garofalo iniziata da diversi anni. Antonio Sasso, presidente di Terra Nostra della provincia avellinese e Gabriella Romano accompagnano il gruppo in questa esperienza di stage. Le Fattorie Faggioli infatti sono partners e collaboratori di molti IFTS nazionali. "Il mercato italiano - ci dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie – pur offrendo valide e numerose strutture alberghiere ed extra-alberghiere, è carente di un tipo di ricezione come quella del B&B, che consente di ottimizzare l'ospitalità nelle abitazioni private e tutto il patrimonio, sia umano che territoriale, ad essa legato. Con questa formula la porta delle case viene aperta per accogliere gli ospiti con professionalità, ma allo stesso tempo con tutto il calore che solo un ambiente familiare può riservare. Il calore umano, la sensazione di non essere un numero di stanza, ma una persona accolta in un ambiente con una forte autenticità di valori culturali sono i punti di forza che solo presidi ricettivi come il Bed & Breakfast, insieme a quelli agrituristici e del turismo rurale possono vantare. I due gruppi oggi in fattoria rappresentano ognuno un pezzetto d'Italia e chiedono di poter essere parte attiva nello sviluppo del proprio Territorio."

Presente oggi a questo appuntamento Roy Berardi, giornalista e docente del Corso ed anche esperto in B&B, avendo già sviluppato nel '96 un programma WISH per l'Unione Europea. Aggiunge Berardi "Inoltre si creano nuovi posti di lavoro, valorizzando all'interno del Territorio il ruolo della donna, che continua così a garantire la propria presenza in famiglia, facilitando la permanenza dei nuclei familiari sul territorio di appartenenza." Durante la giornata la tavola offrirà stuzzicanti e golose proposte gastronomiche di una cucina, che tutto il mondo ci invidia, con il piacere di rispettare e mantenere la tradizionale ospitalità di entrambe le regioni.



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 5
Marzo 2003

I giovani laureandi di Tokio sono in visita alle fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Oggi le Fattorie Faggioli aprono le porte al un gruppo di giovani laureandi in scienze sociali dell'Università Waseda di Tokio, accompagnati dalla profesoressa Hiroko Kudo che hanno scelto in Europa questa fattoria per analizzare un'azienda che ha fatto delle multifunzionalità il punto fermo della propria attività, creando così economia nel territorio.



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
4 marzo 2003

GIAPPONE E ITALIA PER LA DIDATTICA

Oggi 5 marzo alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) la parola "multifunzionalità" significa "fattoria didattica".
Una fattoria dove si può insegnare la storia dei prodotti tipici, delle tradizioni popolari, dei costumi del passato, non solo, oggi per conoscere questa storia in Val Bidente c'è un gruppo di giovani laureandi in Scienze Sociali, dell'Università Waseda di Tokio, accompagnati dalla prof.ssa Hiroko Kudo che hanno scelto in Europa questa fattoria per analizzare un'azienda che ha fatto delle multifunzionalità il punto fermo della propria attività, creando così economia nel Territorio.
Con loro un gruppo di imprenditori che seguono un corso coordinato e gestito dal Centro Regionale I.R.I.P.A. Veneto da Vicenza, accompagnati dalla dott.ssa Mariangela Spiller.
La gastronomia tipica, l'ambiente rilassante, le tradizioni culturali mantenute intatte: questi argomenti stanno cambiando il volto del turismo in modo così significativo da coinvolgere i programmi di studio delle Università con appositi Master sul Turismo Rurale.



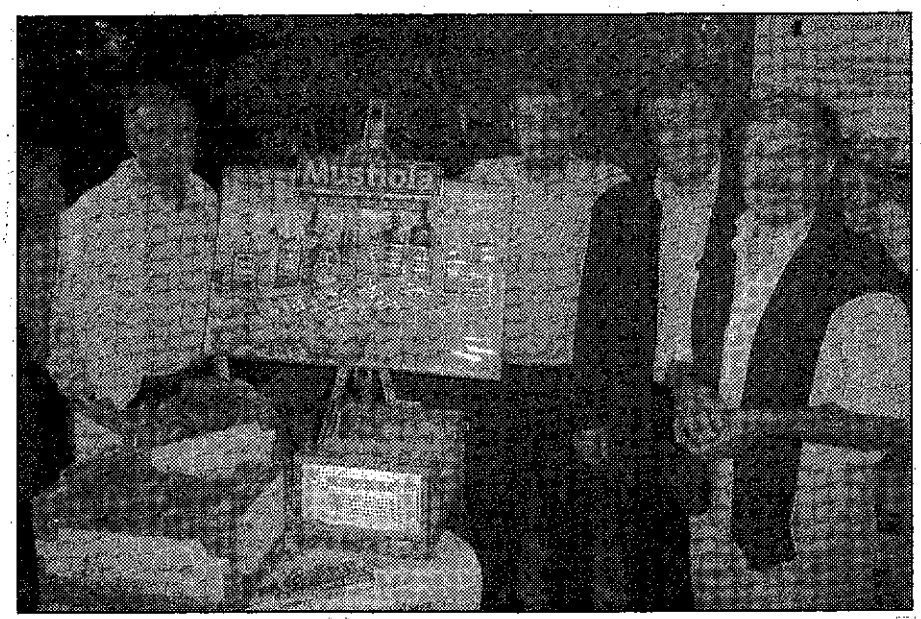
"Questo interesse da parte delle Università per il nostro mondo ci fa sperare in un futuro migliore, un futuro dove il Territorio disporrà di tecnici capaci di cogliere le sfide che il mercato dei "Nuovi Turismi" – chi parla è Fausto Faggioli, titolare delle fattorie – e che saranno ben inseriti nella sempre più crescente tendenza di internazionalizzazione dell'economia".
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 4 marzo 2003

CUSERCOLI - Fattorie Faggioli
Biologico "mare-monti" per l'offerta turistica
Convegno con i produttori locali



Convegno alle Fattorie Faggioli sull'offerta biologica per i turisti

CUSERCOLI - Con il progetto "Biologico dal Mare ai Monti" più di 50mila persone in vacanza al marea la scorsa estate, hanno avuto la possibilità di avvicinarsi ai prodotti biologici, vivendo la nostra Romagna nella sue forme più autentiche delle antiche tradizioni. Iera alle 19 si è tenuta la tavola rotonda sul tema, alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, con i partners che hanno dato vita a questa 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

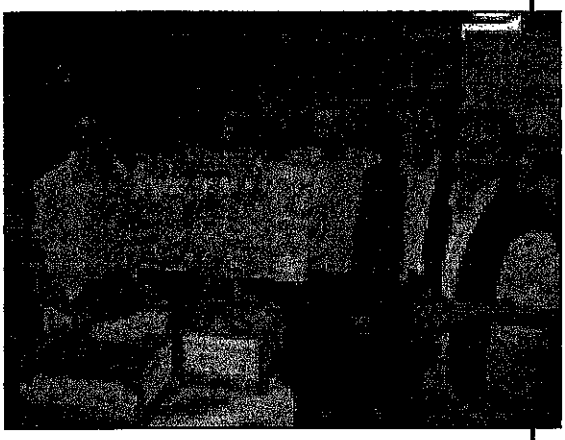
www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON news

3 marzo 2003

"BIOLOGICO" DAL MARE AI MONTI

Con il progetto "Biologico dal Mare ai Monti" più di 50.000 persone in vacanza al marea la scorsa estate, hanno avuto la possibilità di avvicinarsi ai prodotti biologici, vivendo la nostra Romagna nella sue forme più autentiche delle antiche tradizioni. Questa sera 3 marzo, alle ore 19.00 Tavola Rotonda dal tema "Biologico dal Mare ai Monti" alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), con i partners che hanno dato vita a questa iniziativa: **PRO.BER** l'Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna, **Sweet Home Hotels**, il Consorzio di giovani albergatori cervesi e le **Fattorie Faggioli** di Cusercoli (FC). "Con questa iniziativa – è Fausto Faggioli, titolare delle omonime Fattorie - abbiamo lanciato un forte messaggio sulla qualità della vita nelle aree rurali della nostra regione, proponendo la campagna come grande risorsa, fonte di salute e salubrità dell'aria e il programma 2003 afferma e "conferma" che il "Sistema d'Area" può funzionare se ci crediamo e se impieghiamo tutte le nostre risorse per portarlo avanti."Due le iniziative importanti di questo progetto - aggiunge Emanuele Casadei, presidente di Sweet Home Hotels – la prima è quella che ha visto coinvolti i nostri ospiti, realizzando sedici serate presso gli alberghi del consorzio Sweet Home Hotels, con degustazione di prodotti e attività culturali; la seconda è quella di vivere una giornata in Fattoria seguendo le attività rurali in tutta la loro suggestione. Queste due iniziative sono state "firmate", potremmo dire, dalla degustazione di prodotti tipici coltivati biologicamente e da un piccolo Seminario su questo tipo di coltura". Parlando di biologico, Paolo Carnemolla, presidente di PRO.BER interviene "Il progetto, finanziato dalla Regione Emilia Romagna e dai soci PRO.BER, ha avuto la possibilità di avvicinare le persone al mondo del biologico in un momento in cui, meno presi dallo stress quotidiano, sono state sicuramente più disponibili a comprenderne la filosofia e l'utilità per la loro salute. "Ponte" fra i consumatori e gli agricoltori, questo programma ci ha inoltre permesso inoltre di capire l'evoluzione del nostro settore.



"Oltre a Paolo Carnemolla, interverranno all'appuntamento le aziende e gli amministratori locali che hanno creduto e sostenuto l'iniziativa: Nazario Battelli, presidente regionale CSA e CIA, Lubiano Montaguti, direttore della Scuola R. di Ristorazione della Romagna, Enzo Valbonesi, presidente del Parco Nazionale, l'amministratore delegato A.P.T. sig, Giuseppe Chicchi, Gianluca Bagnara amministratore delegato del G.A.L. L'Altra Romagna, Giovanni Felice, sindaco di Civitella, Mauro Cristofani, direttore della Banca Popolare dell'Emilia Romagna. Collaboratori del Progetto: Mustiola, la Scuola Regionale di Ristorazione della Romagna, la CIA (Confederazione Italiana Agricoltori), il Molino Grassi, Almaverde. Hanno patrocinato il Progetto: la Provincia di Forlì-Cesena, il G.A.L. L'Altra Romagna, i Comuni di Cervia e Civitella, la Comunità Montana dell'Appennino Forlivese.

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 2 marzo 2003

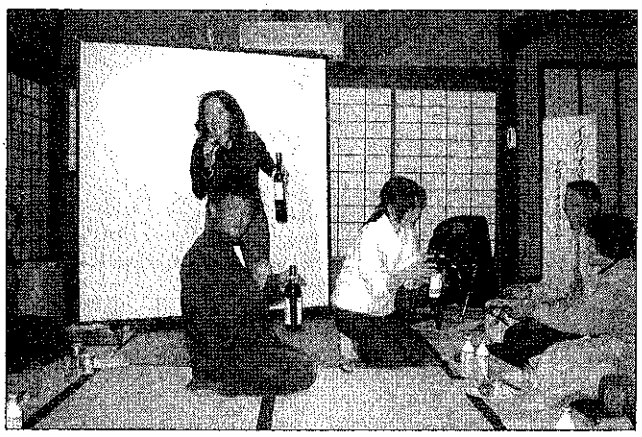
Fattorie Faggioli vola in Giappone

Fattorie Faggioli, porta i prodotti tipici e la sua formula per l'agriturismo in Giappone. Tema dell'appuntamento: "Un mese di slowlife in Kakegawa", città di 80.000 abitanti nella provincia di Shizuoka, fra Tokyo e Nagoya, famosa per il monte Fuji, simbolo nazionale. Unica realtà imprenditoriale europea invitata per il settore agrituristico l'azienda di Cuserecoli è pilota per l'Unione Europea. Con questa manifestazione, il Giappone per un mese intero può conoscere lo stile di vita in agriturismo. Madrina per Fattorie Faggioli è Hiroko Kudo, che nell'ambito della manifestazione nipponica ha presentato tutte le iniziative di questi ultimi anni.

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 1 marzo 2003



Trasferta in Giappone per le Fattorie Faggioli di Cusercoli

Fattorie Faggioli in Estremo Oriente

Lunga trasferta in Giappone

CUSERCOLI - Trasferta dagli occhi a mandorla per le Fattorie Faggioli, protagoniste della manifestazione "Un mese di Slowlife in Kakegawa", città di 80mila abitanti fra Tokyo e Nagoya, famosa per il monte Fuji. L'azienda agrituristica della Val Bidente ha portato in Estremo Oriente i prodotti tipici e la cultura dello sviluppo economico del territorio. Nell'ambito della manifestazione sono state presentate le varie iniziative portate avanti in questi anni dalle Fattorie Faggioli: dai prodotti tipici ai progetti "Scuola in Fattoria" e "Le Stagioni" per portare turisti e studenti a contatto con i cicli produttivi agricoli, vivendo tante esperienze all'aria aperta: la vendemmia, la raccolta della frutta, la mietitura. L'azienda agrituristica romagnola getta quindi l'amo sul mercato giapponese. "L'appuntamento è un grande momento di incontro - ricorda Fausto Faggioli - per promuovere l'immagine del made in Italy legata al mondo rurale con iniziative sempre più proiettate verso il futuro. Infatti, già dal marzo prossimo un gruppo di studenti giapponesi sarà in Italia per continuare questa collaborazione che andrà avanti con il progetto 'Vivere le Fattorie', attraversando Emilia-Romagna, Toscana, Umbria e Marche con tutte le peculiarità che offrono questi territori: opere, arte, cultura, gastronomia, natura, prodotti tipici".

L'azienda agrituristica unica ospite europea alla manifestazione sulla "slowlife"

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

1 marzo 2003

PRODOTTI TIPICI DELLA VAL BIDENTE IN GIAPPONE

Le Fattorie Faggioli, testimoni in Giappone di come i Prodotti Tipici e l'Agriturismo "possano" essere un sistema organizzato per lo sviluppo economico del Territorio.
Tema dell'appuntamento nipponico: "Un mese di Slowlife in Kakegawa", città di 80.000 abitanti nella provincia di Shizuoka, a metà strada fra Tokyo e Nagoya, famosa per il monte "Fuji", simbolo nazionale. Unica realtà imprenditoriale europea invitata per il settore agrituristico sono state le Fattorie Faggioli, azienda pilota per l'Unione europea.
Con questa manifestazione, il Giappone si avvicina idealmente all'Italia e per un mese intero il popolo giapponese può conoscere lo stile di vita in agriturismo, con eventi dedicati ai prodotti tipici, alla cultura gastronomica, alle tradizioni, perché le ragioni della "slow life" sono le stesse della vita in campagna che conosciamo da sempre: piacere, conoscenza, attenzione, tolleranza. Un vita fatta di tante attività in difesa delle tradizioni alimentari, per valorizzare i prodotti di qualità e per sviluppare un turismo attento e rispettoso dell'ambiente.



Madrina per le Fattorie Faggioli, la dott.ssa Hiroko Kudo, che nell'ambito della manifestazione giapponese ha presentato tutte le iniziative che in questi anni l'Azienda ha portato avanti sul Territorio: dai Prodotti Tipici ai progetti "Scuola in Fattoria" e "Le Stagioni" per portare turisti e studenti a contatto con i cicli produttivi agricoli, vivendo tante esperienze all'aria aperta: la vendemmia, la raccolta della frutta, la mietitura. Fattorie Didattiche dal 1985, le Fattorie Faggioli fanno ora da "apri pista" verso il mercato giapponese e americano. "L'appuntamento giapponese è un grande momento di incontro – ci dice Fausto Faggioli – per promuovere l'immagine del Made in Italy legata al mondo rurale con iniziative sempre più proiettate verso il futuro.
Infatti, già dal marzo prossimo un gruppo di studenti giapponesi sarà in Italia per continuare questa collaborazione che andrà avanti con il progetto "Vivere le Fattorie", attraversando l'Emilia Romagna, la Toscana, l'Umbria e le Marche con tutte le peculiarità che offrono questi territori: opere, arte, cultura, gastronomia, natura, prodotti tipici e una grande "Ospitalità" della gente che vive in queste regioni."

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 2003

AGRITURISMO
WEEKEND GOLOSI



DI FEDERICO LACCHE
FOTO DI AMEDEO VERGANI

NOCINO
IL LIQUORE DEI FOLLETTI

Secondo la tradizione, le noci per fare il nocino vanno raccolte all'alba del giorno di San Giovanni, il 24 giugno, ancora bagnate di rugiada. Un rito cui la fattoria romagnola CA' BIONDA *(a Cusercoli, in provincia di Forlì, tel. 0543.989.101)* non si sottrae. Anzi, l'agriturismo ha trasformato la notte in cui, secondo la mitologia celtica, fate e folletti popolano i rami dei noci, in una festa per i suoi ospiti. Tutti partecipano alla raccolta dei frutti dai malli profumati e bevono alla salute degli spiritelli dei boschi un calice di nocino della fattoria. Questo non è l'unico liquore che si distilla a Ca' Bionda. Ci sono anche grappa e centerbe, millefiori e rosolio, come pure un amaro a base di angelica, centaurea, foglie di carciofo, cardo mariano, tarassaco, bardana, timo e salvia preparato secondo una ricetta del Settecento. Un digestivo d'erbe benefiche a bassa gradazione alcolica che certo meriterebbe ancora l'appellativo in uso nel Medioevo di *aqua divina et mirabilis*.

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

TRENTINO
QUOTIDIANO REGIONALE FONDATO NEL 1945
CORRIERE DELLE ALPI - ALTO ADIGE

29 gennaio 2003

Hanno vinto il concorso bandito dalla Federazione delle cooperative per l'originalità del progetto

A Forlì per imparare l'agriturismo

La quinta B della regione del Pilati va in viaggio premio

CLES. Nel giugno scorso la 4 B Ragioneria dell'Istituto tecnico commerciale e per geometri "Pilati" di Cles aveva vinto il concorso bandito a livello provinciale dalla Federazione trentina delle cooperative per il progetto più originale.
Il premio era un assegno da 1549,37 euro, da spendere in un viaggio di studio in un'azienda agrituristica. Il viaggio i ragazzi lo hanno compiuto nei giorni scorsi con meta le Fattorie Faggioli a Cusercoli, in provincia di Forlì. Una trasferta interessantissima per gli studenti che hanno potuto presentare la loro esperienza di cooperatori nell'ambiente sperimentata nella cooperativa simulata Tabiel (acronimo che sta per Turismo agricoltura biologica itinerari ecologia lavoro) ambientata sulle rive del lago di Santa Giustina, nel maso Rossi, simbolicamente preso in affitto.
Ad accompagnare i ragazzi c'erano gli insegnanti Sergio Valentini e Marco Odorizzi ed il preside Paolo Renna. Nei tre giorni in Romagna, i ragazzi della 5 B hanno potuto vedere all'opera un'azienda ambientale unica, dove fantasia ed inventiva del proprietario, Fausto Faggioli, si sposa con le tante opportunità di un turismo con protagonista sempre l'ambiente. "Hanno potuto constatare che per fare agriturismo non servono grandi investimenti ma fantasia, creatività, propensione al risparmio e soprattutto saper coinvolgere le tante realtà che operano nell'ambiente in cui l'azienda si trova inserita" sintetizza il professor Renna.
Tante cose da imparare, ma anche la soddisfazione di insegnare qualcosa. Come quando hanno presentato, tra la curiosità e l'interesse delle altre scuole (dalla Sardegna e dall'Emilia) presenti in quei giorni nelle fattorie didattiche Faggioli ed alla stampa locale i prodotti tipici della Valle di Non forniti da alcune ditte nonese come la Bruni carni, di Bruni Renzo, Tuenno, Melinda, Cles, il Caseificio sociale di Castelfondo, l'azienda agricola Zanoni Silvio di Cles, Zadra Augusto "El Zeremia" di Revò e lo Sfiziolino di Cles.



Gli alunni della quinta ragioneria sono andati in viaggio premio in Romagna per visitare l'azienda ambientale di Fausto Faggioli

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Giovedì 23
Gennaio 2003

Gestione di imprese agricole

Ospiti in fattoria per imparare a diventare imprenditori

CUSERCOLI - Due giorni alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, per un gruppo di giovani futuri imprenditori che stanno frequentando il Corso "Innovazione, sviluppo e gestione di imprese agricole" a Giulianova, progettato dal Cipaat (Centro di istruzione professionale agricola della confederazione italiana agricoltori). "Questo intervento formativo - spiega Mario Pretolani, presidente del Cipaat nazionale - è supporto della diffusione e della valorizzazione dell'imprenditorialità giovanile in agricoltura.

In particolare questa proposta intende considerare le problematiche della gestione aziendale con particolare attenzione a fattori quali l'imprenditore, i rapporti tra le aziende, il mercato. In pratica, la finalità è quella di fornire al futuro giovane imprenditore una visione chiara ed operativa sugli aspetti interni ed esterni all'azienda agraria". "Il mondo agricolo - aggiunge Fausto Faggioli delle omonime fattorie - è in grado di esprimere tutte le potenzialità e di sviluppare le risorse di cui dispone qualificando prima e soprattutto la componente umana".

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 23 gennaio 2003

Cusercoli Corso per l'agricoltura

Due giorni intensi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, per un gruppo di giovani futuri imprenditori che stanno frequentando il Corso "Innovazione, sviluppo e gestione di imprese agricole" a Giuliano-va. Il corso, seguito da vicino da Mario Pretolani, è stato progettato dal Centro di Istruzione Professionale Agricola della Confederazione Italiana Agricoltori.

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

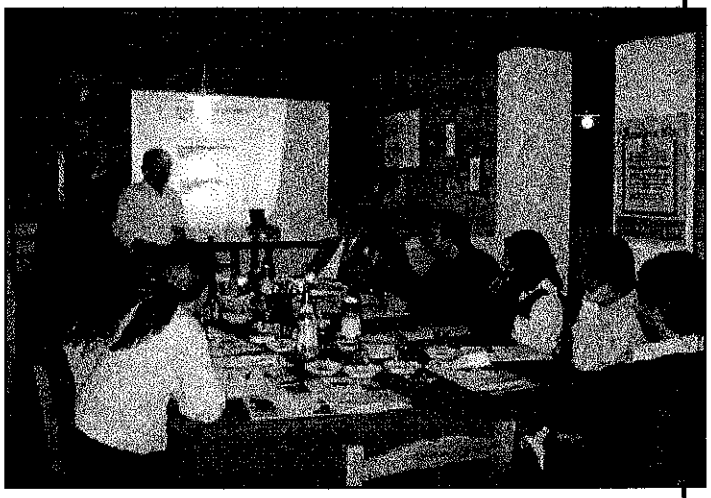
PAPER MOON

22 gennaio 2003

IMPRENDITORI IN FATTORIA

Due giorni alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), per un gruppo di giovani futuri imprenditori che stanno frequentando il Corso "Innovazione, sviluppo e gestione di imprese agricole" a Giulianova (TE), progettato dal CIPA.AT (Centro di Istruzione Professionale Agricola della Confederazione Italiana Agricoltori) "Questo intervento formativo – ci spiega il dott. Mario Pretolani, presidente del CIPA.AT nazionale – è a supporto della diffusione e della valorizzazione dell'imprenditorialità giovanile in agricoltura.

In particolare questa proposta intende considerare le problematiche della gestione aziendale con particolare attenzione a fattori quali l'imprenditore, i rapporti tra le aziende, il mercato. In pratica, la finalità è quella di fornire al futuro giovane imprenditore una visione chiara ed operativa sugli aspetti interni ed esterni all'azienda agraria."



"Il mondo agricolo – aggiunge Fausto Faggioli delle omonime fattorie – è infatti, in grado di esprimere tutte le potenzialità e di sviluppare le risorse di cui dispone qualificando prima e soprattutto la componente umana.

Le aziende "sono fatte di uomini", in sostanza e questo percorso formativo ha l'obiettivo di avviare e sostenere tutte quelle professionalità che sono alla base della managerialità del settore agricolo più avanzato.

Oggi il valore delle risorse umane diventa quella leva strategica per porre le basi di una cooperazione creativa che lascia spazio a tante proposte."

Due giorni di stage durante i quali il gruppo incontrerà gli imprenditori della Val Bidente, consolidando la consapevolezza che i territori agricoli, vinicoli e delle produzioni tipiche possono essere fruiti anche in forma di offerta turistica e didattica, quindi: opportunità di crescita economica, occupazionale ed 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

il Resto del Carlino
Mercoledì 8 gennaio 2003

CUSERCOLI

Il turismo? E' in fattoria

"Tutti gli attori del turismo dell'entroterra della Provincia di Forlì-Cesena devono presentarsi con una immagine coordinata". Parola di Fausto Faggioli, responsabile delle omonime Fattorie di Cusercoli, dove s'è svolto un incontro sul turismo nell'entroterra, con gli operatori locali e regionali del settore. Dopo l'introduzione di Roy Berardi, il sindaco di Civitella, Giovanni Felice, ha sostenuto che "se i Comuni sapranno lavorare insieme, saranno di stimolo a fare altrettanto anche per i privati". Per Luisa Babini, consigliere regionale e Marina Flamigni, dirigente dell'assessorato provinciale al turismo, "devono essere le aziende a fare sistema", aiutate dagli enti pubblici. Ma il consigliere delegato al turismo del Parco nazionale, Oscar Bandini di S. Sofia, ha invocato "un rilancio giovane del nostro Appennino".

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