RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon
PAPER MOON NEWS
23 dicembre 2004

Collaborazioni Europee per lo Sviluppo Rurale



Sono giorni di grande interesse, questi natalizi, per lo sviluppo delle relazioni fra Paesi dell'Unione Europea che vedono le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), ospitare una delegazione spagnola proveniente dalla Galizia, guidata da Isabel Quiroga Fernandez e Belen Fernandez Vasquez, insegnanti dell'Istituto IES Eusebio da Guarda. La città galiziano sede dell'istituto è La Coruna. Collaboratori in questa ospitalità tutta italiana la società lucana Sistema Turismo, la cui "missione d'impresa" è l'erogazione di servizi avanzati per il settore turistico e che da molti anni porta avanti con le Fattorie Faggioli programmi sullo Sviluppo Rurale. "Con l'istituto spagnolo – dice il dott. Luciano Marino, presidente della società - abbiamo scelto come partner in questo progetto le Fattorie Faggioli, "azienda pilota" per la Comunità Europea, perché propongono un'offerta ampia, variegata, dove l'ospitalità rurale si fonde con l'offerta di prodotti tipici e didattica ambientale. Un esempio di impresa multifunzionale di elevata qualità, il cui punto di eccellenza è un uso sapiente della comunicazione e del marketing. Lo consideriamo un esempio all'avanguardia in Europa, dove la necessità delle imprese di comunicare e di proporsi al pubblico è molto alta, ma la capacità di farlo è in gran parte ancora da costruire." Francesco Di Bello, vice-presidente di Sistema Turismo aggiunge: "Insieme, l'istituto spagnolo, le Fattorie Faggioli e noi, approntеremo un piano di lavoro che avrà come obiettivo la formazione professionale degli allievi, da attuarsi tramite il loro inserimento per alcuni periodi nelle realtà più significative del Territorio romagnolo che presenta notevoli analogie ambientali ed economiche con il loro e che consideriamo un modello a cui ispirarsi dal punto di vista organizzativo." Della società lucana presenti anche la dott.ssa Simona Ascoli, coordinatrice dei programmi europei e il dott. Angelo D'Andrea, responsabile amministrativo. Infine: "La multifunzionalità – spiega Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie – è diventata una vera e propria leva per lo sviluppo del Territorio, diventando un fattore attrattivo determinante per chi sceglie di trascorrere il tempo libero nel verde. Di più. Per portare avanti la didattica sulla responsabilità ambientale, abbiamo realizzato in fattoria un parco dimostrativo-didattico sulle possibilità di utilizzo delle fonti rinnovabili nei settori agricolo e agrituristico, offrendo un modello di assoluto equilibrio ambientale ed un esempio di attività produttiva ecocompatibile."

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

RADIOCORRIERE TV

21 DICEMBRE 2004

LE IDEE MERAVIGLIOSE

LE SCOPERTE DI LUCA

Una Fattoria pilota

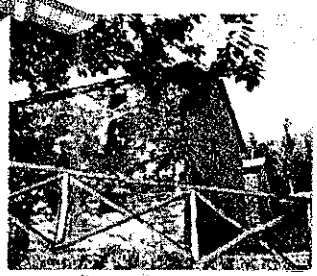
di Luca Sardella

Un centro didattico biocompatibile per un nuovo sviluppo rurale. È il progetto, realizzato, di Fausto Faggioli e della sua famiglia

La provincia è quella di Forlì-Cesena, l'anno il 1982: Fausto Faggioli con la sua famiglia, lascia la città e torna a vivere in campagna. Niente di più comprensibile al giorno d'oggi, ma quello era il 1982 e la terra scelta era la Val Bidente, nell'Appennino tosco-romagnolo. Marginale e difficile all'epoca, ma dove la storia aveva lasciato tracce indelebili: i Malatesta, gli Sforza, i Medici, ancor prima il re goto Teodorico e l'Eremita Ellero. Nomi famosi, feudi potenti, uomini determinati, i cui echi "forse" non sono estranei alla decisione di Fausto Faggioli di rilanciare la gestione del territorio su un piano imprenditoriale, recuperando con il progetto "Fattoria", i valori culturali della comunità bidentina. Sulle impronte lasciate da tanta forza, nasce riconosciuta dall'Unione Europea la "Fattoria Modello", per molteplicità, completezza e qualità. Fausto svolge da allora, testimonianze e docenze per l'insegnamento del "fare sistema nello sviluppo rurale" presso Università, Istituti, Associazioni ed Enti di Formazione. Divenute nel frattempo adulte, le figlie Francesca e Federica scelgono di lavorare nell'azienda di famiglia: nascono così le Fattorie Faggioli, una delle più importanti realtà agrituristiche nazionali. Ecco, brevemente, questo "è quanto" era ieri, ma.... l'oggi delle fattorie? L'oggi delle **Fattorie Faggioli** è quello di essere il centro pilota sulla multifunzionalità in Italia, per la formazione allo sviluppo rurale. Il domani è quello di creare una nuova cultura del mondo rurale, dando vita al Territorio con un modello di ruralità sostenibile. Per questo la famiglia Faggioli ha realizzato una fattoria didattica biocompatibile. Vento e sole danno energia elettrica, con l'impianto eolico e fotovoltaico. Il terreno da prodotti genuini perché coltivati biologicamente. Infine depura le acque di scarico, usando le piante come filtri biologici. Il tutto in assoluto equilibrio ambientale: aria, fuoco, terra e acqua. Niente di più magnifico!









Un'immagine della Val Bidente, dove si trovano le Fattorie Faggioli. Sotto, al centro, Fausto Faggioli con le figlie Federica e Francesca. Qui in basso, un particolare della fattoria

Fattorie Faggioli

Informazioni e contatti:
Fattorie Faggioli
Agriturismo, Prodotti Tipici,
Management e Formazione
per lo Sviluppo Rurale
Via S. Giovanni, 41
47010 Cusercoli (FC)
Tel. e Fax +39.0543.989101
www.fattoriefaggioli.it

Diamo Vita al territorio con un modello di ruralità sostenibile

BF srl
Studio progettazione
tel.0544.461445

ABACO
Energia pulita
tel.0547 353605

IL PIACERE DI UN VIAGGIO SUL TERRITORIO

Agriturismo Acero Rosso
Tel. 0543.984035
www.acerorosso.com
Agriturismo Bellaria
Tel. 0543.989702
www.agriturismobellaria.it
Agriturismo Bosco Verde
Tel. 0543.989431
www.fattoriaboscoverde.it
Agriturismo Cà Bionda
Tel. 0543.989181
www.agriturismocabionda.it
Agriturismo Fattorie Faggioli
Tel. 0543.989101
www.fattoriefaggioli.it

Az. Agricola La Ginestra
Tel. 0543.989185
Az. Agricola Podere Prato
Tel. 0543.405042
morazio@libero.it
Az. Agricola F.lli Trebini
Tel. 0543.983013
trebini@libero.it
Turismo Rurale Camporosso
Tel. 0547.680572
www.camporosso.it

www.comune.civitella-di-romagna.fo.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA NAZIONE

18 dicembre 2004

Primo master nazionale dedicato al turismo rurale

SANT'ANATOLIA DI NARCO — La Valnerina, a riprova della grande crescita di immagine del territorio, è stata scelta dal Centro internazionale di studi per l'economia turistica quale sede del primo master in Italia su «Turismo rurale e nuovi turismi», che inizierà ai primi del nuovo anno per terminare, con la parte teorica, all'inizio dell'estate 2005.

La notizia è stata annunciata nei giorni scorsi, durante la presentazione di un percorso formativo in marketing turistico che si sta svolgendo nell'abbazia di San Felice a Sant'Anatolia di Narco. Abbazia che sarà sede anche del neonato master rivolto a giovani laureati interessati a individuare soluzioni turistiche sempre più collegate ai tratti intimi e profondi dei territori rurali.

La scelta della sede è caduta sulla Valnerina grazie a una preziosa opera di promozione del territorio sostenuta dall'Associazione dei Comuni della Valnerina che, coordinando un progetto del consorzio Bim di Cascia teso a far conoscere la bellezza e le potenzialità dell'abbazia di San Felice di Narco, è entrata in contatto con Fausto Faggioli, uno degli imprenditori turistici più stimati dell'Emilia Romagna.

Al master in «Turismo rurale e nuovi turismi» si sono già iscritti 25 studenti provenienti da tutta Italia. C'è ancora posto, peraltro, per un giovane laureato umbro.

an. fa.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

PAPER MOON News

www.librincontro.com/papermoon
14 dicembre 2004

UN SISTEMA TURISTICO INTEGRATO PER LANCIARE LA VACANZA RURALE



Oggi 14 dicembre, un gruppo di imprenditori della vallata bidentina, tutti residenti nel comune di Civitella di R. è in provincia di Perugia, nell'Abbazia dei Santi Felice e Mauro, per incontrare le imprese e le amministrazioni della Valnerina. Questo incontro rientra nel programma di lavoro che il gruppo sta affrontando nell'ambito del Corso "Lo sviluppo delle Aree O.B.2 attraverso la formazione continua degli operatori" organizzato da ISCOM-Cesena e coordinato da Maria Angela Biondi. Il gruppo romagnolo e quello umbro si incontrano perché entrambi ritengono che al giorno d'oggi vi sia la necessità di valorizzare "tutto" il Territorio, cercando quella giusta sinergia fra pubblico e privato, tra enti locali e produttori, in modo da lanciare un "sistema turistico integrato". Unica soluzione in grado, attraverso i prodotti di nicchia del territorio, di offrire all'ospite, italiano come straniero, una vasta gamma di scelte che ben si compenetrano col patrimonio artistico, storico, culturale e paesaggistico che contraddistingue da sempre il nostro Paese. Partecipano ai lavori di questa giornata anche gli allievi del Master "Manager del Marketing Turistico Territoriale" gestito dallo IAL E-Romagna e progettato da Roy Berardi. In occasione del confronto con le personalità umbre, verrà anche presentato ufficialmente il logo del giovane gruppo "Bonae Terrae" che si occuperà della valorizzazione del Territorio nella sua veste turistico-culturale. "I piccoli e medi comuni - aggiunge Fausto Faggioli, docente di entrambi i gruppi – con il loro patrimonio di piccole identità rurali, in difficoltà negli anni 60-70 (quando lo sviluppo economico voleva dire solo grande industria) oggi sono in grado di fare la differenza. L'ospitalità e l'autenticità della gente che vive in questi piccoli comuni può recuperare quote di mercato che grossi centri ed altri segmenti del mondo turistico stanno perdendo. Il mondo rurale può proporsi come vero interlocutore per milioni di persone decise a trovare nel nostro Paese ciò che nel loro non esiste. Anche la Val Bidente, se vuole raggiungere i grandi mercati turistici, deve creare delle sinergie con altre vallate, come ad esempio la Valnerina, con la quale abbiamo in comune antichissimi percorsi di ospitalità."

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
14 dicembre 2004

Gruppo aziende bidentine partecipanti al Corso ISCOM-Cesena, coordinato da Maria Angela Biondi
"Lo sviluppo delle Aree O.B.2 attraverso la formazione continua degli operatori"
-Agriturismo Acero Rosso Civitella (FC) Tel. 0543/984035 www.acerorosso.com acerorosso80@hotmail.com
-Agriturismo Bellaria Cusercoli (FC) Tel.0543-989702 www.agriturismobellaria.it info@agriturismobellaria.it
-Agriturismo Bosco Verde Civitella (FC) Tel.0543-989431 www.fattoriaboscoverde.it fatt.boscoverde@tiscalinet.it
-Agriturismo Cà Bionda Cusercoli (FC) Tel. 0543-989181 www.agriturismocabionda.it info@agriturismocabionda.it
-Agriturismo Fattorie Faggioli Cusercoli (FC) Tel.0543-989101 www.fattoriefaggioli.it ff@fattoriefaggioli.it
-Azienda Agricola La Ginestra Cusercoli (FC) Tel. 0543-989185
-Azienda Agricola Podere Prato Civitella (FC) Tel. 0543-405042 morazio@libero.it
-Azienda Agricola Trebini Gabriele Civitella Tel. 0543-983645
-Turismo Rurale Camporosso Civitella Tel. 0547-680572 www.camporosso.it

Gruppo allievi Corso IAL Emilia Romagna, finanziato dal Fondo Sociale Europeo e dalla Provincia di Forlì-Cesena
"Manager del Marketing Turistico Territoriale"
Progettato da Roy Berardi
Antonella Antonioli, Elisa Bedei, Letizia Buongiorno, Monica Camporesi, Sabrina Ceccarelli, Enrica Danesi, Giuliana Giusto, Raffaella Golinucci, Vincenzo Grana, Lucia Incensi, Valeria Mordenti, Annalisa Poli, Elena Prati.

PROGRAMMA
Martedì 14 dicembre 2004
Abbazia dei Santi Felice e Mauro, Val di Narco (Pg)

Tavola Rotonda: "Romagna e Valnerina:Territori e strategie a confronto"
Ore 10.30 Saluto di benvenuto di Amedeo Santini, Sindaco di S. Anatolia di Narco
Ore 10. 40 Roy Berardi: presentazione dello IAL, ente promotore del Corso "Manager del Marketing Turistico Territoriale"
Ore 10.50 L'organizzazione turistica in Emilia-Romagna: le 4 Unioni di Prodotto
Costa - Terme - Appennino e Verde - Città d'Arte
Ore 11.00 "Bonae Terrae": nuove professionalità per la promozione turistica integrata del Territorio romagnolo
Ore 11.10 Presentazione del "Consorzio Terre della Romagna Toscana"
Ore 11.20 Interventi di
Sara Coccia, direttore del GAL Valle Umbra
Amedeo Santini, sindaco di S. Anatolia di Narco (PG)
Angelo Aramini, Servizio Turistico Territoriale Valnerina
Giancarlo Scerna, direttore Comunità Montana della Valnerina
Giacomo Pini, consulente per il Turismo ed esperto di Ristorazione
Luciano Marino, direttore Sistema Turismo
Guide ed Associazioni sportive della vallata
Imprenditori romagnoli
Ore 12.10 Intervento conclusivo di Fausto Faggioli, esperto di Sviluppo Rurale

Per informazioni: Fattorie Faggioli 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

L'ALTRA ROMAGNA

www.altraromagna.it

14 dicembre 2004

Un sistema turistico integrato per lanciare la vacanza rurale





Imprenditori bidentini partecipanti al Corso ISCOM-Cesena: "Lo sviluppo delle Aree O.B.2 attraverso la formazione continua degli operatori"

Oggi 14 dicembre, un gruppo di imprenditori della vallata bidentina, tutti residenti nel comune di Civitella di R. è in provincia di Perugia, nell'Abbazia dei Santi Felice e Mauro, per incontrare le imprese e le amministrazioni della Valnerina. Questo incontro rientra nel programma di lavoro che il gruppo sta affrontando nell'ambito del Corso "Lo sviluppo delle Aree O.B.2 attraverso la formazione continua degli operatori" organizzato da ISCOM-Cesena e coordinato da Maria Angela Biondi. Il gruppo romagnolo e quello umbro si incontrano perché entrambi ritengono che al giorno d'oggi vi sia la necessità di valorizzare "tutto" il Territorio, cercando quella giusta sinergia fra pubblico e privato, tra enti locali e produttori, in modo da lanciare un "sistema turistico integrato". Unica soluzione in grado, attraverso i prodotti di nicchia del territorio, di offrire all'ospite, italiano come straniero, una vasta gamma di scelte che ben si compenetrano col patrimonio artistico, storico, culturale e paesaggistico che contraddistingue da sempre il nostro Paese. Partecipano ai lavori di questa giornata anche gli allievi del Master "Manager del Marketing Turistico Territoriale" gestito dallo IAL E-Romagna e progettato da Roy Berardi. In occasione del confronto con le personalità umbre, verrà anche presentato ufficialmente il logo del giovane gruppo "Bonae Terrae" che si occuperà della valorizzazione del Territorio nella sua veste turistico-culturale. "I piccoli e medi comuni - aggiunge Fausto Faggioli, docente di entrambi i gruppi – con il loro patrimonio di piccole identità rurali, in difficoltà negli anni 60-70 (quando lo sviluppo economico voleva dire solo grande industria) oggi sono in grado di fare la differenza. L'ospitalità e l'autenticità della gente che vive in questi piccoli comuni può recuperare quote di mercato che grossi centri ed altri segmenti del mondo turistico stanno perdendo. Il mondo rurale può proporsi come vero interlocutore per milioni di persone decise a trovare nel nostro Paese ciò che nel loro non esiste. Anche la Val Bidente, se vuole raggiungere i grandi mercati turistici, deve creare delle sinergie con altre vallate, come ad esempio la Valnerina, con la quale abbiamo in comune antichissimi percorsi di ospitalità."

Gruppo aziende bidentine partecipanti al Corso ISCOM-Cesena, coordinato da Maria Angela Biondi
"Lo sviluppo delle Aree O.B.2 attraverso la formazione continua degli operatori"
-Agriturismo Acero Rosso Civitella (FC) Tel. 0543/984035 www.acerorosso.com acerorosso80@hotmail.com
-Agriturismo Bellaria Cusercoli (FC) Tel.0543-989702 www.agriturismobellaria.it info@agriturismobellaria.it
-Agriturismo Bosco Verde Civitella (FC) Tel.0543-989431 www.fattoriaboscoverde.it fatt.boscoverde@tiscalinet.it
-Agriturismo Cà Bionda Cusercoli (FC) Tel. 0543-989181 www.agriturismocabionda.it info@agriturismocabionda.it
-Agriturismo Fattorie Faggioli Cusercoli (FC) Tel.0543-989101 www.fattoriefaggioli.it ff@fattoriefaggioli.it
-Azienda Agricola La Ginestra Cusercoli (FC) Tel. 0543-989185
-Azienda Agricola Podere Prato Civitella (FC) Tel. 0543-405042 morazio@libero.it
-Azienda Agricola Trebini Gabriele Civitella Tel. 0543-983645
-Turismo Rurale Camporosso Civitella Tel. 0547-680572 www.camporosso.it
Gruppo allievi Corso IAL Emilia Romagna, finanziato dal Fondo Sociale Europeo e dalla Provincia di Forlì-Cesena
"Manager del Marketing Turistico Territoriale" Progettato da Roy Berardi
Antonella Antonioli, Elisa Bedei, Letizia Buongiorno, Monica Camporesi, Sabrina Ceccarelli, Enrica Danesi, Giuliana Giusto, Raffaella Golinucci, Vincenzo Grana, Lucia Incensi, Valeria Mordenti, Annalisa Poli, Elena Prati.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

L'ALTRA ROMAGNA
www.altraromagna.it
14 dicembre 2004

PROGRAMMA
Martedì 14 dicembre 2004
Abbazia dei Santi Felice e Mauro, Val di Narco (Pg)

Tavola Rotonda: "Romagna e Valnerina:Territori e strategie a confronto"

Ore 10.30 Saluto di benvenuto di Amedeo Santini, Sindaco di S. Anatolia di Narco
Ore 10. 40 Roy Berardi: presentazione dello IAL, ente promotore del Corso "Manager del Marketing Turistico Territoriale"
Ore 10.50 L'organizzazione turistica in Emilia-Romagna: le 4 Unioni di Prodotto
Costa - Terme - Appennino e Verde - Città d'Arte
Ore 11.00 "Bonae Terrae": nuove professionalità per la promozione turistica integrata del Territorio romagnolo
Ore 11.10 Presentazione del "Consorzio Terre della Romagna Toscana"
Ore 11.20 Interventi di
Sara Coccia, direttore del GAL Valle Umbra
Amedeo Santini, sindaco di S. Anatolia di Narco (PG)
Angelo Aramini, Servizio Turistico Territoriale Valnerina
Giancarlo Scerna, direttore Comunità Montana della Valnerina
Giacomo Pini, consulente per il Turismo ed esperto di Ristorazione
Luciano Marino, direttore Sistema Turismo
Guide ed Associazioni sportive della vallata
Imprenditori romagnoli
Ore 12.10 Intervento conclusivo di Fausto Faggioli, esperto di Sviluppo Rurale

Per informazioni: Fattorie Faggioli 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

LA VOCE
Martedì 14
Dicembre 2004

Tredici giovani manager pronti ad organizzare le opportunità del territorio

"Bonae Terrae" il nuovo turismo

Un'associazione composta da neo laureati

Elisa Bedei

BERTINORO - Terre da vivere, terre da gustare, terre da rivalutare. Nascono al Centro Universitario di Bertinoro le "Bonae Terrae", ovvero "Buone Terre", una associazione di giovani laureati il cui compito sarà quello di dare nuova vita al turismo della Regione ed in particolare della Romagna. "Bonae Terrae" è formata dai partecipanti al corso per Manager del Marketing Turistico Territoriale, finanziato dal Fondo Sociale Europeo e dalla Provincia di Forlì-Cesena ed organizzato dallo IAL Emilia Romagna (direttore del progetto Roy Berardi).
Dodici ragazze ed un ragazzo stanno affrontando il corso che insegnerà loro come gestire un territorio turistico e le tantissime opportunità da esso offerte, proprio come accade per la Romagna.
Studio di casi, progettazione, applicazione delle regole del marketing e della comunicazione sono le materie che stanno impegnando i futuri Manager, che sono già al lavoro per trovare la strada migliore verso la costruzione di un sistema turistico integrato e ben organizzato che possa offrire a pubblici e privati, ad organizzatori e a turisti nuove opportunità generate da una sinergia di forze per cui la figura del Manager dovrà essere perno fondamentale.
"Bonae Terrae - spiegano i tredici fondatori - nasce come gruppo di lavoro e di studio per la creazione di questo nuovo sistema, di queste sinergie che dovranno diventare la forza del turismo romagnolo e, magari, anche regionale. Il nome "Bonae", che è acronimo di Benessere, Ospitalità, Natura, Arte, Enogastronomia, racchiude in sé tutte le meravigliose caratteristiche del nostro territorio, della nostra terra, che aspettano solo di essere riscoperte ed opportunamente valorizzate.
Proveniamo da formazioni diverse tra loro, anche se il settore umanistico la fa da padrone, e tutte le nostre capacità si dovranno fondere insieme per ottenere un risultato meraviglioso: la valorizzazione del nostro territorio, che aspetta solo di essere "sistematizzato" per essere offerto al nuovo turista".
Fin qui solo le intenzioni, ma "Bonae Terrae" è già attiva e al lavoro.
Da ieri infatti i tredici ragazzi, accompagnati da alcuni dei professori che li seguono nell'avventura del corso, si trovano in Umbria, all'Abbazia dei Santi Felice e Mauro (PG) dove stanno incontrando tutti gli esponenti di spicco del turismo Umbro e dove stanno presentando a loro volta il territorio in cui operano.
Una tavola rotonda, un incontro-dibattito, che sarà occasione per le "Bonae Terrae" di presentare ufficialmente il neonato logo dell'Associazione che riprende i colori della terra e del vino e che affianca, nell'acronimo "Bonae", tutte le risorse meravigliose del nostro territorio.

L'approfondimento

Prima esperienza sul campo in territorio umbro

Sono state presentate le tipicità locali

BERTINORO - (e.b.) Ieri le "Bonae Terrae" hanno conosciuto il territorio umbro e le sue risorse turistiche ed eno-gastronomiche, ma oggi tocca a loro presentare se stesse ed il territorio agli operatori del settore turistico. Saranno presenti all'incontro-dibattito per la Romagna Roy Berardi (direttore del progetto), Fabiola Farneti (coordinatrice), i docenti Daniele De Leo, Fausto Faggioli e Giacomo Pini e diversi produttori romagnoli che faranno conoscere all'Umbria i prodotti del territorio.
Per l'Umbria parteciperanno Angelo Aramini (responsabile Progetti di Sviluppo Turistico Umbro), Sara Coccia (direttore del GAL Valle Umbra), Amedeo Santini (sindaco di Sant'Anatolia di Narco), funzionari della Comunità Montana della Valnerina, Guide ed Associazioni sportive della vallata e Luciano Marino (direttore Sistema Turismo).



Una interessante esperienza di lavoro è stata vissuta in Umbria dove sono state presentate le tipicità emiliano 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

Corriere

lunedì 13 dicembre 2004

Civitella
Scambio culturale Imprenditori della Val Bidente domani a Perugia

CIVITELLA - Domani, un gruppo di imprenditori di Civitella sarà in provincia di Perugia, nell'Abbazia dei Santi Felice e Mauro, per incontrare le imprese e le amministrazioni della Valnerina. Questo incontro rientra nel programma di lavoro del Corso "Lo sviluppo delle Aree O.B.2 attraverso la formazione continua degli operatori" organizzato da Iscom-Cesena e coordinato da Maria Angela Biondi. Docente del gruppo romagnolo e di quello umbro sarà Fausto Faggioli. Partecipano anche gli allievi del Master "Manager del Marketing Turistico Territoriale" gestito dallo Ial e coordinato da Roy Berardi.

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 9 dicembre 2004

CUSERCOLI L'amarezza di Fausto Faggioli

«Ma l'Enel ignora il progetto e non conteggia il risparmio»

«In un momento come questo in cui servirebbe una maggiore incentivazione e in cui si parla di dare delle opportunità alle energie alternative — si sfoga Fausto Faggioli (**nella foto**) —, a nessuno di noi è stato ancora montato lo scambiatore per l'energia elettrica. In pratica stiamo regalando l'energia che produciamo». Dai primi giorni di settembre, i quattro impianti fotovoltaici e quello eolico, sono regolarmente allacciati alla rete elettrica nazionale e immettono nella stessa l'elettricità.



«Non ci ha montato lo scambiatore che annota il credito accumulato»

In caso di produzione di energia da parte di privati o aziende, l'Enel dovrebbe montare un apparecchio, lo scambiatore, che conteggia a credito l'elettricità prodotta. Una sorta di contatore alla rovescia che accumula il credito che l'azienda o il privato matura nei confronti dell'Enel per l'energia immessa e lo scala dalla bolletta.

«Abbiamo fatto richiesta immediata ma ancora niente — spiega Orazio Marchi — In pratica stiamo regalando all'Enel due mesi di energia e come se non bastasse a me è arrivata anche una bolletta di 83 euro per un 'consumo presunto'. insomma, non solo non sto maturando nessun credito ma devo anche pagare per un consumo che non ho».

Dall'Enel hanno assicurato che entro poche settimane lo scambiatore sarà montato e precisano che lo scambio di energie può partire solo ed esclusivamente nel momento in cui avverrà questa installazione.

Matteo Ranucci

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 9 dicembre 2004

CUSERCOLI Grazie ai contributi europei

L'agricoltura rinasce con i pannelli solari

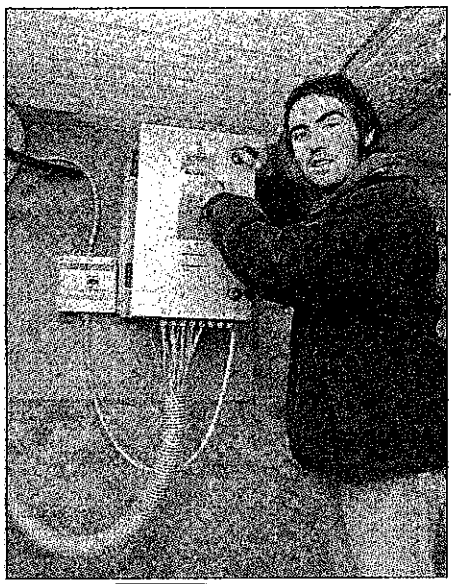
Iniziativa di 4 aziende

«Il sole ci regala energia gratuita e pulita». Montata pure una pala eolica

di Francesca Miccoli

31 kilowattora di potenza ottenuti in modo ecologico, naturale e non inquinante, sfruttando l'energia solare. E' questa la bella novità di quattro aziende agricole forlivesi, socie del consorzio Terre della Romagna Toscana che coinvolge agricoltori dei comuni di Civitella, Galeata, Santa Sofia, e Premilcuore con lo scopo, tra l'altro, di valorizzare il territorio rurale.

Gli impianti fotovoltaici, che producono cioè energia elettrica sfruttando l'intensità del sole, sono stati installati in quattro aziende agricole biologiche della vallate del Bidente e del Rabbi dove sono entrati in funzione i primi giorni di settembre. I quattro impianti hanno potenze diverse: 15 kilowatora per Ca' Basino, una delle case delle Fattorie Faggioli a Cusercoli, 3 kilowattora per l'azienda di Franco Fabbri anch'essa a Cusercoli, 3 kilowattora per Orazio Marchi in località Seggio, tra Cusercoli e Civitella, infine 10 kilowattora per l'azienda di Romi Tedaldi, situata nel comune di Premilcuore.



SOLE E LUCE A destra i pannelli solari montati a Cusercoli e una pala eolica. A sinistra Alberto Marchi, figlio del titolare dell'azienda di Seggio (Foto Sabatini)

«Sono molto soddisfatto anche se il mio è un piccolo impianto — racconta compiaciuto Orazio Marchi, insegnante al liceo classico di Forlì e coltivatore biologico per hobby —. Da settembre i miei 26 metri quadrati di pannelli hanno prodotto circa 700 kilowattora di energia elettrica. Certo, non è molto ma è energia gratis e soprattutto pulita».

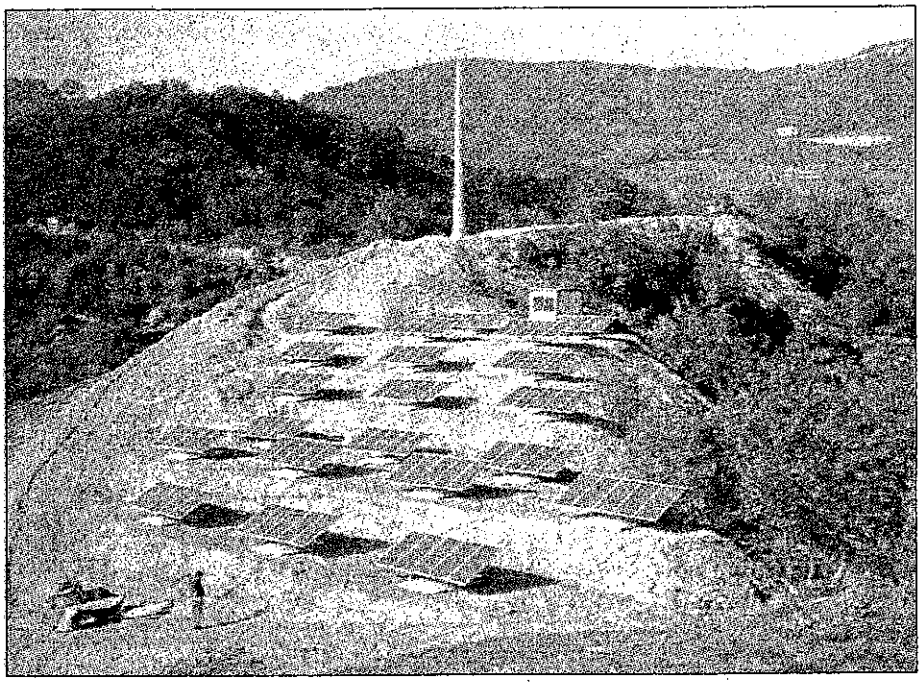
Tra gli obiettivi del consorzio Terre della Romagna Toscana, di cui fanno parte in tutto circa 24 agricoltori locali, c'è anche la valorizzazione del territorio attraverso la cura della sentieristica ma anche l'utilizzo ad esempio dell'energia alternativa. Questo ha permesso ai quattro agricoltori biologici consorziati di usufruire di un finanziamento comunitario.

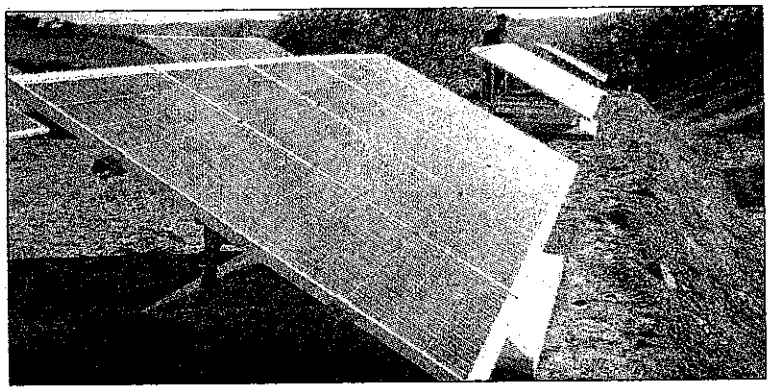
L'intera operazione, compresa di montaggio a carico

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì 9 dicembre 2004





di un'azienda specializzata in pannelli solari di Cesena, è costata circa 300mila euro. Di quest'esborso, il 70% sarà rimborsato agli agricoltori come finanziamento a fondo perduto nell'ambito del progetto comunitario chiamato Asse 3 e distribuito con un bando 2003 dalla regione Emilia-Romagna.
Gli impianti forlivesi sono stati gli unici ad aver ottenuto questi finanziamenti regionali. Oltre ai pannelli solari, nell'ambito del progetto è stato montata anche una delle prime pale eoliche sul territorio provinciale.
L'impianto, che assomiglia ad un grande ventilatore, sfrutta l'energia del vento per ottenere elettricità ed è stato montato accanto all'impianto fotovoltaico a Ca' Basino di Cusercoli.
«Abbiamo voluto queste installazioni fotovoltaiche ed eoliche — spiega Fausto Faggioli delle Fattorie Faggioli l'azienda che si occupa di agriturismo, formazione e turismo sostenibile — per creare insieme agli impianti di fitodepurazione un modello di sostenibilità rurale anche per promulgare questo esempio nell'attività di fattoria didattica. La nostra pala per ora ha una potenza di tre kilowattora, ma è già predisposta per poter quintuplicare la sua potenza».

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 3 dicembre 2004

CUSERCOLI - Incontro alle "Fattorie Faggioli"

Territorio e nuove imprese Scambio tra due continenti

CUSERCOLI - Le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospitano oggi un gruppo di 30 dirigenti e tecnici, provenienti dalle Repubbliche di Bolivia, Perù, Ecuador e Colombia, attualmente in Italia per frequentare un corso di formazione finanziato dal Ministero degli Affari esteri, direzione generale cooperazione sviluppo e dal Centro universitario di Bertinoro sul tema "Costituzione e gestione di piccole e medie imprese". Il corso si svolge al Centro universitario di Bertinoro e il programma delle lezioni è stato predisposto dalla Facoltà di Economia di Forlì, corso di Economia aziendale, sotto la direzione di Roberto Della Casa. Ad incontrare il gruppo andino, dalla Toscana un gruppo di imprenditori aretini, che nell'ambito del corso "Fattorie didattiche" sono in Val Bidente per conoscere le esperienze di sviluppo territoriale fatte in questa area.
"L'incontro fra imprenditori di continenti diversi - sottolinea Fausto Faggioli, docente del corso - dimostra la volontà di costruire un progetto per salvaguardare le identità dei vari territori e recuperare le economie legate alle condizioni ambientali e al modo antico di abitare un 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

03 dicembre 2004



Dagli Appennini alle Ande

Le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), ospitano oggi 3 dicembre un gruppo di 30 dirigenti e tecnici, provenienti dalle Repubbliche di Bolivia, Perù, Ecuador e Colombia, attualmente in Italia per frequentare un Corso di formazione finanziato dal Ministero degli Affari Esteri, Direzione Generale Cooperazione Sviluppo e dal Centro Universitario di Bertinoro sul tema "Costituzione e gestione di piccole e medie imprese". Il Corso si svolge presso il Centro Universitario di Bertinoro e il programma delle lezioni è stato predisposto dalla Facoltà di Economia di Forlì, Corso di Economia Aziendale, sotto la direzione del Prof. Roberto Della Casa. Ad incontrare il gruppo andino, dalla Toscana un gruppo di imprenditori aretini, che nell'ambito del Corso "Fattorie Didattiche" sono in Val Bidente per conoscere le esperienze di sviluppo territoriale fatte in questa area. Il Corso è gestito da Pratika Formazione, coordinato da Alessandro Forzoni. Li accompagna in fattoria LeonardoLambruschini. "In un mondo - sottolinea Fausto Faggioli, docente all'interno del corso – dove è più facile viaggiare e comunicare anche con paesi lontani, il rischio che il consumatore sta correndo è quello di venir coinvolto in un mercato globale che annienta le piccole nicchie di tradizioni e culture antiche. L'incontro di oggi fra imprenditori di continenti diversi, dimostra la volontà di costruire un progetto per salvaguardare le identità dei vari Territori e recuperare le economie legate alle condizioni ambientali e al modo antico di abitare un Territorio. Gli usi, i costumi e i prodotti di un paese sono patrimonio della comunità stessa e un valore culturale da lasciare in eredità ai nostri figli. Se parliamo di prodotto tipico o artigianato dobbiamo pensare ad un commercio che sia equo e solidale, se parliamo di ambiente dobbiamo pensare a vivere con le risorse naturali. Come fattoria sosteniamo tutto questo con un progetto pilota che segue l'ecocompatibilità energetica. Infine in questo ambito si inseriscono perfettamente le Fattorie Didattiche che si dedicano alla crescita di un consumatore responsabile e consapevole." Aggiunge Andrea Bandini, direttore del Ce.U.B. " La collaborazione fra Università ed imprese, sta assumendo ormai un'importanza fondamentale per creare un rapporto teso allo scambio e al miglioramento delle idee." Partecipano alle attività di questa giornata la dott.ssa Tiziana Nasolini direttrice dell'Osservatorio Agroambientale, della provincia di Forlì-Cesena, Davide Albonetti, tutor del gruppo andino e Davide Stefanelli, assessore al Turismo del comune di Civitella di R. nonché loro docente. Cornice di questo incontro saranno l'ospitalità romagnola ed i gustosi sapori della gastronomia andina.

PER INFORMAZIONI: **Fattorie Faggioli,** 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

L'ALTRA ROMAGNA

www.altraromagna.it

03 dicembre 2004

Dagli Appennini alle Ande

Le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), ospitano oggi 3 dicembre un gruppo di 30 dirigenti e tecnici, provenienti dalle Repubbliche di Bolivia, Perù, Ecuador e Colombia, attualmente in Italia per frequentare un Corso di formazione finanziato dal Ministero degli Affari Esteri, Direzione Generale Cooperazione Sviluppo e dal Centro Universitario di Bertinoro sul tema "Costituzione e gestione di piccole e medie imprese". Il Corso si svolge presso il Centro Universitario di Bertinoro e il programma delle lezioni è stato predisposto dalla Facoltà di Economia di Forlì, Corso di Economia Aziendale, sotto la direzione del Prof. Roberto Della Casa. Ad incontrare il gruppo andino, dalla Toscana un gruppo di imprenditori aretini, che nell'ambito del Corso "Fattorie Didattiche" sono in Val Bidente per conoscere le esperienze di sviluppo territoriale fatte in questa area. Il Corso è gestito da Pratika Formazione, coordinato da Alessandro Forzoni. Li accompagna in fattoria LeonardoLambruschini. "In un mondo - sottolinea Fausto Faggioli, docente all'interno del corso – dove è più facile viaggiare e comunicare anche con paesi lontani, il rischio che il consumatore sta correndo è quello di venir coinvolto in un mercato globale che annienta le piccole nicchie di tradizioni e culture antiche. L'incontro di oggi fra imprenditori di continenti diversi, dimostra la volontà di costruire un progetto per salvaguardare le identità dei vari Territori e recuperare le economie legate alle condizioni ambientali e al modo antico di abitare un Territorio. Gli usi, i costumi e i prodotti di un paese sono patrimonio della comunità stessa e un valore culturale da lasciare in eredità ai nostri figli. Se parliamo di prodotto tipico o artigianato dobbiamo pensare ad un commercio che sia equo e solidale, se parliamo di ambiente dobbiamo pensare a vivere con le risorse naturali. Come fattoria sosteniamo tutto questo con un progetto pilota che segue l'ecocompatibilità energetica. Infine in questo ambito si inseriscono perfettamente le Fattorie Didattiche che si dedicano alla crescita di un consumatore responsabile e consapevole." Aggiunge Andrea Bandini, direttore del Ce.U.B. " La collaborazione fra Università ed imprese, sta assumendo ormai un'importanza fondamentale per creare un rapporto teso allo scambio e al miglioramento delle idee." Partecipano alle attività di questa giornata la dott.ssa Tiziana Nasolini direttrice dell'Osservatorio Agroambientale, della provincia di Forlì-Cesena, Davide Albonetti, tutor del gruppo andino e Davide Stefanelli, assessore al Turismo del comune di Civitella di R. nonché loro docente. Cornice di questo incontro saranno l'ospitalità romagnola ed i gustosi sapori della gastronomia andina.

PER INFORMAZIONI: **Fattorie Faggioli,** 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

LA VOCE
Mercoledì 1
Dicembre 2004

Ha svelato i segreti dell'agriturismo in Europa ed è volato anche a Tokyo

Dalla campagna alla cattedra

Fausto Faggioli insegna la cultura contadina

Simona Pletto

CUSERCOLI - Ha fatto della campagna una sua ragione di vita e un business. Tanto che, ad ogni convegno o tavola rotonda che si tiene sulla Comunità montana, viene puntualmente invitato in qualità di esperto. Già, ora il signor "agricol-man" insegna nelle università l'arte della cultura contadina e della civiltà rurale. Fausto Faggioli, nativo di Forlimpopoli, ma residente a Cusercoli, è oggi un imprenditore agricolo che tiene lezioni a destra e a manca sulla gestione delle aziende agricole. Da lui , per esempio, vengono ad imparare le tecniche di risparmio dell'uso dell'acqua. Con i finanziamenti e il benestare dell'Unione Europea, infatti, Faggioli di recente ha tenuto un vero e proprio corso di recupero dell'acqua recilata. In sostanza, ha illustrato a francesi e a spagnoli, come recuperare e reciclare l'acqua dallo scarico del water alla doccia.

Sempre in tema di docenze estere, è recentissima la sua docenza per l'insegnamento delle attività di agroturismo a Tokjo. Numerose soprattutto le iniziative sfornate da Fausto Faggioli in ambito locale. Da circa 4 anni è infatti direttore dell'Area "Sviluppo rurale" all'interno dell'Alta scuola di innovazione e formazione e nel management, che nasce da un accordo fra le università di Bologna, Ferrara, Roma, "Tor Vergata" e le Fattorie Faggioli di cui è proprietario (Fattoria agriturismo a Cusercoli, "Ca' Mandrioli a S.Sofia, "Ca' Basino" a Civitella e "Ca' Suasia" a Galeata). L'esperienza maturata in questi anni di attività, come titolare di una delle più importanti realtà agrituristiche, gli ha appunto permesso di promuovere, oltre a corsi universitari, iniziative volte sempre al rilancio del territorio locale. Oltre a collaborare ora con l'università L.Bocconi di Milano e con la Blaise Pascal Clermont Ferrand di Francia.

Sue, infine, le iniziative estive rivolte in Riviera dell'Happy Bio", serate contadine promosse sulla Costa che hanno coinvolto molti giovani turisti e non. Infine, il gemellaggio tra regioni per il rilancio dei prodotti 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

LA VOCE
Mercoledì 1
Dicembre 2004

Riciclaggio

Una bella doccia con l'acqua del water? Ecco come si fa

A Cusercoli si son dati appuntamento 50 imprenditori

CUSERCOLI - L'acqua non va sprecata, in quanto bene prezioso. Bene, su questo motto un paio di settimane fa alla Fattoria Faggioli di Cusercoli una cinquantina di aspiranti imprenditori agricoli si sono dati appuntamento per imparare tutti i segreti del riciclo dell'acqua. Sui banchi, presi a prestito dal mondo dell'agricoltura rurale, allievi arrivati da Ferrara, da Reggio Emilia e persino dall'Austria.

Le lezioni, che rientrano nell'ambito di un percorso formativo per il rilancio del turismo montano, sono durate una settimana. "L'acqua è un bene mondiale - sostiene Faggioli -, per questo bisogna imparare a non sprecarla. Nelle mie lezioni, insegno per esempio a riciclare quella che si butta durante la doccia. Può essere infatti recuperata attraverso la Fito depurazione, un metodo che consente il riutilizzo per lo scarico del water".

Nel programma dei percorsi per il rilancio rurale (Faggioli ne tiene una decina all'anno), anche il riciclaggio degli olii.

Valigia alla mano, l'imprenditore di Cusercoli si prepara ora a presiedere il primo "Master italiano del turismo rurale ed emergente" che si terrà in Valnerina, in Umbria. Inoltre, venerdì 3 dicembre le Fattorie Faggioli sono pronte ad accogliere gli ospiti-allievi andini, peruviani e columbiani, che arriveranno sulle nostre colline per imparare le tecniche del bed&breakfast e del turismo rurale emergente.



La fattoria Faggioli a Cusercoli

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Mercoledì 1
Dicembre 2004

Il vertice a Cusercoli

Tutti uniti per il rilancio dei campi

CUSERCOLI - E' stato raggiunto un grande obiettivo nell'evento della "Multifunzionalità dello sviluppo rurale" che si è tenuto alle Fattorie Faggioli a Cusercoli e che ha visto coinvolte le associazioni Nuova Don Bosco e Halykos Valley di Mussomeli (Caltanissetta) e la Comunità montana del Montiferru di Oristano, la Comunità montana forlivese, il comune di Civitella, l'assessorato al Turismo della Provincia di Forlì-Cesena, il comune di Mussomeli, il Consorzio Terre della Romagna Toscana.

"Innanzitutto - ha detto Osvaldo Barba, presidente della Nuova Don Bosco -, si è parlato di un progetto di protocollo d'intesa ufficiale tra la Comunità montana forlivese e quella di Montiferru, dal comune di Civitella di Romagna Giovanni Felice, dall'assessore alle attività produttive ed il turismo, Luciana Garbuglia, dal sindaco di Mussumeli, Gero Valenza".
Giovanni Felice, sindaco di Civitella, durante il convegno dedicato al rilancio del settore rurale, ha aggiunto: "La nostra disponibilità è stata data due anni fa, oggi la rinnoviamo a 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

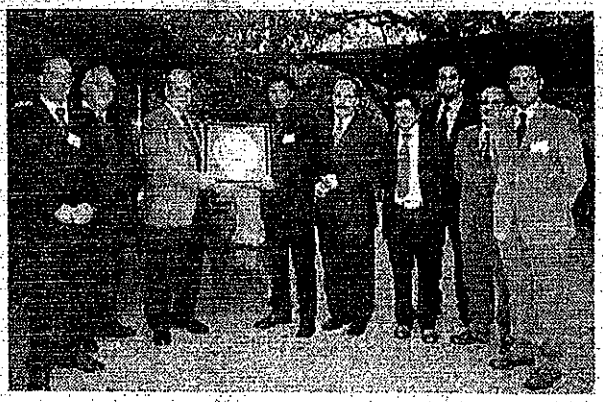
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Il Giornale di Sicilia

DOMENICA 28 NOVEMBRE 2004

MUSSOMELI

Firmato il progetto di collaborazione redatto dalla «Nuova don Bosco» e dall'Halycos Valley



r.m.) Il primo obiettivo è stato raggiunto dalle associazioni "Nuova Don Bosco" (presieduta da Osvaldo Barba), e "Halycos Valley" di Mussomeli, che giovedì, presso le Fattorie Faggioli di Cusercoli (Fc), hanno visto sottoscrivere il progetto di collaborazione da loro redatto, come protocollo d'intesa ufficiale, dalle molte personalità presenti alla tavola rotonda: "La multifunzionalità dello sviluppo rurale". Erano presenti i presidenti delle comunità montane forlivese e di quella di Montiferru (Or), il sindaco di Civitella di Romagna (Fc) e l'assessore provinciale al turismo, ed inoltre erano presenti il sindaco di Mussomeli, Gero Valenza con gli assessori allo sviluppo economico Pasquale Mistretta ed ai beni culturali Angelo Barba. "La loro presenza – dice Giuseppe Mantio della Don Bosco – ufficializza e soprattutto condivide un progetto lungo tre anni, con indagini di mercato, incontri, diversi viaggi realizzati esclusivamente dell'associazione e senza l'utilizzo di denaro pubblico". "Questo fino ad oggi – aggiunge Salvatore Ladduca, segretario – poiché il protocollo d'intesa sancisce di fatto un impegno istituzionale non solo dell'amministrazione comunale ma anche dell'assessorato allo sviluppo economico diretto dal dott. Mario Santamaria e dalla Regione Siciliana". Il sindaco Gero Valenza ha detto: "Siamo qui per imparare a crescere ma soprattutto per ufficializzare il progetto di questi giovani che si spendono per la valorizzazione del nostro territorio, oggi l'unica risorsa di un'economia in crisi. Spero che questo progetto trovi la condivisione di tante altre persone che possano apportare del proprio per il raggiungimento di un obiettivo finale". Molto apprezzato è stato il piatto d'argento realizzato da un orafo locale donato dall'amministrazione di Mussomeli al Sindaco di Civitella. Un pranzo tipicamente mussomelese a base di prodotti tipici di operatori del settore ha soddisfatto il palato degli ospiti. Anche l'Halykos Valley di cui è presidente Lorenzo Ladduca, e vicepresidente Giovanna Milazzo ha preso parte all'incontro tenutosi di giovedì. "E' stata una straordinaria occasione di raffronto – dice Lorenzo Ladduca – visto che all'incontro oltre a noi hanno preso parte le delegazioni della Sardegna e della Romagna e l'Ente provinciale al turismo della provincia di Forlì Cesena". Durante i lavori è stato proiettato il dvd realizzato dall'Halykos Valley, dal titolo "Viaggio nel cuore di Sicilia" che ha riscosso notevole apprezzamento.

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

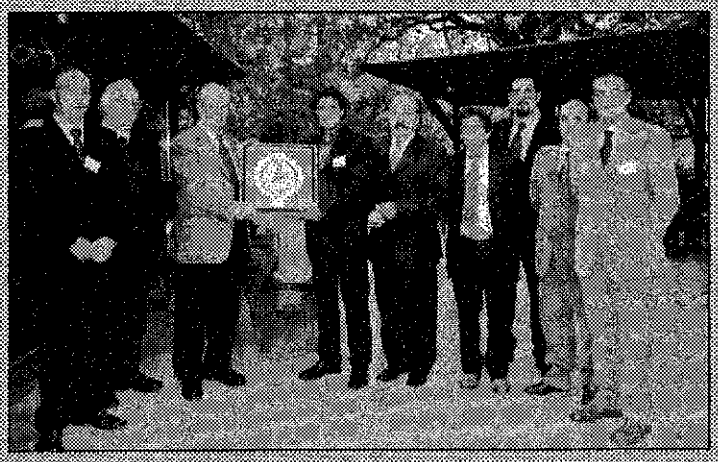
La Sicilia

DOMENICA 28 NOVEMBRE 2004

AGRITURISMO. Firmato protocollo a Cusercoli in provincia di Forlì

Mussomeli, intesa con gli imprenditori romagnoli

MUSSOMELI. (gita) Esprimono soddisfazione le associazioni Nuova Don Bosco e Halycos Valley di Mussomeli, per il convegno dal titolo «La multifunzionalità dello sviluppo rurale», tenutosi presso le Fattorie Faggioli a Cusercoli in Romagna. All'evento ha partecipato una delegazione della giunta comunale, guidata dal sindaco Gero Valenza, e composta dagli assessori Angelo Barba e Pasquale Mistretta. «Il progetto di collaborazione istituzionale ed economica redatto dalla Nuova Don Bosco e Halycos Valley - dice Osvaldo Barba della NDB - è stato sottoscritto in un protocollo d'intesa ufficiale dalle tante personalità presenti alla tavola rotonda, tra gli amministratori romagnoli e il nostro sindaco. «La loro presenza - aggiunge Mantio - ufficializza e soprattutto condivide un progetto lungo tre anni». "Il protocollo - spiega Salvatore Ladduca - sancisce di fatto un impegno istituzionale ed economico non solo della giunta, ma anche dell'Assessorato allo Sviluppo regionale.



IL SINDACO GERO VALENZA E GLI ASSESSORI COMUNALI DURANTE L'INCONTRO DEI GIORNI SCORSI IN 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
Sabato 27
Novembre 2004

Nuovi progetti dalla Provincia per il rilancio del nostro territorio

Turismo rurale? Sì, grazie

Promosso il 'gemellaggio' con Sardegna e Sicilia

Simona Pletto

CUSERCOLI - Il turismo nel piatto e non solo. Mentre la Riviera punta da sempre la sua carta vincente del turismo del mare, il nostro Appennino si sta organizzando con nuove formule acchiappa-turista che puntano soprattutto alla valorizzazione delle ricchezze dei prodotti locali. Insomma, visto che qui non abbiamo il mare, sfruttiamo almeno in modo moderno e intelligente i beni tipici della nostra terra. E' questo l'obiettivo principale che ha riunito tutti attorno a una tavola rotonda , organizzata giovedì per parlare appunto di "Turismo rurale montano". All'incontro, tenuto in Provincia, hanno partecipato diversi esponenti del mondo del turismo locale, tra cui l'assessore Provinciale al Turismo Luciana Garbuglia, imprenditori sardi e siciliani in viaggio di studio nella Val Bidente e imprenditori romagnoli. Obiettivo comune per tutti, la creazione di sinergie tra imprese e diversi territori. Uno dei principali promotori di questa iniziativa, che viaggia a suon di scambi si sangiovese romagnolo, mirto sardo e marsala siciliano, è Fausto Faggioni, titolare di tre aziende di agriturismo forlivesi dislocate tra galeata, S.Sofia e Cusercoli, nonchè docente di turismo. "Abbiamo in caldo tanti progetti - spiega l'imprenditore 'rurale' -, che mirano al rilancio dei prodotti della nostra terra e ad una specie di gemellaggio con le realtà rurali di altre Province". Oristano e Caltanisetta, sono le due prime città che hanno aderito subito all'iniziativa.



Una veduta della Fattoria Faggioli di Cusercoli, divenuta anche laboratorio per percorsi didattici delle scuole forlivesi

"Abbiamo avuto un confronto - spiega l'assessore Garbuglia - e uno scambio di opinioni e progetti con gli imprenditori sardi e siciliani., che sono venuti apposta a Forlì per cercare spunti e collaborazione. Ci hanno preso come modello. L'obiettivo nostro, ora, è quello di lavorare sui prodotti tipici locali per poi veicolarli ognuno sui mercati tipici del posto".

E così, mentre la Sardegna punterà magari sul suo formaggio o sul tipico porcellino, la nostra comunità montana esalterà per esempio le ciliegie locali, la carne delle nostre mucche o il sangiovese. Non solo. Attraverso nuove forme di promozione-informazione, si cercherà di creare pacchetti turistici da spendere negli agriturismo e da offrire anche all'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

L'ALTRA ROMAGNA

www.altraromagna.it

25 Novembre 2004

PECULIARITA' TERRITORIALI

Oggi **25 novembre** le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) organizzano un Evento al quale parteciperanno imprenditori sardi e siciliani in viaggio studio in Val Bidente. Gli *"onori di casa"* verranno fatti dagli imprenditori bidentini , che attualmente stanno frequentando un corso formativo gestito da ISCOM-Cesena , coordinato da Maria Angela Biondi.
Dall' oristanese , per la Sardegna: Serafino Madau , presidente Comunità Montana Montiferru , Giovanni Secchi, assessore Comunità Montana Montiferru , Giovanni Antonio Barracu, funzionario Comunità Montana Montiferru , Rita Murgia e Maria Pastorella Crisponi, coordinatrici ERSAT (Ente formativo sardo). Sassari è presente con Callisto Manca, imprenditore, Piero Usai , esperto in Sviluppo Rurale ed un gruppo di giovanissime donne che porteranno un loro contributo sull'imprenditoria femminile sassarese.
Dalla provincia di Caltanissetta per la Sicilia: Gero Valenza, sindaco di Mussumeli (CL) Pasquale Mistretta, assessore Sviluppo Economico Comune Mussumeli , Angelo Barba, assessore Beni Culturali, Osvaldo Barba, presidente della Nuova Don Bosco, Salvatore Ladduca , amministratore unico di Terredimanfredi.
Per la nostra provincia: Luciana Garbuglia, assessore Turismo Provincia Forlì-Cesena , Ivo Marcelli , presidente Comunità Montana Appennino Forlivese , Giovanni Felice, sindaco Civitella di Romagna, Laura Rossi, assessore Agriturismo e Turismo Rurale Comune di Civitella .
Saranno inoltre presenti ai lavori della Tavola Rotonda Gilberto Zangari , docente Ec . Politica Sviluppo Turistico Università Bologna, Sergio Guidi, esperto Bio-sostenibilità, Paolo Carnemolla, presidente Associazione Pro.BER, Emanuele Casadei, presidente Consorzio Sweet Home Hotels, Riccardo Tenti, presidente ABACO, Rossella Lama, responsabile Italia Lavoro.
"Noi imprenditori - dice Fausto Faggioli, delle omonime fattorie - vogliamo essere protagonisti del nostro Territorio. Vogliamo *"fare sistema nel territorio"* creando sinergie fra imprese e fra diversi Territori. Questo nei settori produttivi tradizionali e in quelli innovativi come l'agriturismo, le produzioni biologiche, la fattoria didattica o ancora in quelli di nicchia come il recupero di antiche tradizioni alimentari." Luciana Garbuglia, assessore al Turismo aggiunge "Un'offerta ampia e diversificata la nostra, dal mare ai monti, con prodotti d'eccellenza che saranno la formula vincente nei progetti d'integrazione fra Territori." Gli imprenditori con il supporto e la collaborazione delle Istituzioni, degli Enti e delle Amministrazioni del Territorio, presenti oggi alla Tavola Rotonda, devono essere quindi in grado di proporre un'organizzazione d'accoglienza facendone un vero e proprio sistema: con la qualità della ricettività, dei trasporti, della didattica, delle vie di comunicazione, dei servizi informativi e turistici. Regioni e imprenditori significativi nel panorama nazionale che a fine Tavola Rotonda presenteranno Tradizioni antiche e Sapori genuini per affermare il grande valore aggiunto dei Prodotti Tipici, con lo scopo di promuovere insieme un "paniere" di prodotti "MADE IN ITALY" che possa rappresentare, soprattutto all'estero, il nostro Paese con una immagine di genuinità ed alta qualità. Ed oggi faremo proprio questo: sui tavoli rivestiti da tovaglie dell'artigianato tipico, "sfilerà" un patrimonio di "eccellenze" gastronomiche, importante per il turista attento che vuole un prodotto tipico, una cucina del posto legata al Territorio ed una ospitalità vissuta con "il cuore in mano". Sapori e Tradizioni per promuovere lo sviluppo rurale offrendo pacchetti turistici che comprendono l'Ambiente, la Cultura e la Gastronomia. Lavoriamo insieme dunque, per dar vita a progetti Made in Italy che uniscano tutto il paese in un unico grande percorso.

PROGRAMMA

Giovedì 25 novembre 2004
Fattorie Faggioli Via S. Giovanni, 41 – Cusercoli (FC)
Ore 10.30 Tavola Rotonda "La multifunzionalità per lo Sviluppo Rurale"
Ore 12,30 Speciale televisivo sui percorsi enogastronomici delle Regioni Sardegna, Sicilia e Romagna
Ore 13,00 Degustazione di Prodotti Tipici: uno stuzzicante simposio di tipicità gastronomiche sarde, siciliane e romagnole chiuderà i lavori della Tavola Rotonda

PARTECIPERANNO ALLA TAVOLA ROTONDA:

Per la Sicilia:
Gero Valenza, *sindaco di Mussumeli (CL)*
Pasquale Mistretta, *assessore Sviluppo Economico Comune Mussumeli*
Angelo Barba, *assessore Beni Culturali*
Osvaldo Barba, *presidente della Nuova Don Bosco*
Salvatore Ladduca, *amministratore unico di Terredimanfredi*
Mantio Giuseppe, *responsabile vendite Terredimanfredi*
Lorenzo Ladduca, presidente Halykos Valley Mussumeli

Per la Sardegna:
Serafino Madau, *presidente Comunità Montana Montiferru*
Giovanni Secchi, *assessore Comunità Montana Montiferru*
Giovanni Antonio Barracu, *funzionario Comunità Montana Montiferru*
Rita Murgia, *coordinatrice ERSAT*
Maria Pastorella Crisponi, *coordinatriceERSAT*

Per la Romagna:
Luciana Garbuglia, *assessore Turismo Provincia Forlì-Cesena*
Ivo Marcelli, *presidente Comunità Montana Appennino Forlivese*
Giovanni Felice, *sindaco Civitella di Romagna (FC)*
Laura Rossi, *assessore Agriturismo e Turismo Rurale Comune di Civitella*
Gilberto Zangari, *docente Ec. Politica Sviluppo Turistico Università Bologna*
Sergio Guidi, *esperto Bio-sostenibilità*
Paolo Carnemolla, *presidente Associazione Pro .BER*
Emanuele Casadei, *presidente Consorzio Sweet Home Hotels*
Riccardo Tenti, presidente ABACO
Rossella Lama, responsabile Italia Lavoro
Imprenditoriromagnoli,

INFO: Fattorie Faggioli, 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

Giovedì 25 novembre 2004

CUSERCOLI

Seminario da Faggioli

Si tiene oggi (dalle 10.30) alle Fattorie Faggioli di Cusercoli una tavola rotonda dal titolo «La Multifunzionalità per lo sviluppo rurale». Tra i numerosi relatori, l'assessore provinciale al turismo, Luciana Garbuglia, imprenditori sardi e siciliani in viaggio di studio nella Val Bidente e imprenditori romagnoli. «Vogliamo creare sinergie fra imprese e diversi territori», spiega Fausto Faggioli, organizzatore dell'iniziativa.

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon



25 novembre 2004

Peculiarità Territoriali

Oggi 25 novembre le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) organizzano un Evento al quale parteciperanno imprenditori sardi e siciliani in viaggio studio in Val Bidente. Gli *" onori di casa"* verranno fatti dagli imprenditori bidentini, che attualmente stanno frequentando un corso formativo gestito da ISCOM-Cesena, coordinato da Maria Angela Biondi. Dall'oristanese, per la Sardegna: Serafino Madau, presidente Comunità Montana Montiferru, Giovanni Secchi, assessore Comunità Montana Montiferru, Giovanni Antonio Barracu, funzionario Comunità Montana Montiferru, Rita Murgia e Maria Pastorella Crisponi, coordinatrici ERSAT (Ente formativo sardo). Sassari è presente con Callisto Manca, imprenditore, Piero Usai, esperto in Sviluppo Rurale ed un gruppo di giovanissime donne che porteranno un loro contributo sull'imprenditoria femminile sassarese. Dalla provincia di Caltanissetta per la Sicilia: Gero Valenza, sindaco di Mussumeli (CL) Pasquale Mistretta, assessore Sviluppo Economico Comune Mussumeli , Angelo Barba, assessore Beni Culturali, Osvaldo Barba, presidente della Nuova Don Bosco, Salvatore Ladduca, amministratore unico di Terredimanfredi. Per la nostra provincia: Luciana Garbuglia, assessore Turismo Provincia Forlì-Cesena, Ivo Marcelli, presidente Comunità Montana Appennino Forlivese, Giovanni Felice, sindaco Civitella di Romagna, Laura Rossi, assessore Agriturismo e Turismo Rurale Comune di Civitella. Saranno inoltre presenti ai lavori della Tavola Rotonda Gilberto Zangari, docente Ec. Politica Sviluppo Turistico Università Bologna, Sergio Guidi, esperto Bio-sostenibilità, Paolo Carnemolla, presidente Associazione Pro.BER, Emanuele Casadei, presidente Consorzio Sweet Home Hotels, Riccardo Tenti, presidente ABACO, Rossella Lama, responsabile Italia Lavoro. "Noi imprenditori - dice Fausto Faggioli, delle omonime fattorie - vogliamo essere protagonisti del nostro Territorio. Vogliamo *"fare sistema nel territorio"* creando sinergie fra imprese e fra diversi Territori. Questo nei settori produttivi tradizionali e in quelli innovativi come l'agriturismo, le produzioni biologiche, la fattoria didattica o ancora in quelli di nicchia come il recupero di antiche tradizioni alimentari." Luciana Garbuglia, assessore al Turismo aggiunge "Un'offerta ampia e diversificata la nostra, dal mare ai monti, con prodotti d'eccellenza che saranno la formula vincente nei progetti d'integrazione fra Territori." Gli imprenditori con il supporto e la collaborazione delle Istituzioni, degli Enti e delle Amministrazioni del Territorio, presenti oggi alla Tavola Rotonda, devono essere quindi in grado di proporre un'organizzazione d'accoglienza facendone un vero e proprio sistema: con la qualità della ricettività, dei trasporti, della didattica, delle vie di comunicazione, dei servizi informativi e turistici. Regioni e imprenditori significativi nel panorama nazionale che a fine Tavola Rotonda presenteranno Tradizioni antiche e Sapori genuini per affermare il grande valore aggiunto dei Prodotti Tipici, con lo scopo di promuovere insieme un "paniere" di prodotti "MADE IN ITALY" che possa rappresentare, soprattutto all'estero, il nostro Paese con una immagine di genuinità ed alta qualità. Ed oggi faremo proprio questo: sui tavoli rivestiti da tovaglie dell'artigianato tipico, "sfilerà" un patrimonio di "eccellenze" gastronomiche, importante per il turista attento che vuole un prodotto tipico, una cucina del posto legata al Territorio ed una ospitalità vissuta con "il cuore in mano". Sapori e Tradizioni per promuovere lo sviluppo rurale offrendo pacchetti turistici che comprendono l'Ambiente, la Cultura e la Gastronomia. Lavoriamo insieme dunque, per dar vita a progetti Made in Italy che uniscano tutto il paese in un unico grande percorso.

PROGRAMMA
Giovedì 25 novembre 2004
Fattorie Faggioli Via S. Giovanni, 41 – Cusercoli (FC)

Ore 10.30 Tavola Rotonda"La multifunzionalità per lo Sviluppo Rurale"
Ore 12,30 Speciale televisivo sui percorsi enogastronomici
delle Regioni Sardegna, Sicilia e Romagna
Ore 13,00 Degustazione di Prodotti Tipici: uno stuzzicante simposio di tipicità gastronomiche
sarde, siciliane e romagnole chiuderà i lavori della Tavola Rotonda

PER INFORMAZIONI: **Fattorie Faggioli,** 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 25 novembre 2004

CUSERCOLI - Fattorie Faggioli

Valorizzare il territorio Tavola rotonda

Incontro con Sicilia e Sardegna

CUSERCOLI - La Val Bidente incontra la Sardegna e la Sicilia. Oggi le Fattorie Faggioli di Cusercoli organizzano un evento al quale parteciperanno imprenditori in viaggio studio in Val Bidente. Gli "onori di casa" verranno fatti da Giovanni Felice, sindaco di Civitella di Romagna e dagli imprenditori bidentini. La giornata si aprirà alle 10.30 con una tavola rotonda intitolata "La multifunzionalità per lo sviluppo rurale" che vedrà fra i presenti: Luciana Garbuglia, assessore al Turismo della provincia di Forlì-Cesena, per la Sardegna Serafino Madau, presidente Comunità Montana del Montiferru e Rita Murgia coordinatrice dell'Ersat (Ente formativo sardo), per la Sicilia, Gero Valenza, sindaco di Mussumeli (Caltanissetta) e Osvaldo Barba presidente della "Nuova Don Bosco". Un gruppo di giovanissime donne sassaresi porteranno un loro contributo sull'imprenditoria femminile. "Noi imprenditori - dice Fausto Faggioli, delle omonime fattorie - vogliamo essere vivaci protagonisti del nostro territorio. Vogliamo fare sistema nel territorio creando sinergie fra imprese e fra diversi territori. Questo nei settori produttivi tradizionali e in quelli innovativi come l'agriturismo, le produzioni biologiche, la fattoria didattica o ancora in quelli di nicchia come il recupero di antiche tradizioni alimentari". Luciana Garbuglia, assessore al Turismo aggiunge: "Un'offerta ampia e diversificata la nostra, dal mare ai monti, con prodotti d'eccellenza che saranno la formula vincente nei progetti d'integrazione fra territori". Obiettivo dell'incontro è che gli imprenditori con il supporto e la collaborazione delle istituzioni, degli enti e delle amministrazioni del territorio, arrivino a proporre un'organizzazione d'accoglienza facendone un vero e proprio sistema: con la qualità della ricettività, dei trasporti, della didattica, delle vie di comunicazione, dei servizi informativi e turistici.

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 novembre 2004

Dalla Puglia in Stage alle Fattorie Faggioli

Un gruppo di studenti dell'Istituto d'Istruzione Superiore di Grottaglie (TA), accompagnati dai professori Alessandro Ferillo e Vito Mastroleo sono in questi giorni in Val Bidente, in stage alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC).Con loro anche il dirigente scolastico dell'Istituto, prof. Egidio Lenti. La scelta della vallata bidentina e delle Fattorie Faggioli è motivata dal fatto che costituiscono un esempio di Territorio ben organizzato, dove poter approfondire gli aspetti della multifunzionalità nell'impresa rurale. "Oggi - ci spiega Francesca Faggioli, delle omonime fattorie –.l'obiettivo più importante da perseguire è la collaborazione fra imprese e mondo della Scuola, fornendo ai ragazzi, attraverso Stage in Fattoria la nostra conoscenza e la nostra esperienza. Queste iniziative infatti, sono le uniche strade da percorrere per l'avvio al lavoro dei ragazzi, in modo che la Formazione, le Imprese e la Scuola possano agire in sinergia per raggiungere lo stesso obiettivo: quello di rispondere in modo adeguato alle richieste del sistema economico e sociale."

Staff Fattorie Faggioli

Fattorie Faggioli
Via S. Giovanni,41 – 47010 Cusercoli (FC)
Tel. e Fax 0543 – 989101
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

venerdì 5 novembre 2004

CUSERCOLI

Sapore e profumo

CUSERCOLI - Dalla provincia di Ferrara, ospiti in Val Bidente, un gruppo di imprenditori che stanno frequentando un corso per operatori agrituristici. Gestore del corso è Geos, ente di formazione ferrarese, diretto da Antonio Faggioli. Stefano Giatti il coordinatore che accompagna il gruppo. All'incontro sarà presente Giovanni Felice.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Venerdì 5 novembre 2004

CUSERCOLI

A Cà Bionda da Ferrara

Oggi le Fattorie Faggioli di Cusercoli, ospitano un gruppo di imprenditori della provincia di Ferrara, che stanno frequentando un Corso per Operatori Agrituristici. Gestore del Corso è Geos, Ente di Formazione ferrarese, diretto da Antonio Faggioli. Stefano Giatti è il coordinatore che accompagna il gruppo. All'incontro a Cà Bionda sarà presente Giovanni Felice, sindaco di Civitella.

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

05 novembre 2004



IMPRENDITORI FERRARESI IN VAL BIDENTE

Geos Formazione Ferrara

Una bella tavolata di prodotti tipici ferraresi e romagnoli, darà "sapore e profumo" all'incontro di oggi, venerdì 5 novembre, alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC). Dalla provincia di Ferrara, ospiti in Val Bidente, un gruppo di imprenditori che stanno frequentando un Corso per Operatori Agrituristici. Gestore del Corso è GEOS, Ente di Formazione ferrarese, diretto da Antonio Faggioli. Stefano Giatti è il coordinatore che accompagna il gruppo. All'incontro sarà presente Giovanni Felice, sindaco di Civitella di Romagna.

"C'era una volta - ci dice Fausto Faggioli delle omonime Fattorie - l'agriturismo inteso come ristorante di campagna. Dopo appena un decennio, l'idea già non funzionava più. L'ospite cercava il "*prodotto campagna*". Ma neanche questo ora è sufficiente. Ora l'ospite vuole conoscere un intero Territorio. Fosse anche solo per un giorno, vuole una *full immersion* nelle occasioni che un Territorio può offrire. Oggi tutti insieme ci confrontiamo su questo obiettivo: una rete ben organizzata di "sicura presa" sulla grande città, sui tour operator nazionali e su quelli europei. Di più: non solo dobbiamo "fare sistema" fra imprese dello stesso Territorio, ma dobbiamo "fare sistema" fra Territori. E gli imprenditori, con il supporto e la collaborazione delle Istituzioni, degli Enti e delle Amministrazioni del Territorio, devono essere in grado di proporre un'organizzazione d'accoglienza facendone un vero e proprio sistema: con la qualità della ricettività, dei trasporti, della didattica, delle vie di comunicazione, dei servizi informativi e turistici."

INFO: Fattorie Faggioli Tel.0543-989101 www.fattoriefaggioli.it

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

flair

OTTOBRE 2004

WEEK END CORPO & ANIMA
Per iniziare l'autunno in armonia

Lo yoga e il metodo Pilates. Il massaggio di coppia e l'aromaterapia. Dieci piccoli viaggi (corso incluso) per realizzare i buoni propositi post-vacanze. Nel verde.

—SULL'APPENNINO A CACCIA DI STELLE Da un poggio che domina la vallata del Bidente, nell'appenino tosco-romagnolo, in totale assenza di inquinamento luminoso, gli esperti di un osservatorio privato conducono i neofiti alla scoperta delle costellazioni autunnali. Un fine settimana con pensione completa nella vicina azienda biologica Fattorie Faggioli, a Cusercoli (FC), parte da € 156 (tel. 0543 989101, www.fattoriefaggioli.it).

—ORNELLA D'ALESSIO

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



30 ottobre 2004

IL PAESAGGIO DELLA VALNERINA TRA PERSISTENZA E TRASFORMAZIONE
PROGETTO: "TERRIPASS: I CIRCUITI DEL PAESAGGIO"

L'Acqua, la Terra, la Pietra costituiscono in Valnerina, insieme al lavoro e all'ingegno dell'uomo, gli elementi fondamentali che hanno modellato storicamente il territorio e il paesaggio. Nell'ambito di un progetto di valorizzazione del territorio relativo alla realizzazione dei Circuiti del paesaggio, il Servizio Turistico Associato della Valnerina-Cascia, ha costruito, negli ultimi due anni, una raccolta iconografica di documentazione e informazione sulle diverse tipologie paesaggistiche presenti in Valnerina. Le principali finalità della raccolta che viene proposta, sono quelle di contribuire alla conoscenza e alla promozione di quelle tipologie paesaggistiche che meglio concorrono a definire l'identità della Valnerina, comprese quelle presenti nelle località meno note e conosciute, non solo dai visitatori, ma anche dalle popolazioni locali. La mostra avvalendosi di un ampio corredo iconografico, costituito da oltre 150 pannelli illustrativi, verrà inaugurata a Cascia in occasione della Mostra/Mercato dello Zafferano Purissimo di Cascia, avrà carattere itinerante e sarà allestita anche negli altri Comuni della Valnerina in occasione dei principali eventi. I temi trattati in questa prima edizione, che certamente non esauriscono le potenzialità di fruizione e di lettura che il territorio offre, sono quelli di seguito descritti.

Il paesaggio agrario. Nella raccolta vengono privilegiati i paesaggi di altipiano, i paesaggi collinari e di fondovalle, all'interno del continuum tra ambiente naturale, coltivazioni, insediamento abitativo, beni culturali, bonificazione del territorio. Il tema avrà una sezione dedicata alla natura che `riconquista' i suoi spazi a seguito della dismissione di alcune produzioni e/o sistemi di coltivazione, o più semplicemente a seguito dell'abbandono del presidio antropico. L'architettura rurale, l'edilizia rurale, unitamente al sistema delle torri, dei castelli, dei borghi di pendio, nonché le porte, i portali, le porte di accesso degli abitati faranno parte della rappresentazione storica ed evolutiva del sistema territoriale che si propone con la mostra.

I luoghi del Sacro, della Fede e dell'Arte. Questo tema riguarderà non solo la rete delle Abbazie e degli Eremi presenti sul territorio, ma anche tutti quei luoghi che esprimono una forte sacralità, luoghi che sono ampiamente diffusi, compresi quelli ormai consolidati della devozione e della religiosità popolare.

La varietà del paesaggio naturale. Questo aspetto viene sviluppato con una rappresentazione mirata che evidenzia la rilevanza dell'ambiente naturale in relazione al costante rapporto di interscambio tra gli elementi naturali (l'acqua, la terra, la pietra) ed il processo di antropizzazione del territorio.

Tutti i siti che vengono proposti non esauriscono le diverse tipologie paesaggistiche presenti, che saranno approfondite con maggiore precisione attraverso iniziative future di più ampio respiro.
Per ogni tema sono stati realizzati pannelli esplicativi, didascalie e altri supporti informativi al fine di consentire una maggiore leggibilità e fruibilità del territorio, ma soprattutto stimolare la conoscenza e la visita dei luoghi che meglio esprimono l'identità della Valnerina.
I visitatori potranno avvalersi, per una maggiore comprensione delle immagini, dell'assistenza del personale del Servizio Turistico e di personale volontario, che svolgerà funzioni di guida ed accompagnamento per tutta la durata dell'iniziativa.
L'iniziativa verrà realizzata nell'ambito della IV Mostra/Mercato dello Zafferano purissimo di Cascia, che si terrà dal 29 Ottobre al 1 Novembre 2004 a Cascia.

Il giorno 30 Ottobre alle ore 10.00 presso l'auditorium Santa Chiara verrà presentato il Progetto: "Terripass: I Circuiti del Paesaggio". Questo progetto, finanziato con il Programma Leader plus e con il cofinanziamento del Consorzio BIM, interesserà il territorio della Valnerina e del Comune di Spoleto.
Alla presentazione del progetto seguirà una tavola rotonda sul tema : La valorizzazione della risorsa paesaggistica: strategie e strumenti di intervento a livello Comunitario, Nazionale e Regionale. Alla tavola rotonda interverranno il Presidente dell'Associazione dei Comuni della Valnerina dott. Maurizio Righetti, il Vice-Sindaco di Spoleto dott. Daniele Benedetti, la dott.ssa Paola Agostini Senior Enviromental and Natural Resource Economist presso la Banca Mondiale, il dott. Palmiro Giovagnola Assessore Provinciale per la Valorizzazione e Gestione del Territorio, il dott. Biagio Municchi Responsabile per la Regione Umbria del Servizio Beni Paesaggistici, il prof. Egildo Spada Presidente del BIM ed il dott. Salvatore Stella Presidente del Gal Valle Umbra-Sibillini. La tavola Rotonda sarà coordinata dal dott. Fausto Faggioli, Consulente della Commissione Europea per lo Sviluppo 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
Venerdì 8
Ottobre 2004

Un'iniziativa delle Fattorie Faggioli nell'ambito del progetto "Ristoranti didattici"

Le imprenditrici sarde assaggiano i prodotti tipici

CUSERCOLI - Oggi, le Fattorie Faggioli di Cusercoli e un gruppo di future imprenditrici sarde organizzeranno una degustazione di prodotti tipici all'azienda agrituristica Bellaria. Il gruppo, attualmente in stage in fattoria, sta frequentando a Sassari, il corso di "Imprenditoria Femminile nel Settore Turismo", organizzato dall'ente formativo Isforcoop e progettato da Soges, diretto dall'ing. Pietro Vitzizzai. Per l'occasione anche l'Istituto Tecnico Statale G. Saffi di Forlì, trascorrerà una giornata in fattoria nell'ambito del progetto "Ristoranti Didattici", coordinato da Loretta Cicognani e curato dalla Scuola Regionale della Ristorazione di Cesenatico, IAL Emilia - Romagna.

Per il gruppo di future imprenditrici un'occasione per accompagnare gli ospiti verso orizzonti marini e antiche terre, dove profumi e colori si intrecciano con forti identità. Per gli studenti romagnoli, un'occasione per riprendersi il gusto "del mangiar bene" come radice culturale, disponibilità ad incontrarsi. A capire. In una parola, ad aprirsi.

"Il programma dei Ristoranti Didattici - spiega Loretta Cicognani coordinatrice del progetto - ha l'obiettivo di far incontrare le nuove generazioni di consumatori con le nuove generazioni di produttori. Imprese giovani che hanno riscoperto la terra e il lavoro dei loro nonni e consumatori giovani che, attraverso queste esperienze dirette in fattoria, saranno in futuro attenti a salute e qualità."

"Accanto all'Agricoltura e all'Artigianato - aggiunge Francesca Faggioli, delle omonime Fattorie - il Turismo costituisce una vocazione naturale per entrambe le regioni e la formazione

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 Cuore della Romagna

Settembre 2004

Cá Basino - Cá Mandrioli - Cá Suasia





STAGE

UNA NUOVA FIGURA PER LO SVILUPPO DEL TERRITORIO

La scelta aziendale delle Fattorie Faggioli è quella di vivere il Territorio come una grande opportunità di sviluppo economico, attivando un circolo legato alla sua valorizzazione per favorire quello che viene definito uno "sviluppo endogeno" del territorio

TRADIZONE CULTURALE
ECOCOMPATIBILITA' ENERGETICA

Per ottenere un equilibrio ottimale fra le attività agricole e l'ambiente, fornendo un contributo e un esempio per programmare il proprio sviluppo secondo modelli ecocompatibili scelti e partecipati



STAGE IN FATTORIA

Credendo con forza nelle risorse del Territorio, abbiamo lavorato in questo senso ed ora mettiamo la nostra esperienza a disposizione di Istituti Tecnici e Professionali, Enti di Formazione, Master Universitari, GAL che vedono nello sviluppo territoriale una specializzazione utile per offrire ai propri allievi uno sbocco lavorativo concreto.

www.fattoriefaggioli.it

FATTORIE FAGGIOLI
Area Pilota in Val Bidente

Agriturismo, Prodotti Tipici, Management e Formazione per lo Sviluppo Rurale



OBIETTIVI DELLO STAGE

- Trasmettere una visione complessiva del *"sistema impresa"*
- Sviluppare capacità relazionali e gestionali, dando la possibilità agli allievi di sperimentare le loro "idee progetto", rendendoli protagonisti dell'organizzazione delle attività in Azienda e nel Territorio.

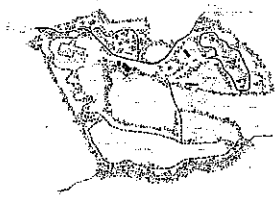
Durante lo STAGE lavoriamo con un insieme di metodi elaborati nel corso di vent'anni di operatività e studio, provenienti dalla nostra "esperienza sul campo".

VIVERE CON LE RISORSE NATURALI

In fattoria è stato realizzato un parco dimostrativo-didattico sulle possibilità di utilizzo delle fonti rinnovabili nei settori agricolo e agrituristico, offrendo un modello di assoluto equilibrio ambientale ed un esempio di attività produttiva ecocompatibile.



Fattorie Faggioli
Via San Giovanni 41
47010 Cusercoli(FC)
Tel. e Fax ++39 0543989101
e-mail ff@fattoriefaggioli.it



Vi aspettiamo al SANA, Pad. 31, Stand 24.

Partners

BF s.r.l. STUDI PER L'AMBIENTE E IL TERRITORIO

ABACO ENERGIA PULITA

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

martedì 28 settembre 2004

Cusercoli - Faggioli ospita la Sardegna

CUSERCOLI - Oggi i sapori della Sardegna incontrano quelli della Romagna alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, dove un gruppo di future imprenditrici sarde organizzerà una degustazione di prodotti tipici. Il gruppo, attualmente in stage in fattoria, sta frequentando a Nuoro e Sassari, il corso di "Imprenditoria Femminile nel Settore Artigianato e Turismo", organizzato dall'ente formativo Isforcoop, progettato da SOGES, diretto dall'ingegner Pietro Vitzizzai. Per l'occasione anche l'Istituto Statale d'Arte di Forlì, con il dirigente Vittorio Servadei Morgagni, trascorrerà una giornata in fattoria nell'ambito del progetto "Ristoranti Didattici", coordinato da Loretta Cicognani e curato dalla Scuola regionale della ristorazione di Cesenatico, Ial Emilia-Romagna. Il gruppo delle future imprenditrici potrà approfondire conoscenze e capacità necessarie ai loro progetti, che hanno l'obiettivo di valorizzare il territorio sardo, creando dei percorsi che colleghino le coste fino al patrimonio storico dell'entroterra. Un'esperienza che abbraccia tutti i temi dell'ambiente e del 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

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON news

28 settembre 2004



VAL BIDENTE E SARDEGNA: TERRE DI SAPORI, ECCELLENZE E TRADIZIONI

Oggi 28 settembre, i sapori della Sardegna incontrano quelli della Romagna alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), dove un gruppo di future imprenditrici sarde organizzerà una degustazione di prodotti tipici. Il gruppo, attualmente in stage in fattoria, sta frequentando a Nuoro e Sassari, il corso di "Imprenditoria Femminile nel Settore Artigianato e Turismo", organizzato dall'ente formativo ISFORCOOP e progettato da SOGES, diretto dall'ing. Pietro Vitzizzai. Per l'occasione anche l'Istituto Statale d'Arte di Forlì, con il preside Vittorio Servadei Morgagni, trascorrerà una giornata in fattoria nell'ambito del progetto "Ristoranti Didattici", coordinato da Loretta Cicognani e curato dalla Scuola Regionale della Ristorazione di Cesenatico, IAL Emilia – Romagna. Il gruppo delle future imprenditrici potrà approfondire conoscenze e capacità necessarie ai loro progetti, che hanno l'obiettivo di valorizzare il territorio sardo, creando dei percorsi che colleghino le splendide coste fino al patrimonio storico dell'entroterra. Per gli studenti romagnoli, un'esperienza che abbraccia i temi dell'educazione ambientale, dell'educazione al gusto, della conoscenza del paesaggio rurale, con proposte che coinvolgono la capacità di relazione, la creatività e la riflessione scientifica.

"Con questi stages in fattoria – dice Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie – mettiamo a punto un sistema formativo che, affondando le radici nel tessuto sociale e culturale del territorio, può portare un valore aggiunto all'economia locale attraverso un arricchimento del valore culturale dell'ambiente. Per ottenere questo, si devono sviluppare profili professionali che interagiscano tra sistema produttivo e servizi di gestione del territorio, nella qualificazione e nella qualità di servizi per l'ambiente ed il territorio opportunità di successo."

Per informazioni:

Fattorie Faggioli **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

LA SICILIA

MARTEDÌ 21 SETTEMBRE 2004

UN'ASSOCIAZIONE DI MUSSOMELI ALLA FIERA DI BOLOGNA

Stand alla rassegna del «biologico»

MUSSOMELI. L'Associazione socio-culturale Nuova Don Bosco di Mussomeli, rappresentata dal vice-presidente Guglielmo Vitrano, è stata presente a «Sana 2004», la più grande manifestazione fieristica al mondo per il mercato del Naturale, tenutasi a Bologna nei giorni scorsi. Per dare un'idea dell'importanza della fiera, ecco i numeri: 85.000 mq di superficie espositiva, 16 padiglioni, oltre 1.600 espositori, di cui 400 esteri provenienti da 34 Paesi, 74.000 visitatori di cui 55.400 operatori professionali, 3.400 operatori stranieri, 800 giornalisti di cui 100 stranieri.

«La Nuova Don Bosco – dice Guglielmo Vitrano – è stata ospite della Direzione agricoltura della Regione Emilia-Romagna dove erano presenti 35 produttori "biologici" emiliano-romagnoli con propri stand espositivi realizzati in collaborazione con ProB.E.R (Associazione produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna) e da 8 delle diverse "Strade dei vini e dei sapori" che operano in Regione».

Osvaldo Barba, presidente dell'associazione, dice: «Oggi aggiungiamo un importante tassello nell'ambito della nostra programmazione annuale che, oltre al lavoro fino a questo momento svolto, porterà entro la fine di quest'anno al completamento del progetto produzioni aziendali. Sud-nord-sud un progetto del Ministero del Lavoro, in collaborazione con Italia Lavoro e le Fattorie Faggioli, di cui la Nuova Don Bosco è partner accreditata. Altro importante progetto che si finalizzerà entro fine anno, con la collaborazione dell'assessorato allo Sviluppo economico della Provincia regionale di Caltanissetta, sarà il Progetto equal».

R. M.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

GIORNALE DI SICILIA

20 settembre 2004

AGRICOLTURA. La «Nuova Don Bosco»

Il «biologico» di Mussomeli espone in fiera a Bologna

MUSSOMELI. (gita) Un po' di Mussomeli a Sana 2004, la manifestazione fieristica più ampia e varia al mondo per il mercato del naturale. La manifestazione si è svolta a Bologna l'otto e il 12 settembre. A rappresentare i «colori» nisseni c'era l'associazione socio-culturale Nuova Don Bosco di Mussomeli, rappresentata dal vice presidente, Guglielmo Vitrano. La Nuova Don Bosco è stata ospite della Direzione Agricoltura della Regione Emilia Romagna che disponeva di uno spazio espositivo di oltre 500 metri quadri, dove oltre all' area di carattere istituzionale, erano presenti 35 produttori «biologici» emiliano romagnoli con propri stand espositivi, realizzati in collaborazione con l'Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna, e da 8 delle diverse «Strade dei vini e dei sapori» che operano in regione.

«Oggi - dice Osvaldo Barba - aggiungiamo un importante tassello nell'ambito della nostra programmazione annuale che, oltre al lavoro fino a questo momento svolto, porterà entro la fine di quest'anno al completamento del progetto del Ministero del Lavoro "Sud-Nord-Sud" in collaborazione con Italia Lavoro e le Fattorie Faggioli, di cui la Nuova Don Bosco è partner accreditata».

GIUSEPPE TAIBI

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

RASSEGNA STAMPA

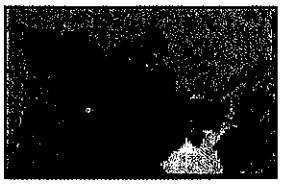
Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON news

2-3 agosto 2004

BIOLOGICO "DAL MARE AI MONTI"



IN GIRO PER.....HAPPY BIO!

Un percorso fatto di gustose merende in riva al mare per offrire ai bagnanti della costa romagnola, tanta frutta coltivata biologicamente. Il mondo rurale, le sue culture e le sue tradizioni si faranno spazio fra un ombrellone e l'altro con le mille sfumature di pesche, albicocche e solari meloni. Pro.B.E.R (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), ASCOM Confcommercio e S.I.B. sono gli autori del progetto "Biologico dal mare ai monti", che con l'iniziativa "Happy Bio" raggiunge gli ospiti della costa direttamente sulla spiaggia. "Con questi appuntamenti - ci spiega Fausto Faggioli, delle omonime fattorie – informiamo sulla qualità dei prodotti coltivati biologicamente, proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente. Questo binomio, in pratica "turismo e salute" è diventato un Sistema d'Area che "funziona", perché esalta le comunità locali, facilita la loro capacità ospitale, crea processi integrati di sviluppo moderno". Le iniziative quindi proseguono con due "merende" a Cesenatico Levante, oggi 2 agosto al Bagno Adriatico di Alessandra e Marco Buratti e domani 3 agosto al Bagno Romeo dei fratelli Capriotti. "Il nostro compito- aggiunge Paolo Carnemolla, presidente di Pro.B.E.R.– è quello di mettere al corrente il consumatore della qualità e della storia del prodotto, perché l'ospite solo sapendo che cosa sta acquistando è in grado di apprezzare il maggior valore dei prodotti".
Un tecnico risponderà alle domande sul mondo bio, con l'obiettivo di informare e rendere così consapevoli della scelta di qualità che si compie, preferendo il biologico.

PROGRAMMA:
Lunedì 2 agosto
Bagno Adriatico (Cesenatico Levante)
Ore 16.30 Degustazione di frutta coltivata biologicamente
Martedì 3 agosto
Bagno Romeo (Cesenatico Levante)
Ore 16.30 Degustazione di frutta coltivata biologicamente

Per informazioni: Fattorie Faggioli 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

L'ALTRA ROMAGNA

www.altraromagna.it

2-3 agostoo 2004

In giro per.....Happy Bio!

Un percorso fatto di gustose merende in riva al mare per offrire ai bagnanti della costa romagnola, tanta frutta coltivata biologicamente. Il mondo rurale, le sue culture e le sue tradizioni si faranno spazio fra un ombrellone e l'altro con le mille sfumature di pesche, albicocche e solari meloni. Pro.B.E.R (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), ASCOM Confcommercio e S.I.B. sono gli autori del progetto "Biologico dal mare ai monti", che con l'iniziativa "Happy Bio" raggiunge gli ospiti della costa direttamente sulla spiaggia. "Con questi appuntamenti - ci spiega Fausto Faggioli, delle omonime fattorie – informiamo sulla qualità dei prodotti coltivati biologicamente, proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente. Questo binomio, in pratica "turismo e salute" è diventato un Sistema d'Area che "funziona", perché esalta le comunità locali, facilita la loro capacità ospitale, crea processi integrati di sviluppo moderno". Le iniziative quindi proseguono con due "merende" a Cesenatico Levante, oggi 2 agosto al Bagno Adriatico di Alessandra e Marco Buratti e domani 3 agosto al Bagno Romeo dei fratelli Capriotti. "Il nostro compito- aggiunge Paolo Carnemolla, presidente di Pro.B.E.R.– è quello di mettere al corrente il consumatore della qualità e della storia del prodotto, perché l'ospite solo sapendo che cosa sta acquistando è in grado di apprezzare il maggior valore dei prodotti".
Un tecnico risponderà alle domande sul mondo bio, con l'obiettivo di informare e rendere così consapevoli della scelta di qualità che si compie, preferendo il biologico.

Info: Fattorie Faggioli 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

LA VOCE

Giovedì 29
Luglio 2004

Cusercoli

Le "Fattorie" ospitano le magistrali

CUSERCOLI - Le alunne dell'istituto magistrale "Gianturco" di Potenza, alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, hanno passato ieri una giornata di stage.
Le ragazze, infatti, nell'agriturismo di Cusercoli di proprietà di Fausto Faggioli, accompagnate dalle insegnanti, Rosanna Cimadomo e Antonella Grippo, stanno seguendo due corsi "Esserci" e "Valorizzare". "Tutti - spiega Fausto Faggioli - crediamo nella collaborazione e nello scambio fra realtà di grande contenuto umanistico. Gli obiettivi sono quelli di incontrare ed ospitare persone con una storia ed una cultura diversa dalla nostra. In campagna, offriamo le nostre tradizioni rurali". Ieri, in particolare, il gruppo ha portato a termine una simulazione di impresa.

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 28 luglio 2004

CUSERCOLI L'azienda agrituristica Bellaria ospiterà oggi un gruppo di studentesse dell'istituto magistrale "Gianturco" di Potenza, attualmente impegnate in uno stage 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

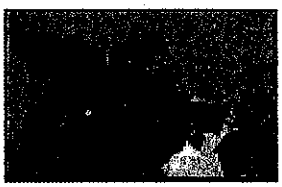
Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON

19 luglio 2004

BIOLOGICO "DAL MARE AI MONTI"



BIOLOGICO DAL MARE AI MONTI

Un'intera estate dedicata ai prodotti della terra, coltivati secondo il metodo biologico, alle prelibatezze della cucina tipica e alle giornate vissute in fattoria. Oggi 19 luglio all'Hotel TRIESTE di Cervia, ritorna la "Serata della Tradizione": un appuntamento irrinunciabile con i profumi ed i sapori della genuinità. Il giardino dell'hotel si trasformerà in un vero "trionfo" di frutta bio e tante altre bontà, per la gioia dei palati più esigenti e dei cultori del mangiar sano. Una proposta del progetto "**Biologico dal mare ai monti**", che comprende anche tante giornate in fattoria che permettono all'ospite della costa di partecipare attivamente alla vita rurale. Autori del progetto: **Pro.b.e.r.** (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), le **Fattorie Faggioli** di Cusercoli (FC) e **Sweet Home Hotels**, il consorzio di giovani albergatori cervesi. "Perché questa piccola porzione di "paradiso", la Val bidente – sottolinea Fausto Faggioli delle omonime fattorie – a poco meno di un'ora dal mare, è terra di antiche pievi e case rurali in pietra serena, musei e castelli. Non mancano percorsi naturalistici per escursioni a piedi, a cavallo e in mountain bike." Aggiunge Paolo Carnemolla, presidente di Pro.B.E.R. "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." Infine Franco Barbieri, titolare dell'Hotel Trieste "Oggi non si vende più la singola realtà della propria azienda e quindi, attorno al "volano" enogastronomico, punto di forza della nostra tradizione, abbiamo creato un'offerta turistica per vendere l'intero Territorio, ponendo le basi per un modello che consente agli operatori del settore di mettere in rete le conoscenze del Territorio in modo cooperativo e creativo, lasciando allo stesso tempo aperto ogni spazio di crescita personale."

Per informazioni: Fattorie Faggioli 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

L'ALTRA ROMAGNA

www.altraromagna.it

19 luglio 2004

Biologico dal Mare ai Monti

Un'intera estate dedicata ai prodotti della terra, coltivati secondo il metodo biologico, alle prelibatezze della cucina tipica e alle giornate vissute in fattoria. Oggi 19 luglio all'Hotel TRIESTE di Cervia, ritorna la "Serata della Tradizione": un appuntamento irrinunciabile con i profumi ed i sapori della genuinità. Il giardino dell'hotel si trasformerà in un vero "trionfo" di frutta bio e tante altre bontà, per la gioia dei palati più esigenti e dei cultori del mangiar sano. Una proposta del progetto "**Biologico dal mare ai monti**", che comprende anche tante giornate in fattoria che permettono all'ospite della costa di partecipare attivamente alla vita rurale. Autori del progetto: **Pro.b.e.r.** (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), le **Fattorie Faggioli** di Cusercoli (FC) e **Sweet Home Hotels**, il consorzio di giovani albergatori cervesi. "Perché questa piccola porzione di "paradiso", la Val bidente – sottolinea Fausto Faggioli delle omonime fattorie – a poco meno di un'ora dal mare, è terra di antiche pievi e case rurali in pietra serena, musei e castelli. Non mancano percorsi naturalistici per escursioni a piedi, a cavallo e in mountain bike." Aggiunge Paolo Carnemolla, presidente di Pro.B.E.R. "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." Infine Franco Barbieri, titolare dell'Hotel Trieste "Oggi non si vende più la singola realtà della propria azienda e quindi, attorno al "volano" enogastronomico, punto di forza della nostra tradizione, abbiamo creato un'offerta turistica per vendere l'intero Territorio, ponendo le basi per un modello che consente agli operatori del settore di mettere in rete le conoscenze del Territorio in modo cooperativo e creativo, lasciando allo stesso tempo aperto ogni spazio di crescita personale."

Info: 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

mercoledì 14 luglio 2004

Si susseguono le iniziative in favore di un'alimentazione sana. Serate all'insegna della convivialità con prodotti 'naturali'

Alleanza mare-collina: turismo fa rima con biologico

CERVIA - In bici, a piedi o in barca, assaporando piatti tipici o menù "bio". E' questo il presupposto delle serate all'insegna della "convivialità", nelle quali il binomio "turismo & salute" la fa da padrone. Dopo la tappa di ieri sera all'Hotel "Monique" di Cervia, condotto dalle famiglie Zoli e Severi, domani gli appuntamenti della tradizione si spostano all'Hotel "Olympic" di Milano Marittima, condotto dalla famiglia Bernardini. La "riflessione" dei turisti, sul ruolo imprescindibile dei prodotti biologici in campo alimentare, parte da una degustazione che non può lasciare dubbi al riguardo. Proprio per fare proseliti sul campo, 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, hanno lanciato il progetto: "Biologico dai Monti al Mare". Si tratta appunto di un insieme di iniziative, che permetteranno di raggiungere diversi consumatori, stuzzicandoli e sensibilizzandoli nei confronti dei prodotti agricoli di stagione. "Biologico - dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie - vuol dire anche un'agricoltura migliore e più naturale, che rispetta e preserva l'ambiente, grazie a tecniche ecologiche non invasive e non inquinanti". In quanto agli albergatori, stanno abbattendo antichi steccati ed ora si alleano con la collina, in nome dei sapori e della genuinità. "Mangiando prodotti sani - spiega Edith Severi dell'hotel Monique - possiamo alzare moltissimo il livello qualitativo della nostra vita". E



Carla Bernardini, dell'Hotel Olympic, aggiunge: "Per completare l'offerta turistica, abbiamo proposto agli ospiti tante giornate da trascorrere in campagna, per conoscere il mondo rurale." L'obiettivo dunque, è proprio quello di variare il soggiorno al mare, trasformando il patrimonio della civiltà contadina in altrettante attrattive turistiche che incentivano l'offerta. Domani sera all'Olympic, è in programma come di consueto anche la "Scuola di piadina", ad iniziare dalle 19.30. L'appuntamento riceve sempre più consensi da parte dei turisti, che ritornano a casa con il "diploma" delle arzdore. Alle 20.30 invece, largo ai peccati di gola, con cena a base di piatti tradizionali e dissertazioni-degustazioni sul "buon mangiare".

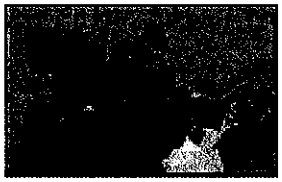
m.p.

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
13 luglio 2004

BIOLOGICO "DAL MARE AI MONTI"



VIVA L'ESTATE: TUTTO IL SAPORE DEL BIO

BIO: VERDE BENESSERE

In bici, a piedi o in barca, assaporando piatti tipici o menù bio.Tutto all'interno di programmi per gli ospiti della nostra riviera, che il 13 luglio all'Hotel Monique di Cervia, condotto dalle famiglie Zoli e Severi, e il 15 all'Hotel Olympic di M.Marittima condotto dalla famiglia Bernardini parteciperanno alle "Serate della Tradizione". Queste piacevolissime serate all'insegna della convivialità romagnola, permettono a chi è in vacanza di 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 Biodinamici dell'Emilia-Romagna), hanno progettato "Biologico dai Monti al Mare": un insieme di iniziative che permetteranno di raggiungere una gran parte di consumatori, con degustazioni di frutta e verdura biologica, sensibilizzandolo sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione. "Biologico - dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie - vuol dire anche un'agricoltura migliore e più naturale che rispetta e preserva l'ambiente e la terra grazie a tecniche ecologiche non invasive e non inquinanti".
"Approfittando della salubrità dell'aria marina, mangiando in modo equilibrato con prodotti sani, aggiungendo un pizzico di attività fisica– specifica Edith Severi, giovane titolare dell'hotel Monique – possiamo alzare moltissimo il livello qualitativo della nostra vita." Continua Carla Bernardini dell'Hotel Olympic " Inoltre per completare l'offerta turistica, abbiamo proposto agli ospiti tante giornate da trascorrere in campagna, per conoscere il mondo rurale." L'obiettivo è quello di variare il loro soggiorno al mare con questa opportunità, trasformando le particolarità della civiltà contadina in concrete attrattive turistiche. "Il biologico- termina Mauro Pazzaglia di Borgo Sole Bio –rappresenta un'opportunità a disposizione di tutti, per poter condurre una vita più sana, mangiando meglio". Inoltre per tutta la serata, un tecnico risponderà alle domande sul mondo bio, con l'obiettivo di informare e rendere così consapevoli della scelta di qualità che si compie, preferendo il biologico.

PROGRAMMA DELLA SERATA:

Dalle ore 19.30: Presentazione dei Prodotti Biologici e di artigianato locale. "Scuola di Piadina"
Ore 20.30 circa: Aperitivo Buffet, Cena tipica in giardino con piatti della Tradizione locale, Degustazione di frutta biologica
A seguire Serata di musica e animazione

Parteciperanno alla serata: Gruppo VIDEOREGIONE – ERREUNO TV, Fattorie Faggioli, Pro.B.E.R., Borgo Sole Bio.

Per informazioni: Fattorie Faggioli 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

L'ALTRA ROMAGNA
www.altraromagna.it
13 luglio 2004

VIVA L'ESTATE: TUTTO IL SAPORE DEL BIO
BIO: VERDE BENESSERE

In bici, a piedi o in barca, assaporando piatti tipici o menù bio.Tutto all'interno di programmi per gli ospiti della nostra riviera, che il 13 luglio all'Hotel Monique di Cervia, condotto dalle famiglie Zoli e Severi, e il 15 all'Hotel Olympic di M.Marittima condotto dalla famiglia Bernardini parteciperanno alle "Serate della Tradizione". Queste piacevolissime serate all'insegna della convivialità romagnola, permettono a chi è in vacanza di 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 Biodinamici dell'Emilia-Romagna), hanno progettato "Biologico dai Monti al Mare": un insieme di iniziative che permetteranno di raggiungere una gran parte di consumatori, con degustazioni di frutta e verdura biologica, sensibilizzandolo sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione. "Biologico - dice Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie - vuol dire anche un'agricoltura migliore e più naturale che rispetta e preserva l'ambiente e la terra grazie a tecniche ecologiche non invasive e non inquinanti".
"Approfittando della salubrità dell'aria marina, mangiando in modo equilibrato con prodotti sani, aggiungendo un pizzico di attività fisica– specifica Edith Severi, giovane titolare dell'hotel Monique – possiamo alzare moltissimo il livello qualitativo della nostra vita." Continua Carla Bernardini dell'Hotel Olympic " Inoltre per completare l'offerta turistica, abbiamo proposto agli ospiti tante giornate da trascorrere in campagna, per conoscere il mondo rurale." L'obiettivo è quello di variare il loro soggiorno al mare con questa opportunità, trasformando le particolarità della civiltà contadina in concrete attrattive turistiche. "Il biologico- termina Mauro Pazzaglia di Borgo Sole Bio – rappresenta un'opportunità a disposizione di tutti, per poter condurre una vita più sana, mangiando meglio". Inoltre per tutta la serata, un tecnico risponderà alle domande sul mondo bio, con l'obiettivo di informare e rendere così consapevoli della scelta di qualità che si compie, preferendo il biologico.

PROGRAMMA DELLA SERATA:

Dalle ore 19.30	Presentazione dei Prodotti Biologici e di artigianato locale. "Scuola di Piadina"
Ore 20.30 circa	Aperitivo Buffet Cena tipica in giardino con piatti della Tradizione locale Degustazione di frutta biologica
A seguire	Serata di musica e animazione

Parteciperanno alla serata: Gruppo VIDEOREGIONE – ERREUNO TV, Fattorie Faggioli, Pro.B.E.R., Borgo Sole Bio.

Info: 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

Qui

9 LUGLIO 2004

Riscoprire il sapore della genuinità

Tornano gli appuntamenti in spiaggia con Happy Bio, degustazioni di frutta biologica

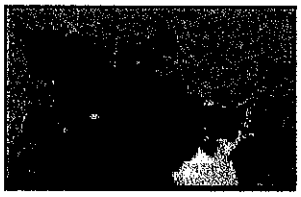
Le fattorie Faggioli, in collaborazione con Ascom Ravenna e ProBer (Associazione produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna), tornano sulle spiagge dei lidi ravennati per offrire ai turisti la possibilità di riscoprire il gusto della frutta coltivata biologicamente. Dopo la sperimentazione dell'anno scorso tornano, infatti, gli appuntamenti con Happy Bio, che prendendo spunto dal più noto happy hour a base di birra o cocktail, punta ad offrire ai clienti degli stabilimenti balneari la possibilità di degustare gratuitamente macedonie, spiedini di frutta e frullati. Per ora sono state previste due giornate nel mese di luglio - la prima è stata giovedì 8 al bagno Vela di Punta Marina, la prossima sarà giovedì 22 al bagno Romea di Marina Romea dalle 17 alle 18 -, ma sono in corso di definizione altri appuntamenti per agosto. "Oggi - ha spiegato Fausto Faggioli delle omonime fattorie - è sempre più difficile conoscere la provenienza di un prodotto, specialmente se questo è confezionato". Appuntamento da non perdere per buongustai, quindi, ma anche occasione per portare la campagna in spiaggia, con i suoi sapori e profumi, in un'ottica di marketing territoriale, come ha voluto sottolineare Elio Gasperoni, assessore al Turismo del Comune di Ravenna. "L'attenzione al settore agro-alimentare - ha affermato - è un aspetto sempre più importante per i turisti. Per conservare le quote di turismo internazionale si dovrà promuovere il territorio nella sua integrazione fra mare, campagna, collina e città d'arte". Un modo, dunque, di proporre cose nuove riscoprendo il passato, come hanno evidenziato Graziano Parenti (presidente di Ascom) e Guido Tampieri (assessore regionale al Turismo). "L'identità e la naturalità - ha chiosato quest'ultimo - sono emerse come nuove domande sociali. Non si tratta di mode, ma di esigenze originate dall'omologazione imperante".

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
8 luglio 2004

BIOLOGICO "DAL MARE AI MONTI"



HAPPY BIO
RIPRENDIAMOCI IL "GUSTO" DI MANGIAR SANO

Come? "Con le iniziative del progetto "Biologico dal mare ai monti". - ci spiega Fausto Faggioli, delle omonime fattorie – Informando ed educando sulla qualità dei prodotti coltivati biologicamente e proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente. Il mangiar bene è ormai il valore vincente, in grado di unire davvero tutte le imprese presenti sul Territorio, generando collaborazioni e sinergie. E' un Made in Italy che gli altri non possono riprodurre a basso costo." Oggi 8 luglio è il Bagno Vela di Punta Marina ad ospitare il mondo rurale, proponendo agli ospiti tanta frutta e verdura coltivata biologicamente. sono Autori del progetto "Biologico dal mare ai Monti" sono Pro.B.E.R (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), ASCOM Confcommercio e S.I.B. 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. 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" permettendo così a ciascuno di operare le proprie scelte nel quotidiano per ciò che riguarda alimentazione e salute. Questi appuntamenti lanceranno 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 "Il gusto di mangiar sano – Bruna Montroni, titolare del Bagno Vela e presidente S.I.B. - è anche disponibilità ad incontrarsi. A capire. In una parola è apertura. Riscoprendo la terra capisci di più chi sei e da dove vieni. Questo alza indubbiamente la qualità della vita." Conclude Mauro Pazzaglia, responsabile di Borgo Sole Bio "Con queste iniziative si alza sicuramente l'attenzione alla qualità, raggiungendo l'obbiettivo di far incontrare giovani produttori che hanno rinnovato l'agricoltura e giovani consumatori attenti alla salute ed alla qualità."

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

L'ALTRA ROMAGNA

www.altraromagna.it

08/07/2004

HAPPY BIO: Riprendiamoci il "Gusto" di mangiar sano

Come? *Con le iniziative del progetto "Biologico dal mare ai monti"*. - ci spiega Fausto Faggioli, delle omonime fattorie – Informando ed educando sulla qualità dei prodotti coltivati biologicamente e proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente.
Il mangiar bene è ormai il valore vincente, in grado di unire davvero tutte le imprese presenti sul Territorio, generando collaborazioni e sinergie.
E' un Made in Italy che gli altri non possono riprodurre a basso costo."
Oggi 8 luglio è il Bagno Vela di Punta Marina ad ospitare il mondo rurale, proponendo agli ospiti tanta frutta e verdura coltivata biologicamente.
Gli Autori del progetto "Biologico dal mare ai Monti" sono:
Pro.B.E.R (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna),
le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC),
ASCOM Confcommercio
S.I.B.

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.
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" permettendo così a ciascuno di operare le proprie scelte nel quotidiano per ciò che riguarda alimentazione e salute.
Questi appuntamenti lanceranno 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 "Il gusto di mangiar sano – Bruna Montroni, titolare del Bagno Vela e presidente S.I.B. - è anche disponibilità ad incontrarsi. A capire. In una parola è apertura.
Riscoprendo la terra capisci di più chi sei e da dove vieni. Questo alza indubbiamente la qualità della vita." Conclude Mauro Pazzaglia, responsabile di Borgo Sole Bio "Con queste iniziative si alza sicuramente l'attenzione alla qualità, raggiungendo l'obbiettivo di far incontrare giovani produttori che hanno rinnovato l'agricoltura e giovani consumatori attenti alla salute ed alla qualità."

Programma
Giovedì 8 luglio 2004
Bagno Vela
Lungomare Colombo, 24/b - Punta Marina (RA)
Ore 17.00
Presentazione e degustazione di frutta coltivata biologicamente

Nell'occasione Davide Giacalone presenterà il suo libro "La razza corsara"

Interverranno
Onorevole Giorgio Medri,
Luisa Babini, consigliere regionale 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

giovedì 8 luglio 2004

Biologico mare monti

CUSERCOLI - Le "Fattorie Faggioli" saranno presenti oggi alle 17 a Marina di Ravenna, alla presentazione e degustazione di frutta coltivata biologicamente. L'iniziativa fa parte del progetto "Biologico dal mare ai monti". Appuntamento al Bagno Vela di Punta Marina, sul Lungomare Colombo, 24/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

il Resto del Carlino

domenica 4 luglio 2004

Cusercoli, festa per l'apertura di una nuova azienda agrituristica

A Civitella molti sono gli imprenditori che hanno organizzato luoghi dove accogliere chi sceglie di vivere il tempo libero all'aria aperta. Molti gli agricoltori che hanno aperto le loro fattorie, dove si possono gustare e acquistare prodotti tipici di stagione.
Come l'azienda agrituristica Bellaria, di Gabriele Valentini, che apre oggi i battenti con una iniziativa conviviale. All'agriturismo di via San Giovanni Bellaria, 12, a Cusercoli, per l'ora di pranzo offrirà carne allo spiedo, salsiccia e salame alla brace, acqua e vino. La giornata sarà allietata dai ritornelli romagnoli dei Cantastorie. Tel. 0543 - 989702.

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



04 luglio 2004

News n° 3679
VIAGGI E VACANZE >> AGRITURISMO E CAMPAGNA :

UN NUOVO AGRITURISMO A CUSERCOLI

Nella bella vallata del Bidente, percorsa anticamente dai viandanti che trasportavano le merci tra la Romagna e la Toscana, c'è un Comune che ha "tutti i numeri" per diventarne il simbolo di ospitalità e antiche tradizioni: Civitella di Romagna. In questo perimetro geografico, molti sono gli imprenditori che hanno organizzato luoghi dove accogliere quanti scelgono di vivere il loro tempo libero all'aria aperta. Molti gli agricoltori che hanno aperto le loro fattorie dove si possono gustare e acquistare prodotti tipici di stagione, incontrare gli animali, imparare a distinguere un orto da un frutteto. "Le strutture e i servizi permettono di vivere un soggiorno tranquillo – ci spiega Gabriele Valentini, titolare dell'azienda agrituristica Bellaria, che apre oggi – ma l'aspetto più importante è la cordialità e la simpatia tipica della Romagna." Questa neo-azienda rafforzerà da oggi il gruppo delle aziende agrituristiche della vallata per ospitare quanti vogliono godere di un territorio dove si respira il profumo della natura e dove si possono fare belle passeggiate. L'Agriturismo Bellaria, che Vi aspetta oggi 4 luglio in Via S. Giovanni Bellaria, 12 a Cusercoli, per l'ora di pranzo offrirà carne allo spiedo, salsiccia e salame alla brace, acqua e vino. La giornata sarà allietata dai ritornelli romagnoli dei Cantastorie. Tel. 0543-989702

Fausto Faggioli
ff@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

3 LUGLIO 2004

MARE E SALUTE Happy hour con frullati

e succhi di frutta all'insegna dei prodotti tipici di qualità dell'entroterra. Due appuntamenti

Anche il biologico scommette sui consumatori da spiaggia

L'happy hours diventa 'bio' e alla birra preferisce frullati e succhi di frutta biologi. Il progetto nasce dalla collaborazione fra Sindacato italiano balneari Ascom, Fattorie Faggioli, Associazione produttori biologici e biodinamici e la Regione. «Abbiamo pensato — spiega Fausto Faggioli, delle omonime fattorie — a dove i turisti trascorrono la maggior parte del loro tempo. Così è nata l'idea della spiaggia». Sono due gli appuntamenti con gli 'happy bio': l'8 al bagno Vela di Punta Marina e il 22 all'Haway di Marina Romea. 'L'ora felice' inizierà alle 17 e consentirà di degustare, gratuitamente, prodotti tipici e biologici dell'entroterra. I due appuntamenti rientrano in un progetto più ampio, 'Biologico dal mare ai monti', che si propone di mettere a contatto con i consumatori i produttori del territorio e che ha al suo attivo numerose iniziative. «Il turismo — osserva l'assessore comunale Elio Gasperoni — è sempre più improntato sul benessere. E avere un'offerta completa e di qualità, significa conservare una quota significativa anche del turismo internazionale». Per Graziano Parenti, presidente Ascom, è indispensabile puntare sull'organizzazione di una rete efficiente. «I prodotti agricoli delle nostre terre, quelli veri, dal sapore antico — dice — sono una preziosa eredità. Dobbiamo solo ridargli nuovo smalto». Per l'assessore regionale Guido Tampieri, il connubio colline mare è importante per ridefinire l'offerta turistica. «Credo nel biologico — dice — e mi piacciono le iniziative nate nel segno di società aperte, predisposte allo scambio, perchè il turismo è scambio. Oggi siamo in presenza di nuove domande sociali improntate su due valori: l'identità e la naturalità».

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 3 luglio 2004

Tornano, l'8 e il 22 luglio a Punta Marina e Marina Romea, gli appuntamenti con le degustazioni di frutta biologica

Dopo l'happy hour arriva l'"happy bio"

RAVENNA - Dopo la sperimentazione dell'anno scorso tornano, sulle spiagge ravennati, gli appuntamenti con l'*happy bio*, l'alternativa al classico happy hour a base di frutta rigorosamente biologica proposta dalle Fattorie Faggioli con la collaborazione di Ascom e ProBer (Associazione produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna). Per ora sono previste due giornate nel mese di luglio - giovedì 8 al bagno Vela di Punta Marina e giovedì 22 al bagno Romea di Marina Romea -, ma sono in corso di definizione altri appuntamenti per agosto.
In queste due giornate, dalle 17 alle 18 sarà possibile gustare frutti freschi, macedonie e spiedini di frutta provenienti da coltivazioni biologiche. "Oggi - ha spiegato Fausto Faggioli delle omonime fattorie - è sempre più difficile conoscere la provenienza di un prodotto, specialmente se questo è confezionato".
Appuntamento da non perdere per buongustai, quindi, ma anche occasione per portare la campagna in spiaggia, con i suoi sapori e profumi, in un'ottica di marketing territoriale, come ha voluto sottolineare Elio Gasperoni, assessore al Turismo del Comune di Ravenna. "L'attenzione al settore agro-alimentare - ha affermato - è un aspetto sempre più importante per i turisti. Per conservare le quote di turismo internazionale si dovrà promuovere il territorio nella sua integrazione fra mare, campagna, collina e città d'arte".
Un modo, dunque, di proporre cose nuove riscoprendo il passato, come hanno evidenziato Graziano Parenti (presidente di Ascom) e Guido Tampieri (assessore regionale al Turismo). "L'identità e la naturalità - ha chiosato quest'ultimo - sono emerse come nuove domande sociali. Non si tratta di mode, ma di esigenze originate dall'omologazione imperante".

v.r.

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 2 luglio 2004

Trasferta al mare

CUSERCOLI - Ci saranno anche le Fattorie Faggioli oggi al "Bagno 4 Venti" di Punta Marina per la degustazione di prodotti biologici nell'ambito del progetto "Biologico dal mare ai monti", promosso da Ascom, Sib e 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

PAPER MOON news

02 luglio 2004

HAPPY BIO

TURISMO & AGRICOLTURA

Qualità della vacanza & salute

"Prima di essere un insieme di tecniche e risultati, l'agricoltura biologica rappresenta una concezione di vita e di economia rurale." Da questa constatazione, a diventare "imput" per sviluppare un intero Territorio, il passo è stato breve. Così, da tutto questo, Pro.B.E.R. (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), Ascom Confcommercio e S.I.B., hanno avuto l'idea di fare un progetto in cui il binomio "turismo & salute" diventasse una formula vincente per sviluppare economia: **"Biologico dal mare ai monti" con "Happy Bio".** "A buon ragione – sottolinea Fausto Faggioli, delle omonime fattorie - oggi si può dire che il mondo rurale è stato "il fattore" necessitante per realizzare un progetto che coinvolgesse tutte le tipologie di imprese presenti sul Territorio: alberghiere, commerciali, artigianali, turistiche, agricole e agrituristiche. Inoltre, per la sua alta capacità di essere trasferibile, il progetto è diventato un modello per fare sistema." Non solo. Da oggi anche gli stabilimenti balneari entrano con forza nella storia e nelle motivazioni ideali che sostengono i prodotti bio e si prosegue pertanto in direzione "spiaggia", con **"Happy Bio".** Tanti appuntamenti nel calendario estivo delle vacanze marine che coinvolgono albergatori e bagnini, dando la possibilità all'ospite di degustare frutta "bio" e di vivere l'entroterra romagnolo, con percorsi didattici che gli permettono di partecipare attivamente alla vita rurale. Come in un antico mosaico che rappresenti la nostra Regione, il progetto **"Biologico dal mare ai monti"**, può considerarsi un'altra "tessera" per il suo sviluppo economico.

Programma:
Venerdì 2 luglio 2004
Bagno 4 Venti - Lungomare Colombo,32 - Punta Marina (RA)
Ore 11.30 Conferenza Stampa
Seguirà degustazione frutta fresca biologica
Saranno presenti:
Guido Tampieri, *Assessore Agricoltura e Ambiente Regione Emilia-Romagna*
Elio Gasperoni, *Assessore al Turismo del Comune di Ravenna*
Graziano Parenti, *Presidente Ascom Confcommercio Ravenna*
Franco Tronconi, *Dirigente Servizio Turismo della Provincia di Ravenna*
Zoli, *Presidente CCIAA Ravenna*
Paolo Carnemolla, *Presidente Pro.B.E.R.(Ass.Prod. Biologici e Biodinamici dell'E-R*
Ivo Marcelli, *Presidente Comunità Montana Forlivese*
Gianluca Bagnara, *Direttore GAL L'Altra Romagna (FC)*
Attilio Gardini, *Direttore Master Turismo, Università di Rimini*
Bruna Montroni, *Presidente Cooperativa Bagnini Ravenna (C.B.R.)*
Fausto Faggioli, Fattorie Faggioli Cusercoli (FC)

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

L'ALTRA ROMAGNA

www.altraromagna.it

02 luglio 2004

HAPPY BIO

TURISMO & AGRICOLTURA: Qualità della vacanza & salute

"Prima di essere un insieme di tecniche e risultati, l'agricoltura biologica rappresenta una concezione di vita e di economia rurale." Da questa constatazione, a diventare "imput" per sviluppare un intero Territorio, il passo è stato breve. Così, da tutto questo, Pro.B.E.R. (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), Ascom Confcommercio e S.I.B., hanno avuto l'idea di fare un progetto in cui il binomio "turismo & salute" diventasse una formula vincente per sviluppare economia: **"Biologico dal mare ai monti" con "Happy Bio".** "A buon ragione – sottolinea Fausto Faggioli, delle omonime fattorie - oggi si può dire che il mondo rurale è stato "il fattore" necessitante per realizzare un progetto che coinvolgesse tutte le tipologie di imprese presenti sul Territorio: alberghiere, commerciali, artigianali, turistiche, agricole e agrituristiche. Inoltre, per la sua alta capacità di essere trasferibile, il progetto è diventato un modello per fare sistema." Non solo. Da oggi anche gli stabilimenti balneari entrano con forza nella storia e nelle motivazioni ideali che sostengono i prodotti bio e si prosegue pertanto in direzione "spiaggia", con **"Happy Bio".** Tanti appuntamenti nel calendario estivo delle vacanze marine che coinvolgono albergatori e bagnini, dando la possibilità all'ospite di degustare frutta "bio" e di vivere l'entroterra romagnolo, con percorsi didattici che gli permettono di partecipare attivamente alla vita rurale. Come in un antico mosaico che rappresenti la nostra Regione, il progetto **"Biologico dal mare ai monti"**, può considerarsi un'altra "tessera" per il suo sviluppo economico.

Saranno presenti:
Guido Tampieri, *Assessore Agricoltura e Ambiente Regione Emilia-Romagna*
Elio Gasperoni, *Assessore al Turismo del Comune di Ravenna*
Graziano Parenti, *Presidente Ascom Confcommercio Ravenna*
Franco Tronconi, *Dirigente Servizio Turismo della Provincia di Ravenna*
Zoli, *Presidente CCIAA Ravenna*
Paolo Carnemolla, *Presidente Pro.B.E.R.(Ass.Prod. Biologici e Biodinamici dell'E-R*
Ivo Marcelli, *Presidente Comunità Montana Forlivese*
Gianluca Bagnara, *Direttore GAL L'Altra Romagna (FC)*
Attilio Gardini, *Direttore Master Turismo, Università di Rimini*
Bruna Montroni, *Presidente Cooperativa Bagnini Ravenna (C.B.R.)*
Fausto Faggioli, Fattorie Faggioli Cusercoli (FC)

Info: 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
Venerdì 2
Luglio 2004

"Turismo e salute" alle Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - "Prima di essere un insieme di tecniche e risultati, l'agricoltura biologica rappresenta una concezione di vita e di economia rurale." Da questa constatazione, a diventare "iNput" per sviluppare un intero Territorio, il passo è stato breve. Così Pro.B.E.R. (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), le Fattorie Faggioli di Cusercoli, Ascom Confcommercio e S.I.B., hanno ideato un progetto in cui il binomio "turismo & salute" diventasse una formula per sviluppare l'economia: "Biologico dal mare ai monti".

"A buon ragione - sottolinea Fausto Faggioli, delle omonime fattorie - oggi si può dire che il mondo rurale è stato "il fattore" che coinvolgesse tutte le tipologie di imprese: alberghiere, commerciali, artigianali, turistiche, agricole e agrituristiche". Da oggi anche gli stabilimenti balneari iniziano a sostenere i prodotti bio e si prosegue pertanto in direzione "spiaggia", con "Happy Bio". Tanti appuntamenti, con percorsi didattici che gli permettono di partecipare attivamente alla vita rurale. Il progetto "Biologico dal mare ai monti", può considerarsi un'altra "tessera" per il suo sviluppo economico.

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

SUPPLEMENTO DE
la Repubblica
IL VENERDI
di Repubblica
02/07/2004

Quelli che in vacanza ci vanno per **hobby**

In estate finalmente c'è il tempo: per dipingere, fare giardinaggio, creare vasi, cesti, gioielli... E frequentare corsi ad hoc, su e giù per l'Italia. I risultati? Di grande soddisfazione. A cominciare dalla caponata / di **Alessandra Podestà**

AL TELAIO

Ancora tessitura artigianale, questa volta partendo addirittura dalla raccolta di fiori e foglie per tingere la lana, e dalla costruzione di un telaio rustico. Il tutto dura due giorni, alle Le Fattorie Faggioli, a Cusercoli (Forlì Cesena). Prezzo: 135 euro. Tel. 0543-989101, *www.fattoriefaggioli.it.*

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

edizione RAVENNA & DINTORNI
SETTIMANALE DI INFORMAZIONE & AFFARI

1 LUGLIO 2004

HAPPY BIO

L'agricoltura sbarca in spiaggia

Anche i bagni si fanno promotori della cultura del biologico che così arriva in spiaggia. Questo è quanto si propone Happy Bio 2004, progetto sostenuto da Prober (l'associazione dei produttori biologici e biodinamici della Regione), Fattorie Faggioli di Cusercoli, Regione, Ascom Confcommercio e Sib (Sindacato italiano balneari). Biologico dal mare ai monti dunque, col mondo rurale dell'entroterra che diventerà «fattore necessario per un progetto di sviluppo economico che coinvolga tutti i tipi di aziende del territorio: alberghiere, artigianali, commerciali, turistiche, agricole e agrituristiche». Per sensibilizzare i consumatori all'importanza dell'agricoltura biologica intesa non solo come insieme di tecniche ma anche come concezione di vita e di economia rurale, verranno organizzate iniziative ad hoc. E così a serate di degustazione si alterneranno attività culturali inerenti la gastronomia romagnola. Una scuola di piadina e una di gusto avranno come filo conduttore la rivalutazione delle tradizioni gastronomiche nostrane. Verrà offerta la possibilità di vivere l'entroterra attraverso percorsi didattici nella vita rurale. È previsto infine un seminario sulle produzioni biologiche. (an.co.)

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 luglio 2004

SERATE NEL SEGNO DEL BIOLOGICO - Dopo il successo di ieri, che ha visto il progetto "Biologico dal mare ai monti" sbarcare all'hotel Norma beach di Pinarella, oggi tocca all'hotel Atlantic di Milano Marittima ospitare le "Serate della tradizione". "Questo progetto – spiega Fausto Faggioli delle omonime fattorie – si è rivelato un vero e proprio sistema d'area, diventando vincente per lo syiluppo delle economie locali con la formula turismo & salute". Oggi infatti non si vende più la "singola stanza d'albergo", ma "tutto il territorio". Per questo "Prober", "Fattorie Faggioli" e "Sweet home hotels" hanno creato la grande alleanza, basata sul "Bio si, ma con brio".

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

PAPER MOON news

30/06/2004

BIO SI, MA CON BRIO

Il brio di tanti appuntamenti nel calendario estivo delle vacanze marine, che danno la possibilità all'ospite del mare di "gustare" frutta e verdura coltivate biologicamente e di vivere l'entroterra romagnolo, partecipando attivamente alla attività del mondo rurale. Queste in sintesi le iniziative del progetto ""Biologico dal mare ai monti", risultato della felice intuizione avuta cinque anni fa da Pro.B.E.R. (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) e da Sweet Home Hotels, (Consorzio di giovani albergatori cervesi). Oggi 30 giugno all'Hotel Norma Beach di Pinarella (Cervia) e domani 1 luglio all'Hotel Atlantic di M. Marittima, continua il programma delle "Serate della Tradizione". "Il progetto - sottolinea Fausto Faggioli delle omonime fattorie - per la sua alta capacità di essere trasferibile, si è rivelato un vero e proprio Sistema d'Area e, puntando sul binomio "turismo & salute", è diventato una formula vincente per sviluppare economia" "Oggi non si vende più solamente "una stanza d'albergo" – aggiunge Alessia Torri, giovane gestore dell'Hotel Atlantic - e quindi, attorno al "volano" enogastronomico, abbiamo creato un'offerta turistica per vendere l'intero Territorio." "Ponendo le basi – è Ilva Tabanelli, Hotel Norma Beach - per un modello che consente di metterne in rete le peculiarità in modo cooperativo e creativo, lasciando allo stesso tempo aperto per ognuno di noi, uno spazio di crescita personale." Programma Ore 19.30 Cena in Hotel Ore 20.30 Degustazione di prodotti tipici, frutta e verdura biologica in aree allestite nel giardino dell'Hotel, con attività culturali inerenti la gastronomia: "LA PIE'" Scuola di piadina, I profumi di bacco, Scuola di gusto. 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

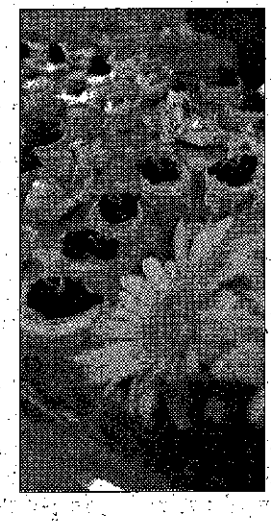
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Giovedì 24
Giugno 2004

Iniziativa dei produttori biologici e degli albergatori della Riviera

Alimentazione di qualità anche in vacanza

CUSERCOLI - Anche in Italia, come in molti altri paesi, il benessere, la salute, la voglia di conoscere le realtà dell'entroterra sono diventati una "necessità" da interpretare in chiave turistica. E questa è stata la felice intuizione che cinque anni fa ha portato Pro.B.E.R. (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) e Sweet Home Hotels, il Consorzio di giovani albergatori cervesi, a progettare un'insieme di iniziative che, partendo da un prodotto coltivato biologicamente, arrivasse ai consumatori in vacanza sulla costa, attraverso i giardini degli hotels. Da queste sinergie è nato il progetto "Biologico dal mare ai monti", che, per la sua alta capacità di essere trasferibile, negli anni a seguire si è rivelato un vero e proprio Sistema d'Area. Da cinque anni, infatti, questo progetto che ha puntato sul binomio "turismo & salute" è diventato una formula vincente per sviluppare economia. "Si prosegue pertanto in direzione "bio" - sottolinea Fausto Faggioli delle omonime fattorie - con tanti appuntamenti nel calendario estivo delle vacanze marine, dando la possibilità all'ospite di degustare frutta e verdura coltivate biologicamente e di vivere l'entroterra romagnolo, con percorsi didattici che gli permettono di partecipare attivamente alla vita rurale. Se paragoniamo la nostra Romagna a un mosaico, consideriamo sicuramente il nostro progetto è un'altra significativa "tessera" per il suo sviluppo economico."



Prodotti biologici per una sana dieta estiva

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 giugno 2004

BIOLOGICO DAL MARE AI MONTI

Alimentazione di qualità per una vacanza di benessere Anche in Italia, come in molti altri paesi, il benessere, la salute, la voglia di conoscere le realtà dell'entroterra sono diventati una "necessità" da interpretare in chiave turistica. E questa è stata la felice intuizione che cinque anni fa ha portato Pro.B.E.R. (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) e Sweet Home Hotels, il Consorzio di giovani albergatori cervesi, a progettare un'insieme di iniziative che partendo da un prodotto coltivato biologicamente arrivasse ai consumatori in vacanza sulla costa, attraverso i giardini degli hotels. Da queste sinergie è nato il progetto "Biologico dal mare ai monti", che per la sua alta capacità di essere trasferibile, negli anni a seguire si è rivelato un vero e proprio Sistema d'Area. Da cinque anni infatti, questo progetto che ha puntato sul binomio "turismo & salute" è diventato una formula vincente per sviluppare economia. "Si prosegue pertanto in direzione "bio" – sottolinea Fausto Faggioli delle omonime fattorie - con tanti appuntamenti nel calendario estivo delle vacanze marine, dando la possibilità all'ospite di degustare frutta e verdura coltivate biologicamente e di vivere l'entroterra romagnolo, con percorsi didattici che gli permettono di partecipare attivamente alla vita rurale. Se paragoniamo la nostra Romagna a un mosaico, consideriamo sicuramente il nostro progetto è un'altra significativa "tessera" per il suo sviluppo economico." L'Hotel TRIESTE di Cervia il 23 giugno e l'Hotel LEM di Pinarella di Cervia il 24 giugno riprenderanno nei magici giorni del Solstizio d'Estate gli appuntamenti di questo progetto con quelle che sono state chiamate le "Serate della Tradizione": degustazioni e attività culturali per condurre i turisti alla conoscenza dei prodotti biologici, rivalutando al tempo stesso le antiche tradizioni gastronomiche. Aggiunge Emanuele Casadei, presidente di Sweet Home Hotels "Oggi non si vende più la singola realtà della propria azienda e quindi, attorno al "volano" enogastronomico, punto di forza della nostra tradizione, abbiamo creato un'offerta turistica per vendere l'intero Territorio". Incalza Franco Barbieri, titolare dell'Hotel Trieste "Abbiamo posto le basi per un modello che consente agli operatori del settore di mettere in rete le conoscenze del Territorio in modo cooperativo e creativo, lasciando allo stesso tempo aperto ogni spazio di crescita personale."

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

L'ALTRA ROMAGNA

www.altraromagna.it

03 giugno 2004

COMUNICATO STAMPA

"HAPPY BIO: Formula vincente per l'economia del territorio"

Oggi 3 giugno al Bagno Quattro Venti di Punta Marina (RA) un Evento tipicamente romagnolo: coinvolgere i bagnanti in un'atmosfera ospitale che trasformerà la spiaggia in un'antica "aia" contadina, offrendo tanta frutta coltivata biologicamente.

Pro.B.E.R. (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), le **Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC)**, il **Consorzio "Terre della Romagna Toscana"**, **ASCOM Confcommercio** e **S.I.B.**, 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.Presenti all'Evento gli allievi dell'IPAA "F. Todaro" di San Giovanni in Fiore e di Spezzano Albanese (CS) accompagnati dalle prof.sse Antonietta Di Napoli e Grazia Tarantino, un gruppo di future imprenditrici di Cagliari accompagnate dal tutor Gianni Cinus, che sta concludendo un Corso nel Settore Turismo, organizzato da IRECOOP SARDEGNA, progettato e coordinato da SOGES diretto dall'ing. Pietro Vitzizzai.

Infine un gruppo di allievi dell'IPSSAR di Melfi (PZ) partecipanti a tre corsi scolastici: Sala, Cucina e Ricevimento, accompagnati dai prof. Raffaele Borreca e Vittorio Donato Pastore.

Il progetto permetterà di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandoli sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico.

Tanti significativi appuntamenti per degustare prodotti "bio" nei cortili degli stabilimenti balneari ravennati, per influire sulle abitudini di un consumatore, alla scoperta di nuovi sapori "puliti", promuovendone le sue scelte quotidiane. 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.

Inoltre nel corso di questi pomeriggi alcuni tecnici saranno a disposizione degli ospiti, per dare informazioni sull'agricoltura biologica e sulla "tracciabilità" del prodotto "bio". "Per un numero sempre più alto di persone, la scelta del biologico è dettata soprattutto dal desiderio di mangiar sano, al riparo da intossicazioni, intolleranze e allergie - ci spiega Fausto Faggioli delle omonime fattorie – E questo progetto è un'altra "tessera" per lo sviluppo della Romagna, lanciata da noi imprenditori per difendere il futuro del nostro Territorio e, di conseguenza la salute dei consumatori che lo abitano. "

"Come Associazione PRO.BER – specifica il presidente Paolo Carnemolla, - in questo momento di grandi preoccupazioni sulla manipolazione genetica, è importante per noi arrivare direttamente ai cittadini con il prodotto biologico per renderli consapevoli che in Emilia Romagna è possibile mangiar sano. E' dal terreno che tutto nasce, l'erba dei prati, gli ortaggi, i cereali, le colture arboree, per cui tanti più il terreno è "vivo" tanto più l'uomo che si nutrirà dei prodotti bio della terra sarà sano."

INFO:
Fattorie Faggioli
Via S. Giovanni, 41
47010 Cusercoli (FC)
Tel. e Fax 0543 – 989101
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON news

03 giugno 2004

Happy Bio: Formula vincente per l'economia del territorio, per assicurare una vita più sana

Oggi 3 giugno al Bagno Quattro Venti di Punta Marina (RA) un Evento tipicamente romagnolo: coinvolgere i bagnanti in un'atmosfera ospitale che trasformerà la spiaggia in un'antica "aia" contadina, offrendo tanta frutta coltivata biologicamente. **Pro.B.E.R.** (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), **le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), il Consorzio "Terre della Romagna Toscana", ASCOM Confcommercio e S.I.B.,** 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. Presenti all'Evento gli allievi dell'IPAA "F. Todaro" di San Giovanni in Fiore e di Spezzano Albanese (CS) accompagnati dalle prof.sse Antonietta Di Napoli e Grazia Tarantino, gli allievi del Master in Economia e Gestione del Turismo dell' Università degli Studi di Bologna, sede di Rimini, coordinato dal prof. Attilio Gardini di UNI. TU. RIM. di Rimini, un gruppo di future imprenditrici di Cagliari accompagnate dal tutor Gianni Cinus, che sta concludendo un Corso nel Settore Turismo, organizzato da IRECOOP SARDEGNA, progettato e coordinato da SOGES diretto dall'ing. Pietro Vitzizzai. Infine un gruppo di allievi dell'IPSSAR di Melfi (PZ) partecipanti a tre corsi scolastici: Sala, Cucina e Ricevimento, accompagnati dai prof. Raffaele Borreca e Vittorio Donato Pastore.

Il progetto permetterà di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandoli sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico. Tanti significativi appuntamenti per degustare prodotti "bio" nei cortili degli stabilimenti balneari ravennati, per influire sulle abitudini di un consumatore, alla scoperta di nuovi sapori "puliti", promuovendone le sue scelte quotidiane. 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. Inoltre nel corso di questi pomeriggi alcuni tecnici saranno a disposizione degli ospiti, per dare informazioni sull'agricoltura biologica e sulla "tracciabilità" del prodotto "bio". "Per un numero sempre più alto di persone, la scelta del biologico è dettata soprattutto dal desiderio di mangiar sano, al riparo da intossicazioni, intolleranze e allergie - ci spiega Fausto Faggioli delle omonime fattorie – E questo progetto è un'altra "tessera" per lo sviluppo della Romagna, lanciata da noi imprenditori per difendere il futuro del nostro Territorio e, di conseguenza la salute dei consumatori che lo abitano. "

"Come Associazione PRO.BER – specifica il presidente Paolo Carnemolla, - in questo momento di grandi preoccupazioni sulla manipolazione genetica, è importante per noi arrivare direttamente ai cittadini con il prodotto biologico per renderli consapevoli che in Emilia Romagna è possibile mangiar sano. E' dal terreno che tutto nasce, l'erba dei prati, gli ortaggi, i cereali, le colture arboree, per cui tanti più il terreno è "vivo" tanto più l'uomo che si nutrirà dei prodotti bio della terra sarà sano."

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

Green Planet.net
natural network
Organic & Ecological Community
www.greenplanet.net

03 giugno 2004

AGROALIMENTARE / BIO

Fiere & Eventi (03 Giu 2004)

RAVENNA : ARRIVA IL PROGETTO "HAPPY BIO"

Oggi 3 giugno al Bagno Quattro Venti di Punta Marina (RA) un Evento tipicamente romagnolo: coinvolgere i bagnanti in un'atmosfera ospitale che trasformerà la spiaggia in un'antica "aia" contadina, offrendo tanta frutta coltivata biologicamente.

Pro.B.E.R. (Associazione dei produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), il Consorzio "Terre della Romagna Toscana", ASCOM Confcommercio e S.I.B., 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.Presenti all'Evento gli allievi dell'IPAA "F. Todaro" di San Giovanni in Fiore e di Spezzano Albanese (CS) accompagnati dalle prof.sse Antonietta Di Napoli e Grazia Tarantino, un gruppo di future imprenditrici di Cagliari accompagnate dal tutor Gianni Cinus, che sta concludendo un Corso nel Settore Turismo, organizzato da IRECOOP SARDEGNA, progettato e coordinato da SOGES diretto dall'ing. Pietro Vitzizzai. Infine un gruppo di allievi dell'IPSSAR di Melfi (PZ) partecipanti a tre corsi scolastici: Sala, Cucina e Ricevimento, accompagnati dai prof. Raffaele Borreca e Vittorio Donato Pastore.
Il progetto permetterà di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandoli sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico. Tanti significativi appuntamenti per degustare prodotti "bio" nei cortili degli stabilimenti balneari ravennati, per influire sulle abitudini di un consumatore, alla scoperta di nuovi sapori "puliti", promuovendone le sue scelte quotidiane. 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. Inoltre nel corso di questi pomeriggi alcuni tecnici saranno a disposizione degli ospiti, per dare informazioni sull'agricoltura biologica e sulla "tracciabilità" del prodotto "bio". "Per un numero sempre più alto di persone, la scelta del biologico è dettata soprattutto dal desiderio di mangiar sano, al riparo da intossicazioni, intolleranze e allergie - ci spiega Fausto Faggioli delle omonime fattorie – E questo progetto è un'altra "tessera" per lo sviluppo della Romagna, lanciata da noi imprenditori per difendere il futuro del nostro Territorio e, di conseguenza la salute dei consumatori che lo abitano. "
"Come Associazione PRO.BER – specifica il presidente Paolo Carnemolla, - in questo momento di grandi preoccupazioni sulla manipolazione genetica, è importante per noi arrivare direttamente ai cittadini con il prodotto biologico per renderli consapevoli che in Emilia Romagna è possibile mangiar sano. E' dal terreno che tutto nasce, l'erba dei prati, gli ortaggi, i cereali, le colture arboree, per cui tanti più il terreno è "vivo" tanto più l'uomo che si nutrirà dei prodotti bio della terra sarà sano."

Per informazioni:
Fattorie Faggioli
Via S. Giovanni, 41
47010 Cusercoli (Fc)
Tel. e Fax 0543 – 989101
www.fattoriefaggioli.it

Fattorie Faggioli, 03 giugno 2004

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

Agrimpresa

Martedì 1 giugno 2004

● ***Corsi alle fattorie*** (Cusercoli) – Le fattorie Faggioli ospitano alcune future imprenditrici provenienti dalla Calabria e dalla Sardegna e un gruppo di studenti cosentini, nell'ambito dei progetti denominati "agriturismo e turismo". I gruppi partecipanti intendono approfondire le tematiche dello sviluppo del territorio, là dove queste privilegiano la qualità dei prodotti.

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 maggio 2004

CUSERCOLI

Corsi alle Fattorie

CUSERCOLI - Le fattorie Faggioli ospitano alcune future imprenditrici provenienti da Calabria e Sardegna, e un gruppo di studenti cosentini, nell'ambito di due progetti denominati "Agriturismo e turismo". I gruppi partecipanti intendono approfondire le tematiche dello sviluppo del territorio, là dove queste privilegiano la qualità dei prodotti e non la quantità.

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 2004

Giovani Imprenditori in Fattoria





Turismo, Agriturismo e Formazione insieme, per portare oggi 28 maggio alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) una sferzata di energia, splendidi paesaggi e gustose preparazioni gastronomiche tipiche della Sardegna e della Calabria. Protagonisti dell'Evento un gruppo di future imprenditrici di Cagliari accompagnate dal tutor Gianni Cinus, che sta concludendo un Corso nel Settore Turismo, organizzato da IRECOOP SARDEGNA. Il corso è stato progettato e coordinato da SOGES, diretto dall'ing. Pietro Vitzizzai. Dall'IPAA "F.Todaro" di San Giovanni in Fiore e di Spezzano Albanese (CS) un gruppo di studenti cosentini nell'ambito di due corsi:Agriturismo e Turismo. Li accompagnano i professori Edoardo Adducci e Antonio Tucci. Scegliendo le Fattorie Faggioli perché esperienze pilota in Europa, i gruppi intendono approfondire le tematiche dello sviluppo del Territorio, là dove queste privilegiano la qualità delle cose piuttosto che la quantità dei beni. "Un momento di crescita per questi ragazzi - dice Fausto Faggioli, delle omonime fattorie - che hanno la possibilità di vivere in campagna il ruolo vitale dell'Ambiente. Dato che la fattoria "produce", è anche il luogo ideale per realizzare che è indispensabile investire sulle capacità dell'essere umano, impegnandoci per un futuro dove vi sia più rispetto per l'Ambiente. E' il luogo dove apprendere "tutto" sui prodotti tipici, le tradizioni locali, gli itinerari verdi per coniugare, ospitalità, gastronomia e sport. Inoltre, essendo la fattoria collegata con la realtà economica che la circonda, è indubbiamente un punto forte per influire sulle abitudini di un consumatore, alla scoperta di nuovi sapori "puliti", promuovendone le sue scelte quotidiane. Questo aiuta a dare più forza all'agricoltura pulita e premia le piccole aziende impegnate a offrire prodotti sani e senza veleni. Infine in fattoria si progettano vacanze attente alla cultura del paese che si visita e all'Ambiente che lo circonda. Con una marcia in più: ci colleghiamo sempre alle tradizioni locali, recuperando valori dimenticati.."

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 12 maggio 2004

MILANO MARITTIMA

Un incontro sul bioturismo

Le Fattorie Faggioli di Cusercoli hanno organizzato, stasera all'hotel Atlantic di Milano Marittima, un incontro sul bioturismo. Ospiti alcune imprenditrici siciliane. Alle 18.30 è prevista una tavola rotonda su 'Bioturismo in Sicilia e Romagna per fare sistema fra territori' Alle 20 speciale televisivo e alle 20.30 degustazione di prodotti tipici siciliani.

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 12 maggio 2004

Cusercoli Imprenditrici siciliane e bioturismo

CUSERCOLI - Giovani professioniste della Sicilia orientale (Siracusa, Catania, Caltanissetta, Messina), sono ospiti in questi giorni delle Fattorie Faggioli. Oggi parteciperanno, all'Hotel Atlantic di Milano Marittima, a un confronto con gli imprenditori romagnoli sul "bioturismo". Il gruppo, accompagnato da Pina Gallo, Antonio Grimaldi e Vincenzo Moscuzza, sta infatti terminando un corso promosso da Aiab Sicilia (Associazione italiana agricoltura biologica) "Esperta in bioturismo e gestione di distretti turistici". Sono 10mila le imprenditrici che dirigono il 20,3 per cento delle aziende bio in Italia. La maggioranza ha meno di 45 anni. Le aziende quindi scelgono di aprire un rapporto diretto con i visitatori, e potenziali consumatori per comunicare il "bio".



Le imprenditrici siciliane ospiti attualmente delle 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

LA VOCE
Mercoledì 12
Maggio 2004

Meeting in Riviera

Fattorie Faggioli a caccia di giovani imprenditrici

CUSERCOLI - (S.G.) Le fattorie Faggioli di Cusercoli ospitano in questi giorni un gruppo di giovani professioniste provenienti da Siracusa, Catania, Caltanissetta e Messina, in occasione di un incontro con gli imprenditori romagnoli.

L'evento si svolge all'Hotel Atlantic di Milano Marittima, nella giornata di oggi. Lo scopo dell'incontro, quindi, è quello di confrontarsi con gli imprenditori romagnoli, sulle iniziative e i programmi nel campo del bioturismo.

Questo gruppo di ragazze, infatti, sta terminando un corso promosso da Aiab Sicilia, ossia dall'associazione italiana agricoltura biologica, per diventare a tutti gli effetti "Esperta in bioturismo e gestione dei distretti turistici".

In Italia, il 20,3% delle aziende bio sono dirette da imprenditrici, da ragazze e donne solitamente al di sotto dei 45 anni.



Il gruppo di ragazze
che ha aderito al progetto

L'unica spiegazione per capire come mai tante donne si occupano del settore biologico, consiste nel fatto che è il desiderio di condurre una vita sana è aumentato a dismisura. Infatti il settore biologico non è solamente un settore produttivo, ma deve prevedere anche un percorso culturale di conoscenza e di informazione sull'ambiente in cui viviamo.

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

L'ALTRA ROMAGNA

www.altraromagna.it

12 maggio 2004

COMUNICATO STAMPA

"IMPRENDITRICI BIO" IN VAL BIDENTE

"Le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) ospitano in questi giorni un gruppo di giovani professioniste della Sicilia orientale (Siracusa, Catania, Caltanissetta, Messina), che organizzeranno oggi 12 maggio un Evento all'Hotel Atlantic di M.Marittima per confrontarsi sulle iniziative ed i programmi nel "campo" del bioturismo con gli imprenditori romagnoli.
Il gruppo, accompagnato da Pina Gallo, Antonio Grimaldi e Vincenzo Moscuzza, sta infatti terminando un Corso promosso da AIAB Sicilia (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) "Esperta in bioturismo e gestione di distretti turistici" Annuncia Loredana Lo Vullo, allieva del Corso e presidente dell'Associazione Bioturismo.
Dieci mila sono le imprenditrici che dirigono il 20,3 per cento delle aziende bio in Italia. La maggioranza ha meno di 45 anni. Ma perché tante donne sono innamorate del bio? Perché diventando fortissimo il desiderio di una vita più sana, questa scelta viene da sé; infatti il biologico non è solo un settore produttivo, ma deve prevedere anche un percorso culturale, di conoscenza e di informazione sull'ambiente in cui viviamo.

Le aziende quindi scelgono di aprire un rapporto diretto con i visitatori, e potenziali consumatori, hanno voglia di comunicare l'argomento "bio" come un servizio legato all'offerta di ambiente, di cultura e tradizioni.

"La presenza femminile – è Fausto Faggioli, loro docente, che parla - si riscontra in tutti i settori produttivi: sia quelli tradizionali, sia in quelli innovativi come l'agriturismo, le produzioni biologiche, l'esperienza di scuola in fattoria, il recupero di antiche tradizioni alimentari. Si tratta di una presenza con forti caratteristiche innovative, che si fa notare per i programmi e l'atteggiamento che punta "al successo" del proprio progetto. La presenza femminile oggi, a differenza del passato, ha infatti scelto questo lavoro, che non è più quindi un'attività marginale o di secondo piano. Ricordiamo che furono proprio le donne negli anni dell'industrializzazione a decidere di rimanere a presidiare le campagne. E oggi, offrendo una spalla forte ad un positivo ricambio generazionale, affermano definitivamente quell'idea di multifunzionalità dell'azienda che può avere proprio nelle donne grandi alleate per lo sviluppo di attività, in termini professionali e in termini di diversificazione di progetti occupazionali che già in molti casi facevano parte del Dna delle contadine."

"Guardare al futuro – aggiunge Alessia Torri, la giovane imprenditrice che gestisce l'Hotel Atlantic - dove impresa e territorio si sposano per un progetto congiunto, significa guardare a noi imprenditrici con interesse fattivo e progettuale. Significa accompagnare le nostre scelte anche pensando che il nostro successo rappresenta un successo collettivo."

Interverranno all'Evento Luigi Rambelli responsabile di Legambiente Turismo regionale, Andrea Pugliese responsabile Progetto Sud-Nord-Sud di Italia Lavoro (organo del Ministero del Welfare) e Rossella Lama coordinatrice regionale del progetto, Giovanni Felice sindaco di Civitella di R., Paolo Carnemolla presidente di Pro.Ber, Bruno Biserni vicepresidente della Comunità Montana Forlivese, Paolo Foglia responsabile regionale di AIAB, Alberto Spinelli presidente FITEC-ANTE regionale, Emanuele Casadei presidente di Sweet Home Hotels, Geom. Andrea Turchi esperto di bioarchitettura, Ing. Riccardo Tenti amministratore di Abaco energia pulita, società che segue il progetto energie alternative per il consorzio Terre della Romagna-Toscana.

INFO: Fattorie Faggioli
Via S. Giovanni, 41 – 47010 Cusercoli (FC)
Tel. e Fax 0543.989101
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON news

12 maggio 2004

"IMPRENDITRICI BIO" IN VAL BIDENTE



"Le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) ospitano in questi giorni un gruppo di giovani professioniste della Sicilia orientale (Siracusa, Catania, Caltanissetta, Messina), che organizzeranno oggi 12 maggio un Evento all'Hotel Atlantic di Milano Marittima per confrontarsi sulle iniziative ed i programmi nel "campo" del bioturismo con gli imprenditori romagnoli. Il gruppo, accompagnato da Pina Gallo, Antonio Grimaldi e Vincenzo Moscuzza, sta infatti terminando un Corso promosso da T.Q.M. Engineering S.r.l., Università degli studi di Catania, Associazione Donne e Ambiente, AIAB Sicilia (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) e T.Q.M. Consult S.p.a. "Esperta in bioturismo e gestione di distretti turistici" Annuncia Loredana Lo Vullo allieva del Corso e presidente dell'Associazione Bioturismo. Dieci mila sono le imprenditrici che dirigono il 20,3 per cento delle aziende bio in Italia. La maggioranza ha meno di 45 anni. Ma perché tante donne sono innamorate del bio? Perché diventando fortissimo il desiderio di una vita più sana, questa scelta viene da sé; infatti il biologico non è solo un settore produttivo, ma deve prevedere anche un percorso culturale, di conoscenza e di informazione sull'ambiente in cui viviamo. Le aziende quindi scelgono di aprire un rapporto diretto con i visitatori, e potenziali consumatori, hanno voglia di comunicare l'argomento "bio" come un servizio legato all'offerta di ambiente, di cultura e tradizioni.

"La presenza femminile – è Fausto Faggioli, loro docente, che parla - si riscontra in tutti i settori produttivi: sia quelli tradizionali, sia in quelli innovativi come l'agriturismo, le produzioni biologiche, l'esperienza di scuola in fattoria, il recupero di antiche tradizioni alimentari. Si tratta di una presenza con forti caratteristiche innovative, che si fa notare per i programmi e l'atteggiamento che punta "al successo" del proprio progetto. La presenza femminile oggi, a differenza del passato, ha infatti scelto questo lavoro, che non è più quindi un'attività marginale o di secondo piano. Ricordiamo che furono proprio le donne negli anni dell'industrializzazione a decidere di rimanere a presidiare le campagne. E oggi, offrendo una spalla forte ad un positivo ricambio generazionale, affermano definitivamente quell'idea di multifunzionalità dell'azienda che può avere proprio nelle donne grandi alleate per lo sviluppo di attività, in termini professionali e in termini di diversificazione di progetti occupazionali che già in molti casi facevano parte del Dna delle contadine."

"Guardare al futuro – aggiunge Alessia Torri, la giovane imprenditrice che gestisce l'Hotel Atlantic - dove impresa e territorio si sposano per un progetto congiunto, significa guardare a noi imprenditrici con interesse fattivo e progettuale. Significa accompagnare le nostre scelte anche pensando che il nostro successo rappresenta un successo collettivo."

Interverranno all'Evento Luigi Rambelli responsabile di Legambiente Turismo regionale, Andrea Pugliese responsabile Progetto Sud-Nord-Sud di Italia Lavoro (organo del Ministero del Welfare) e Rossella Lama coordinatrice regionale del progetto, Giovanni Felice sindaco di Civitella di R., Paolo Carnemolla presidente di Pro.Ber, Bruno Biserni vicepresidente della Comunità Montana Forlivese, Paolo Foglia responsabile regionale di AIAB, Alberto Spinelli presidente FITEC-ANTE regionale, Emanuele Casadei presidente di Sweet Home Hotels, Geom. Andrea Turchi esperto di bioarchitettura, Ing. Riccardo Tenti amministratore di Abaco energia pulita, società che segue il progetto energie alternative per il consorzio Terre della Romagna-Toscana.

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 28 aprile 2004

CUSERCOLI - Incontro delle Fattorie Faggioli tra gruppi di Puglia, Calabria e Sicilia

Unione di sapori e tradizioni

CUSERCOLI - Cultura, cibi e tradizioni tra Nord e Sud: il tutto all'insegna dello scambio e della convivialità. Organizzati dalle "Fattorie Faggioli" di Cusercoli, tre gruppi provenienti da Puglia, Calabria e Sicilia, si incontreranno oggi nell'hotel "Susanna" di Cesenatico per vivere un'intera giornata di interscambio, cogliendo l'opportunità di promuovere, in un momento conviviale, il territorio nazionale. "L'impegno di tutti i presenti - ha sottolineato Fausto Faggioli delle omonime 'Fattorie' - è quello di incentivare quel sistema di sinergie in grado di dare alta riconoscibilità al territorio, con la riqualificazione e l'innovazione del prodotto, la definizione e promozione dell'immagine, la commercializzazione dell'offerta e la sensibilizzazione degli operatori. Un territorio nel quale riconosciamo il turismo rurale, l'agriturismo, il turismo verde e sportivo, il turismo della scoperta della cosiddetta Italia minore, delle cantine, della ristorazione tipica per le famose scoperte enogastronomiche".



Incontro del sapore e delle tradizioni tra Nord e Sud d'Italia

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 28 aprile 2004

CUSERCOLI - Incontro delle Fattorie Faggioli tra gruppi di Puglia, Calabria e Sicilia

Unione di sapori e tradizioni

CUSERCOLI - Cultura, cibi e tradizioni tra Nord e Sud: il tutto all'insegna dello scambio e della convivialità. Organizzati dalle "Fattorie Faggioli" di Cusercoli, tre gruppi provenienti da Puglia, Calabria e Sicilia, si incontreranno oggi nell'hotel "Susanna" di Cesenatico per vivere un'intera giornata di interscambio, cogliendo l'opportunità di promuovere, in un momento conviviale, il territorio nazionale. "L'impegno di tutti i presenti - ha sottolineato Fausto Faggioli delle omonime 'Fattorie' - è quello di incentivare quel sistema di sinergie in grado di dare alta riconoscibilità al territorio, con la riqualificazione e l'innovazione del prodotto, la definizione e promozione dell'immagine, la commercializzazione dell'offerta e la sensibilizzazione degli operatori. Un territorio nel quale riconosciamo il turismo rurale, l'agriturismo, il turismo verde e sportivo, il turismo della scoperta della cosiddetta Italia minore, delle cantine, della ristorazione tipica per le famose scoperte enogastronomiche".

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 aprile 2004

CUSERCOLI - Tre gruppi di lavoro

Giovani studenti e sapori si incontrano alle Faggioli

Ragazzi in arrivo da tutta Italia

CUSERCOLI - Sapori e imprenditori da tutta Italia si ritrovano alle Fattorie Faggioli per presentare con un evento, anche gastronomico, quanto di meglio offrono le loro regioni. Ben tre i gruppi di allievi presenti, che stanno frequentando corsi per diventare futuri imprenditori del territorio. Futuri tecnici di agricoltura biologica da Rende, studenti di Taranto, nell'ambito di un corso sull'agriturismo, infine un gruppo di piccoli studenti di Bologna. "L'evento - dice Fausto Faggioli - è un'esperienza inserita nel percorso formativo che porterà questi studenti, grandi e piccoli, 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, conoscere il mondo. 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.

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
Aprile 2004

Fattorie Faggioli

Modello d'impresa in val Bidente

CUSERCOLI - Oggi sono in visita alle Fattorie Faggioli tre gruppi di allievi che stanno frequentando corsi per diventare futuri imprenditori del territorio, provenienti da ogni parte d'Italia per presentare un evento, anche gastronomico con quanto di meglio offrono le loro regioni. Gli studenti arrivano dalla provincia di Caserta, da Taranto r da Bologna."L'evento di oggi – commenta Fausto Faggioli - è un'esperienza inserita nel percorso formativo che porterà questi studenti, grandi e piccoli, 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, assimilare comportamenti 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 inserite nel 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

Corriere

giovedì 1 aprile 2004

CUSERCOLI - Ca' Bionda
Tra scuola e fattoria

CUSERCOLI - A Scuola in Fattoria per tutta la vita. Oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, si incontrano la classe V a "Lipparini" di Bologna, le classi IV e V dell'Isiss "L.G.M. Columella" di Lecce, sede coordinata di Maglie accompagnati dagli insegnanti Vittorio Giorgino, Antonio Andrani, Romeo Stifini, Pasquale De Paola e un gruppo di future imprenditrici di Cagliari, che sta frequentando un corso di "Imprenditoria Femminile nel settore del Turismo", organizzato dall'Isforcoop. "Gli insegnanti e la scuola di ogni grado, nonché gli enti che si occupano della formazione per imprenditori - spiega Fausto Faggioli - hanno potuto scoprire le notevoli potenzialità didattiche dell'esperienza in fattoria, in grado di sviluppare conoscenze relative alle diverse materie. I programmi che proponiamo abbracciano i temi dell'educazione ambientale, dell'educazione al gusto, alla conoscenza dell'agricoltura e del paesaggio rurale, con proposte che coinvolgono l'area affettiva, la capacità di relazione, la manualità, la motricità e la riflessione scientifica".

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 1
Aprile 2004

Studenti a lezione di fattoria

CUSERCOLI - Oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), si incontrano la classe di VA Elementare Lipparini di Bologna, le classi IV e V dell'Istituto superiore "L.G.M. Columella" di Lecce, sede coordinata di Maglie e un gruppo di future imprenditrici di Cagliari, che sta frequentando un corso di "Imprenditoria Femminile nel settore del Turismo". L'occasione è la scuola di fattoria, che si tiene alla Faggioli. "Gli insegnanti e la scuola, nonché gli enti che si occupano della formazione per imprenditori - spiega Fausto Faggioli - hanno potuto scoprire le notevoli potenzialità didattiche dell'esperienza in fattoria, in grado di sviluppare conoscenze relative alle diverse materie. I programmi che proponiamo abbracciano i temi dell'educazione ambientale, dell'educazione al gusto, alla conoscenza dell'agricoltura e del paesaggio rurale e molti altri".

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 aprile 2004

CUSERCOLI

Fattorie Faggioli, a confronto tre generazioni

In Val Bidente si consuma un percorso formativo che dura tutta la vita. Questo potrebbe essere il filo conduttore che si dipana oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli. E' qui che si incontrano infatti tre generazioni. La V Elementare 'Lipparini' di Bologna, le classi IV e V dell'Isiss 'Columella' di Lecce, sede di Maglie, accompagnati dagli insegnanti Vittorio Giorgino, Antonio Andrani, Romeo Stifini, Pasquale De Paola e un gruppo di future imprenditrici di Cagliari, che frequenta un corso di 'Imprenditoria Femminile nel settore Turismo', organizzato dall'Ente Formativo Isforcoop di Cagliari.

Un incontro in Fattoria che aiuterà i futuri operatori ad instaurare un rapporto corretto con il territorio, sviluppando in futuro attività artigianali, commerciali, agricole e turistiche attente e rispettose dell'ambiente.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

martedì 23 marzo 2004

CUSERCOLI - Fattorie Faggioli

Imprenditoria al femminile Incontro alla "Ca' de Bè"

Dalla Sardegna le partecipanti ai corsi

CUSERCOLI - Le Fattorie Faggioli al centro dell'ospitalità romagnola. Oggi, con imprenditrici sarde e imprenditori romagnoli, presenteranno i loro territori alla "Cà de Bé" di Bertinoro. I gruppi, che stanno frequentando i corsi di "Imprenditoria femminile nel settore dell'artigianato", organizzato dall'ente formativo Isforapi (sede di Nuoro) e di "Imprenditoria femminile nel settore del turismo", organizzato dall'ente formativo Isforcoop (sede di Cagliari), sono stati entrambi progettati e coordinati da Soges, diretto da Pietro Vitzizzai. Gli imprenditori romagnoli sono appena rientrati da un viaggio-studio nel Beaujolais (Lione-Francia), nell'ambito del corso "Enogastronomia e promozione del territorio" gestito dallo Ial (Ente di formazione forlivese) e progettato da Roy Berardi. In concerto con gli amici francesi i nostri imprenditori hanno organizzato una serata dell'offerta romagnola, come modello sperimentale elaborato nelle lezioni teorico-pratiche del corso. "L'obiettivo di tutti noi - aggiunge Fausto Faggioli, delle omonime fattorie - è quello di proporre agli enti di sviluppo turistico, collaborazioni progettuali di ambito comunitario, per scambi e gemellaggi nell'ambito dello sviluppo turistico del comparto artigianale ed enogastronomico territoriale".

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 23 marzo 2004

Dalla Sardegna alla Cà de Bè

Due gruppi di giovani imprenditrici sarde ed un gruppo di imprenditori romagnoli di ritorno da un viaggio di studio nel Beaujolais, presenteranno iniziative e prodotti dei rispettivi territori stasera in una serata conviviale alla Cà de Bé di Bertinoro, in collaborazione con le Fattorie Faggioli di Cusercoli. I gruppi sardi frequentano corsi di imprenditoria femminile nel settore artigianato e turismo.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Martedì 23
Marzo 2004

Enogastronomia

Francesi e romagnoli assieme per elaborare nuove offerte

CUSERCOLI - (S.G.) Oggi, alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, imprenditrici sarde ed imprenditori romagnoli assieme per presentare la propria terra ed i propri prodotti alla Cà de Bé di Bertinoro.

Gli imprenditori romagnoli sono appena rientrati da un viaggio-studio nel Beaujolais, nella regione francese del Beaujoulais, nell'ambito del Corso "Enogastronomia e Promozione del Territorio" gestito dallo IAL (Ente di formazione forlivese) e progettato da Roy Berardi.

Di concerto con gli amici francesi, gli imprenditori romagnoli hanno organizzato una serata dell'offerta locale, come modello sperimentale elaborato nelle lezioni teorico-pratiche del corso frequentato in precedenza.

"L'obiettivo di tutti noi - aggiunge Fausto Faggioli, titolare dell'omonimo agriturismo - è quello di proporre agli enti di sviluppo turistico collaborazioni progettuali di ambito comunitario, per scambi e gemellaggi nell'ambito dello sviluppo turistico del comparto artigianale ed enogastronomico territoriale."

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

Nuova Ferrara

19 marzo 2004

BUONACOMPRA

Le sagre e il marketing

L'ente di formazione Ial Emilia Romagna di Ferrara e Bondeno e l'associazione «Sagre e dintorni» propongono domani a Buonacompra, col comune intento di promuovere attività che favoriscano la valorizzazione del territorio, una giornata di studio con Fausto Faggioli, esperto di marketing turistico. L'appuntamento è dalle 10 al Centro culturale della frazione centese e ha il patrocinio del Comune di Bondeno. Nel corso della giornata, Faggioli terrà tre seminari incentrati sui temi della promozione dei prodotti tipici e del territorio attraverso le tradizioni gastronomiche. La proposta è rivolta agli operatori e responsabili delle sagre che aderiscono all'associazione presieduta da Loris Cattabriga.

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 6 Marzo 2004

CUSERCOLI Alle Fattorie Faggioli tre grandi isole riunite a un tavolo conviviale per affrontare il tema dello sviluppo del territorio

Giappone, Sardegna e Sicilia studiano a Cà Bionda



Alle Fattorie Faggioli di Cusercoli si sono incontrate tre grandi isole per parlare di sviluppo del territorio. La giornata si è incentrata su una tavola rotonda che ha sancito un ideale gemellaggio a base di scambi culturali e gastronomici fra Giappone, Sardegna e Sicilia. Alla convention han preso parte rappresentanti dell'Università Waseda di Tokio ed un funzionario di Osaka coordinati da Hiroko Kudo. Il gruppo sardo, in stage a Cà Bionda, sta frequentando il corso di *Imprenditoria Femminile nel Settore del Turismo e dell'Artigianato* organizzato dal Isforcoop (Soges), coordinato da Pietro Vitzizzai. Il gruppo siciliano composto da imprenditori è impegnato in momenti di presentazione delle tradizioni, con il patrocinio dell'associazione *Nuova Don 'Bosco* rappresentata da Osvaldo Barba e Giuseppe Mantio.

Nella foto di Sabatini: i rappresentanti di Giappone, Sardegna e Sicilia

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 Giornale di Sicilia
Venerdì 5 marzo 2004

Successo dei Lamentatori di Mussomeli alle fattorie Faggioli di Forlì



MUSSOMELI. (gita) Ha riscosso uno straordinario successo l'iniziativa curata dall'associazione "Nuova Don Bosco", tenutasi mercoledì all'interno delle Fattorie Faggioli, a Cusercoli vicino Forlì. L'iniziativa, promossa dalla Coldiretti provinciale, e con la collaborazione della Bcc di Mussomeli ed Aziende Nola, ha visto ieri i prodotti, le specialità e le ricchezze della nostra terra, con i lamentatori di Mussomeli *(nella foto)* e gli abiti medievali, i protagonisti indiscussi. E tra gli ospiti imprenditori sardi, romagnoli e studiosi giapponesi. Tra i più entusiasti dell'evento, uno degli organizzatori, Fausto Faggioli, guru dell'agriturismo italiano. "Credo che il mondo rurale deve crescere, svilupparsi e diventare più innovativo, e riuscire ad aprirsi al mondo". "Adesso i giapponesi non vengono più per vedere le grandi città, ma vanno nell'entroterra, nei piccoli paesi di campagna come quelli siciliani, perché lì c'è una cosa importante: l'ospitalità". "La Sicilia- continua Faggioli- ha un entroterra straordinario, e poi la gente è la più ospitale al mondo. E i visitatori adesso vogliono proprio questo. Senza parlare dei sapori della terra, che sono davvero unici." Da venerdì- assicurano i responsabili dell'iniziativa- si è aperto per l'Alta Valle del Platani, un grande momento di crescita 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

LA VOCE

Venerdì 5
Marzo 2004

L'Europa scopre gli agriturismi

Erika Virciglio

MELDOLA - Una vita lontano dal caos metropolitano sembra ormai essere diventato il sogno di un numero sempre crescente di persone disposte ad abbandonare tutto per dedicarsi ad un vero e proprio "ritorno alle origini".

Il progetto Leonardo da Vinci "Agritourism management" è pensato proprio per tutti coloro che vogliono fuggire dalla città per imparare a gestire un agriturismo. A questo proposito giovani da tutta Italia sono confluiti a Forlì per partecipare alle selezioni del progetto europeo promosso e organizzato dal connubio tra le cooperative Uniser e Fattorie Faggioli.

In palio ci sono 15 borse di 13 settimane per imparare a fare agriturismo in Aquitania e Andalusia. Hanno fatto domanda più di 200 ragazzi e ragazze provenienti da ogni angolo d'Italia. Dopo la preselezione, operata sulla base dei curricula pervenuti, il 27 febbraio si sono presentati 57 candidati al circolo Arci Valverde di Forlì per l' esame finale. Frequentando il corso, i borsisti avranno la possibilità di imparare a valorizzare concretamente il territorio, Imparando a considerare il paesaggio non solo un semplice "sfondo, ma un risorsa sulla quale puntare per lo sviluppo, sia storico che turistico, del territorio.

Inoltre, uno dei principali meriti del progetto è quello di offrire degli stage all'estero che permettono ai ragazzi di entrare in contatto con la realtà europea per avere una visione più ampia della gestione agrituristica.

Il progetto "agritourism management" nasce infatti dalla forte richiesta di professionisti del settore da parte di aziende agrituristiche ed enti locali che richiedono delle competenze più concrete di quelle spesso troppo teoriche degli istituti alberghieri. E' in questo contesto che si inserisce l'esperienza decennale delle rinomate Fattorie Faggioli che già da tempo organizzano stage all'interno dei propri locali per condividere la propria esperienza decennale con tutti coloro che lo desiderano. La partecipazione attiva delle Fattorie Faggioli alla progettazione del programma europeo è infatti stata decisiva per la sua realizzazione.

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 4 marzo 2004

CUSERCOLI - Uniser e "Faggioli"

Gestire un agriturismo Progetto per imparare

CUSERCOLI - Giovani da tutta Italia sono arrivati in Romagna per partecipare alle selezioni del progetto europeo Leonardo da Vinci "Agritourism management" promosso e organizzato da cooperativa Univer e Fattorie Faggioli di Cusercoli. Più di 200 ragazzi e ragazze provenienti da tutti gli angoli della penisola, da Catania a Padova, attratti dalle prospettive che il settore agrituristico continua ad offrire. Dopo una prima scrematura sono stati in 57 a presentarsi il 27 febbraio al circolo Arci "Valverde" di Forlì per la selezione finale. In palio 15 borse tra Francia (Aquitania) e Spagna (Andalusia) della durata di 13 settimane per effettuare il tirocinio presso alcune aziende agrituristiche locali. Per l'attestazione dell'esperienza di formazione/lavoro il progetto si avvarrà del Dispositivo Europass-Formazione. Scopo del progetto: creare figure professionali nuove che, oltre alle conoscenze delle tradizionali discipline connesse all'agriturismo (economia del turismo, agricoltura, conservazione dell'ambiente, ecc.), acquisiscano competenze nella gestione imprenditoriale del territorio, in un'ottica di apertura alle diverse esperienze del settore in Europa e garantire un ricambio generazionale della professione adeguato ai cambiamenti del mercato e della gestione economica delle aziende. Infine, ma non ultimo per importanza; creare posti di lavoro e di autoimpiego basati sulla qualità delle competenze detenute. Il progetto "Agritourism Management" nasce dalla forte richiesta di professionisti del settore da parte di aziende agrituristiche ed enti locali. I candidati sono giovani lavoratori agrituristici, agricoltori, ristoratori, laureati in materie economiche, agrarie e turistiche ma provenienti anche da altri settori (es: un laureato in giurisprudenza.). Le selezioni si sono articolate in due prove di lingua (scritto e orale) con tre studenti madrelingua come esaminatori, e un colloquio finale (in italiano) dove sono state esaminate in dettaglio motivazioni, percorsi scolastico-professionali, attività formali e non (inerenti il settore di riferimento) del candidato. I risultati verranno resi noti il 5 marzo.

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 3 marzo 2004

Tre grandi isole alle 'Faggioli'

Oggi alle Fattorie Faggioli di Cusercoli si incontrano tre isole per parlare di sviluppo del territorio: Sicilia, Sardegna e Giappome. E' prevista una tavola rotonda con imprenditori dell'Emilia-Romagna, rappresentanti dell'Università Waseda di Tokio guidati da Hiroko Kudo, un gruppo di giovani sarde, future imprenditrici, ed imprenditori siciliani della valle del Platani.

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 3 marzo 2004

CUSERCOLI

Tavola rotonda

CUSERCOLI - "Tre isole per lo sviluppo rurale" è il titolo della tavola rotonda che avrà luogo oggi alle 18 alle "Fattorie Faggioli". Presenti delegazioni giapponesi, siciliane e sarde.

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

Lunedì 1 marzo 2004

PIATTI TIPICI DI MUSSOMELI IN ROMAGNA

Cena in abiti medievali

MUSSOMELI. Mercoledì Mussomeli sarà protagonista di un evento internazionale presso le Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), organizzato dall'Associazione socio-culturale "Nuova Don Bosco" che sarà rappresentata da Osvaldo Barba e Giuseppe Mantio. «All'evento - dice Osvaldo Barba - saranno presenti oltre al nostro territorio, la Sardegna rappresentato da un gruppo di giovani imprenditrici e da una delegazione di giapponesi alcuni dei quali sono studiosi dell'Università Vaseda di Tokio, la più importante della città. Protagonisti della serata saranno i lamentatori dell'Arciconfraternita del Santissimo sacramento della Madrice i cui partecipanti saranno: Camillo Maida, Lino Maida, Giuseppe Arganello, Roberto Arganello, Franco Ognibene, Salvatore Castello, Giuseppe Zambito e Salvatore Riggio».

Molti i prodotti alimentari esposti, tra cui quelli caseari delle ditte: Salvatore Lo Re, Vito Lo Re, F.lli Mangiapane, Ditta Martorana, Gaspare Arnone, in territorio di Cammarata, Daniele Piazza a Mussomeli, Giuseppe Arnone di Marianopoli, i dolci della ditta Nino Mingoia e della pasticceria "Il giullare" di Gaetano Messina; oltre al contributo economico delle Aziende Nola e della B.C.C. "S.Giuseppe" di Mussomeli. L'evento si svolgerà in due momenti: di mattina la delegazione di Mussomeli incontrerà in una tavola rotonda, molti rappresentanti istituzionali ed imprenditori per parlare di iniziative di sviluppo e di collaborazione tra i territori della Valle dell'Alto Platani e quello forlivese, in serata l'incontro con i moltissimi siciliani e l'esecuzione dei lamenti da parte dell'arciconfraternita.

Al termine della serata sarà servita una cena tipicamente mussomelese a base di finocchi selvatici, cardi fritti e l'immancabile agnello, la cena sarà servita dalla delegazione mussomelese in abiti medievali, per concessione della Pro Loco di Mussomeli.

R. M.

Lamentatori oggi in trasferta

Mercoledì 3 marzo 2004

MUSSOMELI. Esibizione in Romagna davanti ai giapponesi

MUSSOMELI. I giovani lamentatori di Mussomeli dell'Arciconfraternita del Santissimo sacramento della Madrice, protagonisti questa sera in Romagna alle Fattorie Fagioli. A tenere alta la tradizione delle lamentazioni della Settimana Santa, provvederanno Camillo Maida, Lino Maida, Giuseppe Arganello, Roberto Arganello, Franco Ognibene, Salvatore Castello, Giuseppe Zambito e Salvatore Riggio, ovvero la nuova leva dei lamentatori della Madrice. Ma più in generale la cittadina di Mussomeli, la sua tradizione e la sua cultura, sarà oggi protagonista di un evento internazionale presso le Fattorie Faggioli di Cusercoli (Forlì-Cesena), organizzato dall'Associazione socio-culturale "Nuova Don Bosco" che sarà rappresentata da Osvaldo Barba e Giuseppe Mantio, partiti lunedì alla volta della Romagna.

All'incontro odierno saranno presenti inoltre la Sardegna e una delegazione di giapponesi provenienti anche dall'Università Vaseda di Tokio, la più importante della città.

E oggi il territorio dell'Alto Platani espone i suoi prodotti alimentari, tra cui quelli caseari ed i dolci. Stamattina la delegazione di Mussomeli incontrerà in una tavola rotonda rappresentanti istituzionali ed imprenditori per parlare di iniziative di sviluppo e di collaborazione tra i territori della Valle dell'Alto Platani e quello forlivese; in serata quindi il momento più atteso, con un'altra tavola rotonda con i moltissimi siciliani presenti nel luogo e l'esecuzione dei lamenti da parte dell'arciconfraternita. Al termine sarà servita una cena tipicamente mussomelese a base di finocchi selvatici, cardi fritti e l'immancabile agnello; la cena sarà servita dalla delegazione mussomelese in abiti medievali, dati in uso dalla Pro Loco di Mussomeli. L'iniziativa si svolge senza nessun contributo economico pubblico e il gruppo dei lamentatori partecipano all'evento a proprie spese.

R.M.



Alcuni lamentatori che fanno parte della Arciconfraternita del Santissimo Sacramento 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

GIORNALE DI SICILIA

PROVINCIA DI CALTANISSETTA

MERCOLEDÌ 25 FEBBRAIO 2004

I Lamentatori di Mussomeli a Forlì



MUSSOMELI. (gita) Metti un giorno alcuni studiosi giapponesi, imprenditori sardi e romagnoli, siciliani emigrati al nord, riunirsi in un importante agriturismo nelle vicinanze di Forlì, degustare i prodotti dell'agricoltura dell'Alta Valle del Platani, non prima però di essersi emozionati con gli struggenti canti e dei lamentatori. E' quanto succederà il 3 marzo, quando alcuni prodotti dell'agricoltura locale, saranno i protagonisti nelle fattorie Faggioli di Cusercoli, (Forlì). A curare l'iniziativa l'associazione "Nuova Don Bosco", che già da qualche mese sta portando avanti un impegno nei confronti della ricerca dello sviluppo del territorio. La delegazione mussomelese sarà composta da Osvaldo Barba e Giuseppe Mantio, un folto gruppo di lamentatori dell'Arciconfraternita del Santissimo Sacramento della Madrice.

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 17 febbraio 2004

Cusercoli, imprenditrici sarde in stage alle Fattorie Faggioli

Dalla Sardegna alle Fattorie Faggioli di Cusercoli: un gruppo di giovani imprenditrici dell'artigianato e del turismo sta svolgendo uno stage nell'azienda agrituristica sotto la guida di Fausto Faggioli. Pietro Vitzizzai è il direttore di Soges, che con Isfor Coop ha organizzato il loro corso. Gabriele Panziera, è il loro direttore didattico.

«Gli imprenditori — spiega Faggioli — devono fare d'accoglienza un vero e proprio sistema, con la qualità della ricettività, dei trasporti, della didattica, dei servizi informativi e turistici, dimostrando efficienza ed organizzazione».

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

venerdì 13 febbraio 2004

CUSERCOLI

Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Oggi le Fattorie Faggioli ospiteranno un gruppo di giovani futuri operatori nell'ambito del corso "Tecnico di accoglienza turistica", per accertare e imparare le esigenze manifestate dalle imprese 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

il Resto del Carlino

Venerdì 13 febbraio 2004

Cusercoli, oggi alle Fattorie Faggioli un corso da tecnico per turisti

Oggi le fattorie Faggioli di Cusercoli ospitano un gruppo di giovani futuri operatori nell'ambito del corso tecnico dell'accoglienza turistica, che li porterà ad acquisire le competenze necessarie per rispondere alle esigenze manifestate dalle imprese del settore.

«Il turismo — sottolinea Loretta Cicognani, responsabile Ial Emilia-Romagna e coordinatrice del corso — è un sistema che interagisce con altri sistemi e per questo lo si può considerare ben più di un 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

Corriere

sabato 31 gennaio 2004

Cusercoli - Regioni unite dalle tradizioni

CUSERCOLI - Tradizioni di ogni dove. Si presenteranno insieme le tipicità delle "Fattorie Faggioli" di Cusercoli e quelle sarde di un gruppo di giovani imprenditrici che si sono unite all'azienda bidentina in uno stand al "Mia" di Rimini - Mostra internazionale dell'alimentazione - in occasione del convegno "Biologico e Horeca: proposte innovative per la ristorazione" che si terrà oggi nei padiglioni della Fiera. Il gruppo sardo, che sta frequentando il corso di "Imprenditoria femminile nel settore dell'artigianato e del turismo", organizzato dall'ente formativo Irecoop Sardegna, del Gruppo Soges, partecipa a uno stage alle "Fattorie Faggioli" per apprendere le tecniche e le strategie per la realizzazione dei loro progetti d'impresa. Oltre a frequentare le lezioni svolte da Fausto Faggioli e dai suoi collaboratori, il gruppo ha incontrato gli imprenditori e le aziende romagnole, dove le aspiranti imprenditrici hanno potuto constatare come la collaborazione tra imprese sia l'arma vincente per riuscire a realizzare dei progetti che possano considerarsi vincenti nel mercato.

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 16 gennaio 2004

L'entroterra a Sapeur



A "Sapeur", tre giorni enogastronomica da oggi alla Fiera di Forlì condotta da Luca Sardella **(foto)** accompagnato dallo staff della Rai, in primo piano ci sono anche i sapori dell'entroterra. In particolare sarà presente il raviggiolo, formaggio fresco riscoperto in questi ultimi anni che sarà 'promosso' dal titolare della Fattoria Trapoggio di Collina di Pondo, Roberto Boscherini; a lui fa riferimento (nel giallo "Perché Yellow non correrà" di Hans Tuzzi) uno dei personaggi che vanta le qualità del latticino del Bidente. Oggi inoltre, sempre a Sapeur, le Fattorie Faggioli di Cusercoli e un gruppo di future imprenditrici sarde organizzano un incontro di tradizioni e sapori tra Sardegna e Romagna, con degustazioni ed esposizione di antichi costumi. Il gruppo sardo, impegnato in un corso di imprenditoria nel turismo, si trova in stage con la tutor Giorgia Matta 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

Corriere
venerdì 16 gennaio 2004

Un festival di gusto e sapori pronto alla Fiera

FORLÌ - Al via oggi, alla Fiera di Forlì, la mostra mercato di prodotti tipici enogastronomici "SapEur". Sarà un lungo weekend di scoperte per i palati curiosi dato che questo palco gastronomico offrirà, fino a domenica prossima, stand e degustazioni dei sapori caratteristici regionali. Numerose le presenze locali, a partire dallo stand dell'"Artigiano" che presenterà in anteprima le cioccolate alla cannella e ai chiodi di garofano, e i "Forlivesi", innovativi cioccolatini con un ripieno a base di Sangiovese o Albana. E poi, vini e leccornie per tutti i gusti: Sangiovese superiore, Albana passito, Pagadebit, Savor, formaggio di fossa, miele e confetture, ad esempio, sono le proposte della "Strada dei vini e dei sapori dei colli di Forlì e Cesena", che ha optato per una sorta di "valzer" di presenze in fiera. Vale a dire che in questo stand sarà assicurata nei tre giorni la disponibilità di un paio di aziende per volta, una di vini e l'altra a rappresentanza di altri prodotti. Oltre alle degustazioni guidate, cioè preannunciate al pubblico, verrà distribuita la "Guida della strada", insieme ad una serie di proposte turistiche che abbinano degustazioni alla scoperta dei territori e dei paesi. Questo principio del "fare sistema" sta anche alla base del lavoro delle "Fattorie Faggioli" di Cusercoli che, nel proprio stand, organizzano un incontro di tradizioni tra la Sardegna e la Romagna, grazie alla collaborazione di un gruppo di future imprenditrici sarde attualmente in stage presso la fattoria.
Oltre alla possibilità di viaggiare tra i sapori e le tradizioni, in via Punta di Ferro, "SapEur, sapori europei" sarà anche occasione di intrattenimento con la presenza del conduttore televisivo Luca Sardella, musiche dal vivo ed esibizioni tipiche culinarie.

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