RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

AIRCD news
SCUOLA FORMAZIONE RICERCA E IMPRESA

Dicembre 2007

Scuola Dei Sapori

Così si impara l'educazione alimentare

NEWS DAGLI ESPOSITORI
BIOBENESSERE

Qualificare la vacanza con una proposta legata ad una scelta alimentare basata su prodotti biologici è l'obiettivo degli Happy Bio nell'ambito del **Progetto BioBenessere**, proposto da **Pro.B.E.R.**-Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna, cofinanziato da Unione Europea ed Agea.

L'Happy Bio è una degustazione di frutta biologica accompagnata da attività didattiche *Bio Sabbia*: costruire cesti di frutta con la sabbia, *Bio Caccia*: Caccia naturalistica in spiaggia per coinvolgere tutta la famiglia.



Nato come merenda in spiaggia, questo momento di relax crea una piacevole sosta per gustare frutta e verdura coltivata biologicamente: le iniziative dell'Happy Bio vogliono contribuire allo sviluppo di uno stile di vita salutare per promuovere una crescita armonica nei bambini e un consumo consapevole per gli adulti, basato anche sulla stagionalità dei cibi, più saporiti e ricchi di sostanze nutrienti. La **Tavola ecologica, con i Prodotti a KM 0** – direttamente dal produttore al consumatore – ha una filiera cortissima e aiuta l'ambiente.



È a questa tavola che l'Happy Bio vuole invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, il piacere derivato dall'uso dei sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo.

www.fattoriefaggioli.it
www.bio-benessere.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

E R
Europa Rurale Lazio

Dicembre 2007

"Impariamo a valorizzare al meglio il territorio"

A Viterbo interessante incontro nell'ambito del seminario "Come 'vendere' un territorio rurale", quando per 'vendita' si intende valorizzazione, comunicazione e promozione delle aziende agricole. Gli interventi di Faggioli e Mottura: un successone!

Quanto è importante saper proporre un territorio e quello che ci può offrire. E quanto è importante saperlo comunicare, valorizzare e a volte anche inventare? Di questo e altro si è discusso nel seminario "Come 'vendere' un territorio rurale", organizzato - lo scorso mercoledì 5 dicembre nel palazzo della provincia viterbese - dagli Assessorati all'Agricoltura della Regione Lazio e della Provincia di Viterbo, dal centro d'informazione della Commissione europea Europe Direct Lazio e dall'Università della Tuscia. A fare gli onori di casa l'assessore provinciale all'agricoltura Mario Trapè, che ha sottolineato come "l'agricoltura rappresenti un fattore di sviluppo economico e sociale che non ha eguali, soprattutto in una zona come la nostra ricca di prodotti che promuovono la Tuscia nel mondo". Franco Rosati segretario generale della Camera di Commercio, ha presentato il Marchio Tuscia Viterbese, "Un progetto - ha dichiarato - nato per unire il prodotto e il territorio tramite un marchio riconoscibile, che nella grafica attinge ai valori della civiltà etrusca, un brand che permette immediatamente di riconoscere i nostri prodotti".

È toccato all'imprenditore agrituristico Fausto Fagioli, delle famose "Fattorie Faggioli", capace di entusiasmare la platea con il racconto della sua storia, professionale e umana: "Negli anni 80 tutti andavano in città, io invece facevo il percorso inverso e venivo in campagna. Lasciavo un lavoro di affermato manager a favore del mondo agricolo. Ed ho visto giusto, perché la Tuscia è territorio straordinario, e i suoi fantastici prodotti devo solo essere venduti. E per venderli, questi prodotti, dobbiamo tutti essere capaci di 'fare sistema', anche nell'indicazione di una strada, nel consigliare una trattoria", perché, ha concluso Faggioli, "in un mondo globalizzato l'unica cosa non clonabile è il territorio, con la sua identità e l'identità delle persone che lo popolano. E soddisfare un cliente significa appagare un suo bisogno, trasmettergli emozioni, infondere un benessere psico-fisico totale. In poche parole, non solo un buon bicchiere di vino, ma anche la storia di quel vino e del suo territorio".

Sulla stessa linea, a chiusura dell'incontro, è stato l'intervento di Giorgio Mottura, imprenditore agrituristico e vitivinicolo della Teverina, che ha detto: "Nella mia azienda, in assoluto la prima biologica del Lazio, abbiamo studiato diversi itinerari da proporre ai turisti-clienti che vengono in visita nella nostra azienda, come per esempio quello degli etruschi. Ed è anche così che la gente si convince, acquistando il nostro vino, che non si porteranno a casa solo bottiglie di un ottimo prodotto, ma anche il ricordo tangibile di una terra storica che ha pochi eguali". Anche per questi contributi, l'incontro ha riscosso grande successo tra gli imprenditori agricoli presenti: dopo aver bersagliato di domande Faggioli e Mottura, è stata forte la richiesta unanime di organizzare altri momenti del genere. Facile immaginare che saranno presto accontentati.

Per ulteriori informazioni sull'evento
è possibile visitare il sito www.europedirect.lazio.it

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 98 98 26 e-mail:info@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

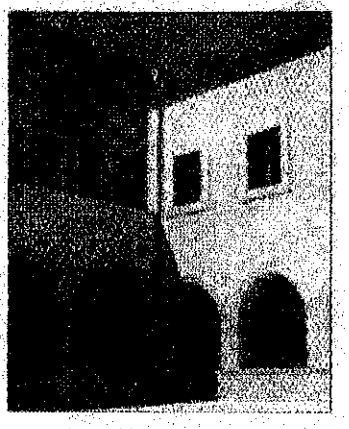
il Quotidiano

del 11 dicembre 2007

Incontro a S. Bernardino. Infelise: «E' un nuovo modo di fare politica»

Ascoltate le proposte dei cittadini per lo sviluppo del territorio

ROSSANO – "Dopo le primarie ritorneremo". Questa la promessa di Lilia Infelise, eletta alla costituente nazionale del Pd, nel corso della campagna elettorale. E in nome di questa promessa a due mesi delle elezioni è ritornata nel territorio con un progetto, che nella giornata di ieri è giunto ad una fase importante: l'incontro con la stampa e le istituzioni politiche. Nel centro storico di Rossano, nella sala grigia del Palazzo S. Bernardino è partita l'iniziativa: "il territorio che cambia e apprende, un viaggio nella Calabria che vogliamo", promossa dall'amministrazione comunale di Rossano, Artes strumenti per l'innovazione, l'associazione "Oltre il mare" e la lega autonomia Calabria. Una full immersion nell'area del basso jonio cosentino, da circa un mese infatti, un equipe di giovani ha lavorato per la



Palazzo San Bernardino

costruzione di un quadro generale delle zone di Rossano, Campana, Mirto-Crosia, Cropalati, Mandatoriccio. Attraverso i racconti della gente, sono stati messi in luce, sia le potenzialità inespresse del territorio come l'agricoltura, l'artigianato, le bellezze artistiche e paesaggistiche, sia i grandi nei che ne rallentano il processo di crescita dalla sanità, alle infrastrutture, alla sfiducia generale dei cittadini nei confronti delle istituzioni e del mondo politico, messa in luce in varie relazioni. Una girandola di temi, che nella mattinata hanno avuto come interlocutori alcuni esperti esterni come Fatusto Fagioli esperto in turismo territoriale e imprenditore, Kate Singleton giornalista e collaboratrice di International Herald Tribune e Nisinamira anche lui esperto nel settore. L'area del basso ionio vista da occhi stranieri, rimasti folgorati dalla variegata offerta e che individuano per il decollo della zona come strumento privilegiato la necessità di fare sistema. Per questi esperti è necessario, sia l'impegno del privato, che deve essere attore attivo dei processi di sviluppo, sia del pubblico che deve fornire i mezzi per creare quel sistema in grado di far decollare il territorio. Insomma un nuovo modo di fare politica - ha detto l'Infelise - che parta dal basso e basato su linee programmatiche prestabilite. Nel pomeriggio il progetto è stato proposto alle istituzioni politiche a cui si chiede una presenza costante tra il popolo degli elettori e un impegno a portare avanti le esigenze della cittadinanza. Fra i presenti il sindaco di Rossano Franco Filareto, Franco Ambrogio esponente del Pd, Franco Grufoli della Cgil, Paolo Tramonti della Cisl, Sandro Fullone della lega autonomia locali, Maurizio Minnicelli neo eletto del Pd che hanno salutato l'iniziativa in maniera positiva, mettendo in luce l'importanza della novità e del clima positivo che si crea attraverso proposte di questo genere.

Giulia Pizzo

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

MERCOLEDÌ 5 DICEMBRE 2007

Faggioli relatore

Oggi all'università di Viterbo

CUSERCOLI. Oggi nella sala conferenze della Provincia di Viterbo, Fausto Faggioli sarà relatore al seminario "Come vendere un territorio rurale. Opportunità, strategie e buone prassi", presentando la sua esperienza imprenditoriale e i progetti realizzati sul territorio romagnolo. Il seminario è organizzato dalla facoltà di Agraria dell'università degli studi della Tuscia e dal prof. Marco Bianchi responsabile di Europe Direct Lazio (Rete di Informazione della Commissione Europea). «Creare sistema - sostiene Fausto Faggioli, docente di marketing territoriale - in un territorio rurale attraverso la cultura, le tradizioni e la storia è una necessità riconosciuta ormai in tutta Europa».

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

la VOCE di VITERBO nuova

4 dicembre 2007

Agricoltura

Bisogna saper vendere

■ VITERBO - Quanto è importante saper proporre un territorio e quello che può offrire, comunicare, valorizzare e a volte anche inventare. Saranno i temi del seminario "Come vendere un territorio rurale" in programma domani, a partire dalle ore 9, nella sala conferenze di Palazzo Gentili, organizzato da Provincia e Regione, con l'università e Europe Direct Lazio. Tra gli interventi quello di Fausto Faggioli, ex dirigente di una multinazionale, che negli anni 80 ha mollato tutto per diventare imprenditore agricolo, titolare di un'azienda modello in provincia di Forlì. "Noi vendiamo un territorio, con la sua storia, la sua cultura, le sue tradizioni", è il segreto di Faggioli. In Provincia anche Sergio Mottura, proprietario di un'imponente tenuta nella Teverina.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 98 98 26 e-mail:info@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Venerdì 16
Novembre 2007

Studenti calabresi a scuola di agriturismo

CUSERCOLI - Oggi 16 novembre Borgo Basino di Cusercoli ospita un gruppo di studenti calabresi dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Commerciali e Turistici di Paola (Cosenza). Il gruppo sta partecipando a uno stage in Romagna nell'ambito di un progetto che si pone come obiettivo la conoscenza e l'applicazione della tecnologia senza fili, affrontando uno dei fenomeni più interessanti ed effervescenti di questi anni, un fenomeno definito dalla letteratura come le Smart Mobs. Opportunità significativa della frontiera innovativa del business e tecnologia in continua evoluzione: dagli smartphone, ai palmari attuali, per arrivare probabilmente a chip contenuti negli oggetti che consentiranno la loro connessione permanentemente alla nuova rete globale che si sta sviluppando. «Internet si afferma sempre più come punto di riferimento nel mondo dell'impresa - rileva Francesca Faggioli, delle omonime fattorie - quella agricola, commerciale, turistica, sia per i consumatori che per gli operatori e le aziende hanno ben compreso l'importanza dell'interattività che lo caratterizza, non solamente per coinvolgere e stimolare il comportamento e la motivazione di consumatori sempre più attenti e selettivi nella ricerca delle informazioni desiderate ma anche fino ad arrivare all'intenzione d'acquisto».

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 NOVEMBRE 2007

CUSERCOLI
Borgo Basino diventa hi-tech

OGGI Borgo Basino di Cusercoli ospita un gruppo di studenti calabresi dell'Istituto professionale per i servizi commerciali e turistici di Paola. Partecipano a uno stage per conoscere la tecnologia senza fili; incontreranno alcuni imprenditori forlivesi.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 NOVEMBRE 2007

Tecnologia e territorio

A Cusercoli stage di studenti calabresi

CUSERCOLI. Oggi Borgo Basino di Cusercoli ospiterà un gruppo di studenti calabresi dell'Istituto professionale statale per i servizi commerciali e turistici di Paola in provincia di Cosenza. Li accompagnano il dirigente scolastico **Giovanni Cerulo** e il professore **Paolo Apa**. Il gruppo sta partecipando a uno stage in Romagna nell'ambito del progetto Ifs-Smart Mobs, che si pone come obiettivo la conoscenza e l'applicazione della tecnologia senza fili, affrontando uno dei fenomeni più interessanti ed effervescenti di questi anni, un fenomeno definito dalla letteratura come le Smart Mobs. Opportunità significativa della frontiera innovativa del business e tecnologia in continua evoluzione: dagli smartphone, ai palmari attuali, per arrivare probabilmente a chip contenuti negli oggetti che consentiranno la loro connessione permanentemente alla nuova rete globale che si sta sviluppando.



Uno stage alle Fattorie Faggioli per i manager del turismo

«Internet si afferma sempre più come punto di riferimento nel mondo dell'impresa - rileva **Francesca Faggioli,** delle omonime fattorie - quella agricola, commerciale, turistica, sia per i consumatori che per gli operatori e le aziende hanno ben compreso l'importanza dell'interattività che lo caratterizza, non solamente per coinvolgere e stimolare il comportamento e la motivazione di consumatori sempre più attenti e selettivi nella ricerca delle informazioni desiderate ma anche come veicolo in grado di incrementare la "brand awareness", il ricordo del messaggio, fino ad arrivare all'intenzione d'acquisto».

L'incontro con gli imprenditori romagnoli permetterà agli allievi di confrontarsi con le tante attività professionali della piccola, media e grande impresa che utilizzano la tecnologia senza fili, in una dimensione di elevata mobilità.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 7 NOVEMBRE 2007

CUSERCOLI

Agricoltura, la filiera ai raggi x

QUAL È il percorso dei prodotti tipici e come si sviluppa la filiera dell'agricoltura sostenibile? Di questo si parlerà oggi a Borgo Basino di Cusercoli. Attesi imprenditori di Reggio Emilia a conclusione di un corso per operatore agrituristico (info ☎ 0543 989826).

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

MERCOLEDÌ 7 NOVEMBRE

La lezione di Faggioli ai reggiani

Cusercoli, oggi l'incontro sulle rispettive esperienze

CUSERCOLI. Oggi Borgo Basino di Cusercoli ospita un gruppo di imprenditori di Reggio Emilia, a conclusione del corso "Operatore Agrituristico", progettato da Agriform, ente di formazione reggiano diretto da Carlo Favi. Li accompagna Roberto Prampolini, responsabile del progetto formativo.

Gli imprenditori reggiani presenteranno l'offerta del loro territorio. Durante i lavori verrà presentato il modello forlivese sulla tracciabilità dei prodotti, sulla manifestazione di interessi, sui farmer's market. Progetti che migliorano l'accesso ai mercati degli alimenti locali sostenendo la filosofia del km 0, la così detta "filiera corta" per offrire cibi genuini prodotti dall'agricoltura sostenibile che non hanno percorso migliaia di chilometri per arrivare sulle tavole. Cibi quindi che aiutano l'ambiente, perché oltre a risvegliare il gusto preservano la salute dell'uomo e del pianeta non inquinando.

«Questi strumenti - rileva Fausto Faggioli, docente di marketing territoriale - oltre a fornire un'opportunità economica, rappresentano un'occasione unica per lo sviluppo del territorio, attraverso la valorizzazione della filiera breve e dei prodotti locali, rafforzando così il rapporto di fiducia con il consumatore finale. Oggi l'agriturismo vuole specializzarsi, passando da una struttura complementare e marginale all'attività agricola a un vero e proprio punto centrale della multifunzionalità del territorio. Gli imprenditori del mondo rurale credono fortemente nella loro potenzialità e sono consapevoli che realizzando impianti che forniscono energie rinnovabili per la salubrità dell'aria e coltivando biologicamente migliorano la qualità della vita di chi vive sul territorio e di chi vi trascorre solo una vacanza. Creare sistema in un territorio rurale attraverso la cultura, le tradizioni e la storia è una necessità riconosciuta ormai in tutta Europa. Se vogliamo vincere la nostra sfida dovremo parlare di "sistema rurale", in un'ottica di distretto rurale di qualità».



Le Fattorie Faggioli

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Mercoledì 7
Novembre 2007

Esperti oggi a Cusercoli

Filiera corta e buon cibo Gemellaggio con Reggio

CIVITELLA - Oggi Borgo Basino di Cusercoli ospita un gruppo di imprenditori di Reggio Emilia, a conclusione del Corso «Operatore Agrituristico», progettato da Agriform, Ente di Formazione. Gli imprenditori reggiani presenteranno l'offerta del loro Territorio attraverso i sapori ed i profumi delle tipicità reggiane. Durante i lavori della giornata verrà presentato il modello forlivese sulla tracciabilità dei prodotti, sulla manifestazione di interessi, sui farmer's market. Progetti che migliorano l'accesso ai mercati degli alimenti locali sostenendo la filosofia del KM 0, la così detta «filiera corta» per offrire cibi genuini prodotti dall'agricoltura sostenibile che non hanno percorso migliaia di chilometri per arrivare sulle nostre tavole. Cibi quindi che aiutano l'ambiente, perché oltre a risvegliare il gusto, assopito da alimenti standardizzati, preservano la salute dell'uomo e del Pianeta, non inquinando. Info Fattorie Faggioli Tel/Fax 0543.989826 oppure 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

DOMENICA 4 NOVEMBRE 2007

Imprenditori bulgari in visita da Faggioli



Un seminario con gli imprenditori bulgari

CUSERCOLI. Imprenditori bulgari a fare esperienza in Val Bidente.

Oggi 4Borgo Basino di Cusercoli, azienda pilota per l'Unione Europea, ospita una delegazione bulgara di imprenditori, amministratori e "Bulgaria Training", società non governativa diretta da Lyuba Yonkova che sta portando avanti, in collaborazione con Fausto Faggioli, consulente per progetti comunitari, un programma per lo sviluppo del territorio. All'incontro partecipano imprenditori italiani.

Obiettivo della collaborazione con il territorio romagnolo, iniziata con la partecipazione di Fausto Faggioli a seminari in Bulgaria per l'Unione Europea, è favorire la crescita della nuova imprenditorialità bulgara in campo internazionale, attraverso il confronto con quest'area che fin dagli anni ottanta ha proposto un'offerta che spazia dall'ospitalità rurale al prodotto tipico, dalla fattoria didattica ai progetti di sostenibilità ambientale, realizzando modelli aziendali facilmente trasferibili su vasta scala.

«E' un importante momento nella politica internazionale degli scambi - rileva Fausto Faggioli - perché dimostra che le piccole aziende romagnole, se organizzate a "sistema territorio" hanno una loro potenzialità».

«Bulgaria Training - spiega Lyuba Yonkova - è il punto di riferimento per tutti quelli che vogliono fare progetti in Bulgaria e ha l'obiettivo di migliorare la qualità dell'offerta del territorio, organizzando in sinergia pubblico e privato, per far sì che agiscano come un unico grande team».

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 NOVEMBRE 2007

Una delegazione bulgara alle Fattorie Faggioli

UNA DELEGAZIONE bulgara viene ospitata oggi alle Fattorie Faggioli a Borgo Basino di Cusercoli. Si tratta di un gruppo di imprenditori, amministratori ed esponenti di 'Bulgaria Training', società non governativa diretta da Lyuba Yonkova che sta portando avanti, in collaborazione con Fausto Faggioli, un programma per lo sviluppo del territorio (info ☎ 0543 989826).

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

BULGARIA TRAINING
БЪЛГАРИЯ ТРЕЙНИНГ



Г-н Лучано Марино, експерт по „Маркетинг и Стратегии в областта на селския туризъм" и г-н Фаусто Фаджоли, експерт по Устойчивото развитие на селските райони от Италия присъстваха на срещата като сътрудници на „България Трейнинг", с председател Любка Йонкова. Основният принос на г-н Фаджоли е в изграждането на модел за селски туризъм, който успешно се развива и прилага в различни райони, като се вземат пред вид специфичните особености, природните забележителности и богатото културно наследство. Над сто са проектите реализирани с негово участие само в Италия, а в международен план името му се свързва с преподавателска дейност в няколко световни университета и с множество участия в интернационални програми и проекти.

FATTORIE FAGGIOLI

Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)

Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*

www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

I VIAGGI di Repubblica
11 OTTOBRE 2007

— BORGO BASINO —

UN CASTELLO FORTIFICATO CHE RISALE ALL'XI SECOLO

Casa ecocompatibile con cucina romagnola

DI MARCO ANGELINI

TRA i castelli fortificati che punteggiano le colline toscane a partire dall'IX secolo, un posto di rilievo spetta all'antico castrum Basini, oggi Borgo Basino. Nel tempo il borgo è stato trasformato in una fattoria didattica ecocompatibile e multifunzionale. In primo piano la sostenibilità dell'ambiente: terreni coltivati con i metodi dell'agricoltura biologica ed energia prodotta da un impianto eolico e da un impianto fotovoltaico. Si può soggiornare in antichi casali riportati a nuova vita con materiali naturali, come il sasso e le pietre, per il benessere termico e acustico. L'azdora, la regina del focolare romagnola, insegna agli ospiti a fare il pane e la piadina e cucina i succulenti piatti tipici della famosa cucina romagnola.

Civitella di Romagna, Forlì-Cesena
✆ 0543-989826
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 2
Ottobre 2007

Un centinaio di adesioni all'idea di Faggioli:
"Ma ci sono freni sul circuito del Duce"

Scoppia l'orgoglio dell'entroterra

Piace la proposta di "vendere" il pacchetto-Romagna

APPENNINO - Ha avuto il coraggio di dire ciò che molti operatori del turismo dell'entroterra pensano, vale a dire che esiste un turismo straniero a cui non interessa il mare della Riviera romagnola. Non solo: che questo turista non vive solo di sangiovese e piadina, ma vuole altro e sulle colline romagnole lo può trovare: la combinazione di storia, paesaggio, riposo, gastronomia, buon vivere, con una puntata sulle città d'arte italiane celebri in tutto il mondo. Fausto Faggioli, gestore delle "Fattorie Faggioli" in val Bidente ed esperto di marketing territoriale con una recente intervista alla "Voce" ha risvegliato l'orgoglio degli operatori turistici dell'entroterra romagnolo. «Ho ricevuto in pochi giorni un centinaio tra e-mail e telefonate di operatori alberghieri, ristoratori e altri che mi dicono: dai Faggioli cominciamo a lavorare assieme». La proposta di Faggioli è chiara: «Per attirare questo turista non si può pensare di vendere un singolo agriturismo o albergo, bisogna vendere la Romagna. Lo incominciano a capire tutti che bisogna concentrarsi su un progetto d'area». E il messaggio, una volta tanto non è caduto nel vuoto. «Abbiamo mosso le acque. C'è interesse», dice. E questo è già un dato positivo, anche se non mancano i freni soprattutto sulla parte più "rivoluzionaria" del progetto di Faggioli: puntare, perché no, anche sul Duce, con un circuito di visite nei posti di Mussolini, soprattutto valorizzando l'architettura razionalista del Ventennio, di cui il nostro territorio abbonda, specialmente nel triangolo Forlì-Predappio- Castrocaro. «Su questo ho trovato più resistenze - ammette Faggioli -. Mi hanno anche dato dell'esagerato. Ma spiego a tutti che si tratta solo di storia. La storia è storia: dobbiamo avere l'intelligenza per capire questo concetto. Non spendo parole in chiave politica». Anche gli operatori turistici, quindi, devono saper crescere, sfruttando anche le opportunità che offre il territorio. «Ma molti temono che così si faccia politica», spiega Faggioli. Forse perché storia e politica su ciò che riguarda il Duce ancora si intrecciano.



Fausto Faggioli La sua intervista ha smosso le acque: "Finalmente si parla di una strategia comune della Romagna"

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Giovedì 27
Settembre 2007

FORLI' - L'entroterra, le colline, la natura e la storia. E' nascosto qui il futuro del turismo secondo Fausto Faggioli. "Lo confermo, è proprio così - dice l'imprenditore - è quello che ci chiedono gli operatori stranieri. Tutti gli anni andiamo in Giappone a far conferenze e i turisti giapponesi non sono interessati al nostro mare, ma vengono da noi per vivere la nostra storia, il nostro modo di essere e il cibo naturalemente".

Ma piadina e squaquerone non possono essere le colonne portanti di un nuovo turismo...

"La gente non vuol più riempirsi la pancia, ingozzarsi di tagliatelle e cappelletti. Vogliono conoscere la storia di questi piatti, assaggiarli. E i nostri operatori devono attrezzarsi, devono imparare a raccontare un piatto".

Torniamo al Giappone, è davvero un mercato interessante?

"Noi collaboriamo con l'Università Waseda di Tokyo e abbiamo ospitato diversi nipponici che per una settimana vivono il nostro mondo: fanno il pane con le loro mani, preparano la farina, la setacciano, impastano e poi lo cuociono. Incartano sempre una pagnotta per portarla a casa. Capisce cosa cercano? Tokyo è una città da 11 milioni di abitanti, se non hai l'orologio non capisci se è mezzogiorno o mezzanotte. Una vacanza nelle nostre colline per loro è una manna. Il prossimo anno arriveranno in Europa sei milioni di asiatici, e circa il 50% toccheranno l'Italia. A questi asiatici non gliene frega nulla del mare e della costa, non vengono qua per abbronzarsi, ma per la storia e la cultura del nostro popolo".

D'accordo, ma per chi viene in Italia la prima volta le nostre colline non saranno poi così interessanti...

"Ma noi dobbiamo essere bravi a collegarci con le grandi città. Ai giapponesi gli vendiamo le nostre fattorie, ma anche Firenze e Venezia. E poi i giapponesi che vengono vogliono sempre visitare Predappio".

Interessati alla storia dunque? All'architettura fascista?

"E' una storia che ci appartiene, abbiamo avuto un capo di stato, romagnolo, che ha avuto una sua storia che vale la pena raccontare. Non dobbiamo avere paura delle ombre, un popolo civile che culturalmente cresce, non deve avere paura della propria storia. Come operatori turistici dobbiamo vendere dei piaceri: credo che sarebbe opportuno che tutti i Comuni che hanno cose da raccontare sul periodo fascista creassero un grande circuito; un percorso mussoliniano fatto bene può dare buoni frutti a tutti noi".

Insomma, il Duce come oppurtunità turistica. E poi cosa offrire ancora?

"Il Duce lo conoscono in tutto il mondo, perché non spenderlo? E poi si devono far conoscere i nostri prodotti, far visitare ai turisti le nostre fattorie, favorire una filiera corta tra l'agricoltore e il consumatore. Dobbiamo vendere il nostro territorio, per creare economia".

Immaginiamo che tutto questo funzioni, allora i turisti si dovranno comunque far dormire negli alberghi della costa. Sono risorse che si allontanano dalla collina.

"Non è vero, è possibile creare sviluppo nel territorio. Pensiamo agli alberghi diffusi, al poter sfruttare case e appartamenti vuoti. Purtroppo, per una miopia della politica, non si punta su queste cose e non si creano opportunità di sviluppo. Pensiamo ai Bed&Breakfast: il loro boom si è fermato da tempo, perché spesso ci sono così tanti problemi per aprire un'attività come questa che si fanno desistere gli imprenditori".

Sul turismo la politica non è incisiva?

"Dovrebbero creare un prodotto turistico unico da poter vendere in Italia e all'estero, un numero verde che vende l'intero territorio di Forlì, uno strumento per far venire gente. E questo non sarebbe turismo per ricchi. Si dovrebbe tenere in considerazione l'aeroporto, far promozione nei punti di partenza ed evitare che il Ridolfi sia uno scalo di transito. Ma tutto questo non lo può fare una singola azienda, ci vorrebbe un distretto 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

Corriere

GIOVEDÌ 27 SETTEMBRE 2007

Fausto Faggioli relatore a Catania per il turismo

CUSERCOLI. **Fausto Faggioli** è il relatore al workshop "Medtournet" che si tiene in provincia di Catania nell'ambito del programma Interreg Archimed-Archipelago Mediterraneo. «In questo scenario internazionale la nostra provincia di Forlì-Cesena - ricorda il fondatore delle omonime fattorie - si è organizzata per costruire sistemi d'offerta capaci di posizionarsi in modo competitivo sul mercato, puntando sulle straordinarie possibilità che l'aeroporto forlivese può sviluppare non solo progetti turistici ma anche quelli riferiti al mondo delle relazioni d'affari, ultimamente in forte crescita come dimostrano i recenti dati statistici».

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 27
Settembre 2007

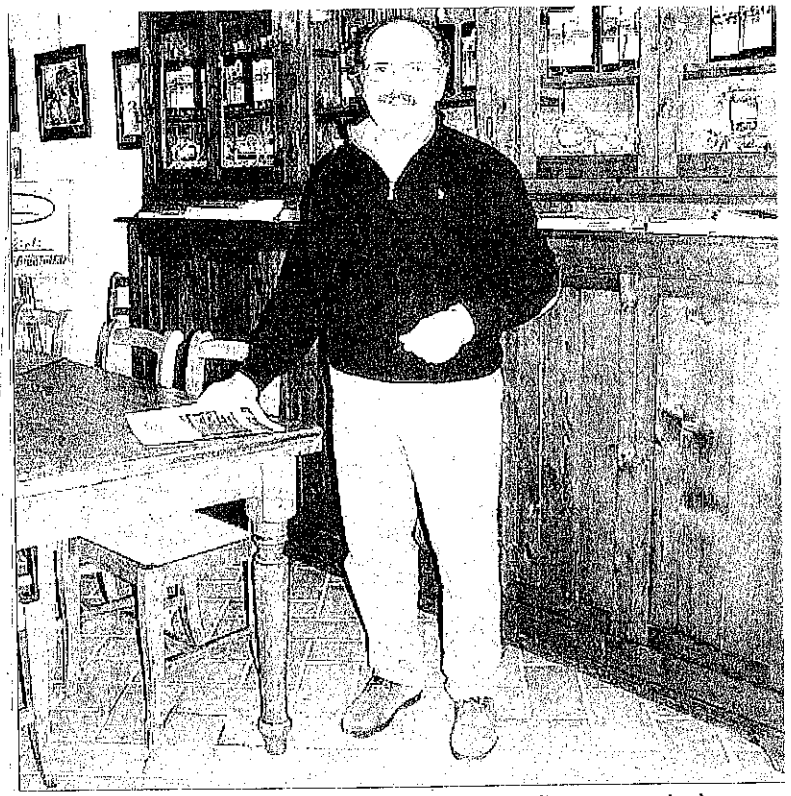
La proposta di Fausto Faggioli,

imprenditore e consulente dell'Unione Europea

Ci vuole un circuito mussoliniano

"Diamoci da fare, il Duce è conosciuto dappertutto"

Vendere un territorio, nel turismo di oggi, vuol dire soprattutto vendere la sua storia. E quindi, secondo Fausto Faggioli, esperto di marketing territoriale, consulente della Commissione sviluppo rurale dell'Unione Europea e imprenditore, non si deve aver paura del nostro passato, non si deve aver paure di promuovere i luoghi del fascismo! Anzi, visto che il Duce è conosciuto in tutto il mondo, secondo Faggioli si dovrebbe realizzare un circuito mussoliniano, un percorso ben studiato che possa collegare tutti i comuni che hanno esempi d'architettura razionalista. E poi, usando questo traino, promuovere i prodotti locali, l'enogastronomia, la nostra natura. Ma la ricettività delle nostre colline è scarsa e qui, secondo l'imprenditore, la politica potrebbe e dovrebbe far di più, ad esempio favorendo la nascita degli alberghi diffusi, sfruttando le case e gli appartamenti non utilizzati. Queste idee, Fausto Faggioli, le ha già cercate di mettere in pratica: lui che promuove il nostro territorio in Giappone, vede come i turisti nipponici sono attenti alla nostra storia e alla nostra cultura. Insomma, secondo Faggioli il turismo sta cambiando, non interessa più solo il mare e la tintarella, ora si cerca qualche cosa di più. E gli imprenditori del settore devono attrezzarsi per offrire questo qualche cosa in più. I nuovi flussi turistici, però, sono da intercettare, ed ecco la funzione che dovrebbe avere l'aeroporto di Forlì. Un forte ruolo di coordinamento lo dovrebbero avere le istituzioni che, su questo fronte, latitano.



Fausto Faggioli uno massimi esperti di sviluppo rurale è anche consulente dell'Unione Europea

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Новините +
19 септември 2007 г. 4

Общината си сътрудничи с неправителствения сектор за постигане високо качество на живот в селските региони

Готвят проект за устойчиво развитие на туризма в Кърджали

Селото като алтернатива на града и като предпочитано място за живот - това е формулата, на която трябва да се заложи

Дарина ДЕЕНИЧИНА

В Община Кърджали се проведе среща с Неправителствена Организация „България Трейнинг" по въпросите за развитието на селските райони и перспективите в европейски мащаб за повишаване качеството на живот в селата. Лучано Марино, експерт по „Маркетинг и Стратегии в областта на селския туризъм" и Фаусто Фаджоли, експерт по Устойчивото развитие на селските райони гостуваха на срещата като сътрудници на „България Трейнинг" от Италия. Тази първа среща е заявка за начало на обща работа с община Кърджали по подобряване качеството на живот в селските райони и развитието на дейности, насочени към младите, за да намерят те добър по-



Посещението в Кърджали имаше за цел да представи възможности за съвместна работа на неправителствения сектор с общината и прилагане на чуждестранния опит в проекти за устойчиво развитие в района на общината. Целта на бъдещите проекти е да се изработи устойчив модел за развитие на селския туризъм, който да отговаря на потребностите и условията в района на Кърджали. В разговор с кмета на общината Хасан Ибрямов, експертите споделиха, че Селото като алтернатива на града и като предпочитано място за живот - това е формулата, на която трябва да заложим, за да подсигурим достойно бъдеще и благоденствие на населението, обитаващо селските райони. Да се допитаме до чуждия опит и да споделим „добрите практики", които вече са се доказали в селските райони на различни европейски държави.

Участниците в срещата изразиха готовност да работят в следните насоки:

- Изграждане и поддържане развитието на съвместно сътрудничество чрез обмен на опит, познания и изследвания в различни области и сфери;
- Прилагано на резултатите от реализирани вече проекти, като се отчитат специфичните условия и особености на региона;
- Изграждане на система за обмен на информация и създаване на база данни за региона, като се взема пред вид и спецификата в областта на за-

Набелязани бяха и следните форми и инструменти за бъдещо сътрудничество:

- обмяна на информация посредством писмен материал, документи и публикации;
- семинари и работни срещи с най-широко участие на представители на местната общност;
- консултантска дейност от страна на съответните експерти;
- конференции, организирани на територията на съответните страни;
- програми за образование и обучение на сътрудници и участници в съвместните проекти;
- изграждане на широка партньорска мрежа от местни и европейски организации, общини и т.н., които да спомогнат за реализирането на по-мащабни проекти;
- разработване на програми за двустранна работа, с взаимоизгодни условия, като при изготвянето и подписването им се взема под внимание как-

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 18 SETTEMBRE 2007

Cusercoli. In arrivo da Benevento

Imprenditori studiano le Fattorie Faggioli

CUSERCOLI. Oggi le Fattorie Faggioli accolgono un gruppo di imprenditori beneventani, nella vallata del Bidente per un corso formativo sullo sviluppo del territorio. La delegazione è accompagnata dal funzionario della Regione Campania Giuseppe Angelone. Obiettivo della visita approfondire lo studio dell'attività di una struttura, come le Fattorie Faggioli di Cusercoli, che ha ricevuto una serie di riconoscimenti dall'Unione europea, per la qualità, molteplicità e completezza della gamma di proposte realizzate, nell'ambito di qualità ambientale e ruralità sostenibile. «Oggi la biodiversità e le energie pulite sono una priorità della nostra società - ha spiegato Francesca Faggioli, dell'omonima azienda agricola - l'agricoltura in questi ambiti può assumere un ruolo determinante. Per questo il modello della fattoria del futuro sarà quello multifunzionale, in grado di fornire una globalità di servizi, che vanno oltre la produzione. Diventa quindi prioritario per gli imprenditori acquisire competenze nei campi di: formazione, marketing di prodotto, valorizzazione delle tradizioni, certificazione di qualità». «Per questo - spiega Ferdinando Blefari, presidente di Camera work, coinvolta nell'iniziativa - le imprese agricole devono investire su formazione e progetti di sviluppo territoriale che interessino: agricoltura, turismo, cultura ed ambiente». All'incontro sarà presente Rosamaria Pavoncelli, responsabile del servizio agricoltura e spazio rurale per la Provincia di Forlì-Cesena. *(m.m.)*

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 18 SETTEMBRE 2007

Benevento visita le Fattorie Faggioli

OGGI le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospitano un gruppo di imprenditori della provincia di Benevento nell'ambito di un 'Corso formativo per lo sviluppo del territorio', organizzato dalla Regione Campania.
Un riconoscimento alle Fattorie, definite 'modello' dall'Unione europea, per «qualità, molteplicità e completezza della gamma di proposte e progetti pilota», che continuano oggi il percorso iniziato 25 anni fa, puntando «sulla ruralità sostenibile e la qualità ambientale».
«Oggi la biodiversità, le energie pulite sono una priorità nella lista dei requisiti necessari per vivere — rileva Francesca Faggioli — e l'agricoltura può assumere un ruolo determinante».

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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
Lunedì 10
Settembre 2007

Hanno introdotto innovazioni e realizzazioni più avanzate

Tre aziende turistiche romagnole nella selezione di Legambiente



L'agriturismo **Fattorie Faggioli** di Cusercoli

EMILIA-ROMAGNA - Ci sono tre aziende romagnole tra le attività turistiche selezionate da Legambiente Turismo fra le 325 aziende ricettive aderenti all'ecolabel dell'associazione. Figurano tra le 12 che oltre ad aver adempiuto più che bene ai requisiti obbligatori concordati per l'anno in corso, hanno introdotto innovazioni e realizzazioni più avanzate. Nell'elenco figurano infatti anche il Gruppo Locale di "Bellaria Igea Marina" che comprende anche 2 strutture ricettive di S. Mauro Mare segnalato su riduzione rifiuti e realizzazione di una filiera corta alimentare; l'Agriturismo Fattorie Faggioli di Cusercoli, segnalato per l'impegno dimostrato in tema di risparmio energetico e produzione di energia pulita; l'Hotel Belsogno di Rimini, che eccelle nella gestione ambientale della struttura che affianca l'ecolabel Legambiente Turismo e l'ecolabel del Fiore Europeo.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

10 settembre 2007

COOPERAZIONE INTERNAZIONALE

Si è svolto a Sofia (Bulgaria) un importante incontro di lavoro per favorire la cooperazione italo-bulgara a sostegno di progetti per lo sviluppo del Territorio. L'associazione bulgara che si occupa di organizzare tutte le iniziative è "*Bulgaria Training*", diretta da **Lyuba Yonkova** e opera in collaborazione con **Luciano Marino**, direttore di Sistema Turismo (Potenza), società esperta in sviluppo territoriale e con **Fausto Faggioli**, territorial marketing manager delle Fattorie Faggioli (Forlì).



Nella foto da sinistra: Fausto Faggioli, Lyuba Yonkova, Luciano Marino

Rileva **Fausto Faggioli** "L'associazione *Bulgaria Training* è il punto di riferimento per tutti quelli che vogliono fare progetti in Bulgaria ed ha l'obiettivo di migliorare la qualità dell'offerta del Territorio, organizzando in sinergia pubblico e privato, per far sì che agiscano come un unico grande team. Questo attraverso progetti di marketing territoriale che sono la combinazione di molte componenti (agricoltura, turismo, cultura e ambiente) in una nuova filosofia di Distretto Rurale di Qualità."

"Diventa quindi prioritario per gli imprenditori – sostiene **Luciano Marino** di Sistema Turismo - acquisire competenze nel campo della valorizzazione delle tradizioni, certificando i prodotti e il Territorio, consapevoli che la formazione e la conoscenza sono indispensabili per affrontare il mercato internazionale."

"La strategia di marketing che intraprenderemo per sviluppare il Territorio – termina **Lyuba Yonkova** di Bulgaria Training - valorizzerà soprattutto la potenzialità della gente che su questo Territorio vive che è unica e irripetibile."

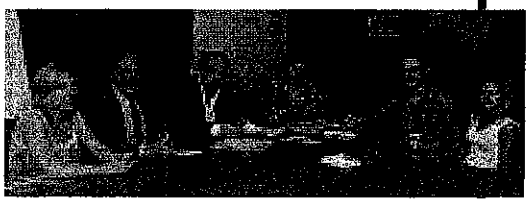
Obiettivo del gruppo di lavoro è infatti favorire la crescita della nuova imprenditorialità bulgara in campo internazionale, attraverso l'incontro fra istituzioni pubbliche, iniziativa privata ed enti di ricerca, promuovendo servizi e progetti, con particolare rilievo alle attività di formazione e scambio interculturale fra i due Paesi. Si stanno percorrendo nuove strade, per rispondere appieno alle nuove esigenze, senza perdere *"di vista"* le proprie radici, ma nemmeno restandone prigionieri.

INFO

*****Bulgaria Training**
Lyuba Yonkova Administrator
6 Skobelev Blvd., floor 1,
ap. 3, 1463 Sofia-BG
Tel. +359 2 852 81 18 Fax
+359 2 950 60 71
yonkova@bulgariatraining.bg
www.bulgariatraining.bg

*****Fattorie Faggioli**
Tel. +39 0543 989826
Fausto Faggioli
www.fattoriefaggioli.it

*****Sistema Turismo**
Tel. +39 0971 51794
Luciano Marino
www.sistematurismo.it



Incontro di lavoro al Municipio di Kardzhali

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Новините +
5 септември 2007 г. 5

Програма "Развитие на селските райони" ще финансира туризма

В Кърджали правиха семинар за проектите в селски туризъм

Италианският специалист Фаусто Фаджоли сподели опит от свои разработки

Стефан СИВАНОВ

Разработването на бъдещи проекти по Програмата „Развитие на селските райони"на Република България в периода 2007 - 2013 година обсъдиха на среща в гр.Кърджали с предприемачи в туризма и местната власт вчера BULGARIA TRAINING и Фаусто Фаджоли - италиански предприемач в областта на селския туризъм, който е разработил над 100 проекта за развитието на селски туризъм в Италия и отговаря за териториалното маркетингово развитие в Италия. „RAI 1" и



Г-н Фаджоли и екипът му отговарят на поставените им въпроси от участниците в семинара.

Специално за вестник "Арда нюз" г-н Фаджоли направи анализ на най-важните неща в момента, защото жителите на региона, които стават в региона, проекти. България е втора след нас по ходят с удоволствие пеша и да им бъде разказано за местата, през които минават - колко важна част са от историята не само на България, но и на цяла Европа.

В България

може да се направи един огромен проект за Родопите

Искам да кажа на всички родопчани, животът в селските райони е един голям ресурс. Трябва да се стремите към развитие на туризъм в тези райони. Желанието за такъв проект обаче трябва да тръгне от вас, защото вие живеете тук. А ваши-

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie faggioli

PROBER
informa

Anno IX - n. 2 - Agosto 2007

Sapor Bio e Sana:



Da sinistra, Marco Columbro, testimonial di Sapor Bio, insieme a Paolo Carnemolla, presidente Pro.B.E.R., e Fausto Faggioli delle omonime Fattorie Faggioli.

In occasione della serata di gala in cui si è svolta la Kermesse del Gusto a cura del Gambero Rosso, che ha visto la partecipazione di ospiti prestigiosi del mondo della televisione e dei media fra i quali Lorella Cuccarini, Barbara D'Urso, Irene Pivetti, Paolo Bonolis, Red Ronnie, Tessa Gelisio, Marcello Lippi, Paolo Brosio e molti altri, Pro.B.E.R. ha organizzato un tavolo di degustazioni di prodotti biologici della Regione Emilia Romagna.

Pro.B.E.R. nell'ambito del Progetto "BioBenessere" (www.bio-benessere.it), cofinanziato da Unione Europea ed Agea, ormai giunto al terzo anno e finalizzato alla promozione dei consumi di prodotti biologici, ha inoltre organizzato la presentazione del *"Programma BioBenessere per la tua Città"* e dell'attività del Team BioBenessere, composto da esperti del settore della ristorazione collettiva di qualità e della formazione.

Il Team BioBenessere propone servizi personalizzati adattabili alle esigenze dei Comuni nei settori ristorazione, servizi alla persona, educazione ed istruzione delle Amministrazioni Pubbliche, turismo, tempo libero e ristorazione di qualità.

Nel corso serata di gala, "BioBenessere" ha presentato un gioco dei sensi e del gusto attraverso un percorso di assaggi di prodotti biologici.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 28
Agosto 2007

Proposta di tisane e frutta biologica

SANTA SOFIA - Nel calendario del BioBenessere, oggi è il Centro Visita di S. Sofia, ad ospitare l'Happy Bio, una gustosa proposta di tisane e frutta coltivata biologicamente per dare il benvenuto al gruppo di sessanta ragazzi, provenienti da ogni parte d'Italia, che parteciperanno alla XII edizione dello Stage Musica Insieme. La vitalità dei suoni unita all'energia fornita dalla frutta biologica offriranno ore di piacevole musica a partire da questa sera con la Banda Bignardi di Monzuno che si esibirà in Piazza Matteotti alle 21. «Musica insieme in festival» è il nome della kermesse musicale ma anche teatrale e di arti visive che Santa Sofia ha realizzato con un programma di attività per il pubblico in questi affascinanti settori artistici. «I Territori propongono le loro potenzialità, - sottolinea Pier Lorenzo Rossi, vice presidente dell' "Altra Romagna", che coordina i centri visita del Parco - recuperano e mettono a frutto la loro esperienza caratterizzando queste iniziative sotto diversi aspetti: didattico, commerciale, turistico. Coinvolgendo i giovani ed i loro talenti, sono importanti anche per aumentare la consapevolezza nelle scelte per il futuro».

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

DOMENICA 26 AGOSTO 2007

CAMPIGNA

Si festeggia natura e territorio con l'aperitivo "happy bio"

CAMPIGNA. Per promuovere l'incontro tra memoria delle tradizioni e turismo consapevole, il punto informazioni di Campigna, nell'ambito della manifestazione "Dal Bosco al Desco" offre oggi alle 11.30, l'Happy Bio, un gradevole aperitivo con le piante officinali del territorio, per sottolineare quanto le colture che non utilizzano sostanze chimiche siano indispensabili per un ambiente salubre e per produrre genuinità. «L'iniziativa - spiegano **Manuel Tassinari** e **Giorgio Amadori**, responsabili dell'ufficio Iat di Campigna - sarà anche una festa di sapori legati alla montagna e alle stagioni, alla riscoperta di antiche e consolidate abitudini alimentari che caratterizzano da secoli la gastronomia di questo tratto d'Appennino: i tortelli alla lastra, la salsiccia matta, le cialde di Corniolo, il ravigiolo, il miele. Un'offerta turistica costruita sulla qualità dei prodotti e dei servizi, garantiti da una moderna imprenditorialità capace di sostenere in modo compatibile turismo e ambiente».



Festa per il biologico

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 26 AGOSTO 2007

Aperitivo in Campigna

All'interno della manifestazione 'Dal bosco al desco', alle 11,30 presso il Punto informazioni di Campigna, verrà offerto dai gestori della struttura Giorgio Amadori e Manuel Tassinari un happy bio, un gradevole aperitivo con le piante officinali del territorio per ribadire agli ospiti il legame tra sapori e montagna con i prodotti di qualità come i tortelli alla lastra, il raviggiolo, la salsiccia matta e le cialde di Corniolo. «Il parco - dice Pierlorenzo Rossi direttore dell'Altra Romagna - rappresenta una fonte di opportunità per l'imprenditoria giovanile e per i flussi turistici che fanno della sostenibilità ambientale il requisito principale e che vogliamo incoraggiare anche con manifestazioni originali come Dal bosco al desco.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE

Domenica 26
Agosto 2007

Questa mattina l'"Happy bio" a Campigna

Piante officinali sul desco

CAMPIGNA - Per promuovere l'incontro tra memoria delle tradizioni e turismo consapevole, il "Punto Informazioni" di Campigna, nell'ambito della manifestazione «Dal bosco al desco» offre oggi alle 11.30, l'Happy Bio, un gradevole aperitivo con le piante officinali del territorio, per sottolineare quanto le colture che non utilizzano sostanze chimiche siano indispensabili per un ambiente salubre e per produrre genuinità. Un «messaggio» di BioBenessere, che non può avere cornice migliore del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. «L'iniziativa - spiegano Manuel Tassinari e Giorgio Amadori, responsabili del Punto Informazioni di Campigna - sarà anche una festa di sapori legati alla montagna e alle stagioni, alla riscoperta di antiche e consolidate abitudini alimentari che caratterizzano da secoli la gastronomia di questo tratto d'Appennino: i tortelli alla lastra, la salsiccia matta, le cialde di Corniolo, il raviggiolo, il miele. Un'offerta turistica costruita sulla qualità dei prodotti e dei servizi, garantiti da una moderna imprenditorialità».

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 4
Agosto 2007

Il cinghiale approda alla sua sagra

Ed oggi anche la frutta biologica dell' "Happy bio"

PREMILCUORE (mi.ma) - A Premilcuore, uno dei paesi che fanno da corona al cuore verde del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi i sapori hanno conservato l'autenticità dei luoghi appartati. Qui siamo nella Romagna Toscana e i «mangiari di una volta» sono ancora sulle tavole di tutti i giorni, come ad esempio il cinghiale che in questo fine settimana sarà festeggiato con una sagra a lui dedicata. E sempre Premilcuore ospita oggi un altro appuntamento gastronomico: il centro visita sarà occupato dalle 17 dall''Happy Bio, una merenda di frutta biologica, gestito dalle Fattorie Faggioli. «I prodotti tipici - sottolinea Stefano Baruffi del centro visita - sono un'occasione per riscoprire le antiche abitudini alimentari del territorio, proponendo cibi, vini, ricette che esprimono le nostre tradizioni». «Le tradizioni - rileva Pier Lorenzo Rossi, vice presidente del GAL - sono l'anima stessa delle nostre genti, sono l'autentica cultura di una terra sempre pronta ad offrire il meglio».

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 4 AGOSTO 2007

PREMILCUORE. Sempre al centro visite, alle 17 Happy Bio, merenda di frutta biologica offerta dalle Fattorie Faggioli e da "L'Altra Romagna". *(r.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

Дневник ВЕСТ
СРЕЩИ
1-3 VIII.2007

ФАУСТО ФАДЖОЛИ:
ДНЕС ДА ЖИВЕЕШ В СЕЛОТО НЕ Е СЛАБОСТ, А РЕСУРС



ВИЗИТКА:
Фаусто Фаджоли се занимава с проекти от 1980 г. И досега зад гърба си има над 400 подпомогнати проекта

Г-н Фаджоли, за първи път ли сте в България?

Да,това е първата ми визита в тази страна. Мои приятели са ми разказвали доста неща за вашата култура, за начина на живот на хората, които живеят тук. Но досега съм нямал възможност да я посетя.

И какво е Вашето първо впечатление?

Веднага след слизането ми на летището в София, аз видях едни гостоприемни и мили хора. А по време на пътуването ми до Смолян забелязах, че сте богата страна на красиви природни гледки, с които трябва много да се гордеете. И макар че от един ден съм тук, аз се чувствам, като у дома си. Все едно съм в Италия.

Казвате, че сте чувал много неща за България, какви са те положителни или отрицателни?

Чувал съм и добри, и доста лоши неща, но причината, според мен е, че няма добра комуникация между двете страни, А това зависи от четвъртата власт в обществото ни, именно от вас - медиите. Защото ние, чрез вестниците, телевизията и радиото получаваме информация за всяка точка от света. И е много важна, позицията която заемате, защото читателите правят оценка и си изграждат мнение за дадено събитие или за страна именно благодарение на средствата за масова информация. Трябва идентичност, тоест, след като купя един продукт искам да знам, откъде и кой е производителят. Ако, това не се знае, то на потребителя е все едно дали американски или пък немски ще използва.Това, според мен, е проблем, които трябва да разрешите. По време на пътуването ми от София за Смолян спряхме, за да ми покажат вашия мед. И първото, което ми каза беше, че във всяка страна има корупция. И всички се борят срещу нея. Дори Италия да е развита държава и тя е болна от тази болест. Няма страна, в която да не съществува такъв проблем. Макар че, според мен, това донякъде е наследствено от минали времена. Две неща - едното е положително, и това е, че имате естествена природа, и че сте гостоприемен народ.

Но ми се струва, че ви липсва система. Макар че имате продукта, все още не знаете как да го продадете. Защото в днешно време, не се продава стаята, леглото или пък ядеме между двете страни. Като заедно можем да предложим продукта си дори на пазара отвъд океана. И да направим общ апел към американците, да дойдат за една седмица в Италия, и за една седмица в България.

Оттова, което казахте означава ли да очакваме много скоро общи проекти между двете страни?

Със сигурност, и вярвам че такъв проблем.

Смятам, че във всяка страна има корупция. И всички се борят срещу нея. Дори Италия да е развита държава и тя е болна от тази болест. Няма страна, в която да не съществува такъв проблем. Макар че, според мен, това донякъде е наследствено от минали времена. Две неща - едното е положително, и това е, че имате естествена природа, и че сте гостоприемен народ.

Но ми се струва, че ви липсва система. Макар че имате продукта, все още не знаете как да го продадете. Защото в днешно време, не се продава стаята, леглото или пък ядеме между двете страни. Като заедно можем да предложим продукта си дори на пазара отвъд океана. И да направим общ апел към американците, да дойдат за една седмица в Италия, и за една седмица в България.

Оттова, което казахте означава ли да очакваме много скоро общи проекти между двете страни?

Със сигурност, и вярвам че ще увеличават, защото ние предлагаме качествени продукти, както за хората любители на морето, така и за хората, които обичат планината. Защото вече на потребителите им писна да слушат само за морето, те искат нещо ново. И това могат да го открият в планината, и то на много по-достъпна цена. А вие имате една прекрасна планина. Но трябва да знаете, че в днешно време това не стига. Трябва туристите да знаят вашата история, култура и легенди. Като дори ги накарате да ходят с удоволствие пеша и да им бъде разказано за местата, през които минават, колко важна част са от историята не само на България, но и на цяла Европа.

Смятате ли, че членството на България в Европейския съюз ще помогне за развитието на страната ни?

Разбира се, защото развитието трябва да е съчетано с идеите на ЕС. Това ви дава големи възможности, предлага стабилна системата. А и трябва да знаете, че европейската общност никого няма да финансира даден проект, който няма да може да се използва от всички, та дори и само за модел.

А какво ще кажете на обикновените родопчани, които живеят доста труден живот в селата?

Вярно е, че живота на село не може да се сравн

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 1 AGOSTO 2007

Biobenessere in due hotel della Riviera

CESENATICO. Oggi a Cesenatico gli hotel Esplanade e New Castle ospitano l'iniziativa del progetto BioBenessere che punta a qualificare la vacanza in Riviera con una scelta alimentare consapevole, conciliando la naturalità delle produzioni bio con la spensieratezza delle vacanze. Iniziativa che si inserisce perfettamente nell'ottica della vocazione turistica e balneare della cittadina romagnola. Nato da Prober, il progetto è confinanziato dall'Unione Europea, da Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli. Una unione d'intesa fra mare e campagna per i due alberghi, che inoltre fanno parte del gruppo Ecohotel, una esperienza di «alberghi consigliati per l'impegno in difesa dell'ambiente» promossa dall'Adac di Cesenatico e da Legambiente che si impegnano con azioni concrete per migliorare l'ambiente e per preservarlo.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

CASE NEL VERDE
VILLE GIARDINI

luglio-agosto 2007

Calendario

ORTOLANI IN FERIE

La Fattoria Faggioli (www.fattoriefaggioli.it), azienda agricola modello per qualità delle coltivazioni e sostenibilità ambientale secondo l'Unione Europea, permette di trascorrere una vacanza ricca di cultura rurale. Nei suoi bio-agriturismi Cà Basino e Cà Mandrioli, sull'Appennino Tosco-Romagnolo, si apprendono le regole della coltivazione biologica, dell'alimentazione naturale e si possono adottare gli alberi del pomario dei frutti dimenticati.

TESTI DI GAETANO ZOCCALI

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 31
Luglio 2007

Le "Faggioli" fanno scuola anche in Bulgaria

CUSERCOLI - In questo fine settimana a Sofia, capitale della Bulgaria, Fausto Faggioli sarà relatore ne seminari sui distretti rurali di qualità, presentando ad amministratori e operatori locali il «sistema Romagna», attraverso la sua esperienza di imprenditore che ha creduto nelle potenzialità del territorio. A questi Seminari in ambito europeo in cui si parla di «sistema territorio» per sviluppare l'economia locale, è l'Unione Europea, che già ha riconosciuto pilota il progetto delle Fattorie Faggioli per aver realizzato un modello di azienda trasferibile su vasta scala, a chiamare Faggioli, in qualità di esperto in marketing territoriale per lo sviluppo delle aree rurali. «Il sistema Romagna - sostiene Fausto Faggioli - è la combinazione di molte componenti: le strutture ricettive, l'artigianato, il commercio, le amministrazioni local».

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

LUNEDÌ 30 LUGLIO 2007



Fausto Faggioli, imprenditore-relatore a Bulgaria in seminari sui distretti rurali di 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

Corriere

LUNEDÌ 30 LUGLIO 2007

Il coro canta la storia di Tredozio

Iniziativa al Centro visite per celebrare il ventennale

TREDOZIO. Il Centro visita di Tredozio ospita oggi il coro del paese che festeggia con un concerto di musiche popolari e classiche il ventennale di attività. Solitamente le tradizioni si leggono o si raccontano, ma nella splendida cornice del Parco, saranno le voci del coro tredoziese a "cantare" la cultura locale.

I Centri visita del Parco sono cinque ed ognuno ha sviluppato un racconto tematico per stimolare la curiosità, l'interesse e l'immaginazione del visitatore educandolo al rispetto della natura. «Il territorio - spiega **Pier Luigi Gentilini**, gestore del Centro visita di Tredozio - è proposto con filmati,

Recupero di usi costumi e tradizioni della cultura locale

suggestioni e giochi didattici in grado di stabilire un contatto fra il visitatore, la cultura, le tradizioni e soprattutto la natura dell'area protetta. L'iniziativa si inserisce nel lavoro di recupero degli usi, dei costumi e dei prodotti della comunità stessa che sono un grande valore culturale da lasciare in eredità alle future generazioni».

I Centri sono coordinati dal Gal "L'Altra Romagna", che realizza così un'operazione di marketing del territorio con iniziative culturali di rilievo, da imitare come esperienza di qualità e coordinamento tra imprese. «Il turismo di oggi - sottolinea **Pier Lorenzo Rossi**, vice presidente del Gal - non va gestito come consumo, ma come ricerca di significati perché gli ospiti di un territorio vogliono recuperare nella vacanza la memoria delle culture locali. I Centri visita stanno creando le giuste sinergie per sviluppare l'economia del territorio, attraverso l'organizzazione di eventi culturali, sportivi, enogastronomici». Durante la serata poesie di **Cesare Lucio Tonelli** dedicate a Tredozio, verranno lette da **Maria Grazia Nannini**.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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

Lunedì 30
Luglio 2007

Coro paesano a Tredozio

TREDOZIO - Oggi il Centro Visita di Tredozio, ospita «il coro» del Paese che festeggia con un concerto di musiche popolari e classiche il ventennale di attività. L'iniziativa si inserisce nel lavoro di recupero degli usi, dei costumi e dei prodotti della comunità stessa che sono un grande valore culturale da lasciare in eredità alle future generazioni.» I Centri sono coordinati dal Gal L'Altra Romagna, che realizza così un'operazione di marketing del Territorio con iniziative culturali di rilievo, da imitare come esperienza di qualità e coordinamento tra imprese.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

DOMENICA 29 LUGLIO 2007

Fattorie Faggioli "missione" a Sofia

CUSERCOLI. Dll'Appennino forlivese alla Bulgaria. E' il viaggio sostenuto da **Fausto Faggioli**, titolare dell'omonima azienda agrituristica, a Sofia per relazionare in importanti seminari europei sui distretti rurali di qualità. Il compito è presentare ad amministratori e operatori locali il "sistema Romagna": una testimonianzache vuole anche sostenere la cooperazione, le relazioni internazionali e la promozione di attività di formazione e scambio interculturale. Ai seminari dell'Ue si parla di "sistema territorio" per sviluppare l'economia locale e Faggioli interviene in qualità di esperto in marketing territoriale 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
Domenica 29
Luglio 2007

Appuntamento al Merida per l'iniziativa

Happy bio, la frutta in riva al mare

RAVENNA - Per superare "in scioltezza" questa calda estate, oggi il Bagno Merida di Punta Marina, propone gustose ricette di variopinti frullati per dare "tregua" al solleone con la formula Happy Bio che promuove la naturalità dei prodotti biologici di stagione, come suggerisce "BioBenessere", il progetto di Prober, cofinanziato dall'U.e., Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (Forlì Cesena) in collaborazione con Ascom ConfCommercio di Ravenna. "Fare un pieno di frutta - sottolinea Francesca Faggioli, delle omonime fattorie - vuol dire pensare a star bene. Inserire nella quotidianità i prodotti che la nostra terra ci offre, così diversi al gusto e alla vista a seconda delle stagioni dell'anno, significa non solo alimentarsi ma anche vivere in modo più naturale." "Una pausa rigenerante dalle tensioni della vita moderna - aggiunge Mauro Farinella del Merida - che assicura in modo del tutto naturale e per di più invitante, un pieno di benessere."

Asp

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

DOMENICA 29 LUGLIO 2007

HAPPY BIO

APPUNTAMENTO AL BAGNO MERIDA DI PUNTA MARINA

Per superare "in scioltezza" questa calda estate, oggi il Bagno Merida di Punta Marina Terme propone gustose ricette di variopinti frullati per dare "tregua" al solleone con la formula Happy Bio che promuove la naturalità dei prodotti biologici di stagione, come suggerisce "BioBenessere", il progetto di Pro.B.E.R, cofinanziato dall'Ue, Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con Ascom Confcommercio di Ravenna. «Fare un pieno di frutta - sottolinea Francesca Faggioli, delle omonime fattorie - vuol dire pensare a star bene. Inserire nella quotidianità i prodotti che la nostra terra ci offre, così diversi al gusto e alla vista secondo le stagioni dell'anno, significa non solo alimentarsi ma anche vivere in modo più naturale». «Una pausa rigenerante dalle tensioni della vita moderna - aggiunge Mauro Farinella del Merida - che assicura in modo del tutto naturale e per di più invitante, un pieno di benessere». Per informazioni è possibile contattare le Fattorie Faggioli al numero di telefono e di fax 0543-989826.

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

RAVENNANET NEWS
HOME PAGE
AREA ASSOCIATI

Il gusto "*Bio*" della tradizione

Oggi 25 luglio l'appuntamento è con il *"gusto bio"* della Tradizione romagnola in alcuni degli Stabilimenti Balneari che aderiscono al Progetto BioBenessere, ideato da Pro.B.E.R , cofinanziato dall'U. E., da Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con ASCOM Confcommercio di Ravenna.

***Bagno Adria Via Spallazzi Casal Borsetti (RA)
Tel. +39.0544.445123 cboghi@yahoo.it
Referente Cinzia Boghi
***Bagno Balena Allegra V.le Tetrarca,348 Lido Adriano (RA) Tel. +39.0544.494524
www.bagnobalenaallegra.it
balenaallegra@libero.it
Referente Lamberto Beccaria Dall'Agata
***Bagno Re di Denari Via della Fontana,72 Punta Marina T. (RA)
Tel. +39.0544.437051 www.redidenari.it info@redidenari.it
Referente Gianfranco Fulgini
***Bagno Romea Viale Italia, 28 Marina Romea (RA) Tel.+39.0544.44608
bagnoromea@virgilio.it
Referente Giulio Parisini
***Bagno Vela Lungomare C. Colombo,24 Punta Marina T. (RA)
Tel. +39.0544.438789 www.bagnovela.it bagnovela@inwind.it
Referente Bruna Montroni

Da sempre viene proposto il prodotto tipico del Territorio, *ora il tipico è anche biologico,* per sensibilizzare gli ospiti in vacanza al mare sulla qualità di ciò che viene *"messo in tavola"*. Una tavola che propone cibi semplici e genuini prodotti dall'agricoltura sostenibile, che aiuta l'ambiente, perché oltre a risvegliare il gusto, assopito da cibi raffinati, preserva la salute dell'uomo e del Pianeta. Prodotti locali, legati alla tradizione della propria terra, che non hanno percorso centinaia, addirittura migliaia di chilometri per arrivare alla nostra tavola. Prodotti a KM 0, quindi una filiera corta. Una tavola di colori, profumi e sapori, che possiamo ritrovare unicamente in un prodotto che cresce secondo ritmi naturali, riuscendo a maturare quegli aromi e quelle sfumature di gusto che solo le Stagioni ci possono dare.
E' a questo appuntamento con i prodotti bio che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, il piacere derivato dall'uso dei sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo.
L'iniziativa, oltre a rappresentare un tassello importante nel traguardo della collaborazione fra imprese, promuove un commercio che si fonda su una solidarietà maggiore fra gli operatori, ma soprattutto nei confronti dei produttori, tenendo ben ferma l'alta qualità delle materie prime e la sostenibilità dei suoi procedimenti di produzioni; promuove un Territorio ed una tradizione gastronomica che ha radici profonde nel carattere delle persone che ci vivono da molti secoli, nel loro modo di vedere la vita e nei valori in cui credono.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Mercoledì 25
Luglio 2007

Happy bio

L'appuntamento più sano della giornata

La frutta protagonista al Re di Denari

PUNTA MARINA - Happy Bio al Bagno Re di Denari di Punta Marina. Un mare di frutta con un nuovo appuntamento del Progetto BioBenessere realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (Forlì) in collaborazione con Ascom di Ravenna. Ospitalità, salute ed essere in sintonia con l'ambiente: una garanzia di benessere, un percorso di crescita e di impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il territorio e la vacanza al mare. In questa giornata, la frutta biologica, con la sua genuinità e semplicità, renderà piacevoli le ore che gli ospiti trascorreranno sulla spiaggia, con momenti didattici che uniranno ancor più la campagna al mare.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 25
Luglio 2007

Al bar Happy Family una colazione in salute con le fattorie Faggioli

RAVENNA - Il bar latteria Happy Family di Gianni Bartoletti in via degli Spreti ospita oggi alle 9 l'iniziativa del progetto biobenessere "Happy Bio" con l'obiettivo di promuovere una più naturale alimentazione. Il tutto in collaborazione con ProBer il progetto è realizzato dalle Fattorie Faggioli.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie faggioli

LA VOCE

Venerdì 20
Luglio 2007

FESTA BIO ALLA BUTEGA

RAVENNA - Anche questa sera Ravenna regala spettacoli, letture, concerti, mostre ed eventi giocosi, trasformando il cuore della città d'arte in un unico grande palcoscenico a cielo aperto, sulla base di un percorso ideale che individua per ciascun luogo della città la sua vocazione artistica. Tra queste, quella di concedersi una pausa di relax per riordinare le idee e riposarsi, così come ci tramanda la cultura bizantina e romana che al giorno d'oggi si può riassumere nella parola "benessere". Non può quindi mancare in questo percorso ideale un passaggio all'erboristeria "La Butega ad Giorgioni" la cui atmosfera tranquilla e armoniosa, fin dal 1888, è il luogo giusto dove trovare i suggerimenti per raggiungere il proprio benessere. "Una cura maggiore rivolta alla propria persona è il primo indispensabile passo da fare - sottolinea Maurizio Giorgioni, titolare dell'omonima bottega - con un'attenzione particolare all'alimentazione che deve essere sana ed equilibrata, soprattutto nella bella stagione con il trionfo di frutta e verdura di ogni genere". "Il desiderio di ritmi più a misura d'uomo e quindi la domanda di prodotti naturali è in forte crescita - aggiunge Francesca Faggioli - e tutti noi dobbiamo impegnarci in un'offerta di prodotti che non hanno percorso centinaia, addirittura migliaia di chilometri per arrivare alla nostra tavola. Prodotti a Km 0, quindi una filiera corta, con grande vantaggio per la salubrità del prodotto bio ma in particolare dell'aria. Prodotti che si possono gustare in tempo reale, perché sono proprio... dietro l'angolo". Ovvero pesche, meloni, albicocche, susine, tisane, tanta frutta bio all'antica Erboristeria che ospiterà questa sera un appuntamento del progetto "BioBenessere" ideato da Pro.B.E.R , cofinanziato dall'U.E. e Agea, realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con Ascom ConfCommercio di Ravenna.



Prodotti bio a "La Butega ad Giorgioni" nell'ambito delle iniziative "Ravenna bella di sera". Ovvero pesche, meloni, albicocche, susine, tisane e tanta frutta bio all'antica Erboristeria

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 20
Luglio 2007

Iniziativa

Nello stabilimento al via l'happy bio

Una Balena Allegra con la frutta

RAVENNA - L'ora felice a base di frutta si sposta a Lido Adriano. L'idea non è solo quella di promuovere il prodotto bio ma di farlo all'interno di un percorso turistico che coinvolga l'intero Territorio e tutto il suo litorale. Oggi è il Bagno Balena Allegra di Lido Adriano ad ospitare un nuovo appuntamento con il Progetto BioBenessere proposto da Pro.B.E.R., cofinanziato dall'Ue, da Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (provincia di Forlì-Cesena) in collaborazione con Ascom Confcommercio di Ravenna. "La vita ogni giorno invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione - sottolineano Daniela e Lamberto del Balena Allegra - e vogliamo offrire ai nostri ospiti proposte alternative per raggiungere un nuovo benessere." "L'ospitalità di "stampo romagnolo" - aggiunge Francesca Faggioli - non si smentisce con un'atmosfera familiare che è diventata una garanzia di benessere e un impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il territorio e la vacanza al mare."

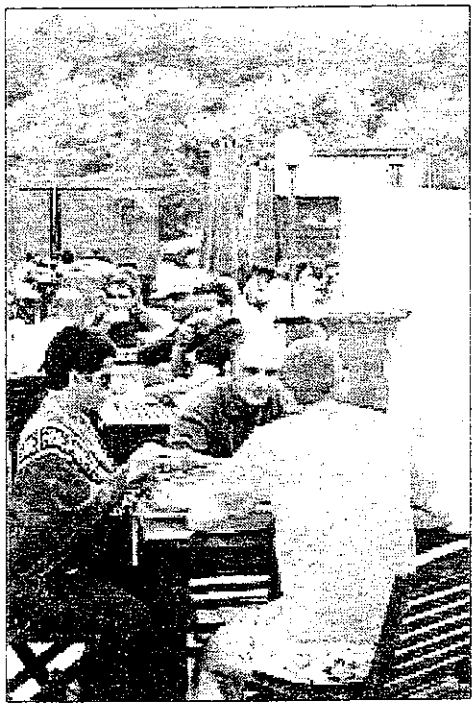
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE

Mercoledì 18
Luglio 2007

Intanto a Lido di Savio il Soleluna ospita l'Happy Bio che le Fattorie Faggioli di Cursercoli stanno portando in giro per la riviera. La proposta riguarda una merenda in riva al mare con molta frutta biologica e giochi con la sabbia. Albicocche, pesche, meloni, prugne accompagnate da una tisana dissetante servita fresca per accompagnare il benessere di tanta genuinità.



FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 14 LUGLIO 2007

Gusto e tradizione

L'Hotel Monique ospita oggi una serata all'insegna del gusto e della tradizione. Ovviamente sarà tutto biologico nel corso delle degustazioni, come detta il progetto "Biobenessere"; proposto da Prober e realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (Fc). Saranno presenti le tele stampate cervesi di "C'era una volta" e i salinari di Cervia.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 LUGLIO 2007

HAPPY BIO

Appuntamento a Casal Borsetti

Un'ottima opportunità per unire vacanza e salute, nell'obiettivo comune del benessere e della qualità della tavola. E' questo l'obiettivo degli "happy bio", appuntamenti nati per far conoscere al pubblico i plus dei prodotti biologici. Oggi l'iniziativa farà tappa al bagno Adria di Casal Borsetti. L'evento è organizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con l'Ascom Ravenna.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE

Venerdì 13
Luglio 2007

Bagno Adria Happy bio 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

Martedì 10
Luglio 2007

All'hotel Lem giornata biologica con Faggioli

PINARELLA - Per scoprire i segreti di una vacanza salutare, oggi all'hotel Lem di Pinarella, è in programma un'iniziativa del progetto BioBenessere, con l'obiettivo di promuovere l'utilizzo di prodotti biologici. La giornata è curata dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

MARTEDÌ 10 LUGLIO 2007

PINARELLA

BIOBENESSERE AL LEM

L'hotel Lem di Pinarella ospita oggi un'iniziativa del progetto Biobenessere, con l'obiettivo di promuovere un'alimentazione sana con prodotti biologici. Proposto da Prober, il progetto è cofinanziato dall'Ue e da Agea, ed è realizzato dalle Fattorie Faggioli.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Lunedì 9
Luglio 2007

Merende a base di frutta spiaggia per "Happy Bio"

RAVENNA - (m.r.) La salvaguardia dell'ambiente e del mare si sposano perfettamente con l'agricoltura biologica, nel pieno rispetto della natura e della salute dell'uomo. Un messaggio chiaro ed inequivocabile quello che giunge da Legambiente e Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna) per richiamare l'attenzione sulla necessità di una maggiore tutela dell'ambiente anche attraverso una più ampia diffusione dei consumi di prodotti biologici e tipici che rispettano il territorio e favoriscono la conservazione delle tradizioni alimentari locali. In



quest'ambito di promozione della salvaguardia ambientale, è stata presentata l'iniziativa "Happy Bio", merende di frutta bio in spiaggia, offerte ai turisti in vacanza al mare.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE

Venerdì 6
Luglio 2007

Iniziativa dal sapore fruttato al Bolognino

Biobenessere in riva al mare con le Fattorie Faggioli

RAVENNA - Il Bagno Bologna e Bolognino di Punta Marina coccolare i suoi ospiti con una merenda in riva al mare con tanta frutta biologica per accostare al piacere del mare il sapore della campagna e dei suoi frutti di stagione. L'iniziativa è un momento divulgativo del progetto "BioBenessere", proposto da Pro.B.E.R., cofinanziato dall'U.E., Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con Ascom di Ravenna. "Chi mette in tavola prodotti naturali - sottolinea Francesca Faggioli, delle omonime fattorie - non ha solo benefici salutari, ma avverte cambiamenti sostanziali anche nella quotidianità. Non dimentichiamo infatti che l'agricoltura biologica, prima di essere un insieme di tecniche e risultati è



uno stile di vita." Continua così il successo della merenda bio sulle spiagge della riviera romagnola, accompagnata da divertenti giochi che coinvolgono gli ospiti di questi stabilimenti balneari, immersi nella bellissima pineta ravennate, tutta da godere con percorsi a piedi ed in bicicletta. "In pratica -aggiunge Valeria Rustignoli, titolare dei Bagni Bologna e Bolognino - la parola d'ordine del benessere è ricorrere ai prodotti naturali, mangiando i cibi che ogni stagione offre. Questo ci rende più sani, più vivi, più sereni."

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 4
Luglio 2007

La spiaggia di Punta all'insegna della salute

Frutta fresca e tisane di fiori: l'Happy Bio arriva al Vela



PUNTA MARINA - E' il bagno Vela ad ospitare oggi l'Happy Bio, la merenda di frutta biologica diventata simbolo dell'ospitalità che non si limita a sole, mare e divertimento ma contribuisce ad un consumo responsabile. Questo il programma portato avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli, in collaborazione con Ascom Confcommercio nell'ambito del progetto "BioBenessere" cofinanziato dall'Unione europea. L'Happy Bio proporrà anche una tavola ecologica che privilegia la stagionalità dei cibi, più saporiti e ricchi di sostanze nutrienti. Se l'intero processo di produzione degli alimenti deve seguire precise regole, anche il bagno Vela, come spiega la titolare Bruna Montroni, "vuole fare la sua parte". Non solo frutta, però, in questa giornata: l'esperienza dell'erborista Maurizio Giorgioni delizierà infatti gli ospiti presenti con le sue tisane di frutta e fiori, aggiungendo profumi e sapori ad una giornata trascorsa in riva al mare. Un'ottima opportunità per unire vacanza e salute.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

www.bioagricoltura.it

29 giugno 2007

Promuovere la qualità della vita

"Il Programma BioBenessere per la tua città" che è parte del più ampio Progetto BioBenessere (www.bio-benessere.it), promosso da Pro.B.E.R. e cofinanziato da Unione Europea ed Agea, si propone di diffondere una serie di attività personalizzabili ed adattabili alle esigenze del Comune ed è organizzato per singole sezioni inerenti il settore Servizi alla persona e Ristorazione scolastica, l'Educazione ed Istruzione, il Turismo ed il Tempo libero, i Pasti Bio e le Filiere di produzione, il Verde e Bio-Habitat. Nell'ambito del Progetto BioBenessere per la tua Città è stato costituito il Team BioBenessere, composto da un pool di specialisti del settore della ristorazione di qualità e della formazione che sono impegnati ad offrire informazioni, servizi e competenze specifiche alle Amministrazioni locali in tema di alimentazione biologica, ecosostenibilità, rispetto ambientale e tutela del la salute pubblica. (Comunicato Stampa)

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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.mangiabio.it

28 giugno 2007

Happy hour in riviera

L'obiettivo degli stabilimenti balneari della costa ravennate per l'estate 2007 è quello di qualificare la vacanza in Riviera con una scelta alimentare "responsabile", cioè basata su prodotti biologici. L'iniziativa, inserita nell'ambito del progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. e portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con Ascom ConfCommercio di Ravenna, vuole incentivare i consumi di prodotti biologici ed ampliare le conoscenze dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori. I risultati ottenuti nei primi due anni di attività del progetto sono stati decisamente positivi e viene riproposto anche per il 2007 un fitto programma di degustazioni, accompagnate da attività didattiche, per coinvolgere le famiglie in vacanza in Riviera, ed in particolare i bambini. (Help Consumatori)

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

la Piazza avvenimenti

23 Giugno 2007

PRESENTATA AL BAGNO VELA L'INIZIATIVA CHE COINVOLGERA' NEL CORSO DELL'ESTATE
NOVE STABILIMENTI DELLA RIVIERA RAVENNATE

HappyBio 2007, la frutta va in spiaggia

Il benessere sposa la solidarietà, aiutando il Reparto Pediatrico dell'Ospedale Civile di Ravenna

Qualificare la vacanza in Riviera con una scelta alimentare "responsabile", vale a dire basata su prodotti biologici, conciliando la naturalità delle produzioni agricole con la spensieratezza delle vacanze, e sviluppare nuove forme di turismo, "lento, consapevole e amico dell'ambiente". Sono questi, in estrema sintesi, gli obiettivi di HappyBio 2007, la proposta portata avanti dal S.I.B. Sindacato Italiano Balneari Ascom Confcommercio Ravenna, insieme alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) e presentata nei giorni scorsi presso il Bagno Vela di Punta Marina Terme. L'iniziativa si inserisce nell'ambito del progetto ***"BioBenessere"*** di Pro. B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) che si propone di incentivare i consumi di prodotti biologici ed ampliare le conoscenze dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori.



Alla presentazione erano presenti **Andrea Corsini** Assessore al turismo del Comune di Ravenna, **Tiberio Piattelli** Comandante Capitaneria di Porto Ravenna, **Paolo Carnemolla** Presidente Pro.B.E.R. (Ass. Prod. Biologici e Biodinamici dell'E-R), **Fausto Faggioli** Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), **Bruna Montroni** Presidente Cooperativa Bagnini Ravenna (C.B.R.), **Deborah Lombini** Presidente Circoscrizione del Mare, **Pier Lorenzo Rossi** VicePresidente e Direttore Gal – L'Altra Romagna, **Leonardo Loroni** Direttore U.O Pediatria Ospedale S.Maria delle Croci Ravenna e **Roberto Fiocchi** Presidente della Pro Loco di Punta Marina

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

la Piazza avvenimenti

23 Giugno 2007

Terme. "Progetto triennale, cofinanziato da Unione Europea ed Agea – ha dichiarato Paolo Carnemolla, presidente Pro.B.E.R. – 'BioBenessere' consente ai consumatori, e in generale agli ospiti della costa, di 'prendere confidenza' con i prodotti bio attraverso degustazioni, attività culturali inerenti la gastronomia e percorsi didattici. Proponendo il binomio mare-campagna come risorse per la qualità delle produzioni alimentari e come fonte di salute e salubrità dell'ambiente – ha proseguito Carnemolla – 'BioBenessere' coinvolge diverse imprese operanti sul territorio: non solo le aziende agricole, ma anche commercianti, artigiani, imprese turistiche, albergatori e stabilimenti balneari".

Si inserisce in quest'ottica l'iniziativa lanciata per l'estate ormai alle porte dagli stabilimenti della costa romagnola, che, dopo il successo dell'anno scorso, ripropongono anche per il 2007 un fitto programma di degustazioni, accompagnate da attività didattiche, per coinvolgere le famiglie in vacanza in Riviera, ed in particolare i bambini affinché possano conoscere la realtà della campagna, i prodotti della terra, la stagionalità della frutta e della verdura. Tutto ciò al fine di promuovere una crescita armonica dei piccoli ed un consumo consapevole per gli adulti.

"E così – ha affermato Fausto Faggioli, responsabile marketing territoriale – il programma degli Happy Hour Bio, nati come merende in spiaggia per gustare i sapori della frutta bio-



logica, quest'anno proporrà anche una stuzzicante 'Tavola ecologica' che privilegia la stagionalità dei cibi, più saporiti e ricchi di sostanze nutrienti". "Se l'intero processo di produzione degli alimenti 'dal campo al piatto' – ha dichiarato Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini di Ravenna – deve seguire regole precise, anche noi vogliamo fare la nostra parte perché un'alimentazione sana è una responsabilità condivisa". Nella Riviera Romagnola benessere fa rima anche con solidarietà. Il ricavato dei gustosi piatti preparati con prodotti biologici e proposti ai numerosi ospiti della spiaggia sarà interamente devoluto al Reparto Pediatrico dell'Ospedale Civile di Ravenna, diretto da Leonardo Loroni.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Settimanale d'informazione della provincia di Ravenna
Quinta magazine
Venerdì 22 giugno

Una vacanza bio in Riviera, con la frutta di stagione



PUNTA MARINA - Qualificare la vacanza in Riviera con una scelta alimentare "responsabile", basata su prodotti biologici, conciliando la naturalità delle produzioni agricole con la spensieratezza delle vacanze, e sviluppare nuove forme di turismo, "lento, consapevole e amico dell'ambiente". Sono questi gli obiettivi degli stabilimenti balneari della costa ravennate per l'estate 2007. Proposta e portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (Fc) in collaborazione con Ascom Confcommercio di Ravenna, l'iniziativa, presentata qualche giorno fa al Bagno Vela di Punta Marina Terme si inserisce nell'ambito del progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'E- principali fiere del settore.

Si inserisce in quest'ottica l'iniziativa lanciata per l'estate dagli stabilimenti della costa romagnola, che, dopo il successo dell'anno scorso, ripropongono anche per il 2007 un fitto programma di degustazioni, accompagnate da attività didattiche, per coinvolgere le famiglie in vacanza in Riviera, in particolare i bambini affinché possano conoscere la realtà della campagna, i prodotti della terra, la stagionalità della frutta e della verdura. "E così - ha affermato Fausto Faggioli, responsabile marketing territoriale - il programma degli Happy Hour Bio, nati come merende in spiaggia per gustare i sapori della frutta biologica, quest'anno proporrà anche una stuzzicante 'Tavola ecologica' milia Romagna) che si propone di incentivare i consumi di prodotti biologici ed ampliare le conoscenze dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori. Decisamente positivi i risultati ottenuti nei primi due anni di attività del progetto: più di 15.000 giornate promozionali realizzate, in Italia e all'estero, nei punti vendita della Gdo e dei negozi specializzati per un totale di oltre 2.500.000 contatti, a cui si aggiungono quasi 400.000 contatti relativi al sito www.bio-benessere.it con un totale di quasi 33.000 pagine visitate; più di 250 uscite pubblicitarie su riviste e quotidiani; oltre 180 passaggi televisivi e radiofonici; oltre 500.000 contatti realizzati attraverso la partecipazione a convegni, conferenze e alle che privilegia la stagionalità dei cibi, più saporiti e ricchi di sostanze nutrienti".

Nella Riviera Romagnola benessere fa rima anche con solidarietà. Il ricavato dei gustosi piatti preparati con prodotti biologici e proposti oggi ai numerosi ospiti della spiaggia sarà interamente devoluto alla Pediatria dell'Ospedale Civile di Ravenna.

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

SITO SESTO POTERE NOTIZIA HAPPY BIO

RAVENNA

Venerdì 22/6/2007 (11:19)

(13/6/2007 19:04) | HAPPY HOUR IN SPIAGGIA PER UNA VACANZ SLOW

(Sesto Potere) - Ravenna - 13 giugno 2007 - Le ampie spiagge romagnola costituiscono il luogo ideale per una vacanza balneare, per le famiglie con bambini, che possono giocare con la sabbia, god e prendendo confidenza con il mare. Tutto ciò in un contesto e rassicurante e sereno che consente di vivere ritmi più lenti e rilass quelli sempre più frenetici della vita di tutti i giorni. E una parte integra "filosofia slow" è sicuramente rappresentata anche dall'alimentazion la vacanza con una scelta alimentare "responsabile", basata s biologiche, conciliando la naturalità dei prodotti agricoli con la spensie vacanze è l'obiettivo degli stabilimenti balneari della costa ravennat 2007.

Proposta e portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in c con Ascom ConfCommercio di Ravenna, l'iniziativa si inserisce n progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produtto Biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato da Unione Europe finalizzato ad incentivare i consumi di prodotti biologici ed ampliare l dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori.

Le caratteristiche di questa originale proposta saranno presenta giugno, alle ore 11.00, a Punta Marina Terme (RA), presso il (Lungomare Colombo, 24), nell'ambito di una conferenza stampa sull In questa occasione, verranno anche illustrati i risultati del primo bie del Progetto "BioBenessere", che, attraverso degustazioni, atti percorsi didattici e campagne informative, si propone di aiutare i con generale gli ospiti della costa, a prendere "confidenza" con i prodotti b Al termine della conferenza, presso lo stabilimento balneare verrà intervenuti una degustazione a base di alimenti biologici: piatti de preparati, con ingredienti poveri ed arricchiti con condimenti natur Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini di Ravenna, e dal stabilimenti balneari aderenti all'iniziativa Happy Hour.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

MERCOLEDÌ 20 GIUGNO 2007

BIOBENESSERE

Serata all'Atlantic

L'hotel Atlantic di Milano Marittima apre oggi il calendario degli appuntamenti con le iniziative del BioBenessere, il progetto ideato da Pro.b.e.r. e realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli. Il ciclo propone degustazioni di frutta biologica ed intrattenimento di qualità, incoraggiando una riflessione circa l'importanza di scegliere questi prodotti, per migliorare la qualità della propria vita.

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

mercoledì 20 giugno 2007 15.49
ANSA HAPPY HOUR BIO PUNTA MARINA

TURISMO:RAVENNA,
HAPPY
HOUR
IN SPIAGGIA PER UNA VACANZA 'BIO'

(ANSA) - RAVENNA, 18 GIU - Qualificare la vacanza in Riviera con una scelta alimentare 'responsabile', basata su prodotti biologici, conciliando la naturalita' delle produzioni agricole con la spensieratezza delle vacanze, e sviluppare nuove forme di turismo, 'lento, consapevole e amico dell'ambiente'. Sono gli obiettivi degli stabilimenti balneari della costa ravennate per l'estate 2007. Proposta e portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (Forli'-Cesena) in collaborazione con Ascom ConfCommercio di Ravenna, l'iniziativa, presentata a Punta Marina Terme, si inserisce nell'ambito del progetto 'BioBenessere' di Prober (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) che si propone di incentivare i consumi di prodotti biologici ed ampliare le conoscenze dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori. "Progetto triennale cofinanziato da Unione Europea ed Agea, - spiega Paolo Carnemolla, presidente Prober - 'BioBenessere' consente ai consumatori, e in generale agli ospiti della costa, di 'prendere confidenza' con i prodotti bio attraverso degustazioni, attivita' culturali inerenti la gastronomia e percorsi didattici". Decisamente positivi i risultati ottenuti nei primi due anni di attivita' del progetto: piu' di 15.000 giornate promozionali realizzate, in Italia e all'estero, nei punti vendita della Gdo e dei negozi specializzati per un totale di oltre 2.500.000 contatti, a cui si aggiungono quasi 400.000 contatti relativi al sito www.bio-benessere.it, con un totale di quasi 33.000 pagine visitate; piu' di 250 uscite pubblicitarie su riviste e quotidiani; oltre 180 passaggi televisivi e radiofonici; oltre 500.000 contatti realizzati attraverso la partecipazione a convegni, conferenze e alle principali fiere del settore. "Proponendo il binomio mare-campagna come risorse per la qualita' delle produzioni alimentari e come fonte di salute e salubrita' dell'ambiente - aggiunge Carnemolla - 'BioBenessere' coinvolge diverse imprese che operano sul territorio: non solo aziende agricole, ma anche commercianti, artigiani, imprese turistiche, albergatori e stabilimenti balneari". Gli stabilimenti della costa romagnola ripropongono anche per il 2007 un fitto programma di degustazioni, accompagnate da attivita' didattiche, per coinvolgere le famiglie in vacanza in Riviera, in particolare i bambini, affinche' possano conoscere la realta' della campagna, i prodotti della terra, la stagionalita' della frutta e della verdura, per promuovere una crescita armonica dei piccoli ed un consumo consapevole per gli adulti. "E cosi' - afferma Fausto Faggioli, responsabile marketing territoriale - il programma degli 'Happy HourBio', nati come merende in spiaggia per gustare i sapori della frutta biologica, quest'anno proporra' anche una stuzzicante 'Tavola ecologica' che privilegia la stagionalita' dei cibi, piu' saporiti e ricchi di sostanze nutrienti". Il ricavato dei piatti preparati con prodotti biologici e

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 19 GIUGNO 2007

IN SPIAGGIA

Happy hour con il biologico



«DAVVERO i ragazzi in spiaggia vogliono tracannare solo birra?». Dalla risposta che le fattorie Faggioli di Cusercoli (Fc) e Ascom Ravenna hanno dato a questa domanda sono nati gli 'Happy Bio' ore felici a base di prodotti biologici con lo scopo di integrare il mare e la frutta di stagione dell'entroterra. Il progetto, finanziato dall'Unione europea e dagli imprenditori locali, coninvolgerà quest'anno nove bagni tra Punta Marina, Casal Borsetti, Lido di Savio e Lido Adriano, che a luglio, alla stessa ora in cui di solito scatta la promozione sulle birre, proporranno cocktail e spiedini di frutta, fatti di pesche, albicocche e ciliegie raccolte poco lontano da riva. «Oggi i turisti non si muovono più per destinazioni, ma per motivazioni - ricordano gli ideatori della manifestazione Fausto Faggioli e Bruna Montroni - se qui si trovano le stesse cose che ci sono in Versilia o in Croazia, perdiamo il nostro valore aggiunto». L'incasso sarà devoluto al reparto pediatrico dell'ospedale. L'assessore comunale al turismo Andrea Corsini, dispiaciuto per l'assenza di Marina, che si è impegnato a coinvolgere nella prossima edizione, ammette una 'lacuna' a livello cittadino e anticipa che dal marzo 2008 sono in programma eventi mensili in piazza, per promuovere i prodotti locali e portare più gente in centro.

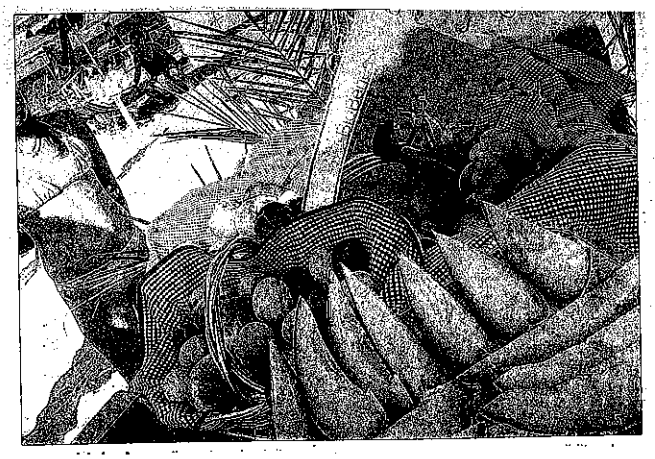
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE

MARTEDÌ 19 GIUGNO 2007

Decisamente positivi i risultati ottenuti nei primi due anni di attività del progetto: più di 15mila giornate promozionali realizzate, in Italia e all'estero, nei punti vendita della Gdo e dei negozi specializzati per un totale di oltre 2.500.000 contatti, a cui si aggiungono quasi 400mila contatti relativi al sito www.bio-benessere.it con un totale di quasi 33mila pagine visitate; più di 250 uscite pubblicitarie su riviste e quotidiani; oltre 180 passaggi televisivi e radiofonici; oltre 500mila contatti realizzati attraverso la partecipazione a convegni, conferenze e alle principali fiere del settore.

Si inserisce in quest'ottica l'iniziativa lanciata per l'estate ormai alle porte dagli stabilimenti della costa romagnola, che, dopo il successo dell'anno scorso, ripropongono anche per il 2007 un fitto programma di degustazioni, accompagnate da attività didattiche, per coinvolgere le famiglie in vacanza in riviera, ed in particolare i bambini affinché possano conoscere la realtà della campagna, i prodotti della terra, la stagionalità della frutta e della verdura. Tutto ciò al fine di promuovere una crescita armonica dei piccoli ed un consumo consapevole per gli adulti. "E così - ha affermato Fausto Faggioli, responsabile marketing territoriale - il programma degli Happy Hour Bio, nati come merende in spiaggia per gustare i sapori della frutta biologica, quest'anno proporrà anche una stuzzicante tavola ecologica che privilegia la stagionalità dei cibi, più saporiti e ricchi di sostanze nutrienti". E nella riviera romagnola benessere fa rima anche con solidarietà. Il ricavato dei gustosi piatti preparati con prodotti biologici sarà interamente devoluto al reparto pediatrico dell'ospedale civile di Ravenna.



FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 19 GIUGNO 2007

Ascom e Fattorie Faggioli organizzano percorsi alimentari negli stabilimenti balneari del litorale

L'happy hour diventa biologico

Sulla spiaggia merende sane e un'inedita tavola ecologica

RAVENNA - Qualificare la vacanza in riviera con una scelta alimentare responsabile, vale a dire basata su prodotti biologici, conciliando la naturalità delle produzioni agricole con la spensieratezza delle vacanze, e sviluppare nuove forme di turismo, "lento, consapevole e amico dell'ambiente". Sono questi, in estrema sintesi, gli obiettivi degli stabilimenti balneari della costa ravennate per l'estate 2007. Proposta e portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con Ascom ConfCommercio di Ravenna, l'iniziativa, presentata oggi al bagno Vela di Punta Marina Terme, si inserisce nell'ambito del progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) che si propone di incentivare i consumi di prodotti biologici ed ampliare le conoscenze dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori. "Progetto triennale, cofinanziato da Unione Europea ed Agea, - ha dichiarato Paolo Carnemolla, presidente Pro.B.E.R. - 'BioBenessere' consente ai consumatori, e in generale agli ospiti della costa, di prendere confidenza con i prodotti bio attraverso degustazioni, attività culturali inerenti la gastronomia e percorsi didattici".

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 19 GIUGNO 2007

IL PROGETTO

In centro storico una fiera mensile sui prodotti tipici

RAVENNA. Nell'ambito della presentazione di ieri mattina del progetto "Happy bio", l'assessore al Commercio del Comune di Ravenna, Andrea Corsini, ha svelato un progetto al quale sta lavorando in collaborazione con il suo "collega" con delega all'Agricoltura, Matteo Casadio. «Stiamo studiando - ha rivelato Corsini - un appuntamento in centro storico da riproporre dalle sei alle otto volte all'anno, escludendo quindi il periodo estivo, che dovrà essere in grado di promuovere i prodotti del nostro territorio. Una vera e propria fiera in grado di potenziare la cosiddetta filiera corta, dal produttore al consumatore, e promuovere le aziende di qualità. Il centro storico - ha continuato Corsini - sarà così una grande vetrina per i nostri prodotti tipici e in questo modo proseguiremo la nostra attività verso una sua sempre più ampia frequentazione». Per quanto riguarda infine gli inviti rivolti alla "politica" per un sostegno sempre più concreto al settore biologico, Corsini ha ricorda l'importante novità, introdotta dalla legge regionale, dei sistemi turistici locali. «Attraverso questo progetto - ha spiegato - saranno potenziati i settori produttivi meno tradizionali, valorizzando le peculiarità del territorio come possono essere aziende agricole o cantine attive nell' ambito del biologico». *(lu.ma.)*

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 19 GIUGNO 2007

puntamenti nel mese di luglio tra Punta Marina, Marina Romea, Casal Borsetti, Lido Adriano e Lido di Savio. «E' un modo per integrare l'appennino con la riviera - ha continuato Faggioli -, facendo in modo che non si tenga in considerazione solo il blu del mare che si ha davanti, ma anche il "verde" alle nostre spalle». L'iniziativa, nata in collaborazione con Ascom Confcommercio si inserisce nell'ambito del progetto "BioBenessere" di Prober (associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna). «Si tratta di un progetto triennale, cofinanziato da Unione Europea e Agea - ha dichiarato il presidente di Prober Paolo Carnemolla - che consente ai consumatori di prendere confidenza con i prodotti bio attraverso degustazioni, attività culturali inerenti la gastronomia e percorsi didattici».

«Anche noi vogliamo fare la nostra parte - ha aggiunto Bruna Montroni, presidente della cooperativa Bagnini di Ravenna - perchè un'alimentazione sana è una responsabilità condivisa». Infine va sottolineata anche la funzione sociale dell'iniziativa: il ricavato di piatti preparati con prodotti biologici e proposti agli ospiti della spiaggia sarà interamente devoluto al reparto pediatrico dell'ospedale civile di Ravenna.

MARINA NON E' "BIO"

RAVENNA. Sono nove gli appuntamenti estivi con la campagna "Happy bio". Nove appuntamenti che toccano tutte le località della riviera Ravennate ad eccezione della più rinomata. Nessuno stabilimento balneare di Marina, infatti, ha aderito all'iniziativa. «Un fatto spiacevole - ha commentato l'assessore Andrea Corsini - che speriamo non si ripeta nei prossimi anni. In questo senso invito anche le associazioni di categoria a fare la loro parte per il futuro».

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

MARTEDÌ 19 GIUGNO 2007

HAPPY HOUR "BIO"

Frutta e frullati per un'estate più "sostenibile"

Torna in spiaggia l'iniziativa dell'Ascom per incentivare i consumi di prodotti biologici

PUNTA MARINA. La promozione di uno stile di vita sano, la riscoperta dei prodotti del territorio, un ritorno alle origini. Tante le definizioni spese ieri al bagno Vela dai numerosi intervenuti alla presentazione del progetto "happy bio". Un'alternativa al più famoso modello dell'happy hour a base di birra tanto in voga a Marina di Ravenna, che può contare su frullati, spiedini alla frutta e sulla riscoperta dei prodotti del territorio all'insegna di una dieta, citando l'espressione del presidente di Prober, Paolo Carnemolla, "biomediterranea".

«E' nato tutto quasi per gioco - ha raccontato Fausto Faggioli, delle omonime fattorie di Cusercoli, tra gli organizzatori dell'iniziativa -, offrendo delle merende in spiaggia per gustare i sapori della frutta biologica. Quest'anno proporremo anche una stuzzicante "tavola ecologica" che privilegia la stagionalità dei cibi, più saporiti e ricchi di sostanze nutrienti. Una tavola dei prodotti locali - ha proseguito Faggioli - che non hanno percorso centinaia o migliaia di chilometri per arrivare sulle nostre tavole. Alimenti semplici e genuini, prodotti dall'agricoltura sostenibile». Dopo il successo dell'anno scorso, il programma di "happy bio", progetto sostenuto dall'Unione Europea, prevede degustazioni, accompagnate da attività didattiche, per coinvolgere le famiglie in vacanza ed in particolare i bambini affinchè possano conoscere la realtà della campagna, i prodotti della terra, la stagionalità della frutta e della verdura. Il programma prevede nove ap-



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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

DIREGIOVANI.IT agenzia DIRE



Frullati anzichè birra: torna l'Happy bio
18 giugno 2007

RAVENNA, - Meglio i frullati di frutta che la birra. Sull'onda di questo slogan, torna anche quest'anno sulle spiagge ravennati il progetto "Happy bio", che mira a promuovere il consumo di frutta e prodotti biologici di stagione, all'insegna del collegamento tra mare e campagna, tra il blu dell'Adriatico e il verde che gli sta alle spalle. Nel mese di luglio, in nove appuntamenti in altrettanti bagni delle località turistiche di Ravenna, si potranno così degustrare i prodotti biologici tipici locali, dalla frutta alla carne, in particolare durante l'ora dell'aperitivo. Una proposta alternativa e salutare al classico happy hour. E proprio per questo, sottolinea alla stampa l'assessore al Turismo Andrea Corsini, "stona" la mancanza di Marina di Ravenna, i cui bagni non partecipano all'iniziativa.

Sarebbe stato sicuramente un bel segnale, anche alla luce dei dati dell'indagine del Sert "Sicuramente al mare" sul consumo di alcol proprio nella località principe del turismo ravennate da parte dei giovani. "Speriamo nell'anno prossimo", aggiunge Corsini sottolineando l'importanza di promuovere una "sana e corretta alimentazione". Soprattutto nei confronti dei bambini, che verranno coinvolti alla mattina nella relizzazione di frutta in sostituzione ai tradizionali castelli di sabbia. Insomma "si punta a stare bene" anche in spiaggia, mette in luce Fausto Faggioli, delle Fattorie Faggioli di Cusercoli, provincia di Forlì - Cesena, che ha proposto l'iniziativa e la porta avanti da tre anni, in collaborazione con l'Ascom. Senza dimenticare il punto di vista economico. Si fa turismo, sottolinea, "non per la destinazione, ma per la motivazione", per cui occorre proporsi come "rete territoriale", come Romagna. Un concetto questo condiviso dal direttore del Gruppo d'aziende locali "L'Altra Romagna" Pier Lorenzo Rossi.

"Occorre lavorare molto tra entroterra e riviera per vendere il nostro territorio". E il collegamento con i prodotti biologici di qualità romagnoli non può che contribuire, spiega il presidente di Prober Paolo Carnemolla, l'associazione dei produttori biologici e biodinamici regionale. Ma la "scelta di sostenibilità in agricoltura", andrebbe realizzata anche nelle città, con un "progetto integrato sul biologico": per esempio attraverso la "certificazione del verde urbano" di cui Faenza è stata la prima città a dotarsi e ora ci stanno pensando anche Lecce e Bologna. "E' il momento delle scelte - conclude - perché al posto dei divieti è meglio proporre alternative".

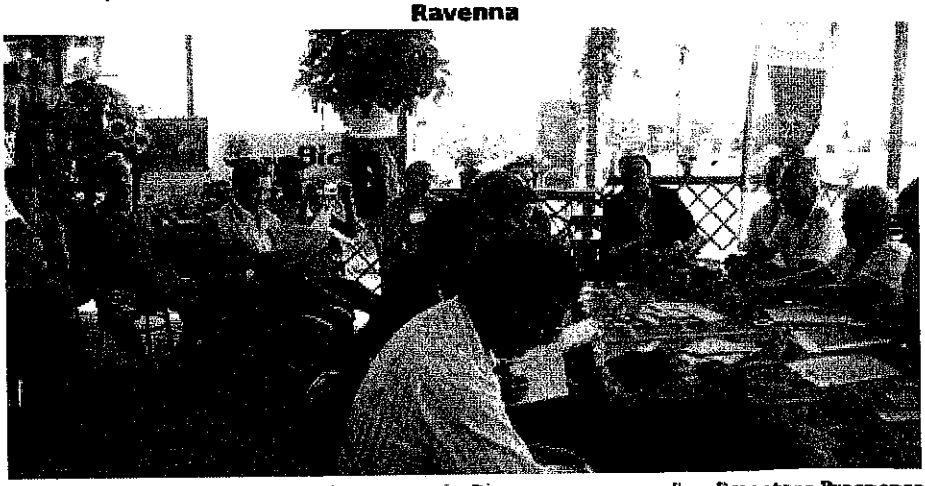
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

http://www.apoconerpo.com/

Il benessere sposa la solidarietà, aiutando il Reparto Pediatrico dell'Ospedale Civile di Ravenna



(Ravenna, 18 Giugno 2007). Qualificare la vacanza in Riviera con una scelta alimentare "responsabile", vale a dire basata su prodotti biologici, conciliando la naturalità delle produzioni agricole con la spensieratezza delle vacanze, e sviluppare nuove forme di turismo, "lento, consapevole e amico dell'ambiente". Sono questi, in estrema sintesi, gli obiettivi degli stabilimenti balneari della costa ravennate per l'estate 2007. Proposta e portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con Ascom ConfCommercio di Ravenna, l'iniziativa, presentata oggi presso il Bagno Vela di Punta Marina Terme (RA), si inserisce nell'ambito del progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) che si propone di incentivare i consumi di prodotti biologici ed ampliare le conoscenze dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori. "Progetto triennale, cofinanziato da Unione Europea ed Agea, – ha dichiarato Paolo Carnemolla, presidente Pro.B.E.R. – 'BioBenessere' consente ai consumatori, e in generale agli ospiti della costa, di 'prendere confidenza' con i prodotti bio attraverso degustazioni, attività culturali inerenti la gastronomia e percorsi didattici". Decisamente positivi i risultati ottenuti nei primi due anni di attività del progetto: più di 15.000 giornate promozionali realizzate, in Italia e all'estero, nei punti vendita della Gdo e dei negozi specializzati per un totale di oltre 2.500.000 contatti, a cui si aggiungono quasi 400.000 contatti relativi al sito www.bio-benessere.it con un totale di quasi 33.000 pagine visitate; più di 250 uscite pubblicitarie su riviste e quotidiani; oltre 180 passaggi televisivi e radiofonici; oltre 500.000 contatti realizzati attraverso la partecipazione a convegni, conferenze e alle principali fiere del settore. "Proponendo il binomio mare-campagna come risorse per la qualità delle produzioni alimentari e come fonte di salute e salubrità dell'ambiente – ha proseguito Carnemolla – 'BioBenessere' coinvolge diverse imprese operanti sul territorio: non solo le aziende agricole, ma anche commercianti, artigiani, imprese turistiche, albergatori e stabilimenti balneari". Si inserisce in quest'ottica l'iniziativa lanciata per l'estate ormai alle porte dagli stabilimenti della costa romagnola, che, dopo il successo dell'anno scorso, ripropongono anche per il 2007 un fitto programma di degustazioni, accompagnate da attività didattiche, per coinvolgere le famiglie in vacanza in Riviera, ed in particolare i bambini affinché possano conoscere la realtà della campagna, i prodotti della terra, la stagionalità della frutta e della verdura. Tutto ciò al fine di promuovere una crescita armonica dei piccoli ed un consumo consapevole per gli adulti. "E così – ha affermato Fausto Faggioli, responsabile marketing territoriale – il programma degli Happy Hour Bio, nati come merende in spiaggia per gustare i sapori della frutta biologica, quest'anno proporrà anche una stuzzicante 'Tavola ecologica' che privilegia la stagionalità dei cibi, più saporiti e ricchi di sostanze nutrienti". "In una parola – ha sottolineato il presidente di Pro.B.E.R., Paolo Carnemolla – la Tavola dei prodotti locali, legati alla tradizione della terra, che non hanno percorso centinaia o migliaia di chilometri per arrivare sulle nostre tavole. Alimenti semplici e genuini, prodotti dall'agricoltura sostenibile, che, oltre a risvegliare il gusto, preservano la salute dell'uomo e del Pianeta". "Se l'intero processo di produzione degli alimenti 'dal campo al piatto' – ha dichiarato Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini di Ravenna – deve seguire regole precise, anche noi vogliamo fare la nostra parte perché un'alimentazione sana è una responsabilità condivisa". Nella Riviera Romagnola benessere fa rima anche con solidarietà. Il ricavato dei gustosi piatti preparati con prodotti biologici e proposti oggi ai numerosi ospiti della spiaggia sarà interamente devoluto al Reparto Pediatrico dell'Ospedale Civile di Ravenna.

FATTORIE FAGGIOLI

Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)

Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*

www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

AGRA PRESS

lunedi' 18 giugno 2007

EMILIA ROMAGNA: FATTORIE FAGGIOLI PROMUOVONO PRODOTTI BIO PER LE VACANZA IN RIVIERA

4494 - 18:06-07/13:00 - ravenna, (agra press) - "qualificare la vacanza in riviera con una scelta alimentare "responsabile", basata su prodotti biologici, conciliando la naturalita' delle produzioni agricole con la spensieratezza delle vacanze", sono questi gli obiettivi degli stabilimenti balneari della costa ravennate per l'estate 2007. l'iniziativa - spiega un comunicato - proposta dalle fattorie faggioli di cusercoli (fc) in collaborazione con ascom confcommercio di ravenna, e' stata presentata oggi presso il bagno vela di punta marina terme e si inserisce nell'ambito del progetto "biobenessere" di pro.b.e.r. (associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'emilia romagna). (al.pe.)

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

ALIMENTAZIONE. Punta Marina Terme (RA), Happy Hour in spiaggia per una vacanza bio e slow

18/06/2007 - 14:46
Un'idea originale per sviluppare nuove forme di turismo, "lento, consapevole e amico dell'ambiente".

L'obiettivo degli stabilimenti balneari della costa ravennate per l'estate 2007 è quello di qualificare la vacanza in Riviera con una scelta alimentare "responsabile", cioè basata su prodotti biologici, conciliando la naturalità delle produzioni agricole con la spensieratezza delle vacanze.
L'iniziativa, inserita nell'ambito del progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) e portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con Ascom ConfCommercio di Ravenna, presentata oggi presso il Bagno Vela di Punta Marina Terme (RA), vuole incentivare i consumi di prodotti biologici ed ampliare le conoscenze dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori.

'BioBenessere' - Progetto triennale, cofinanziato da Unione Europea ed Agea - "consente ai consumatori, e in generale agli ospiti della costa, di 'prendere confidenza' con i prodotti bio attraverso degustazioni, attività culturali inerenti la gastronomia e percorsi didattici", ha dichiarato Paolo Carnemolla, presidente Pro.B.E.R. "Proponendo il binomio mare-campagna come risorse per la qualità delle produzioni alimentari e come fonte di salute e salubrità dell'ambiente - ha aggiunto Carnemolla - 'BioBenessere' coinvolge diverse imprese operanti sul territorio: non solo le aziende agricole, ma anche commercianti, artigiani, imprese turistiche, albergatori e stabilimenti balneari".

I risultati ottenuti nei primi due anni di attività del progetto sono stati decisamente positivi e visto il grande successo registrato dall'iniziativa viene riproposto anche per il 2007 un fitto programma di degustazioni, accompagnate da attività didattiche, per coinvolgere le famiglie in vacanza in Riviera, ed in particolare i bambini affinché possano conoscere la realtà della campagna, i prodotti della terra, la stagionalità della frutta e della verdura.

Il programma degli Happy Hour Bio, come ha affermato Fausto Faggioli, responsabile marketing territoriale "proporrà anche una stuzzicante 'Tavola ecologica' che privilegia la stagionalità dei cibi, più saporiti e ricchi di sostanze nutrienti". "In una parola - ha sottolineato il presidente di Pro.B.E.R., Paolo Carnemolla - la Tavola dei prodotti locali, legati alla tradizione della terra, che non hanno percorso centinaia o migliaia di chilometri per arrivare sulle nostre tavole. Alimenti semplici e genuini, prodotti dall'agricoltura sostenibile, che, oltre a risvegliare il gusto, preservano la salute dell'uomo e del Pianeta". Il ricavato di questa giornata sarà interamente devoluto al Reparto Pediatrico dell'Ospedale Civile di Ravenna.

LA VOCE RAVENNA
Domenica 17
Giugno 2007

La frutta allo stabilimento di Punta

Happy Bio, l'ora felice e salutare al bagno Vela



RAVENNA - Come ogni anno torna al bagno Vela Happy Bio, la rassegna per una vacanza Bio e Slow: l'obiettivo è far conoscere ad un ampio pubblico, di adulti e bambini, la peculiarità e i plus dei prodotti biologici. Proposta e portata avanti dalle fattorie Faggioli di Cusercoli (Forlì-Cesena) in collaborazione con Ascom di Ravenna, l'iniziativa si inserisce nell'ambito del progetto Biobenessere di Proiter (associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna) cofinanziato da Unione Europea ed Agea e finalizzato ad incentivare i consumi di prodotti biologici ed ampliare le conoscenze dei principi dell'agricoltura bio con i consumatori. Le caratteristiche di questa originale proposta saranno presentate domani alle 11 a Punta Marina nel bagno Vela nell'ambito di una conferenza stampa sulla spiaggia. In quest'occasione verranno anche illustrati i risultati del primo biennio di attività del progetto "Biobenessere" che, attraverso degustazioni, attività culturali, percorsi didattici e campagne informative, si propone di aiutare i consumatori e in generale gli ospiti della costa a prendere confidenza con i prodotti bio. Al termine della conferenza nello stabilimento balneare verrà proposta agli intervenuti una degustazione a base di alimenti biologici.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 Bolognese
14 Giugno 2007

Prodotti biologici in vacanza a Ravenna l'estate è "sana"

La proposta

«Le ampie spiagge della Riviera romagnola costituiscono il luogo ideale per una vacanza balneare. Qualificare la vacanza con una scelta alimentare "responsabile", basata su produzioni biologiche, conciliando la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze è l'obiettivo degli stabilimenti balneari della costa ravennate. Proposta e portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con l'Ascom di Ravenna, l'iniziativa si inscrisce nell'ambito del progetto "BioBenessere".

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

HAPPY HOUR IN SPIAGGIA PER UNA VACANZA BIO E SLOW

(Ravenna, 13 Giugno 2007). Le ampie spiagge della Riviera romagnola costituiscono il luogo ideale per una vacanza balneare, in particolare per le famiglie con bambini, che possono giocare con la sabbia, godendo del sole e prendendo confidenza con il mare. Tutto ciò in un contesto estremamente rassicurante e sereno che consente di vivere ritmi più lenti e rilassati rispetto a quelli sempre più frenetici della vita di tutti i giorni. E una parte integrante di questa "filosofia slow" è sicuramente rappresentata anche dall'alimentazione. Qualificare la vacanza con una scelta alimentare "responsabile", basata su produzioni biologiche, conciliando la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze è l'obiettivo degli stabilimenti balneari della costa ravennate per l'estate 2007. Proposta e portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con Ascom ConfCommercio di Ravenna, l'iniziativa si inserisce nell'ambito del progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato da Unione Europea ed Agea e finalizzato ad incentivare i consumi di prodotti biologici ed ampliare le conoscenze dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori. Le caratteristiche di questa originale proposta saranno presentate lunedì 18 giugno, alle ore 11.00, a Punta Marina Terme (RA), presso il Bagno Vela (Lungomare Colombo, 24), nell'ambito di una conferenza stampa sulla spiaggia. In questa occasione, verranno anche illustrati i risultati del primo biennio di attività del Progetto "BioBenessere", che, attraverso degustazioni, attività culturali, percorsi didattici e campagne informative, si propone di aiutare i consumatori, e in generale gli ospiti della costa, a prendere "confidenza" con i prodotti bio. Al termine della conferenza, presso lo stabilimento balneare verrà proposta agli intervenuti una degustazione a base di alimenti biologici: piatti della tradizione preparati, con ingredienti poveri ed arricchiti con condimenti naturali, da Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini di Ravenna, e dal gruppo degli stabilimenti balneari aderenti all'iniziativa Happy Hour.

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

SITO ETV ANNUNCIO HAPPY HOUR BIO

HAPPY HOUR IN SPIAGGIA PER UNA VACANZA BIO E SLOW

(Ravenna, 13 Giugno 2007). Le ampie spiagge della Riviera romagnola costituiscono il luogo ideale per una vacanza balneare, in particolare per le famiglie con bambini, che possono giocare con la sabbia, godendo del sole e prendendo confidenza con il mare. Tutto ciò in un contesto estremamente rassicurante e sereno che consente di vivere ritmi più lenti e rilassati rispetto a quelli sempre più frenetici della vita di tutti i giorni. E una parte integrante di questa "filosofia slow" è sicuramente rappresentata anche dall'alimentazione. Qualificare la vacanza con una scelta alimentare "responsabile", basata su produzioni biologiche, conciliando la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze è l'obiettivo degli stabilimenti balneari della costa ravennate per l'estate 2007. Proposta e portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con Ascom ConfCommercio di Ravenna, l'iniziativa si inserisce nell'ambito del progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato da Unione Europea ed Agea e finalizzato ad incentivare i consumi di prodotti biologici ed ampliare le conoscenze dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori. Le caratteristiche di questa originale proposta saranno presentate lunedì 18 giugno, alle ore 11.00, a Punta Marina Terme (RA), presso il Bagno Vela (Lungomare Colombo, 24), nell'ambito di una conferenza stampa sulla spiaggia. In questa occasione, verranno anche illustrati i risultati del primo biennio di attività del Progetto "BioBenessere", che, attraverso degustazioni, attività culturali, percorsi didattici e campagne informative, si propone di aiutare i consumatori, e in generale gli ospiti della costa, a prendere "confidenza" con i prodotti bio. Al termine della conferenza, presso lo stabilimento balneare verrà proposta agli intervenuti una degustazione a base di alimenti biologici: piatti della tradizione preparati, con ingredienti poveri ed arricchiti con condimenti naturali, da Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini di Ravenna, e dal gruppo degli stabilimenti balneari aderenti all'iniziativa Happy Hour.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

LUNEDÌ 4 GIUGNO 2007

Cusercoli, al via un corso per imprenditori di tecnica e psicologia della vendita

INIZIA al Borgo Basino di Cusercoli il corso 'Tecniche e psicologia delle vendite' organizzato da Iscom e coordinato da Mariangela Biondi. I partecipanti sono imprenditori che affrontano le tecniche di preparazione per il mercato secondo un approccio orientato al consumatore.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 4 GIUGNO 2007

● IMPRENDITORI DA FORMARE

Inizia oggi al Borgo Basino di Cusercoli il corso "Tecniche e psicologia delle vendite", organizzato da Iscom Cesena e coordinato da Mariangela Biondi. I partecipanti visiteranno varie aziende nel loro iter formativo. Obiettivi: comunicazione e strategie di marketing attraverso l'aumento delle conoscenze degli imprenditori e delle tecniche di preparazione per il 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

LA VOCE
Lunedì 4
Giugno 2007

Promuovere il territorio

CIVITELLA - Inizia oggi al Borgo Basino di Cusercoli il corso «Tecniche e psicologia delle vendite» organizzato da Iscom (Ente formativo di Cesena) e coordinato da Mariangela Biondi. I partecipanti sono imprenditori del territorio e ogni incontro si svolgerà in aziende diverse, per coinvolgere più realtà imprenditoriali, permettendo un'ottima intesa di interessi. Gli obiettivi che si vogliono perseguire sono comunicazione e strategie di marketing attraverso l'aumento delle conoscenze degli imprenditori e delle tecniche di preparazione per il mercato, secondo un approccio orientato al consumatore.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 1
Giugno 2007

BioBenessere

"Fasem la pida" in riva al mare come una volta

SAN MAURO MARE - Il progetto "BioBenessere", in collaborazione con le Fattorie Faggioli di Cusercoli, sarà protagonista a "Fasem la pida", la manifestazione organizzata dal Comune di San Mauro Mare, ed in programma per domani dalle 17, proponendo un'idea in più agli ospiti ed ai turisti della costa: una piacevole merenda di frutta bio, per gustare un tipico sapore romagnolo. Gli antichi simboli della Romagna, piadina e frutta, avranno il compito di avvicinare gli ospiti ai vantaggi di un'alimentazione capace di conciliare il sapore della genuinità con il rispetto dell'ambiente, invitando grandi e piccoli a vivere seguendo il ritmo delle stagioni. "Un evento 'di piazza' ed 'in piazza', esattamente come una volta, - rileva Francesca Faggioli delle omonime Fattorie - per favorire l'incontro fra città e campagna, fra il mondo dei giovani e quello delle generazioni passate, facilitando la relazione e la comunicazione per uno scambio reciproco di esperienze, emozioni, conoscenze".

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 NUOVA
Nuova Sardegna

Giovedì 31 maggio 2007

Gli apicoltori preparano nuove sinergie

BONARCADO. Organizzata dal Servizio assistenza tecnica dell'Ersat di Cagliari e dal Servizio territoriale dell'Oristanese (in collaborazione con i centri zonali di Cuglieri, Ales e Oristano) si tiene oggi una giornata destinata a tutti gli apicoltori dell'isola.

«Si tratta di un incontro sulle nuove sinergie delle imprese apicoltrici, perché essere imprenditori significa anche accettare "nuove sfide".», sottolineano i curatori della manifestazione, «Gli obiettivi che si vogliono perseguire: comunicazione e strategie di marketing attraverso l'aumento delle conoscenze degli apicoltori sul prodotto e sulle tecniche di preparazione per il mercato, secondo un approccio orientato al consumatore.»

Un'apicoltura nella quale riconoscere la fattoria didattica, il turismo della scoperta del prodotto tipico e dei laboratori di trasformazione, le Strade dei Mestieri e dei Sapori: «Le aziende apicoltrici sono appunto un "universo di saperi e di sapori". Potremmo dire "il più dolce universo" in grado di promuovere l'immagine della Sardegna. Gli ospiti possono vivere giornate a contatto diretto con l'apicoltore, possono fare esperienze di smielatura e capire tutti i segreti del sapore tipico e unico del miele sardo.», sostiene Fausto Faggioli, docente di Marketing territoriale e animatore dell'odierna giornata, «Al rientro a casa, oltre al patrimonio di informazioni trasmesse e alla bellissima giornata, il miele sardo, attiverà un positivo rapporto destinato a durare nel tempo, veicolando le peculiarità dell'intera Sardegna. Gli imprenditori devono quindi aprire le loro aziende agli ospiti, facendo dell'accoglienza un vero e proprio sistema, con la qualità della ricettività, dei trasporti, della didattica e delle vie di comunicazione, dei servizi informativi e turistici, dimostrando efficienza e organizzazione.» *(mau.se.)*

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 30
Maggio 2007

Cusercoli

Delegazioni straniere in visita

CUSERCOLI - I prodotti biologici costituiscono una valida alternativa di consumo che, oltre a garantire un'alimentazione sana, può contribuire anche a salvaguardare l'ambiente. È stato questo il tema su cui si è incentrata la giornata di studio e riflessione organizzata nelle Fattorie Faggioli a Cusercoli alcuni giorni fa, alla quale ha partecipato anche una nutrita delegazione di imprenditori, tecnici, dirigenti pubblici responsabili dello sviluppo rurale provenienti da Bolivia, Colombia, Ecuador e Perù

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

Forlì. Convegno sul biologico e sostenibilità ambientale

I prodotti biologici danno un contributo fondamentale alla sostenibilità ambientale. È stato questo il tema su cui si è incentrata la giornata di studio e riflessione organizzata presso le Fattorie Faggioli di Borgo Basino a Cusercoli (Forlì), alla quale ha partecipato anche una nutrita delegazione di imprenditori, tecnici, dirigenti pubblici responsabili dello sviluppo rurale provenienti da Bolivia, Colombia, Ecuador e Perù, che hanno potuto confrontarsi con le imprese e le autorità locali sulla nuova frontiera della sostenibilità ambientale. La giornata di studio si è inserita nell'ambito delle iniziative previste dal Progetto "BioBenessere", messo a punto da Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) per promuovere i prodotti agroalimentari bio, aumentando le informazioni sulle produzioni biologiche. (Pro.B.E.R.)

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

SABATO 26 MAGGIO 2007

Da Cusercoli alle Ande, un confronto sulle energie alternative

Un gruppo di imprenditori, tecnici e amministratori responsabili dello sviluppo rurale andino oggi sarà a Borgo Basino di Cusercoli per confrontarsi con le imprese e amministrazioni locali sulla nuova frontiera della sostenibilità ambientale. Dalle 11 alle Fattorie Faggioli. La giornata si inserisce nell'ambito delle iniziative del Progetto 'BioBenessere' e delle 'Giornate delle rinnovabili' per le fonti da energia alternativa.Info: 0543 989826; 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

26 MAGGIO 2007

CUSERCOLI

● **FATTORIE FAGGIOLI**

Oggi dalle 11 a Borgo Basino (Fattorie Faggioli), incontro tra amministratori locali e imprenditori provenienti da paesi dell'America latina come Bolivia, Colombia, Ecuador e Perù per confrontarsi sulla sostenibilità ambientale, puntando anche sul risparmio energetico.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

la Piazza avvenimenti

12 MAGGIO 2007

«Ravenna: Dante, l'arte e il 'profumo' del mare»

Tour operator stranieri a Ravenna per l'edizione 2007 del Buy Emilia Romagna. L'educational tour, inserito nella 12^ edizione della manifestazione, si è svolto nei giorni scorsi tra città e lidi

di Francesca Marcarino

"Ravenna: Dante, l'arte e il 'profumo' del mare" è il titolo dell'educational tour che si è svolto a Ravenna, nei giorni scorsi, all'interno del 12° Buy Emilia Romagna, la Borsa regionale del Turismo che si è poi conclusa a Bologna domenica 29 aprile.
Provenienti da Germania, Austria, Olanda, Inghilterra i tour operatori, ospiti di Ascom Confcommercio Ravenna, sono arrivati al Bagno Romea di Marina Romea in mattinata. Ad attenderli la presentazione della iniziativa Happy Bio, organizzata in collaborazione con le Fattorie Faggioli. "Si tratta una nuova formula di accoglienza turistica che promuove il consumo di frutta di stagione e altri prodotti biologici del territorio", hanno spiegato gli organizzatori. Piacevolmente sorpresi dagli assaggi e dalla presentazione dei prodotti bio i partecipanti: Non è la prima volta che vengo a Ravenna – ha detto il tour operator inglese Anthony Weaver – ma è la prima volta che assisto una presentazione di prodotti biologici, per altro molto di moda nel mio paese e vera e propria ossessione del principe Carlo!".



È seguita la visita alle valli e a Punta Alberete; nella pineta di San Vitale si è svolta la colazione di lavoro, dedicata alle specialità della cucina tradizionale. Gli ospiti hanno ricevuto in omaggio cestini con pani artigianali, offerti dal Sindacato Panificatori Artigiani Ascom Confcommercio Ravenna, e la Torta Teodora, offerta dal Sindacato Pasticceri Artigiani Ascom Confcommercio Ravenna. Nel pomeriggio il gruppo si è spostato in città

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

la Piazza
avvenimenti

12 MAGGIO 2007

per la visita ai monumenti di Ravenna: San Vitale, Galla Placidia e Domus dei Tappeti di Pietra. La giornata si è conclusa con la visita alla antologica dedicata a Felice Casorati al Museo d'Arte della città di Ravenna, dove si è svolto, anche, il saluto finale con aperitivo. "Ravenna: Dante, l'arte e il 'profumo' del mare" è uno dei 16 percorsi proposti sul territorio dalla 12^





edizione del Buy Emilia Romagna, la più autorevole vetrina delle offerte turistiche della regione, che mette in mostra i gioielli del territorio: dai tesori culturali alle ricchezze naturali, dalle tradizioni enogastronomiche all'intrattenimento, dando modo agli operatori del settore di conoscere la ricchezza dell'offerta turistica regionale. Sabato 28 aprile, si è svolta, nelle sale di Palazzo Re Enzo a Bologna, la Borsa turistica regionale, l'appuntamento più atteso della manifestazione in quanto rappresenta il più qualificato momento di incontro tra domanda internazionale e offerta di vacanza dell'Emilia Romagna. Buy Emilia Romagna 2007 è stato organizzato da Confcommercio Emilia Romagna e Ascom Confcommercio Ravenna attraverso il Club di Prodotto Città d'Arte - Emilia Romagna Incoming e in collaborazione con APT Servizi Emilia Romagna ed Enit.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 10 MAGGIO 2007

Scambio di culture rurali per "conquistare" nuovi mercati

Dalla Sardegna alle Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Dalla Sardegna alle Fattorie Faggioli. Nell'ambito dei programmi di Fattorie Didattiche, infatti, un gruppo di responsabili di Ersat (Ente sardo per la formazione in agricoltura) rappresentanti di ogni provincia della regione Sardegna, incontrerà oggi i referenti del Circuito delle Fattorie Didattiche della nostra provincia. Maria Ibba, dirigente regionale Ersat, coordina il gruppo. Dopo aver avuto contatti con la regione Emilia Romagna, oggi saranno da Rosamaria Pavoncelli, responsabile per la provincia di Forlì-Cesena e all'Osservatorio Agroambientale che coordina il Circuito. Visiteranno anche l'azienda Il Campo dei Fiori, dove incontreranno Fausto Faggioli, consulente della regione Sardegna: «La collaborazioni fra le due regioni ci permette di guardare al territorio rurale non come una debolezza ma come una grande opportunità di sviluppo. Oggi dove non è solo importante produrre ma è importante conquistare il mercato, è fondamentale sensibilizzare i consumatori attraverso la conoscenza della stagionalità e della salubrità del 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

GIOVEDÌ 10 MAGGIO 2007

Cusercoli Visita sarda alle "Faggioli"

CUSERCOLI. Dalla Sardegna per scoprire le tipicità del territorio. Oggi alle Fattorie Faggioli un gruppo di responsabili dell'Ente sardo per la formazione in agricoltura, rappresentanti di ogni provincia della regione Sardegna, incontrerà i referenti del circuito delle Fattorie didattiche della nostra provincia, a iniziare dalla responsabile Rosamaria Pavoncelli. La delegazione visiterà anche l'azienda Il Campo dei Fiori, dove incontreranno Fausto Faggioli, consulente della regione Sardegna.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 5 maggio 2007

biologica

CUSERCOLI - Domani le Fattorie Faggioli di Cusercoli, in Val Bidente, propongono una giornata con tante attività per favorire la conoscenza dei prodotti biologici del Territorio e delle fonti di energia rinnovabili. L'iniziativa si inserisce nell'ambito dell'evento a carattere nazionale: "Primavera Bio 2007", organizzato dall'Aiab, Associazione Italiana Agricoltura Biologica, giunto alla sesta edizione. In programma una visita guidata all'azienda, una degustazione di prodotti tipici e attività di animazione legate all'ambiente e all'alimentazione, rivolte ai piccoli ospiti.

"Un appuntamento con gli ospiti della Val Bidente - rileva Francesca Faggioli, delle omonime fattorie - che potranno così scoprire tutti i vantaggi e la genuinità dei prodotti biologici per una migliore qualità della vita, poiché non prevedono l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi".

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 25 APRILE 2007

Operatori in visita alla città



DOMANI saranno in città gli operatori turistici di diverse parti del mondo (Russia, Germania, Austria, Olanda, Inghilterra) per partecipare all'educational tour di Ascom Confcommercio. L'arrivo degli agenti turistici è previsto alle 10 al bagno 'Romea' di Marina Romea, dove ad attenderli ci sarà l'happy bio, un'iniziativa organizzata in collaborazione con le 'Fattorie Faggioli'. Seguirà la visita alle valli e a Punta Alberete; per pranzare poi a base di specialità romagnole nella pineta di San Vitale. Nel pomeriggio gli operatori turistici visiteranno i monumenti più prestigiosi di Ravenna e la mostra di Felice Casorati allestita al Museo d'arte della città.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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
19 APRILE 2007

Cusercoli. Per scoprire realtà produttive diverse

Studenti siciliani in stage alle Fattorie Faggioli

CUSERCOLI. Studenti da Lentini saranno oggi alle Fattorie Faggioli per scoprire realtà produttive diverse.

La IV^a^ e la V^a^ classe dell'istituto alberghiero della città in provincia di Siracusa, sono accompagnate dal vice preside Vincenzo Vella e dal docente Alfio Ragazzi nella vallata del Bidente.

I giovani siciliani, attualmente impegnati in uno stage alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, avranno l'occasione di verificare sul campo le competenze maturate nel corso degli studi, confrontandosi con un territorio diverso da quello di origine sotto il profilo climatico ed ambientale. Potranno toccare con mano la realtà delle imprese locali.

«Da tempo – ha dichiarato Francesca Faggioli – scuola e imprese collaborano per rispondere alle richieste del sistema economico e sociale. La nuova impresa è basata sia sulle competenze che sui valori professionali. L'impresa didattica è il terreno dove capire le tecniche organizzative aziendali: dallo spirito di innovazione alla capacità di rischiare, perché un'idea brillante, se sostenuta in modo adeguato, può trasformarsi in una significativa realtà imprenditoriale». *(m.m.)*

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie faggioli

confcommercio RavennaNet

http://www.ascom.ra.it/

HappyBio 2007, la frutta va in spiaggia

Il benessere sposa la solidarietà, aiutando il Reparto Pediatrico dell'Ospedale Civile di Ravenna





Qualificare la vacanza in Riviera con una scelta alimentare "responsabile", vale a dire basata su prodotti biologici, conciliando la naturalità delle produzioni agricole con la spensieratezza delle vacanze, e sviluppare nuove forme di turismo, "lento, consapevole e amico dell'ambiente". Sono questi, in estrema sintesi, gli obiettivi di Happy Bio 2007, la proposta portata avanti dal S.I.B. Sindacato Italiano Balneari Ascom Confcommercio Ravenna, insieme alle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) e presentata nei giorni scorsi presso il Bagno Vela di Punta Marina Terme (RA). L'iniziativa si inserisce nell'ambito del progetto **"BioBenessere"** di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) che si propone di incentivare i consumi di prodotti biologici ed ampliare le conoscenze dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori.

Alla presentazione erano presenti **Andrea Corsini** *Assessore al turismo del Comune di Ravenna*, **Tiberio Piattelli** *Comandante Capitaneria di Porto Ravenna*, **Paolo Carnemolla** *Presidente Pro.B.E.R. (Ass. Prod.Biologici e Biodinamici dell'E-R)*, **Fausto Faggioli** *Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC)*, **Bruna Montroni** *Presidente Cooperativa Bagnini Ravenna (C.B.R.)*, **Deborah Lombini** *Presidente Circoscrizione del Mare*, **Pier Lorenzo Rossi** *VicePresidente e Direttore Cai – L'Altra Romagna*, **Leonardo Loroni** *Direttore U.O Pediatria Ospedale S.Maria delle Croci Ravenna* e **Roberto Piocchi** *Presidente della Pro Loco di Punta Marina Terme*.

"Progetto triennale, cofinanziato da Unione Europea ed Agea – ha dichiarato Paolo Carnemolla, presidente Pro.B.E.R. – 'BioBenessere' consente ai consumatori, e in generale agli ospiti della costa, di 'prendere confidenza' con i prodotti bio attraverso degustazioni, attività culturali inerenti la gastronomia e percorsi didattici. Proponendo il binomio mare-campagna come risorse per la qualità delle produzioni alimentari e come fonte di salute e salubrità dell'ambiente – ha proseguito Carnemolla – 'BioBenessere' coinvolge diverse imprese operanti sul territorio: non solo le aziende agricole, ma anche commercianti, artigiani, imprese turistiche, albergatori e stabilimenti balneari".

Si inserisce in quest'ottica l'iniziativa lanciata per l'estate ormai alle porte dagli stabilimenti della costa romagnola, che, dopo il successo dell'anno scorso, ripropongono anche per il 2007 un fitto programma di degustazioni, accompagnate da attività didattiche, per coinvolgere le famiglie in vacanza in Riviera, ed in particolare i bambini affinché possano conoscere la realtà della campagna, i prodotti della terra, la stagionalità della frutta e della verdura. Tutto ciò al fine di promuovere una crescita armonica dei piccoli ed un consumo consapevole per gli adulti.

"E così – ha affermato Fausto Faggioli, responsabile marketing territoriale – il programma degli Happy Hour Bio, nati come merende in spiaggia per gustare i sapori della frutta biologica, quest'anno proporrà anche una stuzzicante 'Tavola ecologica' che privilegia la stagionalità dei cibi, più saporiti e ricchi di sostanze nutrienti"

"Se l'intero processo di produzione degli alimenti 'dal campo al piatto' – ha dichiarato Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini di Ravenna – deve seguire regole precise, anche noi vogliamo fare la nostra parte perché un'alimentazione sana è una responsabilità condivisa".

Nella Riviera Romagnola benessere fa rima anche con solidarietà. Il ricavato dei gustosi piatti preparati con prodotti biologici e proposti oggi ai numerosi ospiti della spiaggia sarà interamente devoluto al Reparto Pediatrico dell'Ospedale Civile di Ravenna, diretto da Leonardo Loroni.

FATTORIE FAGGIOLI

Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)

Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*

www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Sardinews
Mensile di informazione sarda
n. 3 - anno VIII - marzo 2007
marzo 2007

Intervista a Fausto Faggioli, imprenditore agricolo della Val Bidente in provincia di Forlì-Cesena

Sviluppo e turismo rurale? Sì, con occhi nuovi L'individualismo e le potenzialità dell'Ogliastra

Fausto Faggioli è nella sua azienda in via S. Giovanni Cusercoli in un borgo rurale ristrutturato sulle fondamenta di un antico castello, sede della Società cooperativa agricola multifunzionale *"Fattorie Faggioli"*. L'azienda è gestita in grande armonia, con **Fausto** lavorano la moglie **Mila** e le due figlie, **Francesca** e **Federica**.

È il 1982 quando Fausto Faggioli, decide di lasciare il suo lavoro di dirigente commerciale di una importante multinazionale tedesca, per trasferirsi con la moglie nella Val Bidente e dedicarsi all'agricoltura, l'attività dei suoi genitori e dei suoi nonni. In quegli anni, la valle che dalle pianure di Forlì si inoltra fino ai piedi delle cime più alte dell'Appennino tosco-romagnolo, è ancora abitata da antiche famiglie di contadini e da qualche famiglia di pastori sardi arrivati negli anni 50. La terra è "bassa" e i giovani dalle colline si spostano a cercare lavoro e fortuna nelle località di mare. Nello stesso periodo, sulla costa romagnola, l'economia del turismo di massa a Rimini, Riccione, Cattolica, Cesenatico, va a gonfie vele e registi come **Federico Fellini** e poeti come **Tonino Guerra** segnano l'immaginario popolare.

Quando Fausto Faggioli arriva nella Val Bidente, nessuno crede che l'agricoltura possa garantire un futuro all'economia di questi paesi che soffrono del fenomeno dello spopolamento. Le tradizioni appaiono come un freno allo sviluppo. In questi anni, i valori e le tradizioni del mondo agricolo non hanno alcun significato economico-commerciale. "Ricordo che i primi anni, io e mia moglie Mila accoglievamo ospiti che arrivavano da diverse località italiane semplicemente per stare in campagna. Offrivamo loro dei gustosi panini, perché non avevamo ancora i soldi per acquistare le attrezzature per la cucina. Regalavamo il piacere di una giornata all'aria aperta fatta di racconti e di tranquillità. Dopo qualche anno di attività avevamo creato un'azienda agrituristica e, con grande orgoglio, potevamo esibire un cartello all'ingresso, dove affermavamo che la nostra



La famiglia Faggioli nella propria azienda nella Val Bidente, collina dell'entroterra della provincia di Forlì-Cesena. (foto Sardinews di Bobore Bussu).

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

Sardinews
Mensile di informazione socio
n. anno VIII marzo 200
marzo 2007

azienda non era stata finanziata con fondi pubblici. Oggi raccontiamo questo perché crediamo che sia di aiuto per chi vuol partire con un progetto di attività rurale, non puntare ad un finanziamento ma valutare nei dettagli se esiste un mercato per l'attività che si intende sviluppare. Serve una buona idea, grande impegno e voglia di lavorare con entusiasmo, ma soprattutto, è importante avere un sogno da realizzare che ti aiuta a superare i momenti più difficili."
Sono passati 25 anni da quando Fausto e Mila offrivano i panini ai loro ospiti e oggi, le Fattorie Faggioli sono un'azienda multifunzionale che coltiva e trasforma i prodotti biologici della terra, offre ospitalità ai turisti in comodi e accoglienti appartamenti, produce energia elettrica da fonti rinnovabili, (eolico e fotovoltaico), si occupa di marketing, comunicazione e formazione per lo sviluppo rurale. Nell'azienda si svolgono incontri, corsi e seminari di formazione di alto livello che coinvolgono ministeri, istituzioni locali ed europee, università italiane ed estere, istituti di formazione professionale.

Il vostro successo ha dato un impulso notevole a tanti abitanti di questa e delle valli vicine, contribuendo al loro "ritorno" alla campagna, per fare impresa e soprattutto per creare reti di imprese. Oggi la Val Bidente è un piccolo gioiello della provincia sia per la ricchezza dell'offerta agrituristica e dei servizi sia per i prodotti agricoli di qualità. Quale è l'ingrediente di questo successo?
"Non esiste un ingrediente particolare. Io affermo spesso, che per creare un impresa di successo non è necessario cercare "nuove terre", ma avere nuovi occhi. Guardarsi dentro e attorno, ma con uno spirito diverso. Rendere fruibile qualcosa che abbiamo sempre avuto e conosciuto che è la nostra storia e cultura che nessuno potrà mai clonare. In un periodo come quello attuale caratterizzato dalla globalizzazione che tende ad uniformare è essenziale differenziarsi. Occorre farlo, naturalmente utilizzando gli strumenti che la tecnologia moderna e la comunicazione consentono. Ecco, questo è quello che cerchiamo di fare con la nostra azienda".

2 di 6

Sardinews
Mensile di informazione socio
n. 3 anno VIII - marzo 20
marzo 2007

Ora che l'azienda è in una fase di maturità, lei si dedica alla formazione per lo sviluppo rurale e a progetti di marketing territoriale in giro per l'Italia. Quali sono le sue più grandi soddisfazioni in quest'attività?

"Vedere che oggi, i nipoti di quei nonni che hanno lavorato una vita in campagna con grandi sacrifici hanno voglia di dedicarsi all'agricoltura. Quello che però colpisce maggiormente è che questi giovani ritornano con uno spirito imprenditoriale nuovo, coscienti che il mondo rurale non è una debolezza della società ma una grande risorsa che, se ci crediamo, dobbiamo valorizzare".

Attualmente sta coordinando, insieme alla società di comunicazione Camera Work di Jesi (Ancona), un progetto di marketing territoriale per il Gal Ogliastra. Di cosa si tratta?

"Il territorio del Gal Ogliastra, è un sistema paesaggistico che racchiude mare, zone collinari e montagne. Un luogo "naturalmente" predisposto alla pratica di sport all'aria aperta come l'arrampicata, il lancio con il parapendio, il trekking ed il country-bike, l'horse riding e altri sport a contatto diretto con l'ambiente. Considerando che il territorio presenta notevoli potenzialità di crescita, legate allo sviluppo del turismo sportivo e in un'ottica di turismo sostenibile, il Gal Ogliastra intende assegnare una rilevanza strategica allo sviluppo del turismo rurale, prevedendo un insieme di azioni capaci di stimolare la crescita del settore turistico e delle produzioni locali e promuovendo un approccio sostenibile al territorio e alle sue specificità. Applicando questi principi, il turismo può realmente diventare un agente di trasformazione molto potente per le aree marginali della nuova provincia contribuendo alla valorizzazione della cosiddetta "bassa stagione".

3 di 6

Sardinews
Mensile di informazione socio
n. 3 anno VIII marzo 200
marzo 2007

Lei collabora con enti regionali, istituzioni locali e aziende isolane da diversi anni, pertanto ha una profonda conoscenza della Sardegna. Quali sono secondo lei i punti di forza dei settori del turismo e dell'agricoltura dell'Isola?

"Quando vado in Sardegna mi sento come a casa mia per una serie di valori che accomunano la mia Romagna alla Sardegna. Il senso dell'ospitalità, il calore umano e la simpatia. Penso che un grande punto di forza sia il forte senso di identità che caratterizza molti Sardi e anche un rinnovato entusiasmo nel voler essere protagonisti del proprio futuro".

Quali i punti di debolezza?

"Noto ancora un po' troppo individualismo. È essenziale nelle attività imprenditoriali capire che spesso il successo arriva grazie alla capacità di creare sistemi di imprese e di imprenditori. Noto inoltre poca sinergia tra il pubblico e il privato. Ma ciò che più colpisce sono le enormi difficoltà che hanno i giovani a fare impresa perché manca il sostegno delle banche. Non è tanto un problema di tassi di interesse è proprio difficile ottenere dei finanziamenti anche quando si hanno buone idee. Probabilmente non c'è da parte degli istituti di credito la giusta attenzione per le esigenze del mondo imprenditoriale giovanile".

È chiaro che non esistono, specialmente nel mondo rurale, dei modelli esportabili perché si ha a che fare con l'unicità dei territori e delle loro culture. Esistono però dei metodi "universali" che si possono adottare per migliorare la produttività delle imprese agricole?

"In realtà, esistono modelli "facilmente trasferibili". Noi abbiamo ricevuto una grossa gratificazione dall'Unione Europea proprio per questo, perché, per la sua alta capacità di essere trasferibile, il nostro "Progetto Fattoria" ha avuto un forte grado di

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

Sardinews
Mensile di informazione socio
n.3 anno VIII - marzo 200
marzo 2007

imitazione fra gli imprenditori dell'area e oltre.La trasferibilità è dovuta sia per la validità delle proposte, sia per il programma di comunicazione che con questo Progetto ci siamo dati verso il mondo esterno".

Lei dà un'importanza notevole alla comunicazione. Quanto è importante per il successo di un'impresa agricola?
"Oggi non è importante saper produrre quanto saper vendere. Oggi tanti paesi producono a prezzi decine di volte più bassi dei nostri. Come possiamo competere? Con la qualità sicuramente, ma soprattutto integrando alle produzioni un concetto importante; quello di territorio. Noi non vendiamo una camera d'albergo, un formaggio o un vino. Noi vendiamo un territorio, con la sua storia, la sua cultura, le sue tradizioni. Ecco, comunicare questo concetto è la vera sfida per le nostre imprese. Oggi in Europa si spendono più soldi per le diete che per l'alimentazione. Non serve più riempire la pancia dei nostri ospiti, è essenziale "riempire" la loro testa".

Le Fattorie Faggioli sono presenti su internet. Quanto incide questo strumento nella comunicazione globale dell'azienda?
"Tantissimo. Ma ciò che è rilevante non è tanto il numero si pagine che può avere il sito internet, ma la capacità dell'azienda di interagire con i visitatori del proprio sito. Questa capacità è quella che permette di fidelizzare il visitatore e lo rende partecipe della vita e delle novità dell'azienda".

La vostra azienda come accennato in precedenza, si impone per qualità, completezza della gamma di proposte, uniformità delle strutture e grazie al modello di comunicazione verso il mondo esterno che si è saputa dare. È stata riconosciuta dagli organismi dell'Unione europea come azienda modello. Sicuramente una grande soddisfazione. Ma ha invece, qualche rammarico particolare?

5 di 6

Sardinews
Mensile di informazione isodo
anno VIII marzo 200
marzo 2007

"Non proprio rammarico ma, se quando siamo partiti negli anni '80 ci fosse stata un po' più di attenzione da parte delle istituzioni per il mondo rurale, probabilmente l'agricoltura oggi non avrebbe conosciuto crisi. C'è da dire però che oggi, l'amico della città e della metropoli, ha capito il valore che ha la "ruralità" intesa come insieme di valori culturali, ambientali e paesaggistici e perciò ci sostiene e questa, è una grande soddisfazione".

Crede che fare impresa in agricoltura possa essere la scelta giusta per tanti disoccupati del nostro Paese?
"Sì, se ci si orienta verso un modello di impresa agricola multifunzionale, orientata alle produzioni di qualità attraverso la gestione sostenibile del territorio, alla qualità dei servizi e alla comunicazione e al marketing".

Cosa farà "da grande"?
"Nonostante la mia non più verde età, sto continuando a progettare per i prossimi 30 anni. Perché il mercato si evolve in continuazione e non si finisce mai di rinnovarsi. E rinnovarsi è fondamentale, perché vuol dire mantenere l'azienda sul mercato e quindi rimaner giovani".

Bobore Bussa

6 di 6

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

GIORNALE DI SICILIA

20 FEBBRAIO 2007

Mussomeli, un consorzio per rilanciare l'agricoltura



MUSSOMELI (*gita*) Si è tenuto nei giorni scorsi alla Bcc «San Giuseppe» un importante incontro sul Distretto rurale di Qualità «Valle dell'Alto Platani» che adesso comincia a diventare una realtà e che presto vedrà uniti oltre a Mussomeli comuni dell'Agrigentino come Cammarata, Castronovo di Sicilia, San Giovanni Gemini e San Biagio Platani. L'incontro ha fatto da apri strada alla firma del protocollo d'intesa. Ad organizzare l'appuntamento la Tdm Consulting. Tra i presenti esperti di marketing rurale come il marchigiano Nando Blefari e il romagnolo Fausto Faggioli ad oggi il maggior esperto in Italia in questo campo. *(Nella foto i dirigenti della Tdm con il sindaco Valenza ed esperti del nord 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

GIOVEDÌ 15 FEBBRAIO 2007

Cusercoli. Incontro oggi alle Fattorie Faggioli

Nuovi imprenditori per lo sviluppo rurale

CUSERCOLI. Oggi le Fattorie Faggioli ospitano un gruppo di imprenditori della provincia di Belluno nell'ambito di un programma sul marketing territoriale e sulle nuove sinergie delle imprese. Li accompagnano Mauro Alpagotti, presidente degli agricoltori, Erica Dal Farra e Stefano Dell'Eva. All'incontro sarà presente Gian Luca Bagnara, assessore provinciale all'agricoltura. «La carta da giocare da parte delle nostre imprese - sostiene Francesca Faggioli, delle omonime fattorie - è quella di diversificarsi e di distinguersi, puntando sulla tipicità, qualità, sicurezza, ma soprattutto organizzandosi e investendo su un piano di comunicazione della propria offerta territoriale. Si devono formare imprenditori competenti e qualificati che rafforzino la propria cultura manageriale e che utilizzino i nuovi sistemi informatici. E' indispensabile compiere un salto deciso e qualitativo verso forme attive di commercializzazione sui mercati, creando la rete: la capacità cioè di vendere i Territori e non più la singola azienda, o la propria nicchia di mercato. Occorre essere competitivi sui servizi offerti e sull'ambiente che viene proposto. La campagna offre un prodotto non di pochi mesi, ma di tutto l'anno». Partecipano all'incontro Vincenza Russo e Salvatore Bussa, attualmente in stage alle fattorie nell'ambito del progetto "Lavoro & Sviluppo 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

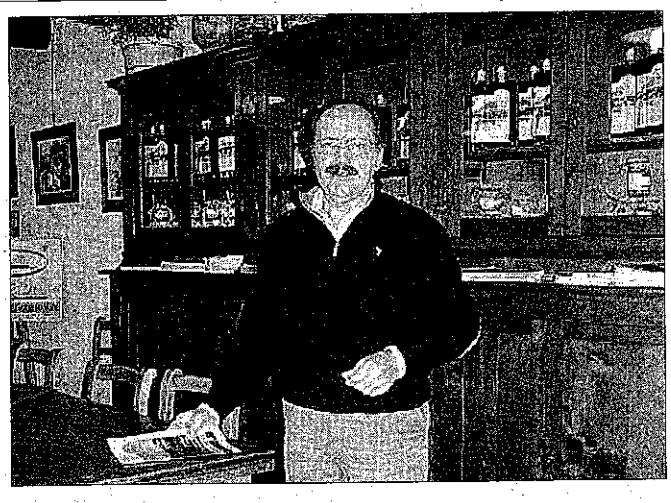
Mercoledì 7
Febbraio 2007

Il dibattito sulla cultura rurale si trasferisce sulle pagine virtuali di internet

Quasi mezzo milione di visite al sito di Faggioli

CUSERCOLI - Un pezzo della val Bidente furoreggia su internet, tanto da meritarsi un articolo sull'inserto dedicato alla nuove tecnologie della comunicazione del quotidiano "Repubblica". Fa effetto sapere che la montagna sfrutti appieno il mondo virtuale del web, che la massima cura della natura e una fattoria improntata alla tradizione si sposi così bene con una sofisticata tecnologia racchiusa in un computer. Ma è così, e a Cusercoli, in val Bidente, c'è l'imprenditore Fausto Faggioli che ha saputo rendere la propria attività alternativa ed interessante al pubblico. I lati più curiosi di quest'attività sono stati colti dal recente articolo apparso sulle cronache nazionali. L'innovazione, però, con cui ha saputo ridare importanza al mondo rurale si è sviluppata attraverso internet. Nell' ultimo anno il sito della Fattoria Faggioli ha avuto circa 480mila visite e così attraverso internet Fausto Faggioli ha portato un vasto pubblico a visitare la sua azienda. Nel sito web www.fattoriefaggioli.it, infatti, vi è un forum dove più di centinaia di persone dialogano e discutono proprio di cultura rurale. Questo forum è frequentato da persone di tutte le età infatti nonostante in apparenza la campagna abbia interesse soprattutto per le « vecchie generazioni». Fausto Faggioli stesso spiega che non è così: «La persona anziana vive la campagna quasi come sacrificio i giovani invece vi si recano perché oppressi dalla città sentono il bisogno di cercare aria». Tra le varie proposte ce n'è una assai curiosa. Recandosi alla Fattorie Faggioli viene proposto ai suoi visitatori di adottare un albero e di poter raccogliere poi l' anno successivo i suoi frutti. Questa iniziativa, come spiega Faggioli, esiste da tempo ed «ha l' obbiettivo di coinvolgere la gente, di farla innamorare della campagna, infatti i nostri visitatori devono trovare nei nostri prodotti la storia, la cultura della nostra terra romagnola». Un' azienda che è nata nel 1982 e che è stata definita fattoria modello dall' Unione europea per qualità, molteplicità, sostenibilità ambientale per quanto riguarda le sue proposte e i suoi progetti.

Cristina Gasperoni



Sul web si può anche "adottare" un albero per raccoglierne i frutti

Fausto Faggioli
Responsabile 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 SICILIA

6 FEBBRAIO 2007

MUSSOMELI. Neolaureata partecipa al master di 5 mesi in Romagna

Borsa-lavoro & turismo

MUSSOMELI. r.m.) Il progetto "Lavoro & Sviluppo Turismo" finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico e realizzato da Promuovi Italia in partnership con TerreDiManfredi Consulting di Mussomeli ha già dato i suoi primi frutti. La mussomelese Cinzia Russo, neolaureata in Economia aziendale con il massimo dei voti e la menzione della tesi, da ieri ha iniziato il proprio percorso formativo presso le Fattorie Faggioli di Cusercoli in Romagna.

Il Master, della durata di cinque mesi, oltre che fornire una borsa lavoro, vitto e alloggio e rimborso-spese, consentirà alla dottoressa Russo, di approfondire i temi relativi ai contesti turistici ed al marketing territoriale. «Siamo entusiasti - dice Lorenzo Ladduca, responsabile tecnico Tdm - di poter offrire la possibilità a ragazze/i, di formarsi laddove la cultura dell'imprenditorialità turistica è già un dato di fatto sia in termini culturali che economici».

«Il progetto prevederà l'inserimento scaglionato di altre 15 persone -aggiunge Osvaldo Barba, responsabile marketing Tdm - da noi selezionate, provenienti dalle province di Caltanissetta, Enna ed Agrigento. Il Master interpreta la necessità di costruzione di "esperienze" turistiche sempre più collegate ai territori rurali e alle nuove forme di offerta".



La presentazione del progetto «Lavoro & Turismo» 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

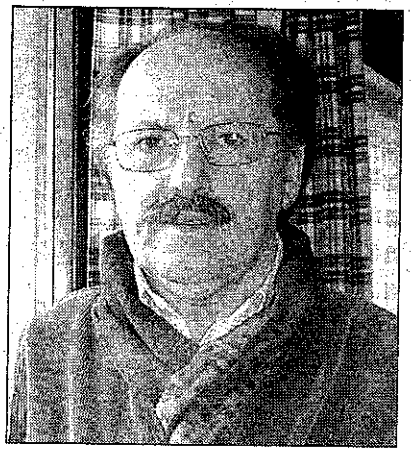
Corriere

MARTEDÌ
6 FEBBRAIO 2007

Cusercoli. Il messaggio delle Fattorie Faggioli

Agricoltura e territorio: il futuro passa da internet

CUSERCOLI. Le Fattorie Faggioli sempre più sugli scudi. Un servizio per l'originale impresa agricolo-turistica è comparso ieri in "Affari e Finanza", l'inserto del lunedì del quotidiano "La Repubblica". A pagina 25 si parla delle Fattorie Faggioli e del loro progetto di dar vita al territorio con un modello di ruralità sostenibile, utilizzando le moderne tecnologie di comunicazione, principalmente internet.



«Internet - spiegano i responsabili delle Fattorie Faggioli - serve per vari aspetti. Non è un caso che dopo un soggiorno in fattoria, a distanza di mesi, i prodotti tipici vengano acquistati facendo uso di internet. E' il risultato di un progetto di comunicazione verso l'esterno mirato a realizzare uno stretto rapporto tra territorio e turismo, rivolgendo la propria strategia commerciale verso la domanda che è stata espressa dall'utenza, il che significa saper ascoltare il proprio pubblico».

E' questo il futuro dell'agricoltura secondo le Fattorie Faggioli.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il lunedì de la Repubblica

LUNEDÌ 5 FEBBRAIO 2007

ECOLOGIA E WEB

Il portale che insegna a vivere in campagna

LAURA KISS

Non solo, com'è ormai abituale, la vendita dei prodotti ma soprattutto la divulgazione della cultura rurale via Internet: ecco le caratteristiche del sito web www.fattoriefaggioli.it. «Solo nell'ultimo anno abbiamo avuto circa 480mila visite sul nostro sito», dice Fausto Faggioli, ideatore dell'iniziativa. «E' un bel risultato per un'azienda agricola. Abbiamo anche un Forum al quale sono iscritte diverse centinaia di persone che dialogano di cultura rurale attraverso il web. Inoltre chi ci viene a trovare ha la possibilità di adottare un albero e l'anno successivo venire a raccogliere la frutta della propria pianta. Curiamo con grande attenzione la tradizione dei prodotti: il rosolio e il norcino che produciamo sono stati nominati come i liquori migliori d'Italia».



Fausto Faggioli

Insomma la Fattorie Faggioli cerca di curare al massimo l'interazione via Internet, ma com'è comprensibile anche di incentivare il più possibile il pubblico a visitare l'azienda. Dove c'è la sorpresa di trovare a sua volta una tecnologia avanzatissima, dal cablaggio wi-fi al ciclo completo di riciclaggio delle acque. Le Fattorie Faggioli, azienda agricola fondata da Fausto Faggioli nel 1982, sono state definite fattorie modello dall'Unione Europea per qualità, molteplicità, sostenibilità ambientale e completezza della loro gamma di proposte e progetti pilota. Le fattorie bioagroturistiche sono in Val Bidente, angolo dell'Appennino Tosco Romagnolo, e si occupano di ospitalità, attività didattiche e agricole con colture biologiche di frutta, ortaggi, cereali e allevamenti di ovini, equini e animali di bassa corte. Le Fattorie sono state ristrutturate seguendo l'identità territoriale e l'ecocompatibilità energetica con tecnologie che permettono di "sfruttare" le energie rinnovabili e realizzare la circolarit" dei processi: ciclo dell'acqua, dell'energia e riciclaggio dei materiali, offrendo un modello di assoluto equilibrio ambientale ed un esempio di attività produttiva ecocompatibile. Un paradiso naturale progettato secondo i dettami dell'architettura organica dove ogni elemento costruttivo si inserisce gradevolmente nello splendido paesaggio. Nelle fattorie si può soggiornare per brevi periodi per riposare, seguire corsi o attività sportive. L'educazione ecologica si spinge all'alimentazione e si possono seguire corsi di cucina naturale per imparare i principi di un'alimentazione sana ed equilibrata. Inoltre per gli studenti sono stati pensati programmi di "Scuola e Stage in Fattoria", con corsi di Management e Formazione per lo Sviluppo Rurale. «Solo negli ultimi anni nel mondo è stato perso il 40% dell'acqua potabile e noi in Italia utilizziamo l'acqua potabile persino negli scarichi delle acque scure», spiega Faggioli. «Nelle nostre fattorie invece recuperiamo l'acqua piovana nelle cisterne mentre tutte le acque chiare vengono recuperate e processate con fitodepurazione».

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

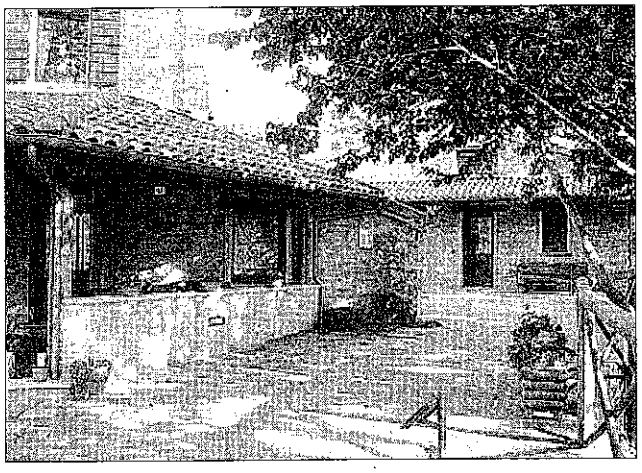
LA VOCE

Sabato 3
Febbraio 2007

Da Reggio Emilia alle Fattorie Faggioli

Un gruppo di imprenditori impara lo stile dell'agriturismo romagnolo

CUSERCOLI - Oggi le Fattorie Faggioli di Cusercoli, ospitano un gruppo di imprenditori di Reggio Emilia, a conclusione del corso per "Operatore Agrituristico", progettato da Agriform, Ente di Formazione reggiano diretto dal dott. Carlo Favi. Li accompagna Roberto Prampolini, responsabile del progetto formativo. Il corso ha l'obiettivo di incentivare quel sistema di qualità in grado di dare alta riconoscibilità all'agricoltura, con la riqualifica e l'innovazione del prodotto, la definizione e la promozione dell'immagine, la commercializzazione dell'offerta e la sensibilizzazione degli operatori. Un'agricoltura ecocompatibile e multifunzionale, nella quale riconosciamo l'agriturismo, la fattoria didattica, il turismo verde e sportivo, il turismo della scoperta della cosiddetta Italia Minore, del Bed & Breakfast, della ristorazione tipica, delle scoperte eno-gastronomiche delle Strade dei Vini e dei Sapori. "Gli imprenditori devono aprire le loro aziende agli ospiti - ci spiega Fausto Faggioli, docente di marketing del corso - facendo dell'accoglienza un vero e proprio sistema, con la qualità della ricettività, dei trasporti, della didattica e delle vie di comunicazione, dei servizi informativi e turistici, dimostrando efficienza ed organizzazione." Si tratta di un modo di intendere il tempo libero che consente alle famiglie di ritrovarsi, che mette in gioco tutte le potenzialità, che coinvolge bambini e nonni, che pone al centro la località che si sta visitando e non il "virtuale", i luoghi e non le "invenzioni", le produzioni tipiche e non quelle che giungono chissà da dove e che vengono commercializzate in tutto il mondo. Si tratta di creare un "rapporto stretto" tra chi giunge e la genuinità dei prodotti e poi, sfruttando la tecnologia, si rinsalda il rapporto anche tornati a casa, acquistando con l'uso di internet. La giornata in Val Bidente, si chiuderà con una degustazione di tipicità nell'azienda agricola e agrituristica La Siba di Vecchiazzano, che propone un'alimentazione naturale con piatti della tradizione, inserendosi in un percorso enogastronomico, come meta per tutti gli appassionati di cibo genuino, da gustare in un ambiente particolarmente caldo e amichevole. "Riprendere il gusto del "mangiar bene" inteso come radice culturale e disponibilità ad incontrarsi - sottolinea Morena Coromano titolare dell'azienda - è il nostro obiettivo. Indirizziamo i nostri ospiti verso un'alimentazione sana, fatta di prodotti del Territorio e coltivati seguendo il ritmo delle stagioni, perché crediamo che un consumo intelligente sia la vera scommessa per una migliore qualità della vita".



Le Fattorie Faggioli oggi ospitano un gruppo di imprenditori di Reggio Emilia

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 FEBBRAIO 2007

● OPERATORI AGRITURISTICI

Oggi le Fattorie Faggioli di Cusercoli ospiteranno un gruppo di imprenditori di Reggio Emilia, a conclusione del corso per "Operatore agrituristico", progettato da Agriform, ente di formazione reggiano diretto da Carlo Favi. Il corso ha l'obiettivo di incentivare quel sistema di qualità in grado di dare alta riconoscibilità all'agricoltura, con la riqualifica e l'innovazione del prodotto, la definizione e la promozione dell'immagine, la commercializzazione dell'offerta e la sensibilizzazione degli operatori.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

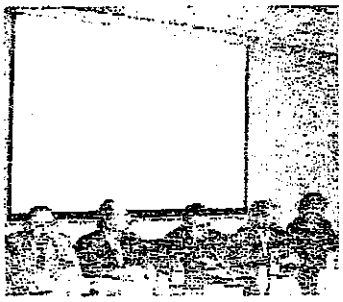
LA SICILIA

2 FEBBRAIO 2007

PROTOCOLLO D'INTESA NELLA VALLE DELL'ALTO PLATANI

Nasce il Distretto rurale di qualità

MUSSOMELI. Il Distretto Rurale di Qualità "Valle dell'Alto Platani" diventa realtà. Questo è avvenuto nel corso dell'incontro presso la sala conferenze della Bcc "San Giuseppe" di Mussomeli. Il sindaco di Cammarata, Mangiapane, si è fatto portavoce dei sindaci dei comuni di Castronovo di Sicilia (Pa), San Giovanni Gemini e San Biagio Platani (Ag), ed ha dato parere favorevole affinché si firmi il protocollo d'intesa per dare il via alla prima fase del D.R.Q., ovvero la stesura del progetto.


UN MOMENTO DEL CONVEGNO

Da segnalare all'incontro, la presenza di due esperti del settore nel campo del marketing rurale: Nando Biefari, amministratore di Camera Work società marchigiana, che ha spiegato come un territorio dell'entroterra marchigiano, abbia tratto benefici, in termini di evoluzione turistica e socio-economica, dopo aver realizzato il Distretto di Qualità "Colli Esini". L'altro esperto era Fausto Faggioli, ad oggi il maggior esperto in Italia in questo campo, che come sempre con la sua semplicità di linguaggio ha catturato l'attenzione dei partecipanti suscitando grande interesse. Quindi l'intervento dell'ing. Renzo Alio che ha illustrato le possibilità che si avranno nel campo del solare e del fotovoltaico. Gradita la presenza dei rappresentanti di Sicula Ciclat, società sancataldese che si occupa di ecologia. Il dott. Nicosia, ha spiegato quanti vantaggi si hanno nel territorio se si rispetta l'ambientale a seguito di una buona formazione.

«Siamo entusiasti -dice Lorenzo Ladduca responsabile tecnico di TerreDiManfredi- dell'esito del convegno, TerreDiManfredi è stata ed è in prima linea per dare inizio al D.R.Q. "Valle dell'Alto Platani"». «Il Comune da sempre ha affiancato TerreDiManfredi nei tanti progetti che porta avanti - afferma il sindaco Gero Valenza - credo moltissimo in questo progetto ed in settimana si terrà un incontro, tra i sindaci dei Comuni aderenti., per stilare le linee guida del D.R.Q».

R. M.

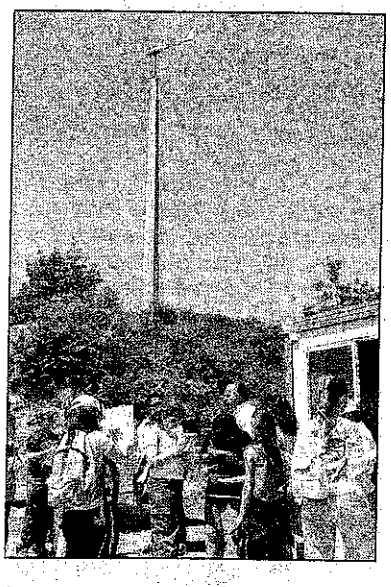
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

GIOVEDÌ 1 FEBBRAIO 2007

Agriturismi del Veneto oggi alle Fattorie Faggioli



Un impianto eolico

CUSERCOLI. Il mondo agrituristico veneto incontra la Romagna. Oggi, in Val Bidente, le Fattorie Faggioli ospitano un gruppo di agriturismi della Regione Veneto rappresentato da Maurizio Guglielmi, Giuseppe Gandin, Mario Boldrin ed Emanuela Grazian.

L'obiettivo è quello di creare nuove sinergie e collaborazioni per la promozione e la commercializzazione di prodotti e servizi. Molte idee in questa vallata si sono sviluppate in progetti concreti come: "Bambini felici e genitori contenti", "Fattorie Didattiche" oppure "Biologico dal mare ai monti" che hanno coinvolto imprese ed amministrazioni. Si sono percorse nuove strade, rispondendo a nuove esigenze, senza perdere di vista le proprie radici, ma nemmeno restandone prigionieri.

«La scelta agrituristica è quella della sostenibilità ambientale - sottolinea Francesca Faggioli, delle omonime Fattorie - utilizzando le tecnologie che permettono di "sfruttare" le energie rinnovabili, realizzando la circolarità dei processi: ciclo dell'acqua e dell'energia, riciclaggio dei materiali. Rispettando le peculiarità del territorio, garantendo un'ottima qualità dell'abitare e permettendo agli ospiti di vivere in un agro-sistema pulito. La multifunzionalità aziendale è dunque il risultato dell'offerta, tenendo presente che con i sapori e con le tradizioni, il tutto si deve vendere con un preciso progetto commerciale».

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 FEBBRAIO 2007

Agriturismi in assemblea

ALLO STUDIO nuove collaborazioni per la promozione di servizi turistici oggi nel corso dell'incontro fra i rappresentanti di un gruppo di agriturismi veneti e le Fattorie Faggioli. Il seminario si tiene a Cusercoli nelle Fattorie, da anni una vera e propria fucina di iniziative e idee che poi sono «esportate» in giro per l'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

LA VOCE

Giovedì 1
Febbraio 2007

Agriturismi veneti in visita in val Bidente

CUSERCOLI - Oggi, in val Bidente, le "Fattorie Faggioli" incontrano un gruppo di agriturismi del Veneto rappresentato da Maurizio Guglielmi, Giuseppe Gandin, Mario Boldrin, Emanuela Grazian. L'obiettivo è quello di creare nuove collaborazioni per la promozione e la commercializzazione dei prodotti e dei servizi. Molte idee in questa vallata si sono sviluppate in concreti progetti come «Bambini felici e genitori contenti», le «Fattorie didattiche» oppure il «Biologico dal mare ai monti», che hanno coinvolto imprese ed amministrazioni, uniti nelle strategie per sviluppare il territorio. Si sono percorse nuove strade, rispondendo appieno a nuove esigenze, senza perdere di vista le proprie radici, ma nemmeno restandone prigionieri. «La scelta agrituristica è quella della sostenibilità ambientale - sottolinea Francesca Faggioli, delle omonime Fattorie - utilizzando le tecnologie che permettono di sfruttare le energie rinnovabili, realizzando la circolarità dei processi: ciclo dell'acqua, dell'energia, riciclaggio dei materiali. Rispettando le peculiarità del territorio, garantendo un'ottima qualità dell'abitare e permettendo agli ospiti di vivere in un agro-sistema pulito. La multifunzionalità aziendale è dunque il risultato dell'offerta, tenendo presente che con i sapori e con le tradizioni, il tutto si deve vendere con un preciso progetto commerciale».

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 20 GENNAIO 2007

Cusercoli. Oggi a Cesena e alle Fattorie Faggioli

Distretto rurale di qualità: incontro con Sardegna e Marche

CUSERCOLI. Sardegna e Marche ospiti della Romagna. I tre territori si incontrano oggi, in mattinata a Cesena, nella sede di Agri news, nel pomeriggio a Cusercoli, nelle Fattorie Faggioli. L'appuntamento è stato organizzato per mettere a confronto le differenti esperienze nel campo della valorizzazione territoriale. Il tema approfondito è quello del passaggio fra un modello di sviluppo rurale ad uno di "distretto rurale di qualità". Le Marche saranno rappresentate da Ferdinando Blefari di Camera work che parlerà dei Colli Esini; la Sardegna da Giuseppe Loi e Luisella Rosa, presidente e direttore del Gal dell'Ogliastra; la Romagna da Gian Luca Bagnara, assessore alle politiche agro-alimentari della Provincia di Forlì-Cesena, e Pier Lorenzo Rossi, direttore del Gal "L'altra Romagna". All'appuntamento saranno presenti anche Fausto Faggioli, esperto di marketing territoriale, e Sauro Angelini, di Agri linea news. «Il distretto rurale di qualità - spiega Fagioli - è un innovativo progetto di marketing territoriale che comprende tematiche quali il turismo, l'agricoltura, l'artigianato, l'ambiente, il commercio, la cultura e la formazione. Ormai non si vende più al turista una stanza di albergo o un piatto di pasta, ma le qualità di tutto 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

LA VOCE
Sabato 20
Gennaio 2007

Tre esperienze a confronto

CUSERCOLI - Romagna, Colli Esini (Marche), Ogliastra (Sardegna), tre territori d'eccellenza che si incontrano in questo fine settimana per confrontarsi sulle esperienze e sui programmi futuri: passare da un modello di sviluppo rurale ad un modello di «distretto rurale di qualità». L'esperienza dei Colli Esini come distretto è presentata da Ferdinando Blefari, presidente di Camera Work. La Romagna testimonia la sua esperienza di Territorio, in cui da anni il sistema di ruralità sostenibile è stato sviluppato dal Gal L'Altra Romagna e dalla Provincia di Forlì-Cesena, presenti nelle persone di Pier Lorenzo Rossi, Vicepresidente e Direttore del Gal e Gian Luca Bagnara, Assessore provinciale Politiche Agro-Alimentari. Per la Sardegna, Giuseppe Loi e Luisella Rosa, presidente e direttore del GAL Ogliastra. Fausto Faggioli, Esperto Marketing Territoriale e Sauro Angelini di Agri Linea News partecipano all'incontro.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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 NUOVA
Nuova Sardegna

19-02-07

Il Gal Ogliastra va in Romagna a studiare un distretto rurale

OSINI. Oggi e domani, una delegazione composta dal presidente del Gal (Gruppo d'azione locale) dell'Ogliastra, Giuseppe Loi, da alcuni consiglieri e da parte della struttura tecnica, si recherà nelle Marche e nella Romagna per visitare due esempi di eccellenza nell'ambito dello sviluppo locale, tra cui il Distretto rurale di qualità "Colli Esini". «Si tratterà — spiega Giuseppe Loi — di un'importante occasione di apprendimento e crescita per l'Ogliastra, da tempo impegnata nella stesura di un Progetto integrato (di cui il Gal si è fatto promotore) che coinvolge, oltre a numerosi soggetti privati, tutta la Provincia. Il Progetto intergato è relativo alla creazione di un Distretto rurale finalizzato a mettere in rete, in modo strutturato e omogeneo, le risorse di un territorio riconsociuto nell'elevata qualità e tipicità delle sue produzioni tradizionali».

Loi sottolinea che il tutto rientra nell'ambizioso obiettivo di sviluppo, da tempo perseguito con successo dal Gal dell'Ogliastra attraverso la costituzione di un Sistema di qualità comprensoriale (per la valorizzazione di percorsi di qualità che abbraccino i settori dell'agroalimentare, dell'artigianato e dell'accoglienza) e l'elaborazione di un recentissimo Piano di marketing territoriale.

Proprio quest'ultimo, verrà presto realizzato dal Gal grazie a validi partner e con il supporto degli operatori presenti nell'area.

«La visita in Romagna — fa rilevare il giovane presidente del Gal dell'Ogliastra — prevede invece l'incontro con la direzione del Gal dell'Alta Romagna e la visita in un territorio che da anni sperimenta un modello di ruralità sostenibile, realmente rispettosa dell'ambiente e delle tradizioni locali».*(l.cu.)*

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA NUOVA
Nuova Sardegna

MERCOLEDI' 17 GENNAIO 2007

Arzana, oggi due incontri con gli operatori turistici

Progetto Green and sport

ARZANA. Il progetto di cooperazione trasnazionale "Green and sport", presentato due mesi fa dal Gal Ogliastra con l'esperto di turismo locale Fausto Faggioli, è al suo secondo appuntamento. Quest'oggi, ad Arzana e Baunei si terranno due incontri operatii fra lo stesso Faggioli e gli operatori del settore (agriturismo, Bed and breakfast, operatori turistico-sportivi). Un altro incontro è in programma domani a Osini per tutta l'area della vallata del Pardu.*(l.cu.)*

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

L'UNIONE SARDA

16-2-04

ELINI

Sport e vacanze Due incontri del Gal

Il Gal Ogliastra scommette sugli sport all'aria aperta come traino per il turismo. Il 17 e 18 gennaio, si terranno incontri tra gli operatori del settore (agriturismo, bed and breakfast, hotel e operatori turistico-sportivi) e Fausto Faggioli, esperto di turismo locale, nel quadro del progetto di cooperazione transnazionale "Green and Sport". Si tratta del secondo appuntamento legato a questa iniziativa, finalizzata alla promozione di trekking, arrampicata e mountain bike. (*f. m.*)

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

la Piazza
avvenimenti

n. 6 /2007

SI E' CONCLUSO CON UN VIAGGIO A PRAGA IL CORSO ISCOM E.R. "SISTEMA TURISMO"
SODDISFAZIONE DA PARTE DEI PARTECIPANTI

Tante idee nuove per fare le vacanze

E' giunto al termine nel più ampio apprezzamento da parte dei mass media e dei cittadini praghesi, il corso "Sistema Turismo". Organizzato da ISCOM E.R. e finanziato dal fondo Sociale Europeo, Regione Emilia-Romagna e Provincia di Ravenna, il corso si è sviluppato con lezioni d'aula che hanno permesso agli operatori turistici e commerciali di Ravenna e lidi di approfondire i modelli turistici dei vari paesi europei e si è concluso con un viaggio di alcuni giorni a Praga. I risultati di tanti confronti sono state "tante idee nuove per fare le vacanze" nella prossima estate. Responsabile del Progetto Formativo Federica Tarroni che ha seguito il gruppo nella capitale ceca.



Tante idee nuove per la prossima estate, tutte presentate nella galleria di uno dei Palazzi storici del centro di Praga "Palazzo Adria" e negli spazi dell'omonimo Café, nell'ambito del progetto "BioBenessere", proposto da Pro.B.E.R.(*Ass. produttori Biologici e Biodinamici dell'E-R.*), in collaborazione con Ascom Confcommercio di Ravenna, il GAL "L'altra Romagna" (*Società d'Area di promo-commercializzazione del Territorio rurale romagnolo*) di S. Piero in Bagno (FC), i Centri Visita del Parco Nazionale Foreste Casentinesi, l'Associazione Praghese di Emiliano-Romagnoli, il Café Adria e l'agenzia Pragabondo.

Due i momenti che hanno caratterizzato l'iniziativa praghese: il primo è stata l'organizzazione di una conferenza stampa che ha visto una grande partecipazione di giornalisti, agenzie di viaggio e tour operator provenienti da tutta la Repubblica ceca. Oltre 30 i nominativi all'accreditamento. Un vero successo. Non solo. Fra i tanti intervenuti uno per tutti: Margherita Lo Greco, Direttore ICE (*Istituto Nazionale per il Commercio Estero*) Addetto per la promozione degli Scambi dell'Ambasciata d'Italia. E poi esponenti di Slow Food Prague, di Compagnie Aeree, redattori della Stampa, della TV. L'altro momento è stato quello dedicato ai cittadini di Praga, coinvolti nell'assaggio e nella degustazione dei prodotti più tipici della Romagna negli spazi della Galleria di palazzo Adria.

"Colazione, merenda, aperitivo con prodotti biologici in spiaggia - spiega Bruna Montroni, presidente Cooperativa Bagnini di Ravenna - sarà una delle tante iniziative che gli Stabilimenti balneari della costa romagnola, attenti e sensibili ai nuovi volti del turismo ambientale, propongono per coccolare i loro ospiti."

"Se al mare si nuota e si gioca sulla sabbia - aggiunge Romano Casamenti in rappresentanza del GAL L'Altra Romagna - in campagna si raccoglie la frutta e si corre sui prati. In montagna poi si possono fare splendidi trekking per grandi e piccoli organizzati dai Centri Visita del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. Negli antichi borghi si visitano i castelli, nelle botteghe si ammira l'artigiano che lavora con le mani e sui crinali dell'Appennino si osserva un panorama *"da togliere il fiato"*".

"Un universo di *"saperi e sapori"* - termina Fausto Faggioli, docente di Marketing nell'ambito del corso - che le imprese romagnole vogliono far conoscere e per questo si sono coin-organizzate proponendo percorsi, eventi, iniziative per far sì che tutti i prodotti più tipici della Romagna non possano fare a meno di fare una vacanza nel nostro 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