RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

RISTRUTTURARE

DICEMBRE 2008

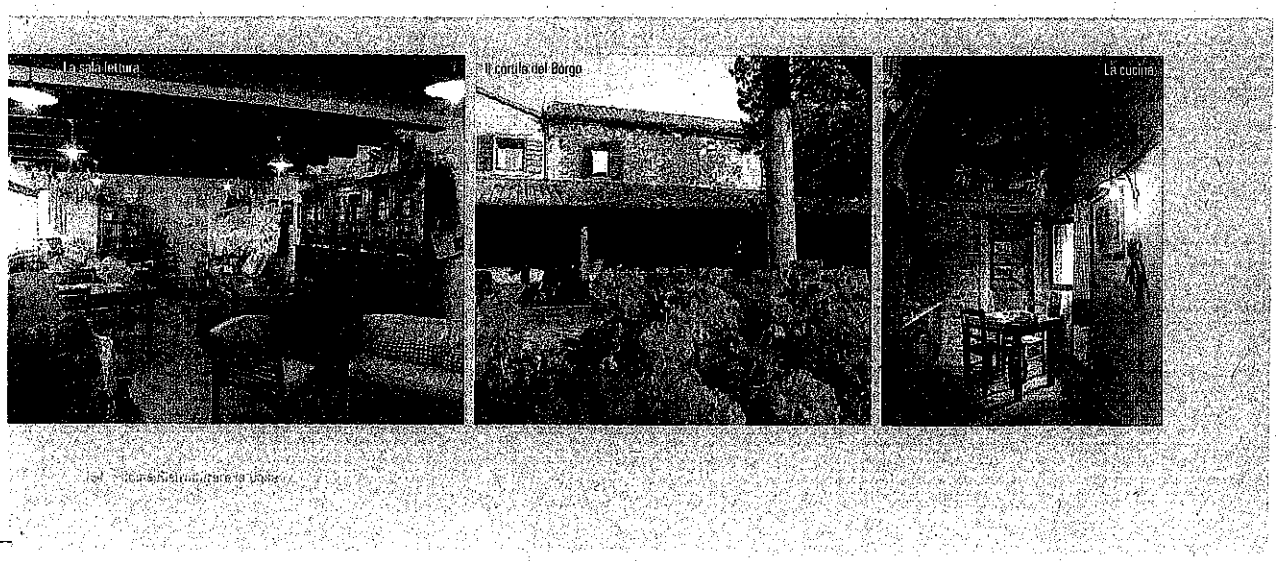
Soggiorno all'insegna dell'**ecosostenibilità**

Un antico borgo restaurato secondo i criteri della bioarchitettura rende indimenticabile e salutare la vacanza nell'agriturismo

In Val Bidente, incantato angolo dell'Appennino tosco-romagnolo, nascono le Aziende bioagrituristiche Fattorie Faggioli, accentrate in Borgo Basino, che 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.
Definite "fattorie modello" dall'Unione europea per qualità, molteplicità, sostenibilità ambientale, completezza della loro gamma di proposte e progetti pilota, propongono prodotti tipici e soggiorni rigeneranti a contatto con la Natura, per riscoprire le antiche tradizioni e la cultura del mondo agricolo.

La ristrutturazione

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 "circolarità" dei processi: ciclo dell'acqua, dell'energia e riciclaggio dei materiali, offrendo un modello di assoluto equilibrio ambientale e 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. Una progettazione mirata alla riqualificazione del territorio nel rispetto delle sue peculiarità, che ha dato forma a una Fattoria didattica biocompatibile (con i programmi di Scuola e stage in Fattoria e con i corsi di Management e formazione per lo sviluppo rurale), in armonia con l'ambiente circostante (grazie alla pietra locale accostata al legno di castagno), garantendo un'ottima qualità dell'abitare. Una scelta che permette di soggiornare



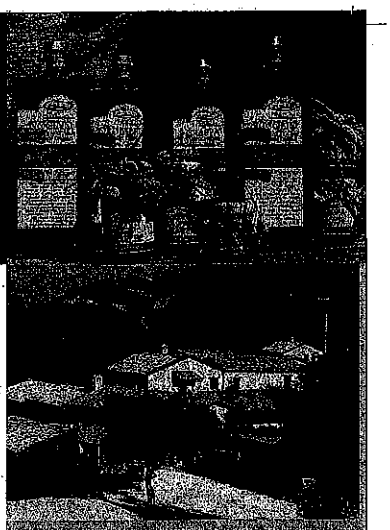
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

RISTRUTTURARE

DICEMBRE 2008





a contatto con la natura in un agro-ecosistema pulito, alimentandosi con prodotti genuini.

L'attenzione per la natura

A Borgo Basino, legno, pietra e cotto si fondono al comfort più attuale. Il Borgo dispone di appartamenti con pareti in pietra a vista, tutti con ingressi indipendenti, servizi privati e arredi in stile romagnolo del primo '900, che danno un'area accogliente e familiare all'ambiente. La cucina è attrezzata di elettrodomestici e stoviglie.

Nell'orto gli ospiti possono raccogliere ortaggi e frutta di stagione e nel punto vendita trovare una linea di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e trasformati senza aggiunta di sostanze chimiche, frutto di un'accurata ricerca per recuperare ricette legate al ritmo delle stagioni e a un'esperienza antica vissuta accanto al fuoco o all'ombra di alberi secolari.

Il wellness

Un vero e proprio bagno di giovinezza, quello nel fieno appena raccolto, per tutti gli amanti del wellness. È in fase di realizzazione un centro benessere con sauna, bagno turco, piscina idromassaggio, sale per rilassarsi in compagnia, con una tisana e buona musica. Immerse nei cicli naturali, le Fattorie Faggioli sono il luogo ideale per vivere esperienze che riportano al benessere con erbe officinali, yoga, bioginnastica, bagni di fieno, trattamenti all'argilla. L'educazione ecologica si spinge anche al mondo degli alimenti e si possono seguire corsi di cucina naturale per imparare i principi di un'alimentazione sana ed equilibrata.

Gli ospiti possono effettuare escursioni in mountain bike e a cavallo. Salutari passeggiate nei dintorni boschivi del Borgo, appassionanti ore di tiro con l'arco e percorsi didattici o di orienteering in una delle vallate più belle dell'Appennino. Con le attività sportive, si può vivere il fascino della natura e se l'estate è ideale per le escursioni, non si può perdere una passeggiata in autunno, quando gli alberi cambiano colore e i castagneti rosseggiano contro il cielo.

Un Borgo ideale per conoscere le antiche tradizioni del mondo rurale, trascorrere giorni indimenticabili in un'atmosfera familiare e calorosa, punto di partenza per visitare le più belle città d'arte della Romagna toscana.



L'antico castello *castrum Basini*

Nell'interessante appennino romagnolo, a fianco di un'area naturale, alla metà del medioevo erano sedi di imponenti castelli. Già intorno al V secolo e fino al Basso Medioevo l'area fu popolata da popolazioni di origine celtica. Dal I secolo a.C. i romani costruirono castelli e torri di avvistamento per controllare e salvaguardare i territori.

Fra questi l'antico *castrum Basini* è stato costruito in posizione dominante rispetto al tracciato del fiume e di controllo sulle due strade che attraversavano la zona: quella più antica la **Via del sale**, quella che dalle Saline di Cervia portava al Granducato di Toscana, e l'antica **strada romana** di fondovalle, chiamata Romagna.

Per tutti questi secoli il *castrum Basini* mantenne il suo ruolo attraversando diversi avvenimenti storici. Medioevo, dalle famiglie nobiliari che lo possedettero, documentato nelle pagine della **Divina Commedia** di Dante e del **Decamerone** di Boccaccio. Oggi trasformato in borgo rurale, è una fattoria didattica agricompatibile e multifunzionale.

Borgo Basino, Via S. Giovanni 41, 47012 Civitella di Romagna, Loc. Cusercoli (Fc), tel./fax 0543/989826 www.borgobasino.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

VENERDÌ 19 DICEMBRE 2008

Un ponte dagli Appennini alle Ande

DAGLI Appennini alle Ande: due culture si incontrano per lavorare sul futuro.
Earth Academy, (l'Accademia che si occupa di sviluppo rurale), ospita oggi a Borgo Basino di Cusercoli, un gruppo di imprenditori, tecnici e amministratori responsabili dello sviluppo rurale andino provenienti da Bolivia, Colombia, Ecuador, Perù. Nell'ambito degli obiettivi di valorizzazione, le Fattorie Faggioli propongono una giornata di confronto sull'utilizzo equilibrato delle risorse, turismo sostenibile, filiera corta, cercando risposte alla necessità di rafforzare la competitività dei prodotti locali. Una giornata per progettare un ponte che si colleghi a questi Paesi ricchi di opportunità, creando collaborazioni strategiche basate sulla tecnologia e sulla conoscenza.
Questa giornata vedrà la presenza, fra gli altri, di Eugenio Campo, ambasciatore per i Paesi Andini, Luciana Garbuglia, assessore al Turismo della Provincia, Pierlorenzo Rossi, direttore Gal L'Altra Romagna.



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

Corriere

VENERDÌ 19 DICEMBRE 2008

Dalle Ande per lo sviluppo rurale

A Borgo Basino imprenditori ospiti di Earth Academy

CUSERCOLI. Earth Academy (Accademia che si occupa di sviluppo rural), ospita oggi a Borgo Basino di Cusercoli, un gruppo di imprenditori, tecnici e amministratori responsabili dello sviluppo rurale andino provenienti da Bolivia, Colombia, Ecuador, Perù. Nell'ambito degli obiettivi di valorizzazione dei territori rurali, le Fattorie Faggioli propongono una giornata di confronto sull'utilizzo equilibrato delle risorse, del turismo sostenibile, della filiera corta, cercando risposte alla necessità di rafforzare la competitività dei prodotti locali. Questa giornata vedrà la presenza di Eugenio Campo, ambasciatore per i Paesi Andini. La giornata inizierà con l'intervento di Rai 3 e dalle 14.30 alle 15.30 si potrà anche seguire l'appuntamento con il gruppo andino in diretta on line sul sito www.fattoriefaggioli.it.



Il gruppo andino con Fausto Faggioli

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
Mercoledì 17
Dicembre 2008

Fausto Faggioli detta regole di sviluppo rurale

"Isola Romagna", da Cusercoli un modello per Sicilia e Sardegna

CUSERCOLI - La Val Bidente e l'imprenditoria bidentina in questi giorni saranno un modello di sviluppo territoriale di riferimento attraverso l'esperienza di Fausto Faggioli, titolare delle omonime Fattorie a Cusercoli di Civitella, che in qualità di imprenditore romagnolo e come presidente Earth Academy (l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale), è in Sicilia a Ribera (AG), per un convegno organizzato dall'Assessorato all'Agricoltura e Foreste della Regione Sicilia e a Sassari, per un altro simile convegno organizzato questa volta dall'Assessorato al Turismo della Regione Sardegna.

"Il nostro obiettivo - sostiene l'imprenditore romagnolo Fausto Faggioli - è quello di valorizzare la cultura dell'uomo rurale, le produzioni locali, le risorse ambientali, le attività turistiche e imprenditoriali, utilizzando il marketing territoriale come strumento di promozione, perché oggi anche le aree geografiche sono in competizione fra loro e come le aziende hanno bisogno di una strategia territoriale studiata appositamente per promuoverle."



Fausto Faggioli

Insomma, dalla Romagna si esportano i nuovi modelli dedicato allo sviluppo rurale.

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 SICILIA

MARTEDÌ 16 DICEMBRE 2008

Gli attrezzi del futuro

Oggi alle 16,30 al Comune di Ribera il convegno sul museo etnoantropologico e le opportunità di sviluppo

RIBERA. La storia sociale ed economica di Ribera è legata essenzialmente all'agricoltura, ai suoi prodotti e alla sua gente che continua a lavorare generosamente nei campi. Non è più l'agricoltura tradizionale, praticata con uomini e mezzi nei decenni del secolo scorso nel latifondo, bensì ci si trova in presenza di piccoli proprietari che con laboriosità e coraggio hanno cambiato il volto delle campagne e delle colture.

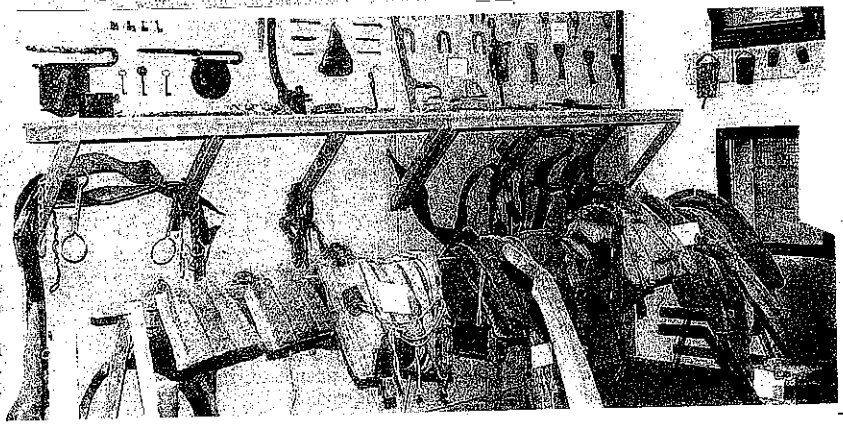
Della civiltà contadina oggi sono rimasti, in buona parte ben conservati, gli attrezzi agricoli utilizzati un tempo dagli agricoltori nelle campagne, a testimonianza soprattutto per i giovani di un lavoro duro e anche poco remunerativo quando le famiglie traevano davvero poco reddito, necessario appena per tirare avanti alla giornata. La gran quantità di oggetti sono stati pazientemente raccolti nel museo etnoantropologico di Ribera per evitarne la scomparsa. Gli agricoltori, i più anziani, sono stati felici di donare alla struttura museale i loro attrezzi a testimonianza, soprattutto per giovani, di un lavoro duro e quotidiano che ha visto impegnate intere generazioni. Oggi l'agricoltura è cambiata totalmente non solo nel rinnovamento colturale (ai cereali sono subentrati agrumeti, vigneti, oliveti), ma anche nei mezzi e nelle attrezzature agricole (le macchine hanno sostituito i tradizionali mezzi rurali, dagli attrezzi ai mezzi di locomozione). Tutto il patrimonio rurale antico, in parte è andato perso, ma, grazie all'intervento di alcuni ricercatori dell'associazione «Ribera Verde», un'altra buona parte è stata salvata, recuperata e messa in bella mostra all'interno del museo etnoantropologico della città delle arance. Per tale ragione, l'assessorato regionale all'Agricoltura e Foreste, il Comune di Ribera, la Provincia Regionale di Agrigento e l'Unità Operativa n.72 del Distretto Belice-Carboj, hanno promosso un convegno partendo dalla presentazione del libro sul museo riberese «Dalla semina al pane» che avrà luogo oggi pomeriggio, alle ore 16,30, presso la sala consiliare «Frenna» del palazzo comunale di Ribera.

«Il museo etnoantropologico di Ribera. Nuova opportunità di sviluppo per il territorio» è questo l'interessante tema, che sarà oggetto di discussione e di approfondimento per individuare nuove vie di crescita sociale ed economica, sfruttando al meglio ciò che il territorio è stato e ciò che oggi può rappresentare con le nuove pregiate produzioni agricole di cui il comprensorio è ricco.

«Vorremmo coniugare - dice il dirigente dell'Unità Operativa n.72 Giuseppe Pasciuta - il vecchio e il nuovo, i reperti dell'agricoltura tradizionale e i prodotti di oggi (agrumi, vino, olio extravergine d'oliva, fragolina, conserve di frutta), puntando anche sul turismo rurale e sulla qualità, tipicità, promozione e commercializzazione della produzione biologica sempre più diffusa. Bisogna indirizzare gli sforzi sul rilancio dell'agroalimentare siciliano, sulla buona cucina e la presenza di un museo etnoantropologico, bene attrezzato e funzionale, si può ben coniugare con nuove opportunità di sviluppo di una terra ricca e con lavoratori onesti e laboriosi».

Per il convegno regionale di oggi sono stati chiamati esperti, docenti universitari e soprattutto dirigenti e funzionari dell'assessorato regionale all'Agricoltura e Foreste. Il saluto sarà portato dal sindaco di Ribera Antonino Scaturro, mentre Giuseppe Pasciuta introdurrà il tema e gli ospiti. Giuseppe Puma, autore della pubblicazione, parlerà degli oggetti della civiltà contadina raccolti; il prof. Giovanni Ruffino, già preside della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'università di Palermo, relazionerà sulle sue esperienze di studi di etnoantropologia locale. Offriranno il loro contributo i dirigenti dell'assessorato Dario Cartabellotta, Fabrizio Viola, il funzionario Mario Liberto, i dirigenti delle sezioni operative locali Pietro Sutera, Malgari Venezia, l'ispettore onorario dei Beni Culturali Domenico Macaluso. L'esperto di agriturismo ecosostenibile e di fattorie didattiche, Fausto Faggioli, è arrivato a Ribera dall'Emilia Romagna per offrire il suo contributo di esperienza maturata in altre realtà agricole della penisola. Ad offrire le indicazioni e i programmi in materia da parte del governo regionale sarà, infine, l'assessore regionale all'Agricoltura Giovanni La Via che chiuderà i lavori del convegno.

ENZO MINIO



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

DOMENICA 7 DICEMBRE 2008

BOVA. Visioniamoci: "I Greci di Calabria devono imparare a vendere il proprio territorio"

«*Le persone che vivono su un territorio bello e attraente come il vostro devono imparare a conoscere i bisogni della gente e quindi a promuovere e vendere l'area*». Lo ha detto Fausto Faggioli, creatore delle Fattorie Faggioli in Emilia-Romagna, durante il workshop in corso nell'area grecanica. Il Frantoio Jacopino, Porta del Parco a Bagaladi ha ospitato la seconda giornata del convegno di tre giorni che ha visto la presenza di esperti di sviluppo, ingegneri, artisti, agronomi a confronto con la popolazione grecanica. Se ieri, 6 dicembre, al centro Rempicci di Condofuri, l'argomento è stato l'agricoltura e come affrontare le sfide della globalizzazione ed essere ecologicamente compatibile, oggi, il turismo è stato il centro dei discorsi dei relatori e dei partecipanti. L'austriaca Ruth Moser ha presentato il progetto Alchemilla sulla rivalutazione delle erbe e dell'agricoltura in senso ecologico. L'esempio descritto dalla Moser evidenzia come sia possibile essere competitivi senza sacrificare il rispetto per l'ambiente. Fausto Faggioli ha esortato amministratori locali e regionali, imprenditori e agricoltori, a pensare al proprio territorio in chiave economica. Partendo dalla propria esperienza di contadino, nato in una famiglia di contadini e da come è riuscito a risolvere alcuni problemi relativi alla competitività della sua azienda, ha sottolineato come un business che sarà molto remunerativo per tante aree marginali sia proprio il vendere un territorio partendo dalla comprensione dei bisogni delle persone. «*Ormai la buona cucina e l'ambiente incontaminato non bastano più. Alle persone bisogna vendere qualcosa che soddisfi le loro necessità. Bisogna fare sistema in modo che la gente di città sia convinta a visitare l'area grecanica*», ha detto Faggioli. All'intervento dell'imprenditore romagnolo hanno risposto alcuni amministratori locali sottolineando il loro impegno passato e concordando sull'analisi fatta. Il workshop Visioniamoci si concluderà domani a Bova presso palazzo Tuscano. Tema dell'incontro: "il futuro dell'area grecanica" progettato dagli stessi partecipanti dei giorni precedenti che si confronteranno e progetteranno insieme a cittadini ed amministratori locali.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Melitoonline.IT
www.melitoonline.it

7 dicembre 2008

Visioniamoci: "I Greci di Calabria devono imparare a vendere il proprio territorio"

Scritto da **Luigi Palamara** in data dicembre 7th, 2008 **Nessun Commento Versione-Stampabile**

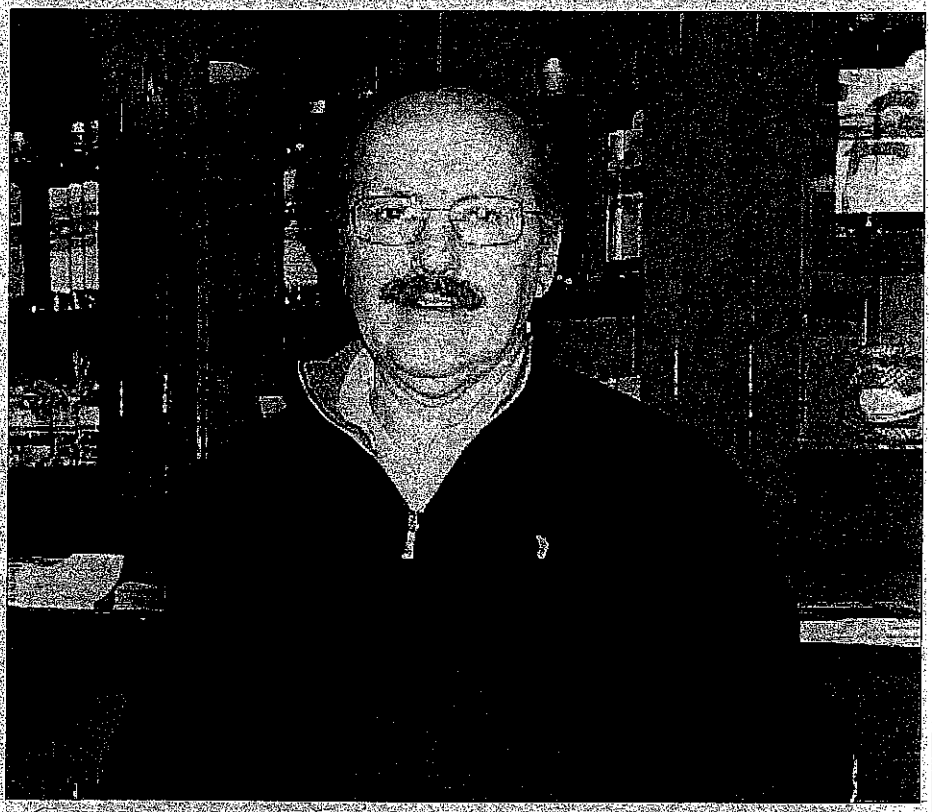
Conclusa la seconda giornata del workshop dell'area grecanica. Terminerà domani 8 dicembre a Bova presso Palazzo Tuscano.
"Le persone che vivono su un territorio bello e attraente come il vostro devono imparare a conoscere i bisogni della gente e quindi a promuovere e vendere l'area". Lo ha detto Fausto Faggioli, creatore delle Fattorie Faggioli in Emilia-Romagna, durante il workshop in corso nell'area grecanica.
Il Frantoio Jacopino, Porta del Parco a Bagaladi ha ospitato la seconda giornata del convegno di tre giorni che ha visto la presenza di esperti di sviluppo, ingegneri, artisti, agronomi a confronto con la popolazione grecanica.
Se ieri, 6 dicembre, al centro Rempicci di Condofuri, l'argomento è stato l'agricoltura e come affrontare le sfide della globalizzazione ed essere ecologicamente compatibile, oggi, il turismo è stato il centro dei discorsi dei relatori e dei partecipanti.
L'austriaca Ruth Moser ha presentato il progetto Alchemilla sulla rivalutazione delle erbe e dell'agricoltura in senso ecologico. L'esempio descritto dalla Moser evidenzia come sia possibile essere competitivi senza sacrificare il rispetto per l'ambiente.
Fausto Faggioli ha esortato amministratori locali e regionali, imprenditori e agricoltori, a pensare al proprio territorio in chiave economica. Partendo dalla propria esperienza di contadino, nato in una famiglia di contadini e da come è riuscito a risolvere alcuni problemi relativi alla competitività della sua azienda, ha sottolineato come un business che sarà molto remunerativo per tante aree marginali sia proprio il vendere un territorio partendo dalla comprensione dei bisogni delle persone. "Ormai la buona cucina e l'ambiente incontaminato non bastano più. Alle persone bisogna vendere qualcosa che soddisfi le loro necessità. Bisogna fare sistema in modo che la gente di città sia convinta a visitare l'area grecanica", ha detto Faggioli.
All'intervento dell'imprenditore romagnolo hanno risposto alcuni amministratori locali sottolineando il loro impegno passato e concordando sull'analisi fatta.
Il workshop Visioniamoci si conluderà domani a Bova presso palazzo Tuscano. Tema dell'incontro: "il futuro dell'area grecanica" progettato dagli stessi partecipanti dei giorni precedenti che si confronteranno e progetteranno insieme a cittadini ed amministratori locali.
Piervincenzo Canale

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Domenica 7
Dicembre 2008

Tre giorni di seminario per parlare di sviluppo rurale sostenibile

Faggioli insegna ambiente a Siviglia



FORLI' - Chiamato dall'Unione europea in qualità di presidente EARTH Academy (l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) Fausto Faggioli sarà a Siviglia (Spagna) nei giorni 9-10-11 dicembre per partecipare ai programmi europei che hanno l'obiettivo di contribuire allo sviluppo economico sostenibile delle Aree Rurali, garantendo un valido sviluppo per le generazioni future, attraverso la competitività dei prodotti di origine rurale, la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, le strategie di comunicazione territoriale, la creazione delle filiere corte. "A Siviglia - spiega Faggioli, presidente EARTH Academy - sono presenti i rappresentanti di molti Paesi dell'Unione con l'obiettivo di creare dei gruppi di lavoro per lo scambio di buone prassi. E' importante esserci perché questo vuol dire riportare "a casa" le nuove strategie di sviluppo che si stanno mettendo in atto nei Paesi europei per dare all'uomo rurale la possibilità di interagire e partecipare alla costruzione di un'Europa proiettata verso il mondo, unita nella sua diversità culturale e da questa arricchita, puntando sull'identità territoriale come valore aggiunto." Prima di Siviglia, unico imprenditore del nord-est, Faggioli farà parte del gruppo di lavoro del Seminario "Ambiente Rurale e Servizi" che si terrà a Bagaladi (Rc), nell'ambito dell'iniziativa pilota europea "Visioniamoci" organizzato dal Gal Area Grecanica, testimoniando al Convegno "Qualità della vita e diversificazione dell'economia rurale" la propria esperienza, i progetti condivisi, le collaborazioni realizzate.

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 Resto del Carlino

VENERDÌ 5 DICEMBRE 2008

Cusercoli, imprenditori alle Fattorie Faggioli

OGGI BORGO Basino ospita un gruppo di imprenditori di Modena che nella realtà bidentina hanno individuato un modello di sviluppo rurale con cui confrontarsi per formulare nuove strategie di comunicazione e marketing attraverso l'aumento delle conoscenze degli imprenditori e delle tecniche di preparazione per il mercato.
«Oggi — sostiene Fausto Faggioli, presidente di Earth Academy, l'accademia europea che si occupa di sviluppo rurale con sede a Borgo Basino — la competizione si gioca sul fronte della conoscenza e per stare alla sfida dobbiamo prestare particolare attenzione alla formazione, dotandoci di strumenti che permettano di espandersi efficacemente sui mercati nazionali e internazionali. Questo, creando un sistema Territorio attraverso la cultura, le tradizioni e la storia. Necessità riconosciuta ormai in tutta Europa». Info 0543989826.

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

Corriere

DOMENICA 30 NOVEMBRE 2008

Cusercoli. Dall'estero

Studenti a lezione di sviluppo rurale

CUSERCOLI. Oggi Earth Academy, l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale, ospita a Borgo Basino di Cusercoli due gruppi di giovani studenti provenienti da Polonia e Spagna interessati alla realtà e alle misure che portano allo sviluppo del territorio romagnolo. «La formazione e lo scambio di buone prassi - sottolinea il presidente Earth Academy Fausto Faggioli - assumono un ruolo strategico nel favorire la costruzione di un sistema di valori condiviso da tutti i Paesi dell'Unione europea e necessario allo sviluppo di una società e di un turismo realmente sostenibile».

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 Resto del Carlino

DOMENICA 30 NOVEMBRE 2008

CUSERCOLI **Visita da Spagna e Polonia**

STUDENTI da Spagna e Polonia a Cusercoli: li ha portati l'Earth Academy, istituto europeo che si occupa di sviluppo rurale. Saranno a Borgo Basino per osservare alcuni casi di agricoltura diretta e biologica, a impatto e chilometraggio zero. Per i giovani europei sarà uno scambio formativo con attività di marketing.

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

GIORNALE DI SICILIA

MARTEDÌ 25 NOVEMBRE 2008

Per due giovani un'esperienza viva nell'agriturismo



(rica) Un tirocinio formativo di gestione e il marketing dell' agriturismo finalizzato alla valorizzazione delle risorse turistiche. Lo stanno sostenendo da circa un mese due studentesse l'ennese Marilisa Milano e Mariapia Rausa di Piazza Armerina nell'azienda agrituristica Fattoria Faggioli, a Cusercoli, in provincia di Forlì. Il corso di alta formazione di tre mesi, è stato promosso dalla Provincia e Promovi Italia, società controllata dall'Enit, l'Agenzia nazionale per il turismo. L'azienda agrituristica "Fattorie Faggioli", Fattoria Didattica Ecocompatibile e Multifunzionale è stata riconosciuta dall'Unione Europea come "Modello per il Settore e Azienda Pilota" per la realizzazione di numerosi progetti e per il ventennale impegno per la sostenibilità ambientale, la conservazione della biodiversità e l'utilizzo delle Energie Rinnovabili. Qui Marilisa e Mariapia, per otto settimane vivranno un'esperienza lavorativa confrontandosi con l'aspetto turistico della vita rurale grazie ad attività di comunicazione e marketing svolte "sul campo". Le due giovani condividono l'esperienza di vivere a 360 gradi l'azienda, svolgendo non solo attività di ufficio, ma soprattutto partecipando all'organizzazione dei programmi aziendali.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

IL GAZZETTINO DI ROVIGO

23 NOVEMBRE 2008

Discussa la possibilità di incentivare le ippovie di collegamento fra i vari agriturismo per rilanciare l'economia dell'intera provincia

«Sviluppare il turismo equestre»

Il turismo equestre come risorsa dell'economia polesana. Era questo l'argomento su cui si è incentrato il convegno "Turismo equestre: opportunità per il turismo locale", organizzato ieri nella sala Arzenton del Consorzio di bonifica Polesine Adige Canalbianco. «E' una risorsa fondamentale per costruire nuove opportunità economiche per il Polesine - ha affermato Marino Bianchi, presidente del Consorzio – è una possibilità di sviluppo della nostra realtà e quindi plaudo a questa iniziativa che vedo il rilancio del nostro territorio». Infatti sia la Camera di commercio che il Gal hanno mostrato molto interesse riguardo a questa nuova idea di creare alcune ippovie nel Polesine, che possano collegare un agriturismo a un altro e che siano un rilancio dell' economia polesana rurale. «La Camera di commercio è presente in attività di questo genere – ha specificato il vicepresidente Stefano Casalini - ci sono molte possibilità di sviluppare ippovie nel nostro territorio, ed è per questo che posso tranquillamente affermare che la Camera di commercio, nella figura del Gal, sarà sempre in prima linea per poter aiutare». Nella nostra provincia c'è un alto numero di cavalli e di persone che si dedicano all'equitazione. Ed ecco perché si è pensato, forti anche del fatto che alcuni agriturismi già offrono questa possibilità, di creare un servizio, di creare alcuni itinerari da fare a cavallo, che mettano in contatto un agriturismo con un altro e che arrivino in punto difficilmente raggiungibili con altri mezzi. «In Polesine c'è una forte tradizione di vivere il territorio attraverso il cavallo – aggiunge l'assessore provinciale Laura Negri – il turismo nella nostra provincia è per lo più balneare e si concentra nei mesi estivi. Abbiamo bisogno di creare un turismo alternativo, come il cicloturismo o l'ippovie appunto,



che possono essere un'arma vincente. Il nostro è un territorio di pianura, intersecato da argini e golene, che vive con un turismo "lento", quello cioè che si ferma qualche giorno per apprezzare il territorio. Ecco perché è fondamentale valorizzare le strutture della nostra equitazione, pensando magari come dare incentivi alle aziende agricole perché possano avere i loro cavalli da poter fornire ai turisti. Dobbiamo imparare da Emilia e Sardegna, che hanno strutturato ottimi servizi di ippovie».

Maria Benedetta Errigo

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 di ROVIGO nuova

23 NOVEMBRE 2008

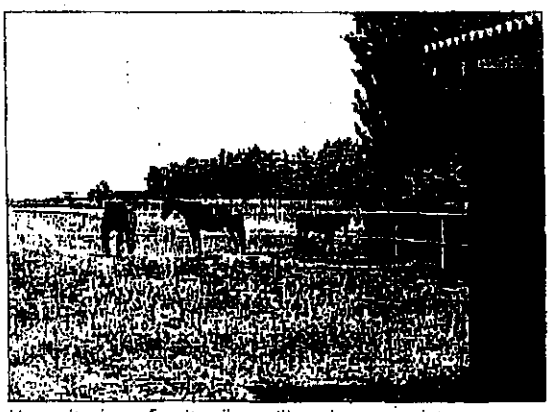
IL CONVEGNO Al Consorzio di Bonifica c'erano il presidente della Provincia e vari assessori

Turismo equestre, un'opportunità

Nel corso dell'incontro si è analizzato il rilancio del Polesine: cavalli e agriturismo una risorsa

Maria Rita Rudian

ROVIGO - Diviene sempre più prorompente il desiderio di poter conoscere il nostro territorio per meglio apprezzarne le bellezze e valorizzare quella parte ancora incontaminata di natura ricca di spiagge, di prati, di boschi, di golene fluviali, di antiche corti, che lo caratterizza.
L'importanza di sviluppare percorsi sconosciuti e poter così favorire forme di turismo alternativo, ha fatto da sfondo al tema *Turismo Equestre: Opportunità per il Turismo Rurale*, nel convegno che si è svolto presso la sala Pasquale Arzenton del Consorzio di Bonifica, presentato dall'assessore al turismo della Provincia Laura Negri.
Nel suo intervento introduttivo, l'assessore ha ricordato come, nel nostro territorio, si possano creare offerte altamente propositive diversificandosi dalla solita e ripetitiva vacanza balneare, per puntare su una forma di turismo che possa valorizzare luoghi ricchi di tradizioni, e poterne vivere la cultura in questa nostra terra polesana.
Il convegno, che ha visto la presenza del presidente della Provincia, Federico Saccardin, si pone come obiettivo la possibilità di far conoscere il turismo


Un agriturismo fornito di cavalli per le passeggiate

equestre di qualità, come ha sottolineato Marino Bianchi, Presidente del Consorzio di Bonifica, il quale ha ribadito come la nostra provincia abbia ottime possibilità di rinascere dal punto di vista turistico ed economico, mentre Stefano Casalini, vice Presidente della Camera di Commercio ha ricordato come l'amore per i cavalli, e per la natura, rappresenti una tradizione antica e insita in ognuno di noi.
Tutti i relatori presenti, Alberto Spinelli, Fausto Faggioli, Emanuela Finesso, e Stefano Fracasso, hanno evidenziato l'importanza degli agriturismo presenti nella nostra terra, e la possibilità che attraverso il loro utilizzo, si incrementi il tessuto economico.
Ecco che la passeggiata a cavallo, per tradizione e cultura, diventa un momento unico e piacevole, ed assume la concreta importanza del proseguimento di un progetto sviluppato dall'Ente Parco, in collaborazione con il Gal, basandosi anche su progetti già esistenti in regioni come l'Emilia Romagna e la Sardegna.
Nel dettaglio, il turismo equestre di qualità, che coinvolge circa 600 aziende, ed in cui viene prodotto un determinato reddito, viene visto come un'attività progettuale ed unica, che permette di conoscere la storia, la natura, la cultura, le tradizioni, anche attraverso l'enogastronomia dei differenti luoghi che si vanno a visitare in compagnia del cavallo, in un impegno che diviene indispensabile per la valorizzazione e la promozione delle nostre aree rurali.

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

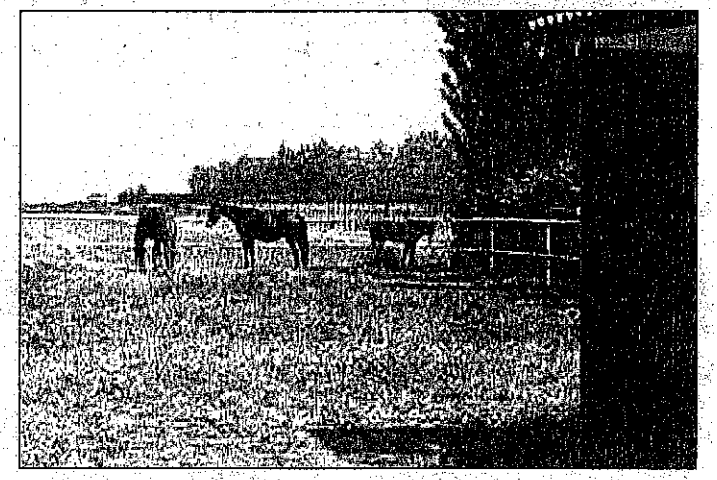
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

la VOCE di ROVIGO nuova

Sabato 22 Novembre 2008

IL SUMMIT Interviene il presidente della Provincia

Il turismo equestre come opportunità al centro dell'incontro di oggi al Consorzio di bonifica



ROVIGO - Nella sala Arzenton del Consorzio di Bonifica Polesine Adige (Piazza Garibaldi, Rovigo), si svolge oggi dalle 10 il convegno dal titolo *Turismo Equestre: opportunità per il turismo rurale*, organizzato dalla Provincia, con la collaborazione dei Gal Polesani Delta Po e Adige, del Parco Regionale Veneto del Delta del Po e della Fitetrec (federazione italiana turismo equestre). A coordinare i lavori del convegno il presidente del Gal Polesine Adige Alberto Faccioli; dopo l'introduzione dell'assessore provinciale al turismo, Laura Negri, interverranno Alberto Spinelli, presidente della federazione italiana turismo equestre, Fausto Faccioli, presidente dell'European academy for rural tourism hospitality, Emanuela Finesso, direttore dell'Ente Parco Regionale Veneto del Delta del Po, Roberto Todaro, funzionario della Provincia e Stefano Fracasso, coordinatore dei due Gal, che relazionerà sul ruolo dei Gal come strumento per la realizzazione di progetti.

Proprio grazie all'iniziativa comunitaria leader del Piano di sviluppo locale, il Gal Polesine Delta Po, assieme al Parco Regionale Veneto del Delta del Po, ha realizzato il Master Plan delle Ippovie, pianificando efficacemente la rete ippoviaria nel territorio deltizio, analizzando oltre alle ippovie esistenti, quelle potenziali e focalizzando l'attenzione su tre di esse: Ippoorbitale di Rosolina, Ippovie Bagliona – Boccasette e Ippovia delle due Popillie, fornendo un elenco dettagliato e completo delle strutture di visitazione turistica e ricezione presenti lungo i percorsi.

Di reti ippoviarie, si iniziò a parlare all'inizio degli anni '90, dove le prime greenway, ovvero le vie di mobilità lenta e mista iniziarono a svilupparsi su tracciati legati alla viabilità di collegamento e di raccordo lungo percorsi di lunga tratta. Poi, si è passati a sviluppare esperienze legate alla creazione di percorsi tematici e di corto raggio, valorizzando le bellezze naturalistiche e le peculiarità produttive di fattorie didattiche, agriturismi, locande e borghi rurali, di cui esistono testimonianze eccellenti nella nostra provincia.

A concludere i lavori Federico Saccardin, nella duplice veste di presidente della Provincia di Rovigo e dell'Ente Parco Regionale Veneto del Delta del Po.

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 Resto del Carlino

SABATO 22 NOVEMBRE 2008

Turismo equestre, le prospettive per il Polesine

DI TURISMO equestre si parlerà questa mattina nella sala Pasquale Arzenton del Consorzio di Bonifica di piazza Garibaldi di Rovigo. Alle 10 dopo l'intervento dell'assessore Laura Negri si entrerà nel vivo del convegno 'Turismo equestre: opportunità per il turismo rurale'.

Al tavolo dei relatori il presidente nazionale della federazione del turismo equestre Alberto Spinelli parlerà di 'Turismo equestre: importante fattore di crescita per il territorio', mentre del forte impulso al comparto turistico tratterà Fausto Faggioli, presidente European Academy for rural tourism hospitality.

L'attività più in particolare relativa al Polesine sarà presentata dal direttore dell'Ente Parco Emanuele Finesso: 'Le ippovie nel parco del delta del Po: percorsi già progettati e prospettive future'; proseguirà Roberto Tovo, della Pianificazione territoriale di Palazzo Celio, con la 'Presentazione della carta sulle ippovie della provincia di Rovigo'.

Quindi la parola a Stefano Fracasso (con 'Gal: strumento per la realizzazione di progetti'), coordinatore Gal Polesine Delta Po e Gal Polesine Adige.

Seguirà l'intervento del presidente della Provincia e dell'Ente Parco Federico Saccardin. Alle 12 inizierà il dibattito.

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
Sabato 22
Novembre 2008

CUSERCOLI

Turismo equestre Il portavoce è Faggioli

CUSERCOLI - Fausto Faggioli sarà portavoce di E.A.R.T.H. Academy (l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) al Convegno "Turismo Equestre: opportunità per il Turismo Rurale" che si tiene oggi 22 novembre a Rovigo. Presenti amministratori provinciali e della Regione Veneto, fra cui Alberto Faccioli, presidente GAL Polesine Adige e Federico Saccardin, presidente Provincia di Rovigo e presidente Ente Parco Regionale Veneto e Delta del Po. Obiettivo dei lavori: mettere in rete tutte le Ippovie che sono state organizzate negli splendidi scenari del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi e del Parco del Delta del Po nell'ambito del più vasto Progetto di Ippovia romagnola realizzata dal nostro GAL L'Altra Romagna. Progetto innovativo perché utilizza la moderna tecnologia GPS, raccogliendo i tanti motivi di interesse che offre il Territorio con percorsi turistici che esaltano le attività ambientali con una marcia in più rispetto al passato: una rete di Ippovie europee (percorsi percorribili anche in mountain bike o trekking) che si prestano perfettamente a unire il potenziale dei paesaggi e le risorse umane dei Territori. "Valorizzare i Percorsi Appenninici, promuovendo contemporaneamente in chiave turistica il patrimonio storico ed ambientale che ne è la cornice - sostiene Pierlorenzo Rossi, direttore L'Altra Romagna - e impegnare il "domani" in programmi impostati sulla complessività territoriale."

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 SICILIA

VENERDÌ 21 NOVEMBRE 2008

Per due universitarie dell'Ennese tirocinio su gestione e marketing di un agriturismo

Da poco più di un mese l'ennese Marilisa Milano e l'armerina Mariapia Rausa si trovano a Cusercoli, paese della provincia di Forlì, per lo svolgimento di un «Tirocinio formativo sulla gestione e il marketing dell'agriturismo», promosso dalla Provincia regionale e Promuovi Italia, società controllata da Enit (Agenzia nazionale del turismo), che ha lo scopo di valorizzare la risorsa "turismo" quale elemento strategico per la crescita economica, sociale e culturale del territorio. Si tratta di un corso di "alta formazione" dalla durata di due mesi, presso l'azienda agrituristica romagnola "Fattorie Faggioli", si tratta di una fattoria didattica ecocompatibile e multifunzionale, riconosciuta dall'Unione europea come "Modello per il settore e azienda pilota" per la realizzazione di numerosi progetti e per il ventennale impegno nella sostenibilità ambientale, la conservazione della biodiversità e l'utilizzo delle energie rinnovabili, attraverso soluzioni innovative. Un modello di agricoltura-bio e ospitalità, volto a una miglior qualità di vita. Borgo Basino delle Fattorie Faggioli, luogo di svolgimento del tirocinio, è la realtà nella quale le due ragazze ennesi, Marilisa Milano e Mariapia Rausa, per otto settimane, avranno la possibilità di vivere un'esperienza lavorativa, confrontandosi con l'aspetto turistico della vita rurale grazie ad innumerevoli attività di comunicazione e marketing svolte "sul campo" per l'apprendimento della gestione di un'azienda in ambito agrituristico.

«Penso sia importantissimo - afferma Mariapia Rausa, giovane tirocinante proveniente da significative esperienze nel settore gastronomico e turistico - acquisire tecniche e metodi lavorativi nuovi attraverso tirocini di questo tipo che aumentano il bagaglio formativo».

«Questo stage - sottolinea Marilisa Milano - è un'esperienza fuori dal comune, valida e ancor più entusiasmante grazie al rapporto instaurato con esperti in materia che mettono a nostra disposizione la loro professionalità e soprattutto la loro filosofia del vivere quotidiano che hanno saputo trasferire con passione nel loro lavoro». Le due giovani stanno svolgendo non solo attività di ufficio, ma soprattutto partecipando in maniera attiva all'organizzazione dei programmi aziendali, diventando parte integrante delle Fattorie Faggioli. «Quello che mi ha colpito sin dal primo istante - continua Marilisa Milano, laureata in Giornalismo e attualmente iscritta al corso di laurea specialistica in Comunicazione e organizzazione per le imprese a "La Sapienza" di Roma - è la passione, l'entusiasmo e l'energia positiva di Fausto Faggioli e di tutto il suo team». Le ragazze all'inizio del loro percorso formativo in Romagna, hanno inserito sulla pagina web www.fattoriefaggioli.it/eventi una loro presentazione e un'e mail al quale è possibile contattarle per qualsiasi informazione o chiarimento.

F. G.



MARILISA MILANO E MARIAPIA RAUSA

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

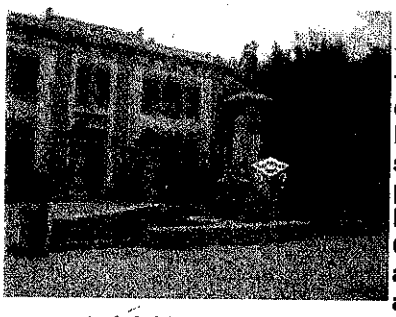
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Sardegna oggi

20 novembre 2008

giovedì, 20 novembre 2008

Un distretto rurale per il Parteolla



Un distretto rurale di qualità per favorire lo sviluppo economico nel territorio dell'Unione dei Comuni del Parteolla e Basso Campidano. L'iniziativa è stata illustrata nella sala consiliare di Dolianova, in presenza degli amministratori locali del Parteolla e del Basso Campidano, insieme ad alcune agenzie regionali del settore agricolo, associazioni di categoria e operatori del territorio. Il progetto ha già ricevuto il via libera della giunta provinciale si attende l'approvazione del consiglio.

CAGLIARI - Insieme per superare la crisi economica generale, puntando sullo sviluppo rurale e la qualità delle produzioni. Questi gli obiettivi che stanno impegnando gli amministratori dell'Unione dei comuni del Parteolla e Basso Campidano nel programma formativo previsto dall'azione di valorizzazione del sistema rurale del progetto Civis.

L'obiettivo è creare un sistema di informazione, accoglienza e ospitalità turistica, per valorizzare le risorse del territorio, avvalendosi della collaborazione di soggetti pubblici e privati che opereranno lavorando in "rete". Una tappa importante del percorso avviato di recente dall'Unione dei Comuni che ha redatto un progetto strategico di sviluppo territoriale, il primo in Provincia di Cagliari e per il quale la giunta Milia ha espresso parere favorevole.

Nell'ambito di questo progetto si sono tenuti a Dolianova una serie di seminari sullo sviluppo rurale, che hanno visto la partecipazione anche di esperti di fama mondiale. Non ultimo Fausto Fagioli della Camera Work di Jesi, consulente della Commissione Europea per lo sviluppo delle aree rurali, esperto in tecniche di Marketing e Comunicazione per fare sistema nelle aree rurali e docente universitario in Italia e all'estero. Si è discusso su come valorizzare e promuovere l'identità del territorio e dei suoi abitanti, favorire l'aggregazione e la creazione di una rete tra istituzioni e operatori economici, in vista della costituzione di un Distretto Rurale di Qualità.

Gli operatori economici credono nell'importanza di creare un sistema di informazione, accoglienza e ospitalità turistica che valorizzi le risorse naturali, ma che soprattutto unisca sotto le stesse insegne i soggetti pubblici e privati del territorio. "L'interesse manifestato dagli amministratori dei comuni coinvolti - dice Paolo Loddo, assessore alle Attività produttive di Dolianova - dimostra che esiste la concreta possibilità di ottenere risultati, lavorando sul marketing territoriale, superando gli individualismi per ragionare in un'ottica di sistema".

RASSEGNA STAMPA
Fattorie faggioli

Corriere

12 VENERDÌ 14 NOVEMBRE 2008

CUSERCOLI

"Terra e sapori" di Rai Uno ospita Fausto Faggioli

CUSERCOLI. L'azienda bidentina Borgo Basino delle Fattorie Faggioli apre le sue porte a Rai Uno. Oggi all'interno della rubrica "Terra e Sapori" del telegiornale, in onda ogni venerdì alle 13.30, sarà presente un servizio realizzato dal giornalista Rai Carlo Valentini. Tema dell'intervista l'efficienza energetica delle fonti rinnovabili, riconoscendo le Fattorie Faggioli come esempio operativo di "Fattoria ecocompatibile e multifunzionale", ecologicamente corretta nei confronti dell'ecosistema naturale. L'azienda romagnola, infatti, riconosciuta pilota dall'Unione Europea per la realizzazione di progetti tra cui quello sull'utilizzo delle energie "pulite" offerte dalla natura, è impegnata sul territorio bidentino da oltre vent'anni per la sostenibilità ambientale, la conservazione della biodiversità, riducendo gli impatti ambientali in tema di risparmio energetico, idrico, rifiuti, attraverso l'agricoltura biologica e soluzioni innovative, perché l'azienda ritiene che la qualità ambientale sia una priorità nella lista dei requisiti necessari per vivere. «In fattoria - sostiene l'imprenditore romagnolo Fausto Faggioli - l'installazione di sistemi alimentati da fonti rinnovabili risulta particolarmente importante, perché permettono di tutelare l'elevato valore ambientale del territorio, svolgendo contemporaneamente una funzione di diffusione di una cultura volta al risparmio energetico ed al rispetto ambientale».



Fausto Faggioli col giornalista della Rai Carlo Valentini

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

Corriere

VENERDÌ 7 NOVEMBRE 2008

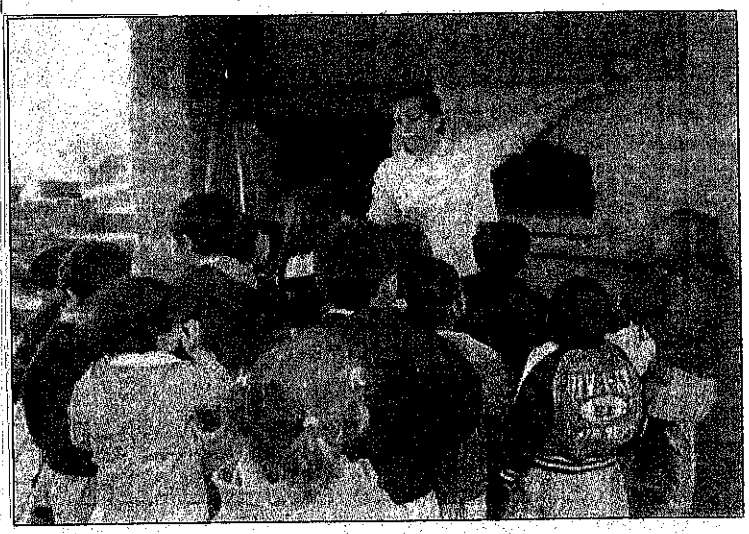
La collina incontra il mare

Casola Valsenio ospita due gruppi di imprenditori

CASOLA VALSENIO. Oggi, Casola Valsenio, ospita due gruppi di imprenditori: uno proveniente dalla Basilicata e un gruppo di imprenditori balneari della costa ravennate organizzati dall'Ascom Confcommercio di Ravenna. Faranno gli "onori di casa" Giorgio Sagrini e Giacomo Giacometti, rispettivamente sindaco e vicesindaco di Casola Valsenio che incontreranno i due gruppi al "Giardino delle Erbe", diretto da Sauro Biffi. Accompagnano il gruppo lucano, Palma Arcuti e Antonio Di Napoli. Basilicata e Romagna sono regioni che per territorio e clima hanno una grande varietà di erbe spontanee che nella realtà casolana, attraverso il progetto "Il Circuito delle erbe", sono il tratto caratteristico dell'identità di queste colline e della sua comunità. Un progetto che vuole mettere in rete le imprese del territorio con il Giardino delle erbe e al quale hanno guardato con molto interesse tutti gli imprenditori oggi presenti.

«La realtà casolana - sottolinea Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini ravennate - ha ispirato la creazione di una gastronomia alle erbe che abbiamo proposto ai nostri ospiti in vacanza con menu realizzati con l'uso di erbe, fiori e frutti dimenticati». «Infatti - continua Fausto Faggioli - la naturalità delle produzioni del territorio è stata la base del progetto Bio-Benessere, partito qualche anno fa con il coinvolgimento degli stabilimenti balneari ravennati. Un progetto di successo che ha permesso all'ospite della costa di conoscere l'entroterra romagnolo e in particolare la vallata del Senio. E l'appuntamento di oggi con gli amici lucani è uno scambio di "buone prassi" perché le erbe spontanee, di cui sono ricche le nostre campagne, possono avere un'importante funzione didattica e divulgativa. Piante aromatiche, da essenza, da cosmesi in tante ricette "della nonna" per una miglior qualità della vita, mantenendo la biodiversità».

Sempre nell'Appennino Faentino il gruppo lucano conoscerà la specificità del Territorio brisighellese, in gran parte integro ed ecologicamente intatto, dal quale si ricava un'alta qualità di prodotti e unicità di sapori.



Il progetto "Fattorie didattiche" spiegato ai bambini

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 7
Novembre 2008

In visita al Giardino "Ceroni" imprenditori della Basilicata e della costa ravennate

La collina incontra il mare grazie alle erbe

CASOLA VALSENIO - Il cuore dell'Appennino Faentino ospita oggi due gruppi di imprenditori: uno proveniente dalla Basilicata e uno dalla costa ravennate. Faranno gli "onori di casa" Giorgio Sagrini e Giacomo Giacometti, rispettivamente sindaco e vicesindaco di Casola che incontreranno i due gruppi al "Giardino delle Erbe". "La realtà casolana – sottolinea Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini ravennate - ha ispirato la creazione di una gastronomia alle erbe che abbiamo proposto ai nostri ospiti in vacanza con menu realizzati con l'uso di erbe, fiori e frutti dimenticati." "Infatti – continua Fausto Faggioli, responsabile marketing territoriale Gal L'Altra Romagna - la naturalità delle produzioni del territorio è stata la base del progetto Bio-Benessere, partito qualche anno fa con il coinvolgimento degli stabilimenti balneari ravennati. Un progetto di successo che ha permesso all'ospite della costa di conoscere l'entroterra romagnolo e in particolare la vallata del Senio. E l'appuntamento di oggi con gli amici lucani è uno scambio di "buone prassi" perché le erbe spontanee possono avere un'importante funzione didattica e divulgativa".



I progetti del Gal per la salvaguardia del territorio

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 Resto del Carlino

VENERDÌ 7 NOVEMBRE 2008

CASOLA VALSENIO

La Basilicata incontra le eccellenze della collina

CASOLA VALSENIO ospita oggi un incontro tra due gruppi imprenditoriali: uno proveniente dalla Basilicata, attualmente in Romagna nell'ambito di un progetto formativo sulle 'Fattorie didattiche' e l'altro di imprenditori balneari della costa ravennate. Gli imprenditori saranno ricevuti da Giorgio Sagrini e Giacomo Giacometti, sindaco e vice della cittadina collinare, che ha fatto gli onori di casa presso il Giardino delle erbe officinali. «Basilicata e Romagna — dicono gli organizzatori dell'incontro — sono accomunate dalla grande varietà di erbe che possono diventare una delle eccellenze per la promozione del territorio delle due regioni, attraverso le piante aromatiche, da essenza e da cosmesi per una migliore qualità della vita». Successivamente il gruppo di imprenditori lucani conoscerà la specificità gastronomiche del Brisighellese.

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

Corriere

MERCOLEDÌ 5 NOVEMBRE 2008

Ambiente, Romagna e Basilicata s'incontrano Ospite a Borgo Basino un gruppo di imprenditori

CUSERCOLI. La Romagna incontra la Basilicata. Earth Academy (l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) ospita a Borgo Basino delle Fattorie Faggioli di Cusercoli un gruppo di imprenditori della Basilicata (Metaponto e Pollino), attualmente in Romagna nell'ambito di un progetto formativo di "Fattorie didattiche". Temi della giornata saranno la sostenibilità ambientale, la biodiversità, la valorizzazione dei prodotti tipici e lo sviluppo rurale, con l'intervento di Sergio Guidi, responsabile dell'ecosistema naturale e biodiversità dell'Arpa di Forlì-Cesena. Inoltre la visita-studio prevede una serie di incontri, visite, attività e appuntamenti sul territorio romagnolo. Il gruppo lucano incontrerà anche quattro giovani siciliani in tirocinio formativo alle Fattorie Faggioli nell'ambito del "Progetto Replay", che ha l'obiettivo di sviluppare competenze nell'ambito gestionale e marketing dell'impresa, impegnando così Stefania Gentile, Marco Nigro, Mariapia Rausa e Marilisa Milano direttamente sul campo operativo attraverso l'apprendimento di nuove tecniche e metodologie.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

MERCOLEDÌ 5 NOVEMBRE 2008

CUSERCOLI

Romagna e Basilicata insieme alle Fattorie Faggioli per lo sviluppo rurale

LA ROMAGNA incontra la Basilicata: Earth Academy (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) ospita presso Borgo Basino delle Fattorie Faggioli un gruppo di imprenditori della Basilicata (Metaponto e Pollino), attualmente in Romagna nell'ambito di un progetto formativo di fattorie didattiche organizzato dall' Alsia (agenzia Lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura). I temi sono sostenibilità ambientale, biodiversità, prodotti tipici e sviluppo rurale.

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

Terra e Vita
IL SETTIMANALE DELL'AGRICOLTURA
1 novembre 2008 - n. 43 - Anno XLIX

[IL PERSONAGGIO] Nel borgo rurale creato da Fausto Faggioli, ex dipendente di una multinazionale

Terra e stagioni, così il cittadino scopre il piacere di sperimentare

[DI ILARIA MANCINO]

«L'omologazione dell'immagine e dei significati è un danno per produttori e consumatori»



[Fausto Faggioli.

LA FATTORIA IN PILLOLE

- **Denominazione: Fattorie Faggioli società cooperativa agricola** *www.fattoriefaggioli.it*
- **Località: Civitella di Romagna loc. Cusercoli (Fc)**
- **Superficie: 60 ettari; case a Borgo Basino e Ca' Mandrioli**
- **Attività: Agriturismo; fattoria didattica, ortaggi; frutta; erbe officinali, cereali, liquori e conserve, centro benessere**

«Ormai è impensabile vendere un prodotto fuori dal suo contesto, chi continua a farlo rischia moltissimo». Sono parole di **Fausto Faggioli** titolare dell'azienda Fattorie Faggioli, che in vent'anni ha trasformato un'esigenza psicologica in una realtà imprenditoriale ben radicata nel territorio. Figlio di contadini, quando decide di dare una svolta alla sua vita lavorava per una multinazionale tedesca. «Viaggiare per l'Europa mi era diventato insopportabile – confessa – e negli anni in cui la città era "da bere", con mia moglie e le due bambine decidemmo di andare a vivere in campagna». Gli inizi furono duri: un lavoro nuovo da impiantare, tanta diffidenza da superare, persino quelle che dietro questa fuga ci fosse qualcosa di losco. Ma lentamente l'azienda, 60 ettari sulle prime colline forlivesi, è costituita da tre fattorie collegate che diventano non solo un centro di produzione agricola ma anche un centro di cultura che comprende fattoria didattica, agriturismo, rifugio, centro benessere.

[UN MONDO ISOLATO

«Il mondo rurale è indietro perché isolato – dice Faggioli – dobbiamo scoprire la valenza culturale legata al territorio e da questa partire per valorizzare non solo i prodotti ma la stessa vita della campagna. Dieci anni fa i nostri ragazzi quando andavano sulla riviera a ballare dicevano di fare gli operai perché si vergognavano di dire che erano contadini. Oggi si inizia a capire che la vita in campagna non è solo duro lavoro ma anche contatto privilegiato con la natura».

L'esperienza del borgo rurale si è sviluppato per tappe, quasi a tastoni, annusando l'aria e il mercato per capire cosa volesse la gente e come si potesse fare impresa, rispettando se stessi la natura e l'ambiente.

«Non abbiamo mai avuto fondi statali o europei – aggiunge Faggioli – abbiamo fatto tutto da noi drizzando le orecchie e cercando di capire

[ACCADEMIA UE A lezione di marketing

Le fattorie sono aziende pilota dello Earth (European academy for rural tourism hospitality) Academy, l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale di cui Fausto Faggioli è presidente. L'obiettivo dell'Earth Academy è quello di accrescere, tra i cittadini, gli operatori economici, le organizzazioni e le istituzioni pubbliche e private, la consapevolezza del concetto di una comune identità europea del mondo rurale, pur nelle sue diversità regionali, attraverso lo studio, la tutela e la promozione del territorio rurale. Ambiente, territorio, agricoltura, sono aspetti di un'unica realtà che deve essere difesa nel suo complesso. «Organizziamo incontri con diverse realtà nazionali ed europee confrontando i nostri modelli scambiandoci idee al fine di realizzare concretamente miglioramenti nella qualità della vita di ciascuno».

Tra gli incarichi dell'Accademia c'è anche il progetto di realizzare piani di marketing territoriali strategici e operativi. Ma il punto primo nell'elenco degli impegni è quello di svolgere studi e ricerche sul turismo rurale e sullo sviluppo rurale in generale. «Ci sono in Francia villaggi di 250 persone con l'ufficio postale e la scuola – dice Faggioli – noi crediamo che per una rivivificazione della campagna sia importante creare centri ricchi e attivi di servizi e attività culturali e sociali». ■

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 settimanale dell'agricoltura
Terra e Vita
1 novembre 2008 - n. 43 - Anno XLIX





[La famiglia Faggioli. La **vita in campagna** offre un contatto privilegiato con la natura.

cosa davvero poteva esserci utile». Il primo passo è stato il conferimento dei prodotti. «Così però era difficile mantenere la famiglia, – racconta Faggioli – non guadagnavamo quasi niente, così ci siamo organizzati per la vendita diretta al mercato. Ma la nostra frutta e verdura biologica costava di più e, a vedersi era meno bella di quella del banco vicino.
Non era facile far capire le nostre ragioni a chi, frettolosamente, faceva la spesa».

[COMUNITÀ IDEALE

Allora ecco l'idea: trasformare il cittadino in un ospite, fargli capire qual è il valore di un chilo di frutta rendendolo spettatore e partecipe della vita di fattoria.

Nasce così il borgo rurale ovvero una comunità "reale" dove il cittadino fa esperienza di quello che ancora oggi fa andare avanti il mondo, l'agricoltura. «È interesse delle grandi multinazionali separare i prodotti dai loro territori – spiega Faggioli. Questa operazione di omogeneizzazione di immagine e significati fa sì che il prodotto sia sempre più indifferenziato, commerciabile ovunque ad un prezzo deciso dall'alto. Questo nuoce sia al produttore agricolo che al consumatore».

[TRANQUILLI È UN SURGELATO

La pubblicità di un noto prodotto industriale invita i cittadini a diffidare della vita di campagna e a rimanere tranquilli davanti a un frigo di surgelati. Ma alle fattorie Faggioli la pensano diversamente.
L'ameno borgo Basino, antico *castrum Basinum*, un insediamento risalente all'età romana, non è stato restaurato e riportato in vita solo per un superficiale diletto e una buona fonte di reddito. Al viaggiatore viene infatti affiancata una *redzora*, ovvero una reggitrice della casa, una di quelle massaie che "san far tutto"...

Ella accompagna i cittadini nell'orto e insegna loro a raccogliere gli ortaggi, oppure al mercato del paese dove i neofiti (due o più) imparano a scegliere frutta e verdura in base a odore, consistenza e stagionalità e a riconoscere i prodotti locali più naturali e freschi.
Tornati al borgo l'allegra signora appronta il pasto con i prodotti acquistati iniziando alla tradizione della "sacra" sfoglia, o insegnando la preparazione di salse fresche di verdure o altre preparazioni. «Consideriamo importante che l'ospite si senta parte, anche se per pochi giorni di un tessuto sociale, del mondo rurale, per l'appunto e che ne riscopra i valori e i vantaggi.

La fidelizzazione del cittadino è una delle strategie più interessanti delle Fattorie Faggioli. Siamo partiti dalla constatazione che se venivano a fare acquisti in fattoria non solo compravano di più, ma si fidavano di più».

[ATTENZIONE AL PREZZO

Fattorie Faggioli riceve ordini sui raccolti a venire. Un po' come si usava una volta, si prenotano chili di legumi, barattoli di marmellata, liquori. Attraverso un sistema di abbonamento mensile di valori variabili da 50 a 100 euro vengono spedite ogni settimana derrate di freschi nelle zone vicine, ma spedizioni di liquori e conserve sono effettuate in tutt'Italia e all'estero.
Ma attenzione: il fattore prezzo gioca un ruolo fondamentale. «Sono convinto – dice Faggioli – che in campagna non si debba vendere allo stesso prezzo del mercato, altrimenti chi acquista si sente a giusta ragione raggirato. Occorre stabilire un prezzo che tenga conto della produzione e dell'allestimento, ma che poi offra al consumatore una effettivo "risparmio».

[I prodotti si prenotano attraverso un sistema di abbonamento mensile.

Fattorie Faggioli gestisce anche un'area di alta collina, 1000 s.lm, il rifugio Ca' Mandrioli immerso nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, dove vengono organizzati molti corsi esperienziali, oltre a mountain bike, orienteering, tiro con l'arco, astronomia, birdwatching; oltre a corsi di benessere, cucina naturale, erbe officinali, yoga, analisi interiore, studi sull'entomologia e la didattica ambientale.

[ANTICHE VARIETÀ

Si scopre così che le varietà in disuso sui banchi dei grandi mercati sono molto apprezzate. L'"Antico Pomario dei frutti dimenticati" assume funzione didattica e ricreativa sensibilizzando il cittadino e non solo sull'importanza della biodiversità. Qui si coltivano diverse specie di pomi autoctoni tra cui il biricoccolo. In questo contesto di valorizzazione del territorio trovano posto anche gli allevamenti di razze autoctone come la gallina e l'asino, quest'ultimo usato in progetto di pet therapy con i bambini. ■

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

Corriere Romagna

SABATO 1 NOVEMBRE 2008

BRISIGHELLA

Prodotti del territorio per vivere in modo naturale

Imprenditori lucani hanno potuto conoscere il progetto "Mora romagnola"

di Martina Capiani

BRISIGHELLA. Si è svolto presso il consorzio di valorizzazione dei prodotti dell'Appennino faentino di Brisighella un incontro con gli imprenditori della provincia di Potenza, nell'ambito di un progetto formativo che ha l'obiettivo di promuovere in Basilicata un "albo regionale delle fattorie didattiche che adotti una carta di qualità dei servizi offerti".

Il progetto è organizzato dall'Agenzia lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura, in collaborazione con le fattorie Fagioli di Cusercoli. Il gruppo era accompagnato da Maria Assunta Lombardi, responsabile del progetto formativo, e da Antonia Straccamore.

Al consorzio brisighellese Cesera Daci ha incontrato il gruppo sui temi della biodiversità e multifunzionalità attraverso il percorso e le attività svolte in questi anni nell'ambito del "progetto mora romagnola", ora presidio di Slow food.

Un percorso completo che presenterà tutti i prodotti che si possono ottenere dalla "mora romagnola", adatti ad una dieta equilibrata, attraverso metodi di trasformazione e di tracciabilità che garantiscono la salute del consumatore.

Secondo Francesca Fagioli, giovane imprenditrice romagnola, «la scomparsa di una varietà o di una razza è anche la rinuncia ai sapori di un territorio, perché una varietà o una razza significano carne, latte, salumi, formaggio. Utilizzare i prodotti che la terra offre, variandoli a seconda delle stagioni dell'anno, significa non solo alimentarsi, ma anche vivere in modo più naturale perché oggi la biodiversità e le energie pulite sono una priorità nella lista dei requisiti necessari per vivere».

Francesca Fagioli: «Utilizzare quello che la terra offre»

Così l'appuntamento con la "mora romagnola" è stata l'occasione per raccontare agli ospiti lucani anche le atmosfere dimenticate, tipiche romagnole, che li porterà a conoscere Brisighella, antico borgo medievale tra i più belli d'Italia.

«I prodotti tipici del territorio - sottolinea la Fagioli - devono e possono diventare prodotti turistici da offrire ad un mercato in cerca sempre più della qualità e della biodiversità. Per far sì che questo avvenga bisogna "fare sistema", essere un team con risorse umane qualificate, attraverso corsi di formazione e di aggiornamento. Dobbiamo puntare su una qualità certificata, su gusti e sapori, prodotti e tradizioni tipici del territorio, valorizzandone l'identità».

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

cooperare
uomini e idee a confronto | CONFCOOPERATIVE Forlì - Cesena
Ottobre 2008

ALL' ISTITUTO AGRARIO DI CESENA A LEZIONE CON ASSESSORI E DIRIGENTI



Sabato 11 ottobre, gli studenti delle classi quarte e quinte dell'Istituto Agrario di Cesena, insieme ai neodiplomati dello scorso anno, ai loro familiari e docenti hanno partecipato ad un convegno, organizzato dall'Istituto insieme ad Irecoop e Confcooperative Forlì-Cesena per capire le potenzialità del sistema agroalimentare della Provincia, ed avere un momento di approfondimento e soprattutto di orientamento di settore. Dopo i saluti del Preside dell'Istituto Agrario Gian Ferruccio Brambilla e di Pierlorenzo Rossi, Direttore di Confcooperative FC, è intervenuto Gianluca Bagnara, Assessore all' Agricoltura della Provincia di Forlì-Cesena sul tema "Il contesto economico globale e locale di riferimento". Inoltre sono state illustrate due Case study: Francesca Faggioli, della coop. Fattorie Faggioli, ha parlato di "Potenzialità di impresa e sviluppo del territorio locale", mentre Silver Giorgini consigliere del gruppo OROGEL, ha affrontato l'aspetto della "Valorizzazione e trasformazione del prodotto agricolo locale".

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE

Mercoledì 29
Ottobre 2008

Dall'accademia europea per il turismo rurale

Un gruppo d'imprenditori di Potenza in visita oggi alle Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Oggi la E.A.R.T.H. Academy, l'accademia europea che si occupa di sviluppo rurale, accoglie a Borgo Basino a Cusercoli un gruppo di imprenditori della provincia di Potenza, attualmente in Romagna, nell'ambito di un progetto formativo che ha l'obiettivo di promuovere un "Albo regionale delle Fattorie Didattiche" organizzato dall'ALSIA (Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura) in collaborazione con le Fattorie Faggioli. Il gruppo, accompagnato da Maria Assunta Lombardi, responsabile progetto formativo ALSIA, e da Antonia Straccamore, sarà impegnato in una serie di attività, incontri e appuntamenti con le realtà più significative del territorio romagnolo. I temi degli incontri saranno legati al mantenimento delle biodiversità, alla sostenibilità ambientale e al grande patrimonio dell'umanità che è la dieta mediterranea che avrà a Casa Artusi la futura sede di rappresentanza del comitato italiano promotore e che sarà visitata dal gruppo nei tre giorni di visite-studio, durante i quali gli imprenditori incontreranno Gian Luca Bagnara, assessore provinciale all'Agricoltura, Rosamaria Pavoncelli, responsabile delle Fattorie Didattiche e del progetto a Emissione 0; Pierlorenzo Rossi direttore del GAL L'Altra Romagna; inoltre il gruppo di agricoltori che ha dato vita al Farmer's Market di Forlimpopoli, il mercato degli agricoltori che permette ai consumatori un approccio diretto al prodotto, realizzando quella che viene chiamata "filiera corta" cioè dal produttore al consumatore.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

MERCOLEDÌ 29 OTTOBRE 2008

Imprenditori lucani alle Fattorie Faggioli

L'ACCADEMIA Europea (Earth Academy), che si occupa di sviluppo rurale, accoglie un gruppo di imprenditori lucani nell'ambito del progetto formativo che ha l'obiettivo di promuovere un albo regionale delle fattorie didattiche, in collaborazione con le Fattorie Faggioli. (Per informazioni 0543989826).

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

Martedì 28
Ottobre 2008

Visita al Copaf di Brisighella

Imprenditori lucani studiano le qualità del progetto "mora romagnola"



Francesca Faggioli

BRISIGHELLA - (ma.vi) La buona gastronomia romagnola diventa materia di studio. Nella giornata odierna, il Consorzio di valorizzazione dei prodotti dell'Appennino faentino Copaf di Brisighella ospiterà un gruppo di imprenditori provenienti dalla provincia di Potenza, che stanno attualmente effettuando uno stage in Romagna. Il progetto formativo ha l'obiettivo di promuovere in Basilicata un "Albo regionale delle fattorie didattiche che adotti una carta di qualità dei servizi offerti". Il progetto è organizzato dall'Agenzia Lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura, in collaborazione con le Fattorie Faggioli di Cusercoli, nell'Appennino forlivese. Accompagnano il gruppo Maria Assunta Lombardi, responsabile del progetto formativo e Antonia Straccamore. Il direttore del consorzio brisighellese Cesare Dacci incontrerà il gruppo sui temi della biodiversità e multifunzionalità attraverso il percorso e le attività svolte in questi anni nell'ambito del "Progetto Mora Romagnola", adesso presidio slowfood. Un percorso completo che presenterà tutti i prodotti che si possono ottenere dalla "mora romagnola", attraverso metodi di trasformazione e di tracciabilità che garantiscono la salute del consumatore. L'appuntamento sarà occasione per raccontare agli ospiti lucani anche le atmosfere dimenticate, tipiche romagnole, che li porterà a conoscere il borgo medioevale di Brisighella. "I prodotti tipici del territorio - sottolinea Francesca Faggioli, giovane imprenditrice romagnola - devono e possono diventare prodotti turistici da offrire ad un mercato in cerca sempre più della qualità e della biodiversità. Per far sì che questo avvenga, bisogna fare sistema, essere un team con risorse umane qualificate, attraverso corsi di formazione e di aggiornamento. Dobbiamo puntare su una qualità certificata, su gusti e sapori, prodotti e tradizioni tipici del territorio, valorizzandone l'identità."

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 Nuova
PROVINCIA di Sassari

Domenica 26 ottobre 2008

Un viaggio di 3 giorni nella realtà produttiva marchigiana e romagnola

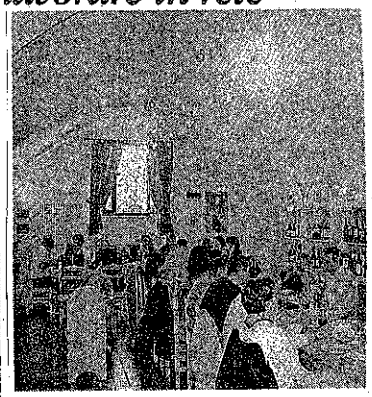
Trenta sindaci a lezione di economia

Ciò che manca nell'isola è la capacità di creare sistema e lavorare in rete

IL GAL IN MISSIONE

IL LOGUDORO E IL GOCEANO





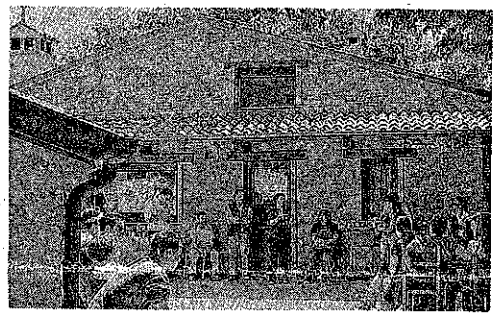
Sopra il pranzo all'enoteca regionale delle Marche A sinistra uno stand del Gal e sotto un'immagine scattata durante la visita alle Fattorie Faggioli

TRENTA. Cos'avranno l'Emilia Romagna e le Marche che la Sardegna non ha, per ottenere risultati tanto importanti nel campo dei servizi sociali, della promozione turistica, della valorizzazione delle risorse eno-gastronomiche? Il clima, l'ambiente, le ricchezze archeologiche e architettoniche, il sole, il mare, le produzioni tipiche? Non si direbbe proprio, dal momento che in ciascuno di quei campi l'isola può "dar punti" a molte Regioni italiane. E allora, la cultura, le tradizioni, i beni immateriali? Neppure questi, sembrerebbe, così come non paiono inferiori, di qua dal Tirreno, le intelligenze e le intuizioni politiche.

Manca, questo hanno scoperto i trenta fra sindaci, assessori e operatori dei servizi nelle tre giorni di "trasferimento di competenze", organizzata dal Gal Logudoro-Goceano in Romagna e nelle Marche, l'attitudine a collegarsi e integrarsi, il senso del lavoro di rete, il raccordo fra pubblico e privato. E manca, ecco la parola magica che sembra la chiave che apre tutte le porte, la capacità di fare e vendere "sistema". Perché, pur a fronte di idee, di progetti, di interventi, che presi ciascuno per sé denotano originalità e qualità, e le cui tracce sono rinvenibili in pressoché tutti i trenta comuni del Gal, si perde il valore aggiunto dell'integrazione, dell'articolazione nel territorio e nel tempo, della continuità, del "pacchetto" delle proposte.

E così, i rappresentanti dei trenta comuni sono tornati dalla "tre giorni" in Romagna e nelle Marche con un bagaglio di esperienze e di nuove acquisizioni da spendere nel territorio, i cui possibili risultati si intravedono in qualche modo, nelle Unioni dei Comuni che si vanno costituendo e nei Pius (Piani locali unitari dei servizi sociali), nelle associazioni sovracomunali, nei campi più diversi e negli stessi Gal (Gruppi di azione locale). E con l'impegno a intensificare gli scambi con le due Regioni del Centro Italia, al fine di avvalersi delle esperienze di eccellenza ivi realizzate, e di esportarne di proprie.

Il programma del "trasferimento di competenze", cui ha partecipato anche il presidente del Gal, Gian Mario Senes, e che è stato organizzato dall'agente di comunicazione del Gal, Marco Tedde, si è articolato su diversi settori di interesse, ed ha visto anche alcuni momenti di informazione sui mezzi di comunicazione locali, con una conferenza stampa ed un talk show registrato presso l'emittente televisiva Video Regione. Nel campo del sociale, vi è stato un incontro con la Domus Coop, una cooperativa di Forlimpopoli con oltre cento soci, che si occupa di accoglienza di minori allontanati dalle famiglie, giovani e mamme in difficoltà, adulti malati di mente, e che fattura diversi milioni di euro senza partecipare agli appalti pubblici. Sempre a Forlimpopoli si è tenuto un incontro col sindaco, Paolo Zoffoli, esperto nel settore delle politiche sociali. Col pranzo è iniziata la parte turistico-culturale dello scambio. Si è svolto a Casa Artusi, con le ricette di Pellegrino Artusi, noto gastronomo romagnolo del 1600 a cui è dedicata l'intera cittadina di Forlimpopoli. Nella sede della Provincia di Forlì-Cesena si è tenuto uno "Scambio di buone pratiche" fra Gal Logudoro-Goceano e Gal l'Altra Romagna per progetti di cooperazione fra i due organismi. La seconda giornata del viaggio è stata dedicata alle Marche, per lo studio dell'importante esperienza del C.i.s. (Consorzio integrato servizi) di Mole di Maiolati Spontini, che gestisce una larga parte dei servizi - dalle energie alternative alla raccolta dei rifiuti, dalle piscine comprensoriali all'illuminazione pubblica - per i 12 Comuni della Vallesina, una zona collinare nell'entroterra della provincia di Ancona, che ha saputo ottimizzare a tal punto la sua gestione da avere fatto utili per circa 5 milioni di euro, ridistribuiti ai comuni aderenti. Nella stessa occasione è stata presentata l'esperienza del Distretto rurale di qualità "Colli Esini", e la "Camera Work", un pool di aziende e di professionisti che fornisce consulenza, servizi e prodotti per la comunicazione, l'informazione ed il marketing. In conclusione, pranzo di cultura e tradizioni all'Enoteca Regionale delle Marche.



Il terzo giorno dello scambio è stato dedicato alla visita delle Fattorie Faggioli (Cusercoli-Forlì), per la presentazione del progetto di riqualificazione del "Borgo Basino", oggetto di un recupero effettuato con gli impianti delle energie da fonti rinnovabili per dare vita ad una Fattoria didattica ecocompatibile e multifunzionale. Alla fine, tavola rotonda con i responsabili del "Progetto ad emissione 0", e realizzazione di un talk show presso gli studi televisivi di Video Regione.

Mario Bonu

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Giovedì 23
Ottobre 2008

Il "Progetto Fattorie Didattiche" dalla famiglia Faggioli

La Basilicata a lezione di cibo in Romagna

CUSERCOLI - Oggi "Earth Academy" a Borgo Basino delle Fattorie Faggioli ospita un gruppo di imprenditori della provincia di Potenza nell'ambito di "Progetto Fattorie Didattiche, Farmet Market e Mense a Km 0" che ha l'obiettivo di promuovere in Basilicata un "Albo regionale delle Fattorie Didattiche" che adotti la "Carta di Qualità" dei servizi offerti. Il gruppo incontra Pierlorenzo Rossi (direttore Gal Altra Romagna) per il modello di governance territoriale di sviluppo. "Negli ultimi 40 anni - sottolinea Rossi - frutta e verdura fresca sono quasi scomparsi dalle tavole degli italiani e di tutta Europa. L'uomo e la moderna tecnologia sembrano aver vinto i limiti del clima, delle stagioni, delle culture agricolo-alimenatri, dei vincoli della terra. Ma i risultati allarmanti non si sono lasciati attendere e oggi sappiamo che un terzo dei ragazzi italiani è obeso soprattutto per effetto dell'abbandono dei principi della dieta mediterranea (pane, pasta, frutta e verdura, olio extravergine e il bicchiere di vino ai pasti) che aveva permesso agli italiani di conquistare il record di una longevità superiore alla media europea. Potrebbe non essere più così per le future generazioni se non corriamo ai ripari partendo da una sana alimentazione divulgata nelle scuole e utilizzando le Fattorie Didattiche per raggiungere i nostri consumatori. Per Fausto Faggioli, presidente Earth, "nel nostro territorio si è realizzato un importante progetto, «Emissione 0», che permette di consumare pasti con prodotti biologici forniti dagli agricoltori della zona, che ha come immediato risultato quello di ridurre i costi di trasporto, e la possibilità di utilizzare nelle ricette cibi freschi appena raccolti".



Francesca Faggioli dell'omonima fattoria a Cusercoli

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

Mercoledì 15
Ottobre 2008

Trenta sindaci sardi a Cusercoli per studiare la Romagna

Gli isolani in trasferta tre giorni per studiare la valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici

CUSERCOLI - Ben trenta sindaci sardi, provenienti dal territorio del Gruppo di Azione Locale (Gal) Logudoro-Goceano, sono pronti ad arrivare in Romagna.

Accompagnati dal presidente Gianmario Senes e coordinati da Marco Tedde, si confronteranno su progetti pilota ed esperienze innovative realizzati sul territorio romagnolo, orientati al miglioramento della qualità della vita.

La visita-studio di tre giorni - organizzata dal Gal "L'Altra Romagna" e seguita da Fausto Faggioli -, è finalizzata all'acquisizione di ulteriori competenze attraverso il confronto con esperienze romagnole sviluppate in un contesto che può considerarsi simile al territorio del Gal Logudoro, e quindi di possibile trasferibilità sul territorio sardo.

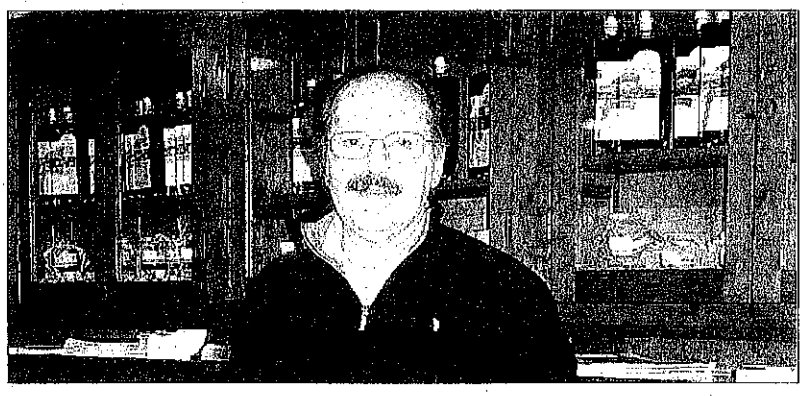
Le tematiche affrontate saranno quindi quelle relative alle dinamiche utilizzate per operare in ambito sociale in maniera efficace, attraverso la ricerca continua di strumenti adeguati. "Con il Gal Logudoro - sottolinea Pierlorenzo Rossi, direttore Gal L'Altra Romagna - e con altre aree sarde stiamo portando avanti una collaborazione da anni e in questa visita si affronterà non solo il tema dello sviluppo rurale e degli argomenti inerenti, come ad esempio la valorizzazione dei prodotti tipici. Si prenderà in considerazione il modello del welfare della realtà romagnola di Forlì-Cesena uno dei punti di eccellenza della cooperazione sociale".

"In Romagna - aggiunge Fausto Faggioli, esperto di marketing territoriale - si è sviluppata una valida collaborazione fra pubblico e privato che ha favorito l'impiego e l'occupazione attraverso lo sviluppo di forme associative, in particolare dei giovani e delle donne".

Nei tre giorni il gruppo sardo, tra gli altri, incontrerà Angelica Sansavini, presidente Domus Coop., Gian Luca Bagnara, assessore all'Agricoltura della provincia di Forlì-Cesena, Tiziano Alessandrini, presidente della camera di commercio di Forlì-Cesena, Pierlorenzo Rossi, direttore dell'Altra Romagna, e il sindaco di Forlimpopoli Paolo Zoffoli.

Previsto anche un incontro con il sindaco di Forlimpopoli Paolo Zoffoli

Fausto Faggioli accoglierà i trenta sindaci sardi che studieranno la nostra regione



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

Corriere

SABATO 11 OTTOBRE 2008

CUSERCOLI

CUSERCOLI. Un fine settimana denso di impegni per gli imprenditori del nostro Territorio, ambasciatori del modello Romagna. Fausto Faggioli, presidente Earth Academy (l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) e Francesca Faggioli, giovane imprenditrice romagnola, sono relatori in Sicilia, all'Università Cattolica di Piacenza e all'Istituto Agrario di Cesena.

Dopo la presenza di ieri al seminario "Must", nell'ambito del Master universitario in sviluppo turistico territoriale, all'Università Cattolica di Piacenza, oggi Faggioli sarà portavoce del modello romagnolo al convegno «Marketing territoriale a Pedagaggi in provincia di Siracusa». Sempre oggi, alla manifestazione per la consegna dei diplomi all'Istituto agrario di Cesena, Francesca Faggioli incontrerà gli studenti delle classi quarte e quinte, i docenti ed i familiari presentando la sua impresa, modello imprenditoriale riconosciuto dall'Unione europea come "Azienda pilota".

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 10
Ottobre 2008

I Faggioli ambasciatori del modello Romagna

CIVITELLA - Un fine settimana denso di impegni per gli imprenditori del nostro territorio, ambasciatori del modello Romagna. Fausto Faggioli, presidente Earth Academy (l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) e l'impreditrice Francesca Faggioli sono relatori in giro per l'Italia per testimoniare ai giovani quanto sia pieno di prospettive il futuro sul territorio. Fermamente convinto che "la campagna" possa essere uno straordinario motore di crescita, Faggioli partirà dalla propria esperienza per sottolineare la necessità di un'azione sinergica per la valorizzazione e la promozione del eicco patrimonio di tradizioni culturali, partecipando oggi in qualità di docente al seminario "Must alla Cattolica di Piacenza, nell'ambito del Master Universitario in Sviluppo Turistico Territoriale. Domani sarà portavoce del modello romagnolo, unico esempio chiamato a testimoniare propositivi progetti territoriali realizzati, al convegno "Marketing territoriale-Sviluppo rurale-Protagonismo dei giovani"a Pedagaggi in provincia di Siracusa.
Sempre domani alla manifestazione per la consegna dei diplomi all'Istituto Agrario di Cesena, Francesca Faggioli incontrerà gli studenti delle classi quarte e quinte, i docenti ed i familiari presentando la sua impresa, modello imprenditoriale riconosciuto dall'Unione europea.

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

Corriere

7 ottobre 2008

Visita studio ed una serie di incontri sul territorio

Operatori economici sardi a "C'era una volta"

CERVIA. Un gruppo di operatori economici provenienti dal Territorio del Gal Logudoro-Goceano (Ss) ha frequentato la Romagna per incontrare le realtà imprenditoriali. La visita-studio era organizzata dal "Gal l'altra Romagna", e seguita da Fausto Faggioli. Prevedeva tre giorni di incontri. Gli imprenditori sardi hanno scoperto il valore del recupero dei saperi, con la visita alla bottega cervese di tele stampate "C'era una volta" di Maurizio ed Elisa Babbi.

«Dobbiamo valorizzare le risorse umane - sostiene Faggioli, esperto di marketing territoriale - facendo investimenti sulla cultura e sulla storia, proponendo anche l'arte degli antichi mestieri; l'identità e la comunità sono punti di riferimento, per ridefinire il tessuto delle relazioni». Maurizio ed Elisa hanno fatto scuola per oltre un'ora ai 30 operatori sardi, spiegando le metodologie non solo tecniche ma anche di vendita e di posizionamento sul mercato, particolarmente quello turistico. La coppia di commercianti è presente a Cervia da circa 16 anni (dal 1992), ma entrambi sono originari di Gambettola, dove l'arte della tela stampata è rimasta viva.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

7 ottobre 2008

TURISMO

Visita alla bottega di tele stampate

UN GRUPPO di operatori economici provenienti dal Gal Logudoro-Goceano (Sassari), coordinati dal responsabile Marco Tedde, hanno visitato la bottega di tele stampate 'C'era una volta' di Maurizio ed Elisa Babbi. I titolari hanno fatto scuola per oltre un'ora ai 30 operatori sardi spiegando metodologie tecniche, di vendita e di posizionamento sul mercato turistico.

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
Domenica 5
Ottobre 2008

Sardegna-Cusercoli uniti dalla "ruralità"



CUSERCOLI - Oggi l'Accademia Europea che si occupa di sviluppo rurale accoglie a Borgo Basino a Cusercoli il gruppo di imprenditori sardi (Logudoro-Goceano SS) che sono in Romagna per confrontarsi sui progetti che mettono un territorio "a sistema". Il programma prevede una tavola rotonda con l'intervento tra gli altri di Pierlorenzo Rossi, Giovanni Felice e Vladimiro Bertaccini.

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 Resto del Carlino

DOMENICA 5 OTTOBRE 2008

Cusercoli, tavola rotonda fra imprenditori

TAVOLA rotonda con un gruppo di imprenditori sardi per lo sviluppo del territorio. «Uno scambio di esperienze fra Gal di regioni diverse — spiega Pierlorenzo Rossi, direttore dell'Altra Romagna — per la crescita e l'affermazione del territorio». Per informazioni Fattorie Faggioli 0543989826.

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

Corriere

DOMENICA 5 OTTOBRE 2008

CUSERCOLI

Accademia per lo sviluppo rurale Ospiti sardi a Borgo Basino

CUSERCOLI. Oggi Earth Academy (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) accoglie a Borgo Basino di Cusercoli il gruppo di imprenditori sardi che, provenienti dal territorio del GAL Logudoro-Goceano (Sassari) sono in Romagna per confrontarsi sui progetti realizzati che mettono un territorio "a sistema". Il programma prevede una tavola rotonda con l'intervento di Pierlorenzo Rossi, direttore del Gal romagnolo "L'Altra Romagna", Giovanni Felice e Vladimiro Bertaccini, rispettivamente sindaco e assessore al Comune di Civitella, Ido Bezzi, responsabile della "Coop del Bidente". Inoltre gli interventi degli imprenditori sardi e bidentini.

«Lo scambio di esperienze reciproche fra Gal di Regioni diverse - sottolinea Pierlorenzo Rossi - sono efficaci modalità per la crescita e l'affermazione dei territori rurali, italiani ed europei. Il turismo infatti produce grandi vantaggi alle economie locali e il valore aggiunto attivato resta sul territorio che lo ha generato. Il Gal quindi, valuta con le professionalità residenti, i punti di forza, di debolezza e le necessità dell'area, proponendo e gestendo gli interventi necessari, in una logica di nuova governance del territorio».

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

Corriere

VENERDÌ 3 OTTOBRE 2008

Cusercoli. Delegazione in visita

Dalla Sardegna per scoprire l'economia locale

CUSERCOLI. Sono arrivati direttamente dalla Sardegna, ospiti del Gal "L'Altra Romagna", per conoscere sul posto il tessuto economico e turistico romagnolo. Si tratta di 33 imprenditori sardi, provenienti dal territorio del Gal Logudoro-Goceano in provincia di Sassari, che trascorreranno tre giorni in Romagna guidati dall'esperto di marketing territoriale Fausto Faggioli.

Alla nutrita delegazione sarà illustrato il modello locale di distretto rurale, che propone la complessa realtà del territorio attraverso tutte le sue attrattive e peculiarità: turismo, agricoltura, artigianato, ambiente, cultura e formazione. Gli imprenditori sardi incontreranno Pierlorenzo Rossi, direttore del Gal romagnolo; Gian Luca Bagnara, assessore provinciale all'agricoltura ed alcuni amministratori dei Comuni, confrontandosi con gli imprenditori locali su esperienze innovative come, per esempio, Casa Artusi a Forlimpopoli. «Dobbiamo valorizzare le nostre risorse in termini di ospitalità, qualità umana e ambientale», sottolinea Fausto Faggioli.

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

anconainforma.it

3 ottobre 2008

Il Drq 'Colli Esini' si presenta a 31 imprenditori sardi

Jesi (Ancona) - Saranno 31 gli imprenditori giunti dalla Sardegna ed in particolare dal territorio che rientra all'interno del Gal Logudoro-Goceano, zona a sud ovest di Sassari, nel nord-ovest della Sardegna, che nella giornata di oggi visiteranno alcune strutture aderenti al Distretto Rurale di Qualità 'Colli Esini'.
L'incontro organizzato dal Gruppo Camera Work di Jesi prevede una 3 giorni di incontri in Emilia Romagna e Marche destinati a presentare un'esperienza di promozione del territorio esportabile in altre realtà nazionali. Il Distretto Rurale di Qualità infatti, è un sistema che caratterizza, valorizza e promuove l'identità di un territorio e della popolazione che lo abita interessando una serie di tematiche quali il turismo, l'agricoltura, l'artigianato, l'ambiente, la cultura e la formazione, che richiedono una programmazione comune per lo sviluppo e la valorizzazione del territorio nella sua totalità. Gli imprenditori sardi guidati dal presidente del Gal Giammario Senes, nel corso del soggiorno nelle Marche scopriranno i dettagli dell'esperienza del DRQ 'Colli Esini' e discuteranno con alcuni imprenditori aderenti i vantaggi di un'esperienza innovativa. "Crediamo che solo proponendo al mercato un intero territorio con all'interno tutte le sue bellezze e peculiarità – ha detto Ferdinando Blefari, amministratore unico del Gruppo Camera Work che con Fausto Faggioli coordina l'evento– ci sia la possibilità di creare interesse turistico e di conseguenza sviluppo economico. Con due anni di lavoro intenso abbiamo aggregato nel territorio dell'entroterra marchigiano oltre 140 realtà imprenditoriali diverse e siamo convinti che l'esperienza si possa replicare con successo in altri territori come quello poco conosciuto del Logudoro - Goceano".

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Libertà
Quotidiano di Sicilia

02 ottobre 2008

Anche la testimonianza di Fausto Faggioli al convegno di Pedagaggi sull'agroalimentare

La testimonianza di Fausto Faggioli al convegno che si svolgerà a Pedagaggi nell'ambito della sedicesima edizione della Rassegna Agroalimentare, manifestazione promossa dalla Pro Loco e organizzata in collaborazione con il Comune di Carlentini.
Esperto in marketing territoriale e presidente dell'Accademia europea per lo sviluppo rurale, imprenditore coraggioso che negli ormai lontani anni '80 abbandonò senza esitazione il lavoro di direttore commerciale in una multinazionale tedesca per "ritornare" alla campagna, dalla quale invece la gente fuggiva inesorabilmente, Fausto Faggioli parteciperà, in qualità di relatore, al convegno sul tema «Marketing territoriale. Sviluppo rurale. Protagonismo dei giovani», che si svolgerà sabato 11 ottobre, alle ore 17.30, nell'auditorium della chiesa Maria Santissima della Stella. Da più di quindici anni, il noto imprenditore romagnolo svolge una incessante opera di divulgazione della propria esperienza con docenze e testimonianze in tutta Europa presso università, master, istituti ed enti di formazione. Fermamente convinto che "la campagna" possa essere ancora uno straordinario motore di crescita per l'economia di un intero territorio, Faggioli partirà dalla propria esperienza per sottolineare la necessità di un'azione sinergica per la valorizzazione e la promozione di un territorio e del suo ricco patrimonio di tradizioni culturali.
Diventata negli anni una delle tappe più importanti del circuito enogastronomico isolano, la Rassegna Agroalimentare di Pedagaggi, con la Sagra della mostarda di fichidindia, si svolgerà sabato 11 e domenica 12 ottobre. La manifestazione è patrocinata quest'anno dalla Regione Siciliana (assessorati Turismo, Comunicazioni e Trasporti; Beni Culturali, Ambientali e Pubblica Istruzione; Agricoltura e Foreste) dalla Provincia Regionale di Siracusa, dall'Uncem (Unione Nazionale Comuni Comunità Enti Montani), dall'Unpli (Unione Nazionale Pro Loco d'Italia), dall'Enel e da numerosi sponsor privati.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

DOMENICA 28 SETTEMBRE 2008

Ippovia e scuderie didattiche

CUSERCOLI. La grande ippovia romagnola, innovativo progetto che utilizza la tecnologia del gps, sarà protagonista alla tavola rotonda "Il turismo equestre: prospettive e opportunità per lo sviluppo del territorio" che si tiene oggi a Santa Giusta, in provincia di Oristano, presentata dai romagnoli Alberto Spinelli, presidente nazionale della Federazione Italiana Turismo Equestre e Fausto Faggioli presidente di Earth Academy, l'Accademia che in campo europeo si occupa di valorizzare i territori rurali. La grande ippovia realizzata sul territorio dell'Appennino romagnolo ha un percorso di centinaia di chilometri. In Sardegna si presenta anche il progetto delle "scuderie didattiche" per favorire il turismo degli amanti del cavallo.

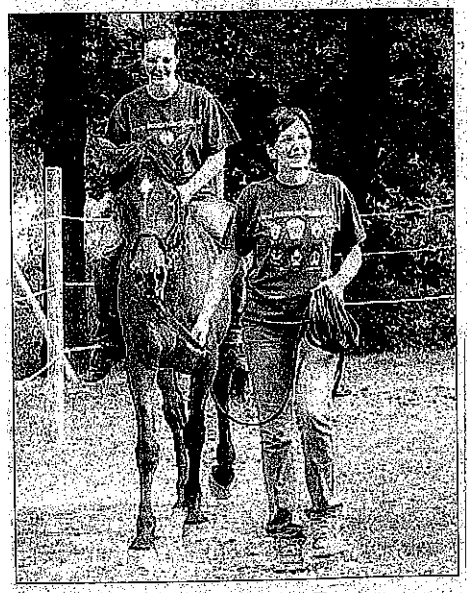
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 98 98 26 e-mail:info@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Domenica 28
Settembre 2008

Esportiamo il turismo equestre

Dopo i nuovi voli anche l'Ippovia Forlì sempre più unita alla Sardegna



L'ippovia collaudata da Francesca e Federica Faggioli

APPENNINO - La Grande Ippovia romagnola, l'innovativo progetto che utilizza la tecnologia del Gps, oggi è protagonista in Sardegna, a Santa Giusta, alla Tavola Rotonda "Il Turismo Equestre: prospettive e opportunità per lo sviluppo del Territorio" presentata dai romagnoli Alberto Spinelli (presidente nazionale Federazione italiana turismo equestre) e Fausto Faggioli (presidente di Earth Academy che in campo europeo si occupa di valorizzare i territori rurali). La Grande Ippovia realizzata sul territorio dell'Appennino romagnolo è stato organizzata dal Gal l'Altra Romagna, e il suo lungo e articolato percorso si estende per centinaia di chilometri; è interamente percorribile a cavallo e l'itinerario attraversa lo splendido Parco delle Foreste Casentinesi con sentieri di storica memoria, percorsi all'epoca da Dante Alighieri e anche Giuseppe Garibaldi. Ma il progetto non vuol fermarsi qui e in Sardegna si aggiungerà "carne al fuoco" con il progetto delle "Scuderie Didattiche" che andranno a completare l'offerta turistica legata al mondo dell'amico cavallo. "Oggi il mercato vuole il 'prodotto Territorio' - sostiene Fausto Faggioli - e l'ippoturismo è un'attività che può dare un forte impulso al comparto essendo già di per sé un'esperienza che offre soluzioni adatte ad età ed esigenze diverse. E' un'emozione da sperimentare e raccontare, un'occasione per unire sport e riposo, vacanza e divertimento e coinvolge differenti tipologie imprenditoriali: agriturismi, B&B, ristoranti, maneggi, circoli equestri". "Quando la Scuderia diventa Didattica - prosegue Alberto Spinelli - già dalla prima infanzia si prende contatto con il cavallo, affrontando aspetti e argomenti innovativi, capaci di stimolare l'interesse dei ragazzi. In un'azienda agricola, in un maneggio o in una scuderia si fa equiturismo imparando a conoscere bene il nostro "compagno di viaggio", in un clima di competente e responsabile avviamento alla passione per il turismo equestre, costruita con preparazione.
"L'iniziativa di Santa Giusta - conclude Faggioli - oltre che un confronto tra chi operano nel settore equestre, potrà dar voce e spazio ai progetti di cooperazione Sardegna-Romagna, ben sostenuti dalla presenza di numerose famiglie sarde sulle nostre colline".

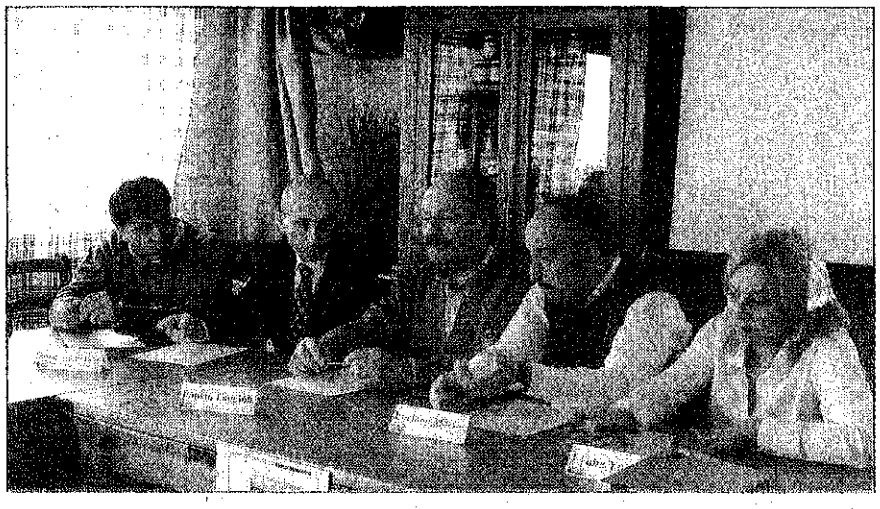
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 98 98 26 e-mail:info@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

GIOVEDÌ 18 SETTEMBRE 2008

Cusercoli Incontro dell'Accademia



Un tavolo di lavoro di Earth Academy

CUSERCOLI. Promuovere lo sviluppo culturale, economico e sociale dei territori rurali, con l'obiettivo di accrescere la consapevolezza di una comune identità europea del mondo rurale, pur nelle sue diversità regionali e nazionali. Questo lo scopo dell'incontro di lavoro organizzato per oggi da Earth Academy (European academy for rural tourism hospitality) l'Accademia europea con sede a Cusercoli. Primo incontro a Forlì, alle 10 nella sede della Provincia con l'assessore all'agricoltura Gian Luca Bagnara che presenterà i percorsi innovativi dei Distretti. Si proseguirà nel pomeriggio con un talk show negli studi di Videoregione per dialogare con i telespettatori sulle tematiche del territorio alla luce dei nuovi indirizzi comunitari per i quali lo sviluppo territoriale si dovrà concentrare su alcuni obiettivi principali: competitività delle imprese, miglioramento dell'ambiente e della qualità della vita, diversificazione delle attività economiche. Alle 17.30 il gruppo di lavoro terminerà gli incontri all'azienda La Siba di Ladino, in via del partigiano, 19 con la conversazione "Il turismo rurale: esperienze e prospettive".

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
Domenica 14
Settembre 2008

Le fattorie Faggioli di Cusercoli al Salone della Natura con la merenda di frutta

E c'è chi invece scommette sul bio

CIVITELLA – E mentre a Forlì si discute di hamburger e patatine, a Cusercoli c'è chi ha fatto del "bio" la sua arma vincente. Le Fattorie Faggioli infatti (azienda pilota per l'Unione Europea, proporranno oggi pomeriggio una grande iniziativa Happy Bio (merenda di frutta biologica) ai visitatori del Sana, 20° Salone Internazionale del Naturale a Bologna.

Una merenda che in quest'occasione diventa la testimonianza del grande successo che l'iniziativa ha riscosso sulla costa, nell'ambito di un progetto PRO.B.E.R (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) che si propone di incentivare il consumo di prodotti biologici ed aumentare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori in un momento di vacanza e relax. "L'obiettivo - sostiene Francesca Faggioli, giovane imprenditrice



Francesca Faggioli Al Salone del cibo con la merenda bio

romagnola – è quello di salvaguardare un patrimonio alimentare, ambientale e culturale straordinario, per rispondere ad una globalizzazione che fa perdere di vista i sapori, i colori, le radici. Per qualificare le vacanze con una scelta alimentare "responsabile", utilizzando prodotti biologici locali, legati alla tradizione del Territorio, che non hanno percorso centinaia, addirittura migliaia di chilometri per arrivare alla nostra tavola. Prodotti a KM 0, quindi una filiera corta. Sapori genuini di un'agricoltura che rispetta l'ambiente e che, risvegliando il gusto assopito da cibi raffinati, preservano la salute dell'uomo e del Pianeta."

L'iniziativa Happy Bio che propone anche giornate nelle fattorie della Val Bidente per far vivere agli ospiti della costa le tradizioni della vita in campagna, è un pacchetto turistico vincente, in linea con la richiesta di un mercato che vuole sempre di più condividere una passione per il territorio, con chi l'ha vissuto da sempre. Vincente anche perché ha realizzato l'obiettivo di valorizzare le risorse territoriali in termini di ospitalità e qualità ambientale attraverso la collaborazione fra pubblico e privato.

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 Resto del Carlino
DOMENICA 14 SETTEMBRE 2008

Cusercoli, al Sana i prodotti bidentini

Le FATTORIE Faggioli propongono una grande iniziativa 'Happy Bio' (merenda di frutta biologica) ai visitatori del Sana, 20° Salone Internazionale del Naturale a Bologna. «L'obiettivo — sostiene Francesca Faggioli, imprenditrice bidentina — è quello di salvaguardare un patrimonio alimentare, ambientale e culturale straordinario per rispondere a una globalizzazione che fa perdere di vista i sapori, i colori e le radici». (Fattorie Faggioli Tel/fax 0543 989826).

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
Giovedì 4
Settembre 2008

Cusercoli Il futuro della Val Bidente attraverso i sapori del territorio

A lezione di biodiversità

Alla Fattoria Faggioli i bimbi studiano i cibi

CUSERCOLI - L'antico castrum Basini (IX sec. d.C.) citato da Dante Alighieri e Boccaccio, trasformato in Borgo rurale, è una Fattoria ecocompatibile e multifunzionale di Cusercoli che ieri ha ospitato i bambini de "I pirati del Bidente", il Centro estivo di Meldola gestito dalla Cooperativa sociale Csipm per l'inizio del programma di Fattoria didattica della stagione autunnale.

Il gruppo, vivacissimo come del resto è giusto che sia, ha trascorso una giornata in fattoria gustando i sapori del territorio e imparando a conoscere i luoghi di produzione dei tanti cibi che giornalmente mangiano (o non mangiano) in famiglia.

Tante ore all'aria aperta per capire come utilizzare i prodotti che la terra ci offre, così diversi al gusto e alla vista a seconda delle stagioni dell'anno, e per imparare a non sottovalutare il valore di ciò che abitualmente scorre sotto il nostro sguardo.



La biodiversità fa scuola alle Fattorie Faggioli di Cusercoli

Per esempio, il valore di un luogo come l'antico Mulino di Mastalso della famiglia Tassinari che con questo mezzo lavora dal 1600; oppure di un oggetto di cui si è perso l'utilizzo, e l'importanza ecologica che rivestiva e che probabilmente potrebbe ancora oggi svolgere.

"Per questo - sostiene Francesca Faggioli, giovane imprenditrice bidentina - a volte serve trasferirsi in campagna, osservare dal vivo non solo con gli occhi ma con tutti i sensi, perché oggi la biodiversità rurale (l'insieme delle varietà animali e vegetali) si sta progressivamente riducendo, e la scomparsa di una varietà o di una razza è di conseguenza anche la rinuncia a determinati sapori, perché una varietà o una razza significano carne, latte, salumi, formaggi".

"Valorizzare il territorio con le nuove generazioni - conclude Francesca Faggioli - è dunque un'importante operazione di "appropriazione di identità" perché crea una ricomposizione di valori e di interessi, e fa riconquistare un rapporto equilibrato con le risorse ambientali e culturali."

Per info: Fattorie Faggioli tel.0543/989826

Mario Rivano

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

appennino e-verde

AGOSTO/SETTEMBRE
2008 - NUMERO 34

UN'ESTATE A TUTTO BIO

Servizio di CATERINA TONON

Tra le più note c'è **Happy Bio**, progetto nato per far conoscere e promuovere il biologico e la biodiversità attraverso la riscoperta dell'amore per la natura e la genuinità dei prodotti. **Prober – associazione di produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna – e le Fattorie Faggioli di Cusercoli** offrono agli ospiti della Riviera un fitto programma di degustazioni di prodotti biologici a chilometri zero, provenienti dall'Appennino romagnolo, dal Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi e dalla Strada dei Vini e dei Sapori delle Colline di Forlì e Cesena.

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

СТАНДАРТ NEWS
XV. Цена 0.50 лв. www.standartnews.com Понеде
Понеделник, 14 юли 2008 г.

Селските къщи ще сменят хотелите

Фаусто Фаджоли е маркетинг мениджър на една от най-успешните италиански местни инициативни групи на областта Емилия Романия и президент на европейската академия EARTH - за селски туризъм и гостоприемство. Международният експерт бе в България, за да предаде дългогодишния си опит и да посъветва общините Вършец, Берковица и Годеч как да работят съвместно за туристическото развитие на региона.



- Как можем да се поучим от италианския опит за развитие на селски туризъм?

Имам много добри впечатления от срещата, организирана от националния консултант по устойчив туризъм Почка Филипова. Селската действителност има своя специфика - идентичността на местните хора, особеностите на техния характер и гостоприемството им. Това е нещо, което в големия град вече е загубено. Хората в мегаполиси като Ню Йорк, Лондон, Париж, Токио имат потребност да избягат от напрежението и стреса, да бъдат по-близко до природата.

- Какво трябва да направят регионите, за да спечелят евросубсидии?

- Хората от общността да осъзнаят, че са част от една система. Когато продаваш услуга, ти не продаваш само легло или едно ястие, а историята и културата на мястото, в което се намираш.

Кой трябва да е двигателят за развитие на селските региони - местните хора или бизнесмените?

- Важна е спойката между двете групи. Ако дойде предприемач, който иска да прави бизнес, той мисли само за инвестицията си. И ако тук не върви, просто се премества на друго място. Но ако привлечеш към бизнеса си хора, които са свързани с територията, инвеститорът вече ще е склонен и на жертви, защото ще се чувства свързан. Затова местните може да ползват парите на инвеститора, но да организират нещата.

- Какво конкретно трябва да направят тези, които искат да развиват селски туризъм в региона си?

- Основата стъпка е създаването на местна инициативна група. Трябва да се организират срещи, да се пишат проекти. Аз имам контакти в Европа и също бих могъл да консултирам такива групи.

- Няма ли опасност, когато се развие и стане атрактивен, селският туризъм да се превърне в масов и да изгуби автентичността си?

- Винаги трябва да се съобразяваме с територията. Леглата не трябва да надвишават определен брой. Да не е пренаселено. Да гарантираме чистотата на въздуха, на земята. Да се предлагат само биопродукти. За всичко това се взима сертификат. В моята къща за гости хората плащат добре, за да се научат да правят хляб и макарони. И 20-те легла, които имам, ми носят приходи като от 100. Аз имам търсене като за сто, но няма да направя сто легла, това ще продължи 1-2 години, и хората вече няма да получават това, за което са платили. А с моите 20 легла ще имам печеливш бизнес, докато съм жив. Ние трябва да продаваме история, култура, традиция и идентичност. Трябва да се запази равновесието и да не ставаме алчни. По-добре е да можеш да откажеш резервация на своите туристи и да им предложиш други дни за почивката им, отколкото да ги разочароваш. Ако ние се организираме и направим общ продукт - една седмица в Италия и една в България, ще пробием на всички големи пазари и ще надвием тондестинации именно с идентичността си. Ние сме различни, но имаме една философия, с която можем да победим големите пазари. Бъдещето е не на количеството, а на качеството.

Наталия МАЛЧЕВА

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

LUNEDÌ 11 AGOSTO 2008

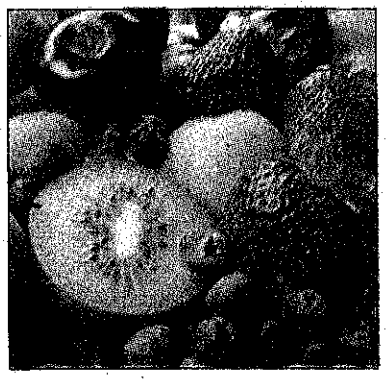
"Happy bio" torna in spiaggia

Oggi doppio appuntamento a Lido Adriano e Punta Marina

RAVENNA. Continuano gli appuntamenti con i cosiddetti "happy bio", veri e propri happy hour in spiaggia dove, al posto di birre e bibite alcoliche, si vuole promuovere il consumo di prodotti biologici e di qualità.

«Prepariamoci ad un Ferragosto più sano», recita lo slogan dell'iniziativa. E per raggiungere lo scopo, si partirà già oggi con tanta frutta bio, al bagno Balena Allegra di Lido Adriano e al bagno Vela di Punta Marina Terme dove si terranno gli happy bio con sane merende in riva al mare.

«L'happy bio - spiegano in una nota gli organizzatori - è ormai diventato in questi anni un simbolo dell'ospitalità che non si limita a sole, al mare e al divertimento, ma contribuisce ad un consumo responsabile». Frutta del territorio romagnolo, quindi, per far conoscere a chi si trova in vacanza al mare, i vantaggi dei prodotti biologici. Questo il contenuto del progetto di Pro.B.E.R, realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con Ascom Confcommercio di Ravenna. «Un'iniziativa - sostiene la giovane imprenditrice delle omonime fattorie, Francesca Faggioli - che vuole andar oltre il gustare una merenda di frutta, vuole essere un primo passo verso una nuova responsabilità alimentare e una consapevolezza nei consumi, perché in questa occasione la frutta non solo comunica tradizioni, sapori e profumi, ma anche valori di grande interesse umano. Una perfetta unione d'intesa fra mare e campagna nell'obiettivo comune del benessere e della qualità della tavola».



Frutta biologica in spiaggia

«Siamo stati un po' i pionieri degli happy bio - aggiunge Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini di Ravenna - che in questi anni sono diventati anche un modo per fare educazione alimentare e i turisti ci confermano anno dopo anno che siamo sulla strada giusta, apprezzando la nostra proposta di coinvolgimento nei valori del benessere e della salute».

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
Lunedì 11
Agosto 2008

Iniziativa di Ascom e Fattorie Faggioli ai bagni Vela di Punta e Balena Allegra di Lido Adriano. Prodotti locali al mare

Tutti in spiaggia per l'happy bio

RAVENNA - Prepariamoci ad un Ferragosto più sano con tanta frutta bio. Oggi al bagno Balena Allegra di Lido Adriano e al bagno Vela di Punta Marina a tenere impegnati i bagnanti sarà un grande happy bio in spiaggia, diventato ormai in questi anni simbolo dell'ospitalità che non si limita a sole, mare e divertimento ma contribuisce ad un consumo responsabile. Tanta frutta del territorio per far conoscere agli ospiti in vacanza al mare il meglio dei dei prodotti biologici.

Il progetto Pro.B.E.R è realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (Forlì-Cesena) in collaborazione con Ascom Ravenna. "Un'iniziativa - sostiene Francesca Faggioli, giovane imprenditrice romagnola - che vuole andar oltre il gustare una merenda di frutta ma vuole essere un primo passo verso una nuova responsabilità alimentare e una consapevolezza nei consumi, perché in questa occasione la frutta non solo comunica tradizioni, sapori e profumi, ma anche valori di grande interesse umano. Una perfetta unione d'intesa fra mare e campagna nell'obiettivo comune del benessere e della qualità della tavola". "Siamo stati un po' i pionieri degli happy bio - aggiunge Bruna Montroni, presidente Cooperativa Bagnini di Ravenna - che in questi anni sono diventati anche un modo per fare educazione alimentare e i turisti ci confermano anno dopo anno che siamo sulla strada giusta, apprezzando la nostra proposta di coinvolgerli nei valori del benessere e della salute".



Merenda biologica in spiaggia

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 Resto del Carlino

GIOVEDÌ 7 AGOSTO 2008

Da Polenta, note anni '60 a Cusercoli

SI TERRÀ questa sera a Cusercoli, alle ore 21 in piazza Piolanti, un concerto di musica anni 60-70 del gruppo Da Polenta. La manifestazione è organizzata dalla Pro Loco chiusa d'Ercole (info: tel. 0543-989195), nell'ambito del programma estivo per animare il centro storico del paese della valle del Bidente. «Durante la serata — spiega il presidente della Pro Loco, Alberto Capacci — ci sarà anche la possibilità di visitare anche i caratteristici giardini e lo storico castello, già in parte restaurato». Dall'altro del castello si può ammirare un bel panorama sulla valle.

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

Corriere

GIOVEDÌ 7 AGOSTO 2008

CUSERCOLI

Alle "Faggioli" miscela tra musica e biologico

CUSERCOLI. Searta "Happy bio" oggi alle Fattorie Faggioli. L'agriturismo in collaborazione con la Pro loco, organizza una degustazione di frutta biologica accompagnata dal concerto del gruppo ravennate "Da Polenta" le cui musiche anni '60 animeranno una festa ispirata al divertimento più sano possibile. «Da sempre, in collaborazione con le imprese della vallata, allestiamo momenti tesi ad aggregare giovani e meno giovani - afferma il presidente della Pro loco, Alberto Capacci - Oggi è una di queste occasioni». A Borgo Basino si inizia alle 21 e Francesca Faggioli è in linea con questo spirito: «Vogliamo recuperare valori che non devono andare dispersi, ritrovando radici tuttora feconde come l'ospitalità, il vivere bene, l'identità culturale romagnola». E la musica dei "Da Polenta", con la sua vitalità, esprime al meglio queste idealità.

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
Giovedì 7
Agosto 2008

Questa sera concerto del gruppo storico ravennate "Da Polenta" e frutta biologica per tutti

Festa con "Happy bio" alla fattoria

CUSERCOLI - Questa sera alle 21 un grande appuntamento Happy Bio a Cusercoli, con il concerto del gruppo storico ravennate "Da Polenta", organizzato dalla Pro Loco cusercolese, accompagnato da una degustazione di frutta biologica della fattoria Borgo Basino. Fari accesi su una musica anni 60 dedicata a tutti, per vivere nel più spiccato spirito romagnolo d'amicizia una serata insieme. Senza sballo, senza esagerazioni, senza eccessi. "In collaborazione con le imprese della vallata - sottolinea Alberto Capacci, presidente della Pro Loco - da sempre il nostro impegno è stato quello di proporre la cultura e le tradizioni dell'intero Territorio, organizzando iniziative che aggreghino i giovani a quelli che, meno giovani, possono dare la loro esperienza di vissuto. Non è un caso la scelta del gruppo che da quei famosi anni 60 propone una musica fatta di talento e voglia di vivere."

La serata è a cura anche della Pro Loco

Aggiunge Francesca Faggioli, giovane imprenditrice di Borgo Basino "Ora che "tocca a me", come si dice in Romagna, portare avanti la fattoria intendo mantenere lo spirito conviviale di ex musicista del mio papà, che quegli anni 60 li ha vissuti con le musiche che ascolteremo questa sera. Con grande piacere quindi collaboro con la Pro Loco in queste iniziative per coinvolgere i giovani e far scattare, perché no, anche i loro talenti, perché i giovani "sono il domani" e quando si uniscono le istituzioni e gli imprenditori si riesce a dare alle iniziative anche un grande coinvolgimento di partecipazione popolare. E' lo stesso obiettivo di Borgo Basino, fattoria ristrutturata per far vivere all'ospite esperienze di benessere, proponendo prodotti naturali, ambiente sano e le tradizioni del territorio.



Francesca Faggioli giovane imprenditrice di Borgo Basino

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 Resto del Carlino

GIOVEDÌ 31 LUGLIO 2008

Cusercoli tra Romagna e Bulgaria

La Bulgaria sta cercando modelli da importare per il suo sviluppo territoriale, e guarda alle nostre terre. Così oggi dalle 9,30 e per tutta la giornata, a Borgo Basino di Cusercoli si svolgerà un incontro tra amministratori romagnoli e bulgari. Il tavolo dei lavori è stato organizzato da Gal Altraromagna e dall'Accademia europea per il Rural Tourism Hospitality (E.a.r.t.h.). Per info Fattorie Faggioli: 0543 989826.

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
Giovedì 31
Luglio 2008

Cusercoli *Delegazione dell'Est a Borgo Basino per studiare lo "sviluppo territoriale"*

La Bulgaria copia la Romagna Curioso, pensavamo il contrario

CUSERCOLI - Romagna & Bulgaria coppia sinergica! A Borgo Basino di Cusercoli oggi c'è un incontro fra i nostri amministratori e una delegazione arrivata dall'Est. Tema: lo sviluppo territoriale, La Bulgaria cerca modelli da importare, e quello romagnolo a quanto pare è il modello prescelto. Anche se - a giudicare da anni, o meglio decenni, di vita e opere delle varie amministrazione di sinistra che si sono alternate sul comprensorio -, la sensazione è che sla la Bulgaria ad esser stata importata in Romagna e da quel dì.

Al tavolo dei lavori, per la delegazione di Sofia, c'è Luba Yonkova. "La Romagna - ha detto la stessa esponente dei progetti "Mig" (le agenzie di sviluppo del territorio rurale bulgaro) - è la realtà che abbiamo scelto in collaborazione col presidente di Earth, Fausto Faggioli. Noi riteniamo che la Romagna oggi sia il modello di sviluppo più efficiente d'Europa".

Prima di iniziare i lavori, Luba Yonkova incontra il sindaco di Civitella Giovanni Felice, l'assessore provinciale all'agricoltura Gian Luca Bagnara, l'assessore al Turismo Luciana Garbuglia, il presidente di Europa Inform Luciano Natalini, il direttore de L'Altra Romagna, Pierlorenzo Rossi e il gruppo dei project manager. L'incontro è organizzato da "Gal" e Accademia Earth.



Fausto Faggioli e Luba Yonkova l'esponente bulgara per i progetti "Mig"

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

Corriere

GIOVEDÌ 31 LUGLIO 2008

Cusercoli
Delegazione bulgara alle "Faggioli"

CUSERCOLI. Il Gal "L'Altra Romagna" e l'European academy for rural tourism hospitality presieduta a Fausto Faggioli, organizzano oggi a Borgo Basino di Cusercoli, un incontro fra amministratori romagnoli e bulgari sulle tematiche di sviluppo territoriale. Al tavolo dei lavori, Luba Yonkova, che in giornata incontrerà la giunta di Civitella e l'amministrazione provinciale. La visita parte alle 9.30, alle 15.30 l'ultimo forum.

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



Venerdì 25 luglio 2008

Punta Marina Terme (RA), 27 luglio e 10 agosto, Happy Bio

"Happy Bio 2008" è un progetto portato avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), in collaborazione con ASCOM Confcommercio di Ravenna, nell'ambito di un progetto di PRO.B.E.R. (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna). L'iniziativa si propone di incentivare il consumo di prodotti biologici e aumentare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori. Il progetto si avvale anche del contributo della Regione Emilia Romagna. Quest'anno saranno proposte agli ospiti in vacanza al mare delle merende di frutta bio e dei menù con prodotti tipici e a km 0. L'iniziativa si è già tenuta in diverse date e continuerà il 27 luglio e il 10 agosto, proponendo ai bagnanti tante gustose ricette realizzat e con prodotti coltivati biologicamente, preparati dal gruppo Stabilimenti Balneari, il cui ricavato sarà interamente devoluto al reparto pediatrico dell'ospedale civile di Ravenna. Il prossimo appuntamento sarà il 27 luglio a Bagno Merida, presso Punta Marina Terme, in via della Fontana 76, mentre l'ultima occasione per partecipare all'iniziativa sarà il 10 agosto, a Borgo Basino, presso Cusercoli (FC). (Prober)

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 Piazza avvenimenti

19 luglio 2008

SALUTE & ALIMENTAZIONE



Benessere la sfida dell'estate

Tante propose per un'estate all'insegna del benessere...

di **Francesca Marcarino**

Estate, sole, mare... e si ripresenta la voglia di benessere. Con tante occasioni per gli amanti di sport, natura e vita all'aria aperta. Prosegue, infatti, sul nostro litorale l'iniziativa Happy Bio. L'idea è di 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, sviluppando nuove forme di turismo, lento, consapevole e amico dell'ambiente. Questi gli obiettivi della proposta, portata avanti da S.I.B. Sindacato Italiano Balneari Ascom Confcommercio Ravenna in collaborazione con le Fattorie Faggioli di Cusercoli, che intende incentivare il consumo di prodotti biologici e ampliare le conoscenze dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori. Le degustazioni, accompagnate da attività didattiche, intendono coinvolgere le famiglie in vacanza, ed in particolare i bambini affinché possano conoscere la realtà della campagna, i prodotti della terra, la stagionalità della frutta e della verdura, promuovendo la crescita armonica dei piccoli e un consumo più consapevole negli adulti. Dopo il Bagno Adria (Casal Borsetti), Bagno Romea (Marina Romea), Bagno Soleluna (Lido di Savio), Bagno Vela (Punta Marina Terme), Bagni Bologna & Bolognino (Punta Marina Terme), Bagno Riviera (Lido di Savio), Bagno Balena Allegra (Lido Adriano), il 27 luglio sarà la volta (sempre a partire dalle 16.30) del Bagno Merida (via della Fontana, 76 a Punta Marina Terme).

Nella ricerca di salute e benessere non possiamo quindi negare il ruolo fondamentale svolto dall'alimentazione. "Il cibo può essere la più potente 'medicina' a nostra disposizione, ma, in seguito a un'alimentazione scorretta, può anche risultare dannoso", spiega infatti il naturopata ravennate Dino Sintoni che sull'argomento ha da poco presentato il suo interessante libro. Il volume, fresco di stampa, e scritto a quattro mani con Elsa Mazzolini, è intitolato «A tavola con l'indice glicemico» e pubblicato da Giunti Editore.

L'idea alla base del metodo messo a punto da Sintoni è che "Aria, Acqua, Cibo, Sole, Esercizio fisico, Riposo e Influenze Mentali ed Emozionali: l'insieme di tutti questi fattori usati correttamente è Salute": "questo paradigma - aggiunge - ha guidato da sempre anni di studio e di lavoro fino a condurmi a sviluppare un mio metodo, un programma in grado di portare le persone verso una migliore sintonia fisica, mentale ed emozionale".

È nato così Just Wellness , un sistema innovativo che consente di raggiungere facilmente obiettivi come la conquista e il mantenimento del peso forma ottimale, il ritardo dell'invecchiamento, il potenziamento delle prestazioni fisiche, l'ottimizzazione dell'efficienza mentale e la riduzione del senso di stanchezza attraverso l'individuazione delle caratteristiche di una nutrizione equilibrata, mirata e intelligente, assieme ad alcune tecniche di integrazione emozionale, e a un nuovo approccio mentale per migliorare la qualità della propria vita e per modificare il modo in cui si è soliti pensare al cibo senza dover rinunciare agli alimenti che vengono consumati normalmente.

Vediamo, allora, che è importante sapere che cosa mangiare, che cosa contengono i cibi, come regolarci a tavola, a quali diete ricorrere in determinati momenti della nostra vita o in presenza di alcune malattie, oltre a non dimenticare mai che, per non ingrassare e per stare bene, una discreta attività fisica è indispensabile. I segreti per raggiungere il peso e lo stato di salute ottimale sono contenuti nel volume, ricco di spunti e di tanti interessanti segreti. Senza svelare troppo - «A tavola con l'indice glicemico» può essere una piacevole lettura da fare, perché no, anche sotto l'ombrellone – anticipiamo che è concessa qualche piccola trasgressione, ad esempio, il

cioccolato, di solito bandito dalle diete, ma ad una condizione: che sia fondente e senza zucchero.

Via libera anche a frutta secca, mandorle o noci, e ad alcuni latticini come il parmigiano (la stagionatura deve raggiungere però i 30 mesi). Concessa anche la brioche a colazione, rigorosamente integrale, e la torta Sacher nella versione light.

È evidente che non si tratta della solita dieta, ma di un nuovo approccio all'alimentazione mirato a promuovere più in generale il benessere e un corretto stile di vita.

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

Corriere

GIOVEDÌ 10 LUGLIO 2008

LIDO DI SAVIO

HAPPY BIO

Spiedini di frutta, succose fette di melone, appetitose pesche, il tutto rigorosamente biologico oggi al Bagno Riviera. E' la ricetta Happy Bio, l'appuntamento che, divenuto ormai una costante della stagione estiva, reinterpreta in versione più salutare la moda degli happy hour sulle spiagge. L'iniziativa è realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con Ascom Confommercio di Ravenna.

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

Giovedì 10
Luglio 2008

Lido di Savio: degustazione di frutta del nostro territorio

Happy bio oggi al bagno Riviera

RAVENNA - "E' servita", appuntamento oggi al bagno Riviera di Lido di Savio. Spiedini di frutta, succose fette di melone, appetitose pesche, il tutto rigorosamente biologico. E' la ricetta Happy bio, l'appuntamento che, divenuto ormai una costante della stagione estiva, reinterpreta in versione più salutare la moda degli happy hour sulle spiagge. L'iniziativa nata da Pro.B.E.R., è realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con Ascom Confommercio di Ravenna. "L'Happy bio - sottolinea Francesca Faggioli, presidente cooperativa Fattorie Faggioli - è un'occasione per approfondire la conoscenza dell'entroterra e promuovere un rapporto sinergico fra mare e campagna." "Ospitiamo in spiaggia un angolo di mondo rurale e tanta frutta bio - aggiungono Giada e Massimiliano Pari, i giovani fratelli titolari del Bagno - per proporre un turismo alternativo attento al benessere e alla qualità della vita".

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 Resto del Carlino

GIOVEDÌ 10 LUGLIO 2008

HAPPY BIO A LIDO DI SAVIO

Spiedini di frutta in riva al mare

La merenda biologica è servita oggi pomeriggio al Bagno Riviera di Lido di Savio. Sarà a base di spiedini di frutta, succose fette di melone, appetitose pesche, il tutto rigorosamente biologico. È la ricetta Happy Bio, l'appuntamento che, divenuto ormai una costante della stagione estiva, reinterpreta in versione più salutare la moda degli happy hour sulle spiagge. L'iniziativa nata da Pro.B.E.R., è realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli, in collaborazione con Ascom Confommercio di Ravenna.

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 Resto del Carlino

MARTEDÌ 8 LUGLIO 2008

Cusercoli, incontro agro ambientale

LE FATTORIE Faggioli ospitano una delegazione polacca nell'ambito del programma di visite nel territorio romagnolo organizzate da Italia Pegasus Institute. Il tema della giornata è il settore agro-ambientale.

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

Corriere

MARTEDÌ 8 LUGLIO 2008

CUSERCOLI

Visita alle "Faggioli"

Delegazione polacca in visita a Borgo Basino delle Fattorie Faggioli. L'occasione è data da un programma di incontri e visite sul territorio romagnolo, organizzate da "Italia pegasus institute", centro servizi con sede a Forlì. Il gruppo è composto da tecnici e amministratori per il settore agro-alimentare e zootecnico ed è accompagnato da Lia Schioppa e dal funzionario della Provincia Erio Sbaragli.

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
Domenica 6
Luglio 2008

Gustose degustazioni da domani ai bagni Vela e Bologna&Bolognino

Frutta biologica a Punta Marina

RAVENNA - Se la primavera si è fatta rimpiangere, l'estate adesso, è finalmenté arrivata e la stagione dei viaggi e della vacanze è ufficialmente aperta. Un relax da difendere "coi denti" aiutati da tanta frutta bio, che in questi giorni di calura estiva, sarà una compagna indispensabile sotto gli ombrelloni del bagno Vela domani e il 9 luglio al Bagno Bologna&Bolognino di Punta Marina. Happy Bio è un progetto Pro.ber (Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna) realizzato dalle fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con Ascom. "Il momento della merenda - sottolinea Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini di Ravenna - ha sempre avuto un'importanza speciale, soprattutto per i bambini. Con l'Happy Bio lo sarà ancor di più dal punto di vista nutrizionale, come gratificante occasione per soddisfare l'appetito e il gusto, quale insostituibile opportunità per socializzare." "Una scelta qualificante, - aggiunge Francesca Faggioli, presidente cooperativa fattorie Faggioli - Un punto di forza del sistema territorio Romagna".

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

Corriere

DOMENICA 6 LUGLIO 2008

Continuano gli appuntamenti con gli Happy Bio al mare dedicati ai più piccoli

Merende biologiche a Punta Marina

RAVENNA. Se la primavera si è fatta rimpiangere, l'estate adesso, è finalmente arrivata e la stagione dei viaggi e della vacanze è ufficialmente aperta.

Un relax da difendere "coi denti" aiutati da tanta frutta bio, che in questi giorni di calura estiva, sarà una "compagna" indispensabile sotto gli ombrelloni del Bagno Vela (domani) e al Bagno Bologna&Bolognino di Punta Marina (mercoledì).

Happy Bio è un progetto dell'Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con AscomConfcommercio di Ravenna.

«Il momento della merenda - sottolinea Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini di Ravenna - ha sempre avuto un'importanza speciale, soprattutto per i bambini. Con l'Happy Bio lo sarà ancor di più dal punto di vista nutrizionale».



Frutta e mare, binomio perfetto per la crescita dei più piccoli

«Una scelta qualificante - aggiunge Francesca Faggioli, presidente Cooperativa Fattorie Faggioli - Un punto di forza del sistema territorio Romagna basato sull'intreccio fra i prodotti dell'agricoltura bio di qualità, l'ambiente, il turismo, l'arte, la cultura, le tradizioni».

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 Resto del Carlino

DOMENICA 6 LUGLIO 2008

L'INIZIATIVA "HAPPY BIO"

Frutta biologica sotto l'ombrellone



L'estate è arrivata e la stagione delle vacanze si è ufficialmente aperta. Un relax da difendere 'con i denti' aiutati da tanta frutta biologica, che in questi giorni sarà una 'compagna' indispensabile sotto gli ombrelloni del Bagno Vela domani, 7 luglio, e il 9 luglio al Bagno Bologna & Bolognino di Punta Marina Terme. 'Happy Bio' è un progetto realizzato dalle Fattorie Faggioli in collaborazione con Ascom.

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

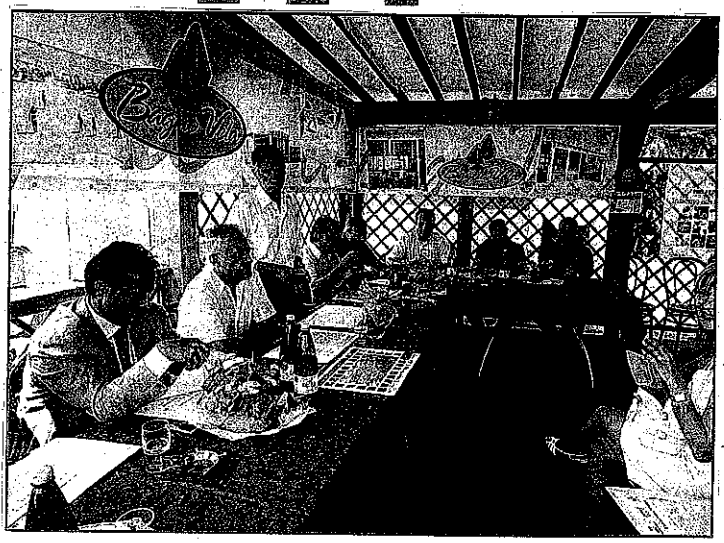
la Piazza avvenimenti

QUINDICINALE DI LIBERA INFORMAZIONE
ANNO X - N. 13 DEL 5 LUGLIO 2008

TURISMO / HAPPY BIO 2008

Al via la nuova edizione di Happy Bio

Happy Bio, quest'anno diventa Happy Biodiversità, per salvaguardare un patrimonio alimentare, ambientale e culturale straordinario, per rispondere a una globalizzazione che fa perdere di vista sapori, colori, radici... Per qualificare le vacanze con una scelta alimentare responsabile. Questi, in sintesi, gli obiettivi di Happy Bio 2008, il progetto, presentato nei giorni scorsi al Bagno Vela di Punta Marina Terme, e realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con Ascom Confcommercio Ravenna, la Cooperativa Bagnini Ravenna, L'Altra Romagna (Agenzia di Sviluppo Territorio Rurale), nell'ambito del progetto PRO.B.E.R *(Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna)* che si propone di incentivare il consumo di prodotti biologici e aumentare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori.
"In quest'ottica – dice il presidente Ascom Confcommercio Ravenna Graziano Parenti – proseguono per tutto luglio gli appuntamenti negli stabilimenti balneari dei nostri Lidi che, dopo il successo dello scorso anno, ripropongono anche per il 2008 un fitto programma di degustazioni, accompagnate da attività didattiche, per coinvolgere le famiglie in vacanza in Riviera, qualificando la vacanza con scelte alimentari "responsabili" e sviluppando nuove forme di turismo, consapevole e amico dell'ambiente".



Per Pierlorenzo Rossi, direttore del GAL L'Altra Romagna, "utilizzare i prodotti che la terra ci offre, così diversi a seconda delle stagioni, significa non solo alimentarsi, ma anche vivere in modo più naturale. Proponendo agli ospiti in vacanza al mare, menù con ricette certificate della tradizione romagnola con prodotti a KM 0, si realizza una filiera corta, che aiuta l'ambiente e risveglia il gusto...". "In una società che chiede cibo sicuro di qualità e una miglior qualità di vita - sottolinea Paolo Carnemolla, presidente PRO.BER - il Programma Happy Bio vuole contribuire alla realizzazione della filiera Agricoltura-Ambiente-Turismo, creando nuove sinergie tra gli obiettivi strettamente produttivi dell'Agricoltura Bio e quelli Turistico-Ambientali". "Il Turismo – aggiunge Fausto Faggioli, presidente EARTH Academy (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) – sarà la

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 Piazza avvenimenti
QUINDICINALE DI LIBERA INFORMAZIONE
ANNO X - N. 13 DEL 5 LUGLIO 2008


da sinistra: Parenti, Faggioli, Montroni e Asioli

prima industria del 21° secolo (dato del WTO-World Tourism Organization) e sarà uno dei primi tre settori dell'economia mondiale. Con questo programma sono state gettate le basi per lo sviluppo e il consolidamento del grande patrimonio che ogni Territorio possiede. Questa è per noi una scelta qualificante, uno dei punti di forza del Sistema Territorio Romagna basato sull'intreccio fra i prodotti dell'agricoltura bio di qualità, l'ambiente, il turismo, l'arte, la cultura e le tradizioni".
"Happy Bio è un pacchetto turistico vincente – conclude Bruna Montroni, presidente Cooperativa Bagnini di Ravenna – una nuova formula di vacanza sempre più integrata con l'identità del Territorio, in linea con la richiesta di un mercato che vuole sempre di più condividere una passione per il Territorio, con noi che lo viviamo da sempre." Dopo gli appuntamenti al **Bagno Adria** (Casal Borsetti), al **Bagno Romea** (Marina Romea e al **Bagno Soleluna** (Lido di Savio), nel mese di luglio Happy Bio prosegue (sempre a partire dalle 16.30) con il seguente calendario: l'**8 luglio** al **Bagno Vela** (Lungomare C. Colombo, 24 _ Punta Marina Terme); il **9 luglio** al **Bagni Bologna & Bolognino** (Lungomare C. Colombo, 38/40 _ Punta Marina Terme); il **10 luglio** al **Bagno Riviera** (Via Cesena _ Lido di Savio); l'**11 luglio** al **Bagno Balena Allegra** (V.le Petrarca, 348 _ Lido Adriano); il **27 luglio** al **Bagno Merida** (Via della Fontana, 76 _ Punta Marina Terme). Il ricavato dell'iniziativa sarà devoluto all'U.O. di Pediatra dell'Ospedale S. Maria delle Croci di Ravenna.

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

Marina Romea (RA): merenda biologica sotto l'ombrellone

Da Il Resto del Carlino

L'idea dell'Happy Bio nasce dal progetto BioBenessere realizzato dalle Fattorie Faggioli, in collaborazione con Ascom di Ravenna

L'idea dell'Happy Bio nasce dal progetto BioBenessere realizzato dalle Fattorie Faggioli, in collaborazione con Ascom di Ravenna. «Un mezzo promozionale innovativo —sottolinea Francesca Faggioli — più aderente alle esigenze espresse dal consumatore. In questa occasione la frutta non solo comunica tradizioni, sapori e profumi, ma anche valori di grande interesse umano». «Nel pomeriggio in riva al mare – spiega Matteo Vignoli, titolare dello stabilimento — una merenda con tanta frutta biologica del territorio promuoverà una sana e equilibrata alimentazione, e sarà accompagnata da giochi in spiaggia per riprodurre mele, pere, pesche, utilizzando sabbia, acqua di mare e tanta creatività».

© 2002 A.I.A.B. Via Piave, 14 - 00187 Roma - tel. +39.06.4543.7485/6/7 - fax +39.06.4543.7469 - e-mail: aiab@aiab.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Giovedì 3
Luglio 2008

Sviluppo rurale

Oggi un incontro a Cusercoli

Nuovi agriturismi multifunzionali

CUSERCOLI - Oggi a Borgo Basino-Cusercoli è in programma un incontro dibattito sulla "Nuova Ruralità ed Aziende Agrituristiche Multifunzionali". Promosso dalla cooperativa Agriturismo Emilia Romagna in collaborazione con le Strade dei Vini e di Sapori delle Province di Forlì-Cesena, Ravenna, Imola e Rimini l'iniziativa rientra in una serie di 4 incontri itineranti sul territorio e verterà sui temi della nuova ruralità e del ruolo che possono giocare le aziende agrituristiche nei prossimi anni per lo sviluppo locale, anche in relazione alla nuova legge nazionale sull'agriturismo. Saranno presenti Gian Luca Bagnara, assessore all'Agricoltura Provincia Forlì-Cesena, Gabriele Locatelli vice presidente del Parco Nazionale Foreste Casentinesi, un funzionario responsabile della Regione Emilia Romagna, imprenditori e amministratori del territorio.
Francesca Faggioli, giovane imprenditrice romagnola: "Molta acqua è passata sotto i ponti da quando sono state aperte agli ospiti le porte delle prime fattorie ed 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. Creare sistema 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 98 98 26 e-mail:info@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

GIOVEDÌ 3 LUGLIO 2008

Incontro e dibattito sul ruolo degli agriturismo a Borgo Basino di Cusercoli

SI TERRÀ OGGI nel Borgo Basino a Cusercoli un incontro dibattito sulla nuova ruralità e il ruolo che possono giocare le aziende agrituristiche per lo sviluppo locale. Saranno presenti Gian Luca Bagnara, assessore provinciale all'Agricoltura, Gabriele Locatelli, vice presidente del Parco Foreste Casentinesi, e diversi amministratori locali. Il programma prevede alle il dibattito, seguito alle 20.30 da una presentazione di prodotti locali e del Territorio. dopo la presentazione ci sarà un degustazione dei prodotti tipici del nostro territorio. Per informazioni Fattorie Faggioli, 0543-989826 oppure sul sito www.fattoriefaggioli.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 Resto del Carlino

MARTEDÌ 1 LUGLIO 2008

BENESSERE IN SPIAGGIA

Giochi e merende con frutta 'bio'



Merende a base di frutta biologica e giochi didattici per sensibilizzare sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione. Il tutto per qualificare la vacanza al mare. Ecco Happy Bio, progetto realizzato dalle Fattorie Faggioli, in collaborazione con Ascom Confcommercio. Oggi dalle 16.30 in poi ci si ritrova al Bagno Adria di Casal Borsetti; mentre domani, 2 luglio, ci si sposta al Bagno Romea di Marina Romea.

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

PROBER informa

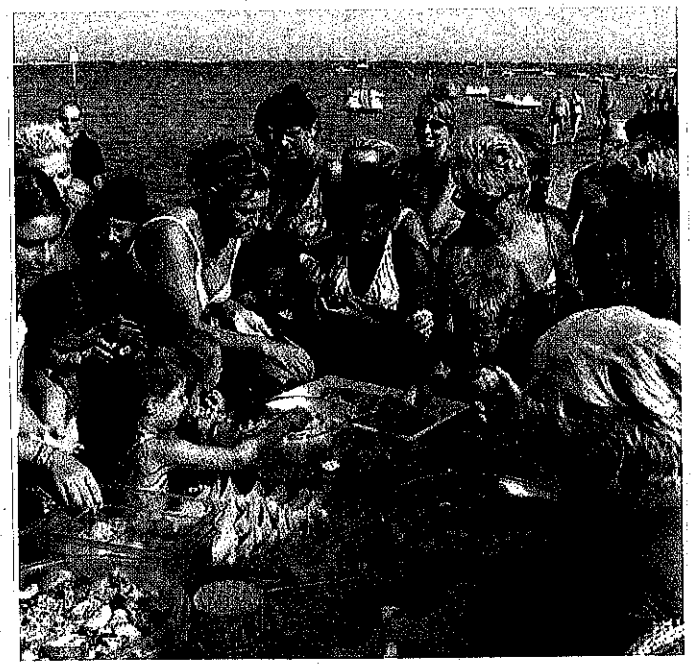
Giugno 2008

Happy Bio...diversità! Per valorizzare l'identità del territorio



L'**Happy Bio diventa Happy Biodiversità**, per salvaguardare un patrimonio alimentare, ambientale e culturale straordinario, per rispondere ad una globalizzazione che fa perdere di vista i sapori, i colori, le radici. **Per qualificare le vacanze con una scelta alimentare "responsabile".**

Questo l'obiettivo del Programma Happy Bio 2008, portato avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con ASCOM ConfCommercio di Ravenna e con un gruppo di stabilimenti balneari della costa ravennate, nell'ambito di un progetto di Pro.B.E.R. *(Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna)* che si propone di incentivare il consumo di prodotti biologici ed aumentare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori. Il programma si avvale quest'anno del contributo della Regione Emilia Romagna.



In una società che chiede cibo sicuro di qualità e una miglior qualità della vita, il Programma Happy Biodiversità vuole contribuire alla realizzazione della filiera Agricoltura-Ambiente-Turismo, creando nuove sinergie tra gli obiettivi strettamente produttivi dell'agricoltura bio e quelli turistico-ambientali, proponendo agli ospiti in vacanza al mare merende di frutta bio e menù con prodotti legati alla tradizione della propria terra, a KM 0, quindi una filiera corta, che aiuta l'ambiente, risveglia il gusto, preserva la salute dell'uomo e del Pianeta.

INFO SU PROGRAMMA
Fattorie Faggioli - Tel.-Fax 0543 989826
info@fattoriefaggioli.it www.fattoriefaggioli.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

RomagnaOggi.it Ravenna

30 Giugno 2008 - 16.50

Ravenna: a Casal Borsetti l'happy hour è biologico

RAVENNA - L'appuntamento in riva al mare di domani, 1° luglio, per l'Happy Bio è al Bagno Adria di Casal Borsetti; mentre il 2 luglio ci si sposta al Bagno Romea di Marina Romea.
All'ordine del giorno la ricerca della forma fisica e del benessere, per questo il tempo libero in spiaggia ha assunto una nuova caratteristica: qualificare ulteriormente la vacanza al mare con merende a base di frutta bio e tanti giochi didattici per sensibilizzare sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione.

Happy Bio è un progetto PRO.BER (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) realizzato dalle Fattorie Faggioli, in collaborazione con Ascom Confcommercio Ravenna.

"Abbiamo scelto di "coccolare" le famiglie da noi in vacanza, offrendo non solo accoglienza, sport, animazione, - sottolinea Cinzia Boghi, del Bagno Adria - ma anche la possibilità di riflettere sul proprio benessere, stuzzicando il gusto e la curiosità degli ospiti con merende di frutta bio, in un momento di relax e spensieratezza."

"La frutta bio diventa così sinonimo di benessere, - suggerisce Giulio Parisini, del Bagno Romea - Vogliamo essere per i nostri ospiti un luogo dove condividere momenti di svago e di relax con i propri cari, unendo al calore dell'ospitalità romagnola il gusto di prodotti sani e genuini." L'atmosfera è quella giusta. La vita in questi stabilimenti balneari si svolge come all'interno di una grande famiglia e questo è diventato una garanzia di benessere.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Ravennanotizie.it

lunedì 30 giugno 2008



L'appuntamento in riva al mare di domani, 1° luglio alle 16,30, per l'Happy Bio è al Bagno Adria di Casal Borsetti; mentre il 2 luglio ci si sposta al Bagno Romea di Marina Romeá. All'ordine del giorno la ricerca della forma fisica e del benessere, per questo il tempo libero in spiaggia ha assunto una nuova caratteristica: qualificare ulteriormente la vacanza al mare con merende a base di frutta bio e tanti giochi didattici per sensibilizzare sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione.

Happy Bio è un progetto PRO.BER (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) realizzato dalle Fattorie Faggioli, in collaborazione con Ascom Confcommercio Ravenna.

"Abbiamo scelto di "coccolare" le famiglie da noi in vacanza, offrendo non solo accoglienza, sport, animazione, - sottolinea Cinzia Boghi, del Bagno Adria - ma anche la possibilità di riflettere sul proprio benessere, stuzzicando il gusto e la curiosità degli ospiti con merende di frutta bio, in un momento di relax e spensieratezza."

"La frutta bio diventa così sinonimo di benessere. - suggerisce Giulio Parisini, del Bagno Romea – Vogliamo essere per i nostri ospiti un luogo dove condividere momenti di svago e di relax con i propri cari, unendo al calore dell'ospitalità romagnola il gusto di prodotti sani e genuini." L'atmosfera è quella giusta. La vita in questi stabilimenti balneari si svolge come all'interno di una grande famiglia e questo è diventato una garanzia di benessere.

09 luglio '08 Bagni Bologna & Bolognino ore 16,30
Lungomare C. Colombo, 38/40 _ Punta Marina Terme (Ra)
Tel. +39.0544.437327
www.bagnibologna.it
mava@bagnibologna.it
Referente: Valeria Rustignoli

10 luglio '08 Bagno Riviera ore
Via Cesena _ Lido di Savio (Ra)
Tel. +39.0544.949478
www.rivierasoleluna.com
sgaffi@libero.it
Referente: Luigi Pari

01 luglio '08 Bagno Adria ore 16,30
Via Spallazzi _ Casal Borsetti (Ra)
Tel. +39.0544.445123
cboghi@yahoo.it
Referente: Cinzia Boghi

02 luglio '08 Bagno Romea ore 16,30
Viale Italia, 28 _ Marina Romea (RA)
Tel. +39.0544.446081
www.bagnoromea.com
bagnoromea@virgilio.it
Referente: Giulio Parisini

04 luglio '08 Bagno Soleluna ore 16,30
Via Cotignola _ Lido di Savio (Ra)
Tel. +39.0544.949447
www.rivierasoleluna.com
sgaffi@libero.it
Referente: Luigi Pari

08 luglio '08 Bagno Vela ore 16,30
Lungomare C. Colombo, 24 _ Punta Marina Terme (Ra) Tel. +39.0544.438789
www.bagnovela.it
bagnovela@inwind.it
Referente: Bruna Montroni

11 luglio '08 Bagno Balena Allegra ore 16,30
V.le Petrarca, 348 _ Lido Adriano (Ra)
Tel. +39.0544.494524

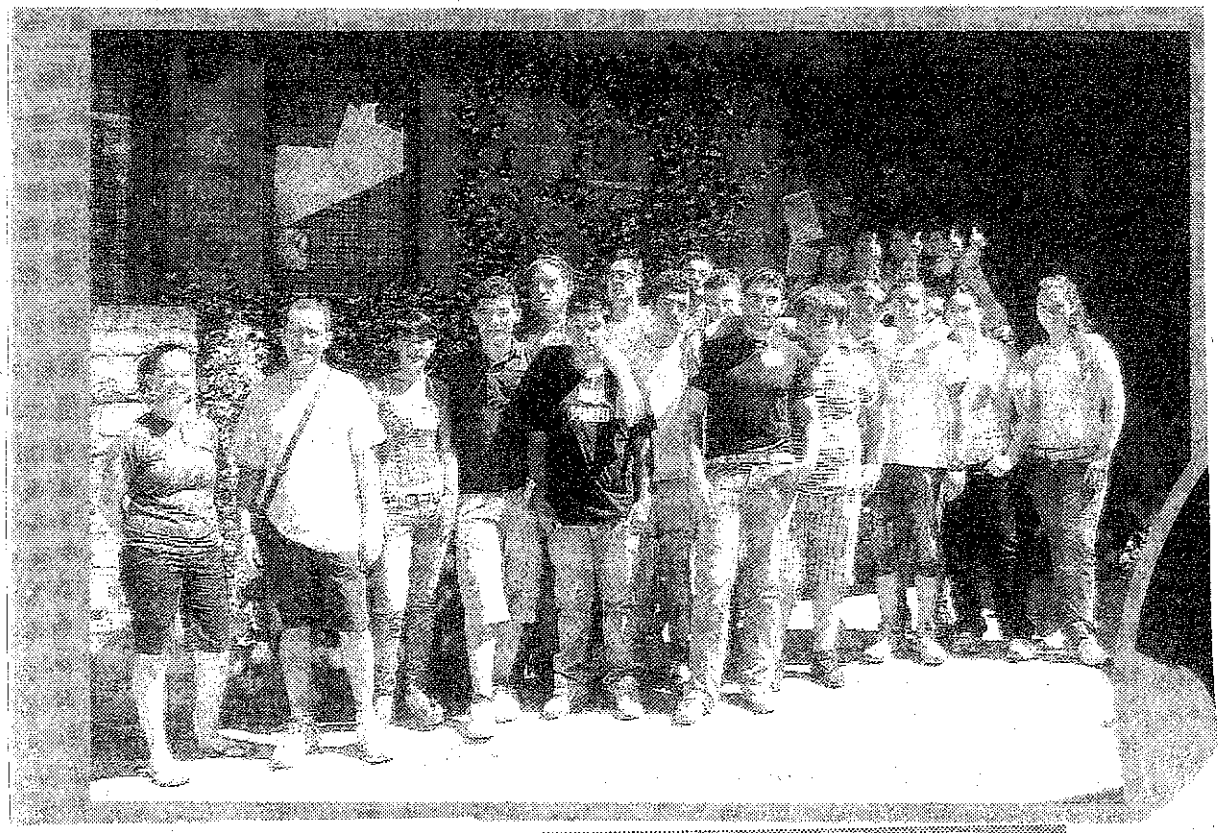
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 98 98 26 e-mail:info@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

LUNEDÌ 30 GIUGNO 2008

FORLI': PERSONE & FATTI



FATTORIE FAGGIOLI Un gruppo di studenti siciliani ha visitato le Fattorie Faggioli. Sotto Linda Scilli, di Modigliana, ha vinto un titolo a Miss Mamma Italiana

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 Resto del Carlino
www.arubait
2008-06-28

DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI, FRUTTA BIOLOGICA E ALLESTIMENTI RURALI CHE PRESE...

DEGUSTAZIONE di prodotti tipici, frutta biologica e allestimenti rurali che presentano il mondo agricolo; tutto questo è il progetto Happy Bio 2008, del quale sono soggetti promotori l'Asco...

DEGUSTAZIONE di prodotti tipici, frutta biologica e allestimenti rurali che presentano il mondo agricolo; tutto questo è il progetto Happy Bio 2008, del quale sono soggetti promotori l'Ascom ConfCommercio di Ravenna, Fattorie Faggioli e Pro.Ber (Associazione produttori Biologici e Biodinamici Emilia Romangna). Il programma, presentato ieri al Bagno Vela di Punta Marina, prevede una serie di appuntamenti in diversi stabilimenti balneari del litorale ravennate , e andrà avanti fino a fine Luglio. Ma non sarà una degustazione fine a se stessa: «vogliamo riempire le teste» esordisce Fausto Faggioli, presidente Earth Academy (European Academy for Rural Tourism Hospitality). «Happy Bio nasce con l'obiettivo di educare ad una sana alimentazione, il biologico, di pari passo con una valorizzazione della nostra filiera agroalimentare, e quindi dei nostri prodotti tipici».

Le chiavi di lettura di questo progetto sono ben sintetizzate dall'Assessore all'Ambiente del Comune di Ravenna Gianluca Dradi che parla di sicurezza alimentare, attenzione al mercato e tutela dell'ambiente. «Il 10% dell'effetto serra è causato dalla produzione agricola, e ancor più grave - continua Dradi - è che per portare una caloria di cibo sul nostro piatto ne vengono consumate ben 10, fra produzione e trasporto».

Paolo Carnemolla, presidente Pro.Ber, insiste sottolineando le qualità vincenti del mercato biologico, «settore che nel primo semestre del 2008 ha registrato una crescita del 12%, che si prevede costante per i prossimi anni». Happy Bio non si ferma qui. Il progetto vuole anche essere una vetrina di un turismo diverso, pacato, enogastronomico, 'slow', come lo definisce Libero Asioli, Assessore al Turismo della Provincia di Ravenna; un turismo che si discosti dall'immagine di divertimento sfrenato, spesso senza regole, che il modello di Marina ha finora veicolato. «Marina ha lanciato un modello di turismo che non è da negare — precisa Asioli - tutt'altro, è piuttosto da ritarare smorzandone gli eccesi e presentando un'immagine diversa delle nostre zone».

Vidmer Mercatali, senatore, ex sindaco di Ravenna precisa: «Il World Tourism Organization ha previsto che entro il 2030 il turismo diverrà la prima industria mondiale. Per questo la sfida, per il futuro del nostro terriorio, sarà quella di proprorre un turismo enogastronomico che valorizzi qualità della vita e prodotti tipici». La logica è semplice: pensare globalmente e agire localmente.

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

Corriere

SABATO 28 GIUGNO 2008

CUSERCOLI

La trasmissione Rai "Uno Mattina" in Romagna Speciale sulla "scelta di vita" di Fausto Faggioli

CUSERCOLI. Fausto Faggioli sarà protagonista oggi della trasmissione televisiva Rai "Uno Mattina". In programma uno speciale per l'impegno allo sviluppo rurale da sempre punto di forza di Faggioli. Dopo aver abbandonato negli anni '80 il lavoro di direttore commerciale in una multinazionale tedesca Faggioli si dedicò alla campagna, intuendo che fosse una grande opportunità di sviluppo economico e che, attraverso il progetto "Fattoria", potesse utilizzare la sua esperienza di manager. Da oltre 15 anni partecipa in prima persona alla divulgazione della sua esperienza con docenze e testimonianze in tutta Europa all'università, master, istituti, enti di formazione e tra gli imprenditori dell'area, perché convinto che una singola impresa, se pur valida, può avere un futuro unicamente operando in sinergia con tutte le altre imprese del territorio.

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
Sabato 28
Giugno 2008

L'azienda *Otto appartamenti e cibo biologico*

Che ospitalità alle Fattorie Faggioli c'è anche l'azdora per i turisti

CUSERCOLI - Le «Fattorie Faggioli» in onda su Rai Uno. Oggi alle 8 «Rai Uno Mattina» dedica uno speciale a Fausto Faggioli, il fondatore. «Per me è un grande riconoscimento - dice lui orgoglioso -. Questi anni di lavoro non sono stati un sacrificio, ma quasi un divertimento. Il segreto è poter fare quel che ci piace. A Cusercoli siamo finiti per caso. Qui nel 1982 trovammo un appezzamento di terra che faceva al caso nostro. Me non sono innamorato perché comprendeva anche una splendida quercia secolare. Insomma, è iniziata così. Oggi le "Fattorie Faggioli" sono una realtà a Cusercoli con Borgo Basino una struttura dove abbiamo 8 appartamenti in cui ospitiamo i turisti. Ecco, il vero segreto è l'ospitalità, far sentire a casa la gente. Noi mettiamo a disposizione una "azdora" che gli accompagna e gli insegna a fare la spesa in paese comprando prodotti tipici di stagione che poi cucinano insieme». Quel che Faggioli tiene però a sottolineare è come si debba andare in campagna non solo per mangiare. «Non si deve riempiere solo lo stomaco, ma anche la testa con i colori e i profumi della terra. L'iniziativa delle azdore è un'applicazione dell'ospitalità rurale. La legge regionale prevede che ogni famiglia rurale possa ospitare fino a dieci persone. E' un modo per far si che non tutte le aziende agricole diventino dei semplici ristoranti. Le azdore su cui possiamo contare sono 5 o 6. Un paio di queste signore lavorano anche 151 giorni l'anno, e con un buon guadagno. Mi piacerebbe che si aggiungesse anche qualche giovane donna. A Santa Sofia invece c'è Cà Mandrioli, un rifugio che può ospitare fino a 25 persone. Qui è la cornice a farla da padrone con il parco delle Foreste Casentinesi. E a Meldola c'è il podere, 20 ettari dove coltiviamo i prodotti rigorosamente biologici e direttamente dal produttore al consumatore".



A lezione dalle arzdore

Un occhio di riguardo vien riservato agli animali e alla bio diversità. "Oltre ai cavalli è stato reintrodotto l'asino romagnolo. A gestire tutto siamo io, mia moglie, le mie due figlie e tre collaboratori». Ma chi viene a trovarvi? "Soprattutto stranieri. Tanti giapponesi conosciuti quando tengo seminari sullo sviluppo rurale all'università di Tokyo. Questo per loro è il paradiso. Pensate che in Giappone ci sono ristoranti a tempo, dove ti siedi e per mangiare hai un tot di minuti. Ma arrivano molti turisti anche dal nord Europa». L'Accademia europea per lo sviluppo rurale ha premiato Faggioli per la "sostenibilità". La Fattoria produce infatti energia alternativa col fotovoltaico. E da 5 anni la rivende all'Enel.

Mi.Ma.

Fausto Faggioli ha cambiato vita in Fattoria a Cusercoli

Sei "azdore" per l'ex manager



A pagina 16

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
Sabato 28
Giugno 2008

La storia Fausto Faggioli, dirigente di una ricca multinazione, lasciò tutto per tornare in Romagna

Il manager e il richiamo della foresta

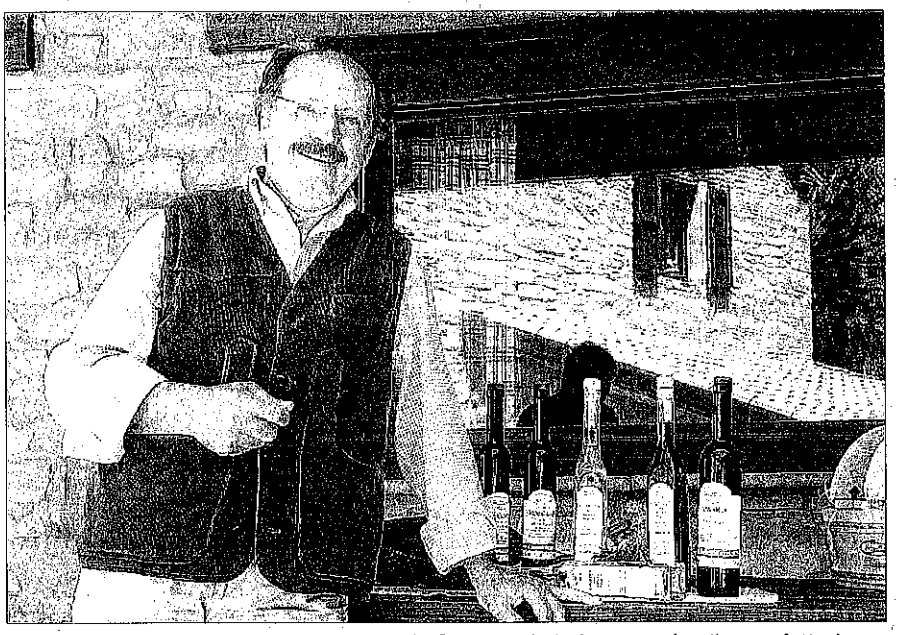
A Cusercoli ricominciò da zero creando la sua Fattoria

CUSERCOLI - La sua passione per la terra ha vinto su tutto. Anche sui guadagni stratosferici del manager che fu. E' la curiosa storia del sessantenne Fausto Faggioli che fin dagli anni '80 decise di mollare lavoro e vita stressante per tornare alle sue origini, in campagna.

Ce lo racconta lui stesso. «Sono nato in quella che in dialetto chiamano "la larga ad Scarpel", tra Sant'Andrea e San Leonardo di Forlimpopoli. Lì mio padre faceva il mezzadro, insomma lavorava la terra del padrone. Parte del raccolto lo tenevamo per noi, gran parte lo davamo a lui. Era davvero un altro mondo: la corrente elettrica io l'ho vista solo a sette anni. Poi, quando ne ho compiuti dieci, c'è stata la svolta brusca e addio campagna: ci siamo trasferiti a Ravenna dove mio padre aveva trovato lavoro come muratore". L'amore per la terra gli è sempre rimasta addosso, però. "Decisi di diplomarmi in agraria. E intanto lavoravo, ho fatto tutti i lavori possibili e immaginabili per mantenermi, lavori che mi hanno fatto capire che ero portato per la comunicazione". E fu la seconda svolta nella vita di Faggioli. «Ho iniziato a fare il rappresentante per un'azienda edile, filiale di una grande multinazionale tedesca. Le cose andavano bene, molto bene, Nel giro di 4-5 anni sono diventato ispettore nazionale. Di qui a direttore commerciale il salto è stato breve. Rendo l'idea: trentanni fa guadagnavo 2 milioni di vecchie lire al mese. Giravo l'Europa. In azienda, quando si raggiungeva un successo, si festeggiava sempre tutti insieme. Si era formata un'ottima squadra". Poi qualcosa cambiò. "Non mi divertivo più. Vivevo a Dusseldorf dove c'era la sede generale. Una città buia, dove il sole non c'è mai. Nei pochi momenti liberi andavo in campagna a camminare. Capivo di non essere felice, e che i soldi che guadagnavo non bastavano a farmi star bene. Non vedevo più mia moglie, e le mie figlie crescevano senza di me. Così ho detto basta. Ho deciso di tornare alle mie origini, di andare in campagna lasciando uno stipendio da 6-7 milioni di lire al mese. Accadde negli anni in cui tutti invece scappavano dalle campagne per la città. All'inizio, qui la gente ci guardava con sospetto. Quando mia moglie andava a far la spesa, o faceva un giro per il paese, le donne non le rivolgevano la parola. Ci giudicavano gente strana, stravagante".

Il tempo ha sistemato, assestato le cose. "Di sicuro noi siamo andati avanti per la nostra strada. E abbiamo creato l'azienda che oggi tutti conoscono come Fattorie Faggioli».

Michela Macori



Manager di campagna Fausto Faggioli. **Sotto** turisti giapponesi nella sua fattoria



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

Corriere

SABATO 28 GIUGNO 2008

In spiaggia per un "Happy Bio"

Torna la serie di incontri e degustazioni dei prodotti tipici

RAVENNA. Anche in vacanza si possono degustare prodotti biologici e caratteristici del nostro territorio. Torna l'iniziativa "Happy Bio" che quest'anno diventa "Happy diversità" con l'obiettivo di salvaguardare il nostro patrimonio alimentare e culturale e qualificare le vacanze con una scelta alimentare "responsabile". Il progetto è organizzato dalla cooperativa Fattorie Faggioli, in collaborazione con Ascom Confcommercio di Ravenna, Cooperativa Bagnini Ravenna e L'Altra Romagna, e rientra nel progetto dell'Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna (Prober) per incentivare il consumo dei prodotti biologici e aumentare la conoscenza dei consumatori sui principi dell'agricoltura bio.

«In una società che chiede cibo sicuro di qualità e una migliore qualità della vita - sottolinea Paolo Carnemolla, presidente di Prober - il programma Happy Bio vuole contribuire alla realizzazione della filiera Agricoltura-Ambiente-Turismo, creando nuove sinergie tra gli obiettivi strettamente produttivi dell'agricoltura bio e quelli turistico-ambientali». La scomparsa di una varietà o di una razza significa, secondo Pierlorenzo Grossi, direttore del Gal L'Altra Romagna, anche una rinuncia ai sapori di un territorio. «Utilizzare i prodotti che la terra ci offre, così diversi a seconda delle stagioni dell'anno, significa non solo alimentarsi, ma anche vivere in modo più naturale - spiega Grossi -. Proponendo agli ospiti in vacanza al mare, menù con ricette certificate della tradizione romagnola con prodotti a km 0, si realizza una filiera corta, che aiuta l'ambiente, risveglia il gusto, preserva la salute dell'uomo e del pianeta».

«Un pacchetto turistico vincente - termina Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini di Ravenna -. Una nuova formula di vacanza sempre più integrata con l'identità del territorio, in linea con la richiesta di un mercato che vuole sempre di più condividere una passione per il territorio, con noi che l'abbiamo vissuto da sempre».



Anche in vacanza si possono degustare prodotti biologici e caratteristici del nostro territorio

Il calendario di Happy Bio. Il ciclo di appuntamenti per presentare i prodotti tipici del territorio negli stabilimenti balneari sulla costa ravennate inizierà martedì prossimo al Bagno Adria di Casalborsetti e proseguirà il 2 luglio al Bagno Romea di Marina Romea, il 4 luglio al Bagno Soleluna di Lido di Savio, l'8 luglio al Bagno Vela di Punta Marina e il 9 luglio ai Bagni Bologna & Bolognino a Punta Marina. La rassegna continuerà il 10 luglio al Bagno Riviera di Lido di Savio, l'11 luglio al Bagno Balena Allegra di Lido Adriano e si concluderà il 27 luglio al Bagno Merida di Punta Marina.

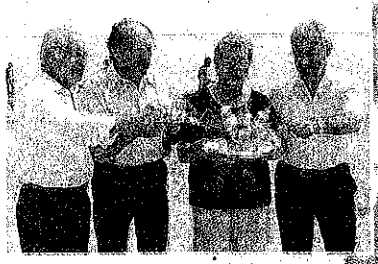
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 98 98 26 e-mail:info@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

SABATO 28 GIUGNO 2008





ORGANIZZATORI
Nella foto piccola gli organizzatori di Happy Bio, in quella grande ragazze che mangiano frutta in spiaggia

HAPPY BIO
Si tratta di un progetto organizzato negli stabilimenti balenari: durerà sino alla fine di luglio

FINALITA'
L'obiettivo è quello di incentivare il consumo di prodotti locali: genuini e ad emissioni zero

PROMOTORI
Ad organizzare Happy Bio sono Ascom Confcommercio, Fattorie Faggioli e Pro Ber

La frutta biologica sbarca in riva al mare

Gli stabilimenti balneari puntano sui prodotti tipici

DEGUSTAZIONE di prodotti tipici, frutta biologica e allestimenti rurali che presentano il mondo agricolo; tutto questo è il progetto Happy Bio 2008, del quale sono soggetti promotori l'Ascom ConfCommercio di Ravenna, Fattorie Faggioli e Pro.Ber (Associazione produttori Biologici e Biodinamici Emilia Romagna). Il programma, presentato ieri al Bagno Vela di Punta Marina, prevede una serie di appuntamenti in diversi stabilimenti balneari del litorale ravennate , e andrà avanti fino a fine Luglio. Ma non sarà una degustazione fine a se stessa: «vogliamo riempire le teste» esordisce Fausto Faggioli, presidente Earth Academy (European Academy for Rural Tourism Hospitality). «Happy Bio nasce con l'obiettivo di educare ad una sana alimentazione, il biologico, di pari passo con una valorizzazione della nostra filiera agroalimentare, e quindi dei nostri prodotti tipici».

Le chiavi di lettura di questo progetto sono ben sintetizzate dall'Assessore all'Ambiente del Comune di Ravenna Gianluca Dradi che parla di sicurezza alimentare, attenzione al mercato e tutela dell'ambiente. «Il 10% dell'effetto serra è causato dalla produzione agricola, e ancor più grave - continua Dradi - è che per portare una caloria di cibo sul nostro piatto ne vengono consumate ben 10, fra produzione e trasporto».

Paolo Carnemolla, presidente Pro.Ber, insiste sottolineando le qualità vincenti del mercato biologico, «settore che nel primo semestre del 2008 ha registrato una crescita del 12%, che si prevede costante per i prossimi anni». Happy Bio non si ferma qui. Il progetto vuole anche essere una vetrina di un turismo diverso, pacato, enogastronomico, 'slow', come lo definisce Libero Asioli, Assessore al Turismo della Provincia di Ravenna; un turismo che si discosti dall'immagine di divertimento sfrenato, spesso senza regole, che il modello di Marina ha finora veicolato. «Marina ha lanciato un modello di turismo che non è da negare — precisa Asioli - tutt'altro, è piuttosto da ritarare smorzandone gli eccesi e presentando un'immagine diversa delle nostre zone».

Vidmer Mercatali, senatore, ex sindaco di Ravenna precisa: «Il World Tourism Organization ha previsto che entro il 2030 il turismo diverrà la prima industria mondiale. Per questo la sfida, per il futuro del nostro terriorio, sarà quella di proprorre un turismo enogastronomico che valorizzi qualità della vita e prodotti tipici». La logica è semplice: pensare globalmente e agire localmente.

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

Corriere

MARTEDÌ 24 GIUGNO 2008

Cusercoli: visita alle "Faggioli"

CUSERCOLI. Studenti siciliani in visita a Borgo Basino. I ragazzi dell'"Iis-Mattei" di Avola in provincia di Siracusa, accompagnati dal professore Franzo Pennavaria, stanno effettuando uno in stage alle Fattorie Faggioli, nell'ambito del corso per Operatore agrituristico". Il Borgo, trasformato in fattoria ecocompatibile e multifunzionale rivivono così oggi, in occasione di San Giovanni le leggende medievali dell'antico castello "Castrum Basini", dove grandi alberi di noce ospitavano fate e folletti che in questo notte misteriosa si rivelavano agli abitanti del castello. Alla giornata in fattoria sarà presente Fausto Faggioli, presidente dell'Accademia "Earth".

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
Martedì 24
Giugno 2008

A Cusercoli

Stage in fattoria per un gruppo di studenti siciliani

CUSERCOLI - Un gruppo di studenti siciliani, provenienti dall'istituto Mattei di Avola (Siracusa) sarà ospitato oggi dalle fattorie Faggioli per uno stage da operatore agrituristico. "Lo stage in fattoria sarà per i giovani siciliani un'occasione per promuovere la loro professionalità di futuri imprenditori e un territorio, dove ospitalità, cultura, prodotti tipici e ambiente, fanno di questa regione un prezioso laboratorio didattico all'aria aperta", ha detto l'imprenditrice Francesca Faggioli. Alla giornata in fattoria sarà presente Fausto Faggioli, presidente dell'Accademia Earth, (European Academy for Rural Tourism Hospitality) che ha l'obiettivo di offrire gli strumenti per promuovere e valorizzare i territori rurali.

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
Domenica 15
Giugno 2008

A Cusercoli sbarca la cucina "crudista"

CUSERCOLI - Borgo Basino ospita la prima giornata nazionale di "Cucina crudista". Nessuna assurda filosofia, nessuna spiritosa invenzione, ma un insieme di tecniche per preparare i cibi della nostra tradizione senza utilizzare il fuoco e senza rinunciare al gusto e al sapore dei prodotti che la natura ci offre. Una giornata dedicata ad imparare a cucinare "crudo", a conoscere i vantaggi di questa alimentazione, la semplicità delle sue preparazione con pochi attrezzi necessari in cucina, per ritrovare un senso di rinnovamento e aumento delle energie psico fisiche. "E' un'alimentazione in sintonia con i principi della sostenibilità ambientale perché favorisce un'agricoltura bio che rispetta la natura - sottolinea Francesca Faggioli, giovane imprenditrice romagnola - e consente all'uomo di riappropriarsi dei suoi ritmi, consumando prodotti a Km 0, così diversi al gusto e alla vista a seconda delle stagioni dell'anno. Questo significa non solo alimentarsi, ma anche vivere in modo più naturale, perché oggi la biodiversità e le energie pulite sono una priorità nella lista dei requisiti necessari per vivere. "A fine giornata, il Corso tenuto da Giuseppe Cocca e dallo staff di Vivocrudo, renderà i partecipanti capaci di preparare piatti crudi dall'antipasto al dolce. Verranno inoltre fornite tutte le nozioni teoriche sui benefici dell'alimentazione crudista. Un appuntamento per tutti gli appassionati di benessere e forma fisica, perché "mangiare crudo" non è solo una gioia per il nostro palato, è un ritorno alle origini, è la scoperta che gusto ed energia... possono diventare un tutt'uno. Il Corso si svolgerà dalle ore 9.30 alle ore 18.00.

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

Corriere

DOMENICA 15 GIUGNO 2008

La cucina crudista

Cusercoli, corso per imparare l'arte

CUSERCOLI. Borgo Basino ospita oggi dalle 9.30 alle 18 la prima giornata nazionale di "Cucina crudista". Un corso per chi ama conoscere l'insieme di tecniche per preparare i cibi della tradizione locale senza utilizzare il fuoco e senza rinunciare al gusto e al sapore dei prodotti. Una giornata dedicata ad imparare a cucinare "crudo", a conoscere i vantaggi di questa alimentazione, la semplicità delle sue preparazione con pochi attrezzi necessari in cucina, per ritrovare un senso di rinnovamento e aumento delle energie psico-fisiche. A fine giornata, il corso di Giuseppe Cocca e dallo staff di "Vivocrudo", renderà i partecipanti capaci di preparare piatti crudi dall'antipasto al dolce.

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 Resto del Carlino

DOMENICA 15 GIUGNO 2008

Cusercoli, si impara l'arte del 'crudo'

LA 'CUCINA crudista' approda a Borgo Basino di Cusercoli . Una giornata dedicata a imparare a cucinare 'crudo', a conoscere i vantaggi di questa alimentazione come per esempio la semplicità della sua preparazione senza l'utilizzo del fuoco. Il corso si svolge per tutta la giornata di oggi (informazioni: www.vivocrudo.it, 3315291081).

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

Corriere

MERCOLEDÌ 11 GIUGNO 2008

CUSERCOLI.
L'accademia Earth, European academy for rural tourism hospitality, con sede a Borgo Basino di Cusercoli ospita oggi un gruppo di tecnici, studenti e amministratori dell'Istituto agronomico mediterraneo di Bari, nell'ambito di una serie di incontri per vedere come sul territorio romagnolo il concetto di "territorio globalmente inteso", con l'offerta di produzioni, risorse tipiche, promozione del patrimonio culturale come leva per la valorizzazione del territorio, sia determinante per lo sviluppo. Diversi i paesi di provenienza dell'area Mediterranea, Nord Africa, Medio Oriente, Balcani: Algeria, Bosnia, Burundi, Egitto, Irak, Marocco, Palestina, Senegal, Serbia, Siria, Tunisia.

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

DOMENICA 18 MAGGIO 2008

A Borgo Basino si parla di biodiversità e della razza suina "salvata"

Fattorie aperte con la Mora romagnola

CUSERCOLI - In occasione dell'iniziativa Fattorie aperte, oggi a Borgo Basino di Cusercoli si parlerà di biodiversità e soprattutto di "Mora romagnola", un'antica razza di suino che ha popolato tutto il versante nord dell'Appennino fino agli anni '50 e che ha rischiato l'estinzione.

"La scomparsa di una varietà o di una razza - sottolinea Francesca Faggioli, giovane imprenditrice romagnola - è anche la rinuncia ai Sapori di un territorio, perché una varietà o una razza significano carne, latte, salumi, formaggi. Così oggi abbiamo pensato di far conoscere la "mora romagnola" alle famiglie che saranno nel Borgo, per contribuire a ridare valore al territorio, salvaguardare un patrimonio economico, sociale e culturale straordinario, fatto di eredità contadine e artigiane. Utilizzare i prodotti che la 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, perché oggi la biodiversità e le energie pulite sono una priorità nella lista dei requisiti necessari per vivere. "Raccontare", far rivivere delle emozioni, delle atmosfere dimenticate, di far "gustare i saperi ed i sapori" di un territorio in parte sconosciuto sarà per gli ospiti anche un modo per conoscere i piccoli centri storici, le piccole sapienze enogastronomiche. Piccole perché di minor visibilità locale, ma punte eccelse di una appassionata ricerca del bello e del buono in tutti e per tutti i sensi."



Agriturismo e biodiversità lezioni alle Fattorie Faggioli con Francesca

Nel pomeriggio, il gruppo cusercolese con il presidente Fabio Lombini, Egidio Bevoni e Giovanni Rosati proporrà la storia e la cultura dei prodotti bidentini con attività didattiche legate al "forno" per accompagnare la "mora".

Un dato: nei primi anni novanta erano rimasti soltanto 18 esemplari di "mora romagnola" concentrati in un solo allevamento con elevati livelli di consanguineità. E' stata inserita dalla Regione Emilia-Romagna nel Piano Regionale di Sviluppo Rurale come razza da salvare e dal movimento Slow-food nelle cento produzioni italiane da presidiare.

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

Corriere

DOMENICA 18 MAGGIO 2008

CUSERCOLI

● FATTORIE APERTE E FAGGIOLI

In occasione di Fattorie Aperte, si parlerà oggi alle Fattorie Faggioli di biodiversità e "Mora Romagnola".

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

Gardenia

NUMERO 288 - APRILE 2008

LA SPESA? IN GITA NELL'ORTO

Il piacere di risparmiare, di acquistare prodotti che più freschi non si può, e di fare una gita all'aperto. Sono i vantaggi del **"pick your own"**, la pratica dell'andare a raccogliere frutta e verdura con le proprie mani, direttamente nell'orto e nel frutteto delle aziende agricole. Praticato all'estero, questo nuovo modo di fare la spesa **si sta diffondendo anche in Italia**. Tra le aziende che offrono questa opportunità segnaliamo le Fattorie Faggioli di Civitella di Romagna (Fc, tel. 0543 989826)

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

Corriere

MERCOLEDÌ 9 APRILE 2008

Cusercoli. Oggi alle Fattorie Faggioli

"Lezioni" a studenti del sud

CUSERCOLI. Un gruppo di studenti provenienti da Calabria, Sicilia e Sardegna sono oggi ospiti in Val Bidente per confermare "territorio dell'apprendimento" la Romagna: L'Itc "G.P.Pizzini" di Paola (Cosenza), accompagnato dal preside Giancarlo Florio, dai professori Antonio Panaro, Pia Turano, Costanza De Marco, l'ITC "Alaimo" di Lentini (Siracusa) con le docenti Mariella Cocuzza e Gaetana Amato. La Sardegna a quest'incontro è presente con Fabrizio Verachi in tirocinio formativo alle Fattorie Faggioli nell'ambito del progetto "Lavoro & Sviluppo Turismo" promosso dall'Unione Europea.

«Giovani studenti - sottolinea Francesca Faggioli, giovane imprenditrice romagnola - che esprimono la volontà di impegnarsi per un futuro che vede nella collaborazione fra territori il punto di forza di un rinnovato made in Italy che oltre alle già conosciute eccellenze in campo paesaggistico, enogastronomico, culturale, artistico, significhi anche nuove professionalità pronte a spendersi in un mercato che varcherà i confini regionali, nazionali ed europei».

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
Mercoledì 9
Aprile 2008

Studenti di tre regioni in val Bidente

CIVITELLA - Un gruppo di studenti provenienti dalla Calabria, Sicilia, Sardegna sono oggi ospiti in Val Bidente per confermare "Territorio dell'Apprendimento" la Romagna, che da sempre sinonimo di buon vivere e buona accoglienza, in futuro sarà anche sinonimo di formazione, grazie alla professionalità dei suoi imprenditori. L'ITC "G.P.Pizzini", di Paola (Cs), accompagnato dal preside Giancarlo Florio, dai professori Antonio Panaro, Pia Turano, Costanza De Marco, l'ITC "Alaimo" di Lentini (Sr) con le docenti Mariella Cocuzza e Gaetana Amato. La Sardegna a quest'incontro è presente con Fabrizio Verachi in Tirocinio formativo alle Fattorie Faggioli nell'ambito del Progetto "Lavoro & Sviluppo Turismo" promosso dall'U. E., dal Ministero delle Attività Produttive, dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali. Gestito da PromuoviItalia, il Tirocinio è coordinato da Davide Rosati. "Giovani studenti - sottolinea Francesca Faggioli, giovane imprenditrice romagnola - che esprimono la volontà di impegnarsi per un futuro che vede nella collaborazione fra Territori il punto di forza di un rinnovato Made in Italy che oltre alle già conosciute eccellenze in campo enogastronomico, culturale, artistico, significhi anche nuove professionalità pronte a spendersi in un mercato che varcherà i confini regionali, nazionali ed europei".

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 Resto del Carlino

MERCOLEDÌ 9 APRILE 2008

CUSERCOLI

Studenti alle Fattorie Faggioli Imparano a sviluppare il territorio

DA CALABRIA, Sicilia e Sardegna a Cusercoli per imparare a sviluppare il turismo. Un gruppo di studenti provenienti dagli istituti commerciali 'Pizzini' di Paola e 'Alaimo' di Lentini è oggi ospite alle Fattorie Faggioli per osservare un buon esempio di sfruttamento delle risorse del territorio. Dalla Sardegna sta svolgendo il tirocinio formativo alle Fattorie Faggioli Fabrizio Verachi.

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

Hotels & Restaurants Magazine
marzo 2008

Проф. Фаджиоли:

Устойчивото развитие изисква съвместни усилия

Екатерина Геловска

Когато решим да създадем екохотел, трябва да сме наясно какви са предимствата за туриста да прекара няколко дни именно в такъв хотел сред природата, как да организираме престоя на гостите и какви дейности и услуги можем да им предложим, казва проф. Фаусто Фаджиоли. Италианецът е лектор в няколко университета и създател на екохотела Fattorie Faggioli. За да бъде един туристически обект екологичен, според проф. Фаджиоли той трябва:

» **Да рециклира максимална част от използваните ресурси.** Пример за това е тройното използване на водата – отначало за питейни нужди и в банята, след това – в тоалетните казанчета, и най-накрая за поливни цели.
» **Да използва алтернативни източници на енергия** е друг белег на тези хотели. Обикновено те използват енергия от слънцето и вятъра, но понякога и енергия на земните недра.
» **Да има екологичен транспорт,** който е също сред отличителните черти на зеления хотел. Велосипедите, каручките и впрегатите могат да бъдат използвани, от една страна, като атракция, а от друга – като алтернатива на съвременните средства за придвижване.



Създаването на цялостна система от предлагани услуги, в нея се включват селскостопанските производители от района, собствениците на хотела и персонални, които трябва да работят според екологичните изисквания.

Условия за успех

Важно условие, според него е да се продава не само настаняване, което включва легло и храна, а също подходящо отношение, култура и знания за територията, на която се намира хотелът. Запазването на идентичността и приобщаването на туриста към местните ценности според проф. Фаджиоли е едно от главните условия за привличането на посетители. Така, от една страна, се осигурява уникално предимство на хотела, частото и региона, от друга, се запазват местните култура и традиции.

Според проф. Фаджиоли важно условие за успех е хотелиерите да се насочат към хората, които биха практикували екотуризъм. Трябва да се идентифицира именно онази група, която има интерес към природосъобразните форми на отдих и които би прекарала ваканцията си в чиста природна среда. Обикновено това са жители на урбанизирани територии, които искат да се отъснят от средата, в която живеят, и да се докоснат до природата.

От друга страна, е важно посланието да се адресира и към останалите групи, които все още имат необ-


Проф. Фаджиоли.

ходимото екологично мислене и които с действията си замърсяват околната среда. Част от тези хора могат да бъдат убедени и обучени да спазват определени правила по време на ваканциите си и да не замърсяват така, че негативното въздействие върху околната среда да бъде минимизирано.

Fattorie Faggioli

Хотелът е създаден в съответствие с изискванията за изграждане на туристически обект в екологична среда, с използване на възобновими източници на енергия, с предлагане на екологично чисти продукти и напитки и пр. Освен като типичен хотел той се използва като база, където се водят множество семинари и стажове на студенти, езикови курсове, обучения.

На гостите се предлага широк спектър от услуги – разходки с велосипеди или с коне, пешеходни преходи, бране на плодове, посещение на ферма със селскостопански животни, на културни и природни забележителности в региона и пр.

Освен за духа тук се грижат и за тялото, предлагайки екологично чисти и здравословни продукти, произведени както във Fattorie Faggioli, така и във фермите в околността – сирена, плодове и зеленчуци, мед, съби и трюфели, местни напитки, ядки и пр.

Гостите могат да си закупят и козметични препарати, създадени на базата на отглеждани в региона растения.

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

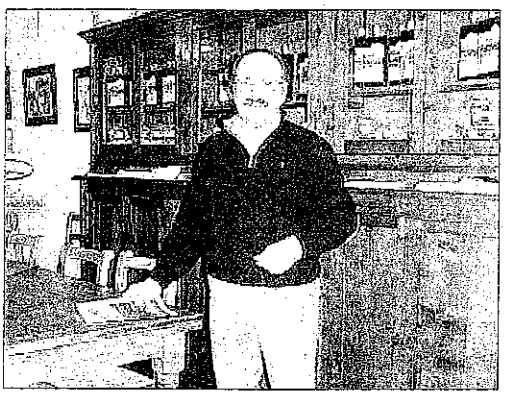
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Domenica 30
Marzo 2008

Tutti a lezione di turismo

Dalla collina al mare per promuovere le infrastrutture

CUSERCOLI - Entro il 2020, il turismo diventerà la prima industria del secolo e sarà uno dei primi tre settori dell'economia mondiale, trovandosi sempre più al centro di un sistema complesso collegato ad altre attività: trasporti, agro-industria, energia. Questo il tema di oggi che un gruppo di imprenditori della costa ravennate, organizzato da Ascom Confcommercio di Ravenna, in collaborazione con le istituzioni delle province di Ravenna e Forlì-Cesena, affronterà alla luce delle esperienze portate avanti in questi ultimi anni, di azioni promozionali di un territorio, che con i suoi paesaggi, sapori e l'ospitalità tipica, è ben radicato nell'immaginario collettivo italiano. Presenti all'incontro Luciana Garbuglia e Libero Asioli, assessori al Turismo delle province di Forlì-Cesena e Ravenna, Pierlorenzo Rossi direttore del GAL L'Altra Romagna e Luigi Rambelli presidente di Legambiente Turismo. "Ma quando si esce dal nostro Paese, purtroppo le cose si complicano - interviene Fausto Faggioli esperto di marketing territoriale -. La conoscenza diretta del territorio diventa sempre più rara, se si eccettuano alcune nazioni storicamente frequentatrici delle nostre zone, come ad esempio i tedeschi anni 60/80. Forse a causa della mancanza di infrastrutture adeguate, oppure a causa di uno storico ritardo della Romagna nel sapersi presentare e promuovere efficacemente all'estero, "forse soddisfatta" com'è della buona fama che gode all'interno dei confini locali. E' questa la realtà, ormai chiara a tutti coloro che si affacciano ai mercati mondiali, che ha spinto un gruppo di imprese della costa ravennate, prima a "fare gruppo" e poi a promuovere in prima persona, in collaborazione con le istituzioni, il proprio prodotto sui mercati nazionali ed esteri. Nasce così la proposta "salute&benessere" come nuova formula per una vacanza che tiene conto di sapori genuini, ambienti naturali, in linea con la richiesta di un mercato che vorrà sempre di più condividere una passione per il territorio, con chi l'ha vissuto da sempre."



Fausto Faggioli esperto di marketing territoriale, titolare di un'azienda agrituristica a Cusercoli, promuove da tempo il turismo e la formazione degli operatori sul nostro territorio

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

Corriere

SABATO 29 MARZO 2008

● FATTORIE FAGGIOLI

La formazione come nuova strategia per la promozione dei territori e delle loro peculiarità. E' il tema dell'incontro di oggi con un gruppo di imprenditori pugliesi nell'ambito di uno stage organizzato dall'Enaip di Novoli (Le). Continua con successo la collaborazione tra Puglia e Romagna con un'intesa finalizzata allo sviluppo e promozione del patrimonio agroalimentare, delle produzioni tipiche di qualità e di nicchia.

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

Domenica 16
Marzo 2008

Oggi cento studenti pugliesi visitano la Val Bidente per uno stage in Romagna

CUSERCOLI - Oggi la Val Bidente ospita a Borgo Basino di Cusercoli (FC) un gruppo di oltre 100 studenti pugliesi dell'I.I.S.S. "E. Lanoce" di Maglie (Le) che avrà nei lavori della Tavola Rotonda " Insieme per il tuo domani" un momento di comunicazione e marketing anche televisivo, negli spazi dell'Albergo della Gioventù a S. Sofia alle 11. Il gruppo sta partecipando a uno Stage in Romagna organizzato dalle Fattorie Faggioli, nell'ambito di un progetto formativo.

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

Corriere

DOMENICA 16 MARZO 2008

CUSERCOLI

STUDENTI LECCESI

Oggi alle Fattorie Faggioli ospite un gruppo di oltre 100 studenti pugliesi dell'Iiss "E. Lanoce" di Maglie (Lecce) con tavola rotonda "Insieme per il tuo domani" all'Albergo della Gioventù a S. Sofia alle ore 11.

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

Corriere

GIOVEDÌ 13 MARZO 2008

Delegazione polacca

Oggi in visita alle Fattorie Faggioli di Cusercoli



Le Fattorie Faggioli

CUSERCOLI. Oggi al Borgo Basino delle Fattorie Faggioli ospite una delegazione polacca in visita sul territorio romagnolo. Il gruppo proviene da una regione centrale della Polonia ed è composta da imprenditori e amministratori che, organizzati dal Gal L'Altra Romagna, incontreranno le realtà imprenditoriali più significative e i progetti realizzati frutto delle collaborazioni fra il pubblico e il privato. Le fattorie sono state scelte perché fin dagli anni ottanta hanno proposto un'offerta che spazia dall'ospitalità rurale al prodotto tipico, dalla fattoria didattica ai progetti di sostenibilità ambientale, diventando una realtà modello per l'Unione Europea, esempio per quei Paesi che stanno entrando nel mercato internazionale come la Polonia, con la quale già da molti anni è in atto con il Ministero dell'Agricoltura una stretta collaborazione.

L'obiettivo principale dell'iniziativa è quello di vedere come sul territorio romagnolo il concetto di "territorio globalmente inteso", con l'offerta di produzioni, risorse tipiche, promozione del patrimonio culturale come leva per la valorizzazione del territorio, è determinante per lo sviluppo.

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

Corriere

Cusercoli. Fattorie Faggioli e turismo ecosostenibile

Relatori in Bulgaria e premiati a Padova

CUSERCOLI. A Sofia l'Unione Europea ha chiamato Fausto Faggioli come relatore in una serie di Seminari itineranti organizzati da "Bulgaria Training", diretto da Lyuba Yonkova, che hanno per argomento la sostenibilità ambientale e tutti i progetti, come ad esempio quello degli Ecohotel. A Sofia si parlerà di strategie da mettere in atto per conciliare ambiente e sviluppo, risorse e turismo, alimentazione e benessere. Con il progetto di Borgo Basino le fattorie sono state inoltre premiate alla Fiera Vacanze Weekend di Padova in questi giorni fra le migliori aziende italiane per aver fatto della sostenibilità ambientale il punto cardine di tutti i programmi, valorizzando il patrimonio ambientale come risorsa basilare per il turismo e una miglior qualità della vita.



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

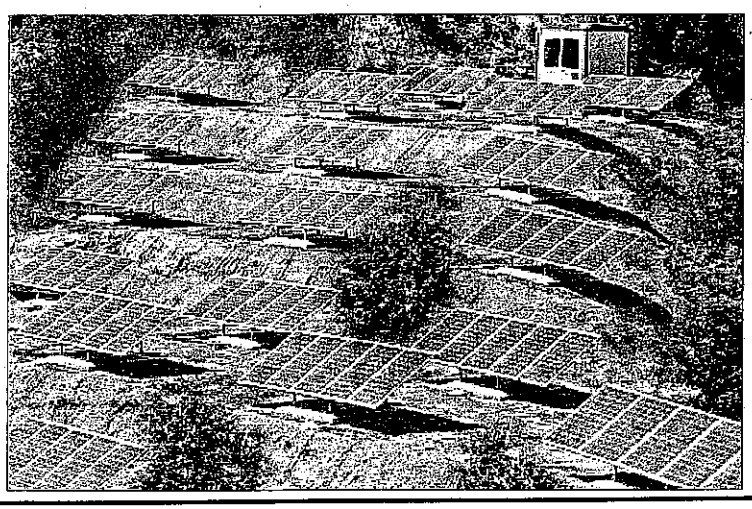
LA VOCE
Mercoledì 12
Marzo 2008

Uno dei titolari, Fausto, in Bulgaria per parlare di turismo sostenibile

Le Fattorie Faggioli premiate per l'attenzione all'ambiente

CUSERCOLI - Con il progetto di Borgo Basino a Cusercoli, le fattorie sono state premiate in questi giorni fra le migliori aziende italiane per aver fatto della sostenibilità ambientale il punto cardine di tutti i programmi, valorizzando l'ambiente come risorsa per il turismo ed una miglior qualità della vita. E'stata Francesca Faggioli, la giovane imprenditrice romagnola che con la sua famiglia da oltre vent'anni lavora e vive in Val Bidente a ritirare la targa «Innovazione, amica dell'Ambiente» nell'ambito della Fiera Vacanze Weekend di Padova. E non è tutto, in questa settimana a Sofia (Bulgaria), l'Unione Europea ha chiamato Fausto Faggioli come relatore in una serie di seminari itineranti organizzati da «Bulgaria Training», diretto da Lyuba Yonkova, che hanno per argomento la sostenibilità ambientale e tutti i progetti, come ad esempio quello degli Ecohotel, che si possono realizzare in un territorio per migliorare la qualità della vita dei residenti e per offrire nuove opportunità ai turisti rispettose dell'ambiente. «Le imprese che adottano misure per ridurre l'impatto delle proprie attività sull'ambiente - sostiene Fausto Faggioli, esperto di marketing territoriale - saranno vincenti nelle sfide sui mercati internazionali e noi, patria della dieta mediterranea, fatichiamo non poco per realizzare la filiera corta, quella cioè che permette alle imprese di utilizzare prodotti provenienti dai dintorni, eliminando tutti quei passaggi che si trasformano in ricarichi sull'acquirente finale e in danni sull'ambiente".

Pannelli solari della Fattoria Faggioli
L'azienda premiata per il rispetto dell'ambiente



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 Resto del Carlino

DOMENICA 9 MARZO 2008

Imprenditori in trasferta

IN QUESTO fine settimana, imprenditori forlivesi e romagnoli presenteranno l'offerta turistica del territorio tra Verona e Trento. Obiettivo, far incontrare la cultura marinara con quella agricola e montana, dando la possibilità al turista di vivere la vera identità territoriale in tutto il suo insieme. «Una proposta che si inserisce nell'ottica della vocazione turistica della nostra zona», sostiene Fausto Faggioli, esperto di marketing territoriale.

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

Corriere

SABATO 8 MARZO 2008

VITA DA VOLONTARIA

Da Cusercoli in Palestina: «Il coraggio di servire la pace»

Il pericolo e l'umanità nel villaggio di At-Tuwani

di Pietro Caruso

CUSERCOLI. Una volontaria per aiutare a fermare il dramma delle ostilità fra palestinesi e israeliani. Una missione segnata dal coraggio. **Federica Faggioli**, 29 enne, cusercolese, fa parte insieme alla mercatese Chiara, a Piergiorgio e Kristine di "Operazione Colomba", l'azione del Corpo non violento di pace che si è collocata ad un At-Tuwani, piccolo villaggio palestinese di circa 150 abitanti situato nelle colline a sud di Hebron, in pieno territorio occupato, sotto il controllo civile e militare israeliano.

«Siamo qui per tutelare le persone - racconta Federica Faggioli, per tutelare le persone a cui vengono negati i diritti, a partire dalle fasce deboli come donne e bambini, ma direi che qui è una intera piccola fetta di popolo palestinese che è dimenticata persino dal loro "Stato". Sì, perchè le famiglie dei pastori che abitano queste colline non risultano nemmeno censite». «I bambini - continua Federica - hanno diritto di raggiungere in sicurezza la scuola senza essere aggrediti a colpi di pietre dai coloni israeliani lungo il tragitto che purtroppo attraversa proprio due insediamenti illegali e che, in verità, lo stesso governo israeliano a dichiarato da demolire. Il governo israeliano non ama che noi volontari internazionali accompagniamo i bambini per non infastidire i coloni, così noi dopo un tratto li seguiamo con il binocolo, pronti a denunciare ogni violenza, nonostante l'incredulità di chi deve intervenire».



A dorso d'asino su pietraie polverose Camionette militari israeliane

Fatti a segno del fuoco. Il 12 gennaio scorso Federica e i giovani volontari della pace sono stati fatti oggetto di colpi d'arma da fuoco. «Eravamo fuori coi pastori - narra Federica - quando abbiamo visto un gruppo di coloni aggirarsi attorno al bosco, abbiamo iniziato a filmare e ci hanno rivolto contro sei colpi di arma da fuoco. I pastori e le pecore hanno cominciato a scappare giù per la vallate, noi dietro di loro ma anche cercando di filmare correndo all'indietro. Non riuscivo a capire se eravamo in un film o nella vita reale. Non ho avuto paura - conclude Federica - coraggio o incoscienza?».

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

Corriere

SABATO 8 MARZO 2008



Scherno e punizione. Federica e gli altri volontari sono riusciti a riprendere l'evento della sparatoria, ma i video messi su internet hanno provocato una reazione imprevedibile perché tre giovani soldati israeliani per scherno dopo quella denuncia si sono calati i pantaloni mostrando il sedere in segno di scherno. Solo che la vicenda è finita su alcuni giornali israeliani e soprattutto la televisione che ha enfatizzato più il gesto di scherno, che le sei fucilate. Risultato: 21 giorni di carcere per i militari.

In missione con l'amica mercatese Chiara e altri due volontari

Motivazioni profonde. «Non sono qui - sottolinea Federica - per un'azione usa e getta, una manifestazione da attivista da una botta e via...viviamo in un piccolo villaggio palestinese nelle loro stesse condizioni: una casa cubicolo con la stufa fumosa, il bagno orrido, l'acqua maleodorante dal pozzo, la corrente per quattro ore. E mi ci sono pure adattata bene (forse perché ogni dieci giorni posso andare a Gerusalemme e ho una casa vera in Italia, a Cusercoli).

Conflitti interiorizzati. «Qui la violenza, il conflitto, sono ormai interiorizzati, tu accetti che un checkpoint appaia sulla strada sotto casa e interrompa le tue faccende per un'ora perché ti deve controllare i documenti. Accetti che i tuoi bambini - continua Federica Faggioli - debbano avere la scorta per andare a scuola, soldati israeliani con cui si crea, fin da piccoli, un rapporto vittima-carnefice, perché i bambini li odiano, ma al contempo li ammirano. Accetti che la tua casa abbia un ordine di demolizione pendente e che potrebbe essere abbattuta domani. E' un casino. Un ordito di arazzo complicato ricamato ma da uno scaricatore di porto con i guanti da lavoro».

Lampi di sereno nel buio. «I soldati della scorta camminano con i bambini e portano loro pane, arance, caramelle. Chiacchierano con loro, anche se è un solo soldati a impegnarsi più degli altri. Questo inizialmente mi ha fatto sentire bene. E' triste e al contempo pieno di senso, non so neppure - ammette Federica - come dire. L'ingiustizia è così palese da queste parti che ti trovi a gioire della normalità. Di uno straccio di dialogo che dovrebbe esserci sempre fra israeliani e palestinesi. Ogni piccola cosa donata, ogni scena rubata d'affetto, na giornata limpida in cui si vedono le montagne della Giordania». Federica tornerà in Italia il 19 marzo.

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
Mercoledì 5
Marzo 2008

Un gruppo in missione da Tokyo per studiarci

Noi modello per il Giappone



In missione dal Giappone per studiare il modello Romagna

FORLI' - Romagna modello per il Giappone. Un gruppo proveniente da Tokyo parteciperà oggi ai lavori della tavola rotonda "Il modello romagnolo di governance territoriale" a Borgo Basino nell'ambito di una settimana di incontri per conoscere il "modello Romagna" organizzati dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli. La professoressa Hiroko Kudo coordina e accompagna il gruppo composto da amministratori, giovani laureandi e imprenditori. Numerose le attività programmate per far conoscere al gruppo giapponese la realtà rurale, con argomenti di carattere enogastronomico, culturale, folcloristico. Insieme ad incontri con amministratori e imprenditori del territorio per capire come i piccoli borghi e i piccoli comuni amministrano le collaborazioni fra pubblico e privato con l'obiettivo di una miglior qualità della vita. La collaborazione con la professoressa Kudo è nata molti anni fa e continua tutt'oggi perché in questo territorio numerosi sono stati i progetti di successo con riscontri positivi largamente condivisi. Progetti realizzati nell'ottica di un modello di gestione locale basato sulla collaborazione tra le diverse componenti del tessuto sociale. Partecipano ai lavori della tavola rotonda Luciana Garbuglia, assessore al Turismo e Gian Luca Bagnara assessore all'Agricoltura della Provincia di Forlì-Cesena, Pierlorenzo Rossi, direttore del Gal L'Altra Romagna, Giovanni Felice, sindaco di Civitella di Romagna e imprenditori del territorio. "Si può andare in questa direzione - sostiene Fausto Faggioli, esperto di marketing territoriale - a condizione di dar valore alla storia di un territorio, creando competenze e pensando alla cultura in un'ottica distrettuale. Questo significa valorizzare le identità culturali presenti, promuovendo progettualità, responsabilità e collaborazione fra soggetti pubblici e privati senza tralasciare l'importanza che riveste la partecipazione dei cittadini nell'individuare i progetti da realizzare. Un percorso strategico in cui la cultura diventa il valore, non solo aggiunto ma dominante per lo sviluppo integrato del Territorio".

Oggi la tavola rotonda organizzata dalle Fattorie Faggioli

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

Corriere

MERCOLEDÌ 5 MARZO 2008

Giapponesi sull'appennino

Ieri in visita a Tredozio, oggi alle Fattorie Faggioli

TREDOZIO. Oggi 12 giapponesi hanno partecipato ad una visita ufficiale a Tredozio. Il gruppo, composto da amministratori, laureandi ed imprenditori del Sol Levante, è in Romagna per partecipare ad una settimana di incontri sul "Modello Romagna", organizzato dalle "Fattorie Faggioli" di Cusercoli, in collaborazione con la professoressa Hiroko Kudo.



La delegazione giapponese

Il gruppo è stato accolto nel centro visite del Parco nazionale, si è trasferito poi in Comune, dove ha incontrato il sindaco Pier Luigi Versari, per poi concludere la visita in un caseificio locale, per vedere una filiera corta per la realizzazione del formaggio.

«E' stata soprattutto un'occasione per confrontarci sui rispettivi sistemi di amministrazione pubblica – racconta Mariano Urrai, assessore comunale al turismo di Tredozio – mi ha colpito il fatto che i loro sindaci non hanno il sostegno di una giunta, ma si interfacciano direttamente con il personale amministrativo del Comune».

La delegazione giapponese parteciperà ad una tavola rotonda su "Il modello romagnolo di governance territoriale" a Borgo Basino, vicino Cusercoli, alle Fattorie Faggioli.

Parteciperanno agli incontri previsti nei prossimi giorni in questo ambito, anche: Luciana Garbuglia e Gian Luca Bagnara, assessori provinciali rispettivamente al turismo ed all'agricoltura; Pierlorenzo Rossi, direttore dell'associazione di promozione "L'altra Romagna", Giovanni Felice, sindaco di Civitella, e diversi imprenditori locali.

«Sono occasioni per promuovere la collaborazione fra soggetti pubblici e privati – spiega Fausto Faggioli, della omonima Fattoria, che da tempo collabora con la professoressa Kudo – e presentare le identità culturali del nostro territorio. Un percorso in cui la cultura diventa il valore dominante del nostro sviluppo». *(m.m.)*

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 Resto del Carlino

MARTEDÌ 12 FEBBRAIO 2008

Faggioli in vetrina tra satellite e Palazzo Affari a Milano

LE FATTORIE Faggioli di Cusercoli saranno in diretta oggi su Sat 2000 e al Convegno sul progetto BioBenessere a Milano. A Roma sarà Francesca Faggioli ad illustrare l'esperienza delle fattorie nel talk show 'Formato famiglia' in diretta su Sat 2000 dalle 12 alle 13, curato da Brando Giordani. A Milano sarà invece Fausto Faggioli a parlare al Convegno sul progetto europeo BioBenessere a Palazzo Affari.

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

Martedì 12
Febbraio 2008

Prodotti bio "a chilometri zero"

Appuntamento in tv e alla fiera di Milano per i Faggioli

CUSERCOLI - Quella di oggi, è una giornata che vede impegnate le Fattorie Faggioli di Cusercoli in due significativi appuntamenti. A Roma, Francesca Faggioli sarà ospite del talk show «Formato famiglia» in diretta su SaT 2000 dalle ore 12.00 alle ore 13.00, curato da Brando Giordani, storico nome della RAI e condotto dal giornalista Rosario Carello e a Milano, Fausto Faggioli sarà relatore al Convegno sul Progetto Europeo BioBenessere a Palazzo Affari. Un evento di alto profilo culturale e scientifico a cui parteciperà il sindaco Letizia Moratti, le amministrazioni della Regione Lombardia, l'Università milanese, gli esperti delle produzioni biologiche che proseguirà nel pomeriggio con un talk show, moderato da Anna Bartolini. Due argomenti con un unico obiettivo: «il sogno di una vita a emissioni 0».

A Roma la giovane imprenditrice romagnola, Francesca Faggioli porterà l'esperienza della sua famiglia e della sua azienda, impegnate sul territorio bidentino da oltre vent'anni per un futuro di sostenibilità ambientale che comprende anche il mantenimento delle biodiversità non solo animali e vegetali ma anche culturali. «Non possiamo sottovalutare - rileva Francesca - né tanto meno perdere il grande patrimonio di storia e di tradizioni al quale ancora ci è possibile attingere direttamente dalla memoria dei nostri nonni. Nel tempo, attraverso le attività agricole, quelle agrituristiche e le didattiche sostenute da azioni di comunicazione, la sostenibilità ambientale è diventata un modello trainante positivo, riconosciuto come progetto pilota dall'Unione europea e modello d'eccellenza per il lungo impegno dedicato allo sviluppo del territorio».

A Milano le Fattorie Faggioli confermeranno che un'agricoltura che rispetti l'ambiente è determinante per un benessere sostenibile e si confronteranno con esperti e istituzioni sull'alimentazione affinché i prodotti bio a Km. 0, entrino in tutte le fasi della vita al fine di diffondere un modello alimentare di qualità con proprietà nutrizionali elevate e vantaggi in termine di prevenzione e salute.

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

Corriere

MARTEDÌ 12 FEBBRAIO 2008

Fattorie Faggioli "in trasferta"

CUSERCOLI. Doppio appuntamento per le Fattorie Faggioli. Oggi a Roma, Francesca Faggioli sarà ospite del talk show "Formato famiglia" in diretta su Sat 2000 dalle 12 alle 13, curato da Brando Giordani, storico nome della Rai e condotto dal giornalista Rosario Carello, mentre a Milano, Fausto Faggioli sarà relatore al convegno sul progetto europeo biobenessere a Palazzo Affari. Un evento di alto profilo culturale e scientifico a cui parteciperà il sindaco Letizia Moratti, le amministrazioni della Regione Lombardia, l'Università milanese, gli esperti delle produzioni biologiche

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
Lunedì 11
Febbraio 2008

Come unire la Romagna del turismo: l'incontro

FORLIMPOPOLI - Nella giornata di oggi a Casa Artusi, a Forlimpopoli, si incontrano imprenditori ravennati e amministratori delle province di Forlì-Cesena e Ravenna per confrontarsi sulla tematica: il territorio Romagna. In mattinata il gruppo parteciperà ad un talk show negli studi di Video Regione per contattare in modo più stretto il territorio, coinvolgendo e interagendo con i telespettatori. Presenti all'incontro per Ravenna, Andrea Corsini, presidente Unione Costa e Assessore al Turismo del Comune, Libero Asioli, Assessore all'Agricoltura della Provincia, Paolo Giulianini, funzionario di Confcommercio. Per la Provincia di Forlì-Cesena, Gian Luca Bagnara, Assessore provinciale all'Agricoltura, Pierlorenzo Rossi, direttore del Gal L'Altra Romagna, Fausto Faggioli, esperto in marketing territoriale. «L'obiettivo dell'incontro - sottolinea Fausto Faggioli - è quello di puntare al futuro uniti, superando i campanilismi, tipici di chi vive radicato su un territorio, le cui peculiarità per quanto amate non devono portare a forme separatistiche. Vogliamo lavorare in sinergia fra pubblico e privato, con una nuova governance territoriale che punti all'incremento dell'offerta culturale e degli event con l'obiettivo di far entrare la Ro magna fra le mete così dette "pii gettonate" dal mercato "mondiale e le condizioni sono mature per fa re il grande salto di qualità che i mercato richiede. Casa Artusi no è stata una scelta casuale ma la di mostrazione di voler proseguir uniti su un percorso di svilupp territoriale fortemente romagnol per recuperare valori che non de vono andare dispersi, per ritrovare radici tuttora feconde: vivere bene insieme, con una spiccata identità culturale fatta di prodotti, tradizioni, ospitalità. Matrici vitali alle quali è difficile sottrarsi perché nella genetica di chi abita il Territorio e che offrono quindi più possibilità di successo al momento comunicativo, di confronto e di interscambio. Un enorme patrimonio custodito nelle famiglie romagnole, non replicabile, non generico, quindi non clonabile, quindi unico».



Fausto Faggioli delle "Fattorie Faggioli"

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 Resto del Carlino

LUNEDÌ 11 FEBBRAIO 2008

A Casa Artusi la Romagna ai raggi x

Oggi a Casa Artusi a Forlimpopoli, si incontrano imprenditori ravennati e amministratori delle province di Forlì-Cesena e Ravenna per confrontarsi su 'Il Territorio Romagna'. Partecipa anche Fausto Faggioli, esperto in marketing.

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

Corriere

LUNEDÌ 11 FEBBRAIO 2008

FORLIMPOPOLI

Casa Artusi

Oggi a Casa Artusi confronto tra imprenditori ravennati e amministratori delle province di Forlì-Cesena e Ravenna sul tema "Il territorio Romagna".

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

gomarche.it
Il quotidiano online delle Marche
Venerdì 25 Gennaio 2008



Venerdì 25 Gennaio 2008 09:41

"Colli Esini" esempio di promozione del territorio

Il Distretto Rurale di Qualità "Colli Esini" è stato portato ad esempio di buona prassi nel corso di un inco amministratori siciliani ed emiliani.

JESI - L'offerta di sistemi di turismo integrati ha spinto gli amministratori di **Romagna** e **Sicilia** ad incontrarsi nell'entro **marketing del territorio** che avvicinino le realtà locali.
Come esempio di **buona prassi** è stato invitato anche **Ferdinando Blefari**, presidente del Gruppo Camera Work di Je promo-commercializzazione del Distretto Rurale di Qualità "**Colli Esini**"

L'incontro ha avuto l'obiettivo di fornire un'aggiornata lettura del contesto di mercato e di approfondire alcune **ipote** organizzare, sui due territori, sistemi di offerta integrati e collegati a modelli di accoglienza ed ospitalità innovativi e compa

A questo evento, organizzato da **Fausto Faggioli**, esperto in marketing territoriale, hanno preso parte giornalisti, am regioni.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE

Venerdì 18
Gennaio 2008

Il titolare delle Fattorie Faggioli di Cusercoli sarà portavoce dell'Unione Europea a Glasgow

Un romagnolo porta "l'ospitalità verde" in Scozia

CIVITELLA - L'imprenditore romagnolo Fausto Faggioli sarà portavoce dell'Unione Europea in una serie di convegni che si terranno in questi giorni a Glasgow sul tema "green hospitality", l'ospitalità verde che propone ai turisti una cura dell'ambiente che non impone rinunce ma solo scelte diverse, fatte di comfort ecosostenibile. La scelta delle sede scozzese non è casuale perché già nella "verde" Inghilterra il 90% dei consumatori si dice favorevole alla ecocompatibilità delle strutture ricettive e il 54% apprezza le soluzioni che consentono all'ospite di ridurre le emissioni di Co2 durante il soggiorno. "Si prevede che il turismo - rileva Fausto Faggioli, territorial marketing manager - diventerà la prima industria del 21° secolo e che sarà uno dei primi tre settori dell'economia mondiale. E' indubbio che un ambiente degradato riduce la propria attrazione turistica, sia che si tratti di acqua che dell'integrità del paesaggio. Al contrario, un patrimonio ambientale intatto e valorizzato è una risorsa basilare per il turismo e statistiche "alla mano" mostrano come il turismo responsabile stia guadagnando mercato in molte nazioni, fino a diventare un'industria (un business) di tutto rispetto. Le nuove frontiere della sostenibilità dello sviluppo passano quindi necessariamente attraverso adeguate politiche territoriali di promozione ambientale che puntino a migliorare la qualità della vita dei residenti e delle proposte turistiche, perché il turismo-natura e l'ecoturismo lasciano alle economie locali fino al 95% della spesa turistica sostenuta". La presenza sul nostro Territorio di grandi e magnifiche aree verdi come il Parco Nazionale, possono diventare un punto di riferimento anche per identificare la Romagna come "green hospitality" cambiando quell'usurato "cliché" che ci vede unicamente come divertimento e mare, diventando non solo meta ideale per fare esperienze diverse in armonia con la comunità locale, ma anche capaci di abituare le giovani generazioni all'amore e al rispetto dell'ambiente, condizione indispensabile per la sopravvivenza del pianeta.



Fausto Faggioli Imprenditore romagnolo e promotore dell'ecoturismo all'estero sarà presto in Scozia

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

VENERDÌ 18 GENNAIO 2008

Cusercoli. Riconoscimento per l'inventore delle omonime Fattorie

Ospitalità verde Faggioli "relatore" per l'Unione europea

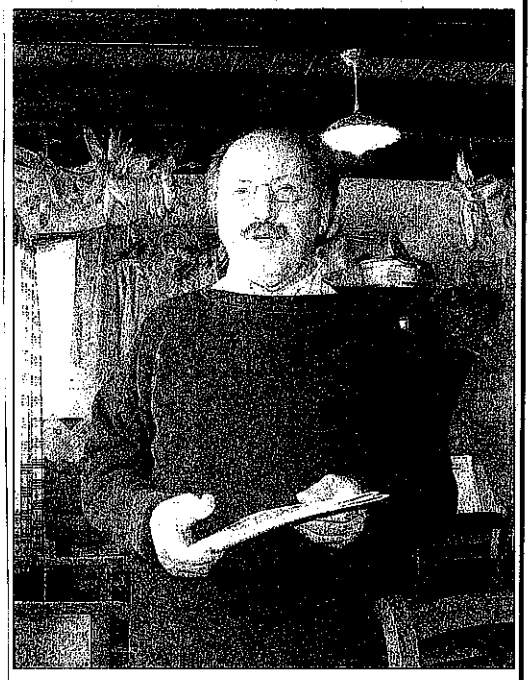
L'imprenditore chiamato in Scozia per spiegare le nuove frontiere del turismo

CUSERCOLI. La vallata del Bidente e i suoi imprenditori insegnanti di ospitalità verde per l'Unione Europea. Fausto Faggioli, titolare delle omonime fattorie di Cusercoli sarà portavoce dell'Unione europea in una serie di convegni che si terranno in questi giorni a Glasgow, in Scozia, sul tema "green hospitality", l'ospitalità verde che propone a ospiti e viaggiatori una cura dell'ambiente che non impone rinunce ma solo scelte diverse, fatte di comfort ecosostenibile. Un importante riconoscimento per un imprenditore da tempo impegnato con ottimi risultati nel settore.



Cusercoli "regina" dell'ospitalità verde

La scelta delle sede scozzese non è casuale perché già nella "verde" Inghilterra il 90 per cento dei consumatori si dice favorevole alla eco-compatibilità delle strutture ricettive e il 54 per cento apprezza le soluzioni che consentono all'ospite di ridurre le emissioni di Co2 durante il soggiorno. «Si prevede che il turismo - rileva **Fausto Faggioli**, territorial marketing manager - diventerà la prima industria del XXI secolo e che sarà uno dei primi tre settori dell'economia mondiale. Un patrimonio ambientale intatto e valorizzato è una risorsa basilare per il turismo e le statistiche mostrano come il turismo responsabile stia guadagnando mercato in molte nazioni, fino a diventare un'industria di tutto rispetto. Le nuove frontiere della sostenibilità dello sviluppo passano quindi necessariamente attraverso adeguate politiche territoriali di promozione ambientale che puntino a migliorare la qualità della vita dei residenti e delle proposte turistiche, perché il turismo-natura e l'ecoturismo lasciano alle economie locali fino al 95 per cento della spesa turistica sostenuta. La presenza sul nostro territorio di grandi e magnifiche aree verdi come il Parco Nazionale, possono diventare un punto di riferimento anche per identificare la Romagna come "green hospitality" cambiando quell'usurato "cliché" che ci vede unicamente come divertimento e mare».



Importante riconoscimento per Fausto Faggioli

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Sabato 12
Gennaio 2008

Sviluppo con la Sicilia

CUSERCOLI - Cusercoli oggi ospita la Sicilia ad una tavola rotonda dal titolo «Sviluppo dei territori attraverso la storia, la cultura e le tradizioni» alle Fattorie Faggioli. L'incontro ha l'obiettivo di fornire un'aggiornata lettura del contesto del mercato e di approfondire alcune ipotesi strategiche e metodologiche per organizzare, sui due territori, sistemi di offerta integrati e collegati a modelli di accoglienza ed ospitalità innovativi e compatibili con le risorse locali.

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

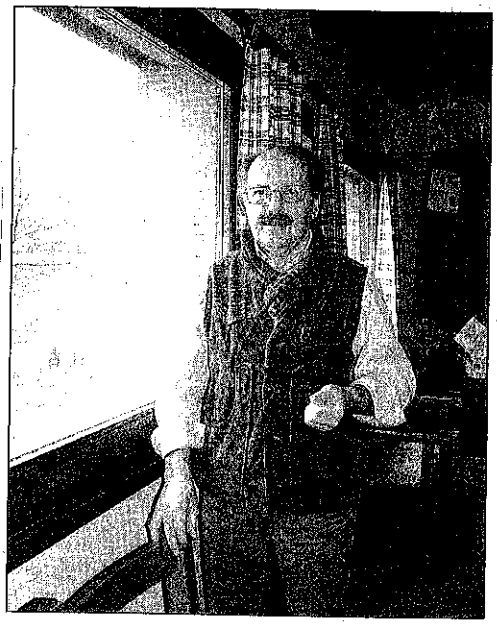
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

SABATO 12 GENNAIO 2008

Romagna incontra Sicilia

A Ca' Basino una delegazione da Siracusa
Da Cusercoli riflessioni sul turismo territoriale



Fausto Faggioli relatore nella tavola rotonda di sviluppo del turismo rurale

CUSERCOLI. Oggi borgo Basino ospita la Sicilia ad una tavola rotonda dal titolo "Sviluppo dei Territori attraverso la storia, la cultura e le tradizioni". Partecipano Gaspare Sinatra, commissario al comune di Messina, Alessandro Cillino, consulente europeo, Lilia Infelise presidente Artes (Applied Research into Training and Education Systems), Maurizio Fussi, presidente Unione di prodotto terme e di promozione Turismo, Pierlorenzo Rossi, direttore de L'Altra Romagna, Giovanni Felice sindaco di Civitella, Ferdinando Blefari, presidente "Camera Work", Marco Angelini giornalista, Olga Randone imprenditrice siracusana, amministratori e imprenditori della provincia di Forlì-Cesena.

L'incontro ha l'obiettivo di fornire un'aggiornata lettura del contesto del mercato e di approfondire alcune ipotesi strategiche e metodologiche per organizzare, sui due territori, sistemi di offerta integrati e collegati a modelli di accoglienza ed ospitalità innovativi e compatibili con le risorse locali. I temi sul tavolo dei lavori sono molti dall'enogastronomia e dalla sua qualificazione che ha sempre un ruolo importante nell'offerta turistica complessiva che una Regione propone, alla capacità di offrire cultura, storia, tradizioni. Tutti temi che consolidano il percorso di offerta che da qualche anno unisce la Sicilia alla Romagna grazie anche alle ipolitiche di trasporto dell'aeroporto forlivese, attraverso strategie di "low cost".

«Per contrastare le nuove frontiere turistiche - rileva Fausto Faggioli - le imprese ed in particolar modo quelle che credono al "Made in Italy", devono ottimizzare tutti i processi con gli obiettivi di aumentare la qualità dell'offerta territoriale». Occorre costruire il futuro attraverso un consapevole rapporto fra pubblico e privato, in cui i ruoli siano chiari sulle azioni da intraprendere perché i vantaggi sul territorio sono distribuiti in modo capillare, al punto da giustificare l'espressione di Italia "museo diffuso" sull'intera realtà della penisola.

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