RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

LA VOCE di Romagna

Venerdì 24
Dicembre 2010

La montagna in vetrina



Scambi Alle Fattorie Faggioli di Cusercoli l'incontro con un gruppo di Bolivia, Colombia e Perù qui per studiare il modello economico romagnolo

FATTORIE FAGGIOLI

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

07 Dicembre 2010



FOTO DI GRUPPO
I partecipanti al progetto 'E-Youth'

IL PROGETTO

Giovani alla scoperta del territorio

«**APRIRE GLI ORIZZONTI** per capire come ragionare in una mentalità nazionale per costruire la vera Europa». Queste le parole del vice sindaco di Civitella Chiara Cesarini per definire il progetto internazionale 'E-Youth'.La sigla del progetto racchiude in sè il lavoro di 36 giovani delle tre province della Romagna (Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini),che, cooperando insieme ad altri coetanei di tre stati europei quali Bulgaria, Grecia e Romania, si sono impegnati a conoscere e raccontare il proprio territorio utilizzando le moderne tecnologie.

I giovani, tra i 15 e i 26 anni, divisi in gruppi di lavoro, armati di fotocamere e videocamere, hanno fotografato, filmato, registrato voci, suoni e colori del proprio territorio locale che sono poi stati condivisi su di una piattaforma comune. Un progetto questo che persegue un duplice obiettivo: far conoscere il territorio e promuoverne la bellezza, senza tralasciare l'aspetto 'globalizzato' che vede la compartecipazione di 4 nazioni con identiche linee guida.

Il risultato dello sforzo è un portale visibile all'indirizzo www.e-youth.eu, che è il frutto di conoscenze trasversali acquisite dai giovani che vanno oltre quelle scolastiche.

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

Romagna Corriere
Rimini • S.Marino • Forlì • Cesena • Ravenna • Imola

07 Dicembre 2010

Civitella. Coinvolti 36 ragazzi romagnoli e i loro coetanei di Bulgaria, Grecia e Romania

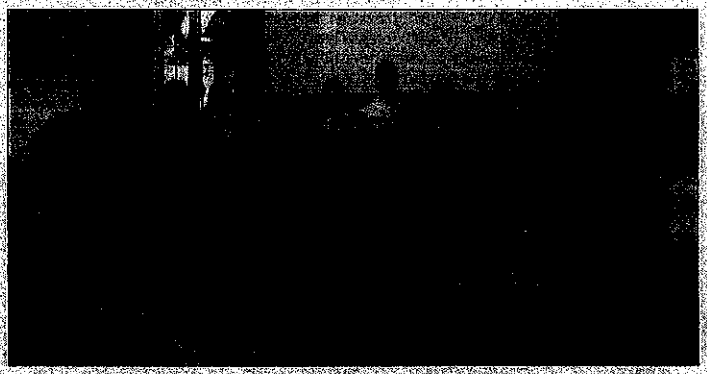
Giovani europei in val Bidente

Completato lo scambio per il progetto promosso dal Gal

CIVITELLA. Raccontare territori locali di quattro nazioni europee con occhi nuovi. Quelli dei giovani. Ecco "E-Youth", il progetto che ha terminato l'ultima fase di scambio fra i 36 giovani romagnoli fra i 15 e 26 anni che hanno ospitato le rispettive delegazioni della Bulgaria, Grecia e Romania con cui hanno dato vita al portale all'indirizzo telematico www.e-youth.eu.

Conoscere bene il proprio territorio è il passaggio fondamentale che hanno dovuto affrontare i quattro gruppi di giovani provenienti dagli altrettanti Paesi che hanno partecipato all'intenso programma.

Storia, leggende e tradizioni, arti e cultura, economia del territorio, gastronomia e folklore sono stati approfonditi simultaneamente nel mese di settembre nei rispettivi Paesi. Successivamente, al termine degli scambi, sono nati video e materiali multimediali, tutti disponibili sul sito, che raccontano e promuovono in maniera nuova i vari territori. "L'Altra Romagna", il Gruppo di azione locale capofila del progetto finanziato dall'Unione europea nel programma per la gioventù, ha collaborato con Bulgaria Training, l'università rumena Eftime Murgu, e il direttorato della Grecia per l'istruzione secondaria.



Il gruppo di giovani europei in visita nella vallata del Bidente accolto dal Gal

Le giornate italiane si sono concentrate soprattutto nell'alta val Bidente grazie al sostegno del Comune di Civitella che ha promosso il modello di partecipazione giovanile per coltivare e sviluppare i territori locali.

«Questa occasione ha unito nuova e vecchia Europa, che hanno scoperto quante siano le somiglianze tra loro - afferma il direttore del Gal, **Pierlorenzo Rossi** - mostrando che ci sono anche possibilità per sviluppare il futuro di questi giovani». Forse ne potranno scaturire alcuni pacchetti turistici, ma di sicuro tutti hanno imparato che per entrare nel grande contesto europeo è necessario avere solide radici affondate nella propria identità locale. *(c.m.)*

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

LA VOCE di Romagna

Martedi 07 Dicembre 2010

Il progetto E-Youth incoraggia i ragazzi a capire il loro ambiente

I giovani valorizzano il territorio

VAL BIDENTE - La sigla a prima vista può incutere un certo timore: E-Youth. Al di là del neologismo, il contenuto è di quelli all'avanguardia e sta per «Giovani europei che cooperano nel valorizzare il proprio patrimonio territoriale». Ed è quanto hanno fatto 36 ragazzi delle tre province della Romagna (Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini), che hanno preso parte a questo progetto di cooperazione internazionale. Insieme ad altri coetanei di tre stati europei (Bulgaria, Grecia, Romania), sono stati i protagonisti di una iniziativa volta a conoscere il proprio territorio e raccontarlo utilizzando le moderne tecnologie d'oggi. Il risultato è un portale oggi visibile a tutti (www.e-youth.eu), testimonianza di come un territorio può essere condiviso e descritto in maniera originale attraverso un percorso multidisciplinare e un linguaggio giovane. Operativamente i ragazzi (15-26 anni) si sono suddivisi in quattro gruppi di lavoro, ognuno dei quali è stato dedicato a una particolare tematica: storia locale e leggende; feste tradizionali (musica, danze, religione); natura, ambiente, architettura; prodotti locali, cibo, ricette. Realizzando dei tour in bicicletta nelle aree rurali, concentrate in particolare nella valle del Bidente, i giovani, accompagnati dai rispettivi coordinatori, hanno raccolto il materiale per l'elaborazione dei prodotti multimediali. In particolare, utilizzando fotocamere e viodeocamere, per fotografare, mappare il territorio, registrare voci, suoni, colori, materiale utilizzato nel lavoro finale. Duplice l'obiettivo dell'iniziativa: far conoscere il territorio; promuoverne le bellezze e le peculiarità. Non solo. Ogni gruppo poi ha condiviso con gli altri i propri elaborati, instaurando un rapporto di dialogo e condivisione di esperienze. La pubblicazione all'interno del portale, consente infatti di condividere a un livello più ampio un lavoro collettivo incentrato sul proprio territorio.

December 4, 2010 - 4:37 pm - Progetti Leonardo

"Advanced Skills for Rural Tourism Hospitality" borse Leonardo per residenti in Emilia-Romagna e Basilicata

"**Advanced Skills for Rural Tourism Hospitality"- ASK FOR TOUR** – promosso da *E.A.R.T.H. Academy*.
Disponibili 55 stage di 13 settimane per diverse destinazioni europee: **Valencia** (Spagna), **Berlino** (Germania), **Portsmouth** (Regno Unito) e **Sofia** (Bulgaria).

Gli ambiti dei tirocini sono i seguenti:

- Management dei servizi per lo sviluppo rurale;

- Organizzazione e amministrazione delle aziende turistiche e rurali;

- Promozione, comunicazione e marketing dei servizi turistici rurali.

Requisiti: età 20-30 anni; possedere almeno il diploma di maturità; disponibilità sul mercato del lavoro; formazione e/o esperienza in materie economico-aziendali, area del turismo rurale; conoscenze informatiche; conoscere la lingua inglese, la spagnola o la tedesca.

30 borse sono riservate a giovani residenti in **Basilicata** e 25 borse sono riservate a giovani residenti in **Emilia-Romagna**.

Scadenza: 11 dicembre 2010

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

RomagnaOggi.IT Forlì

04 Dicembre 2010

Civitella di Romagna, crocevia della cultura europea

CIVITELLA DI ROMAGNA - Civitella crocevia della cultura europea con l'ospitalità di delegazioni e di giovani dalla Bulgaria, Grecia, Romania e Romagna. È l'epilogo di "E-Youth" che domenica 5 dicembre a partire dalle 9,30 vedrà a Civitella di Romagna la presentazione dei lavori dei ragazzi protagonisti del progetto di scambio culturale, promosso dal Gal L'Altra Romagna. Il programma della giornata prende il via alle 9,30 nella sala consiliare con la presentazione dell'iniziativa insieme a Fausto.

Faggioli del Gal L'Altra Romagna. A seguire gli interventi di Sofia Argyropoulou (Direttorato Istruzione Secondaria di Pieria - Grecia), Monica Rosu (Università Resita - Romania), YonkovaLyuba (Bulgaria Training). In chiusura di mattinata ci sarà l'illustrazione dei lavori multimediali dei giovani e alle 13,00 la conclusione dei lavori con Pierlorenzo Rossi, direttore del Gal L'Altra Romagna. La sera alle 20,00 presso le Fattorie Faggioli a Cusercoli serata di festa insieme ai giovani, alla scoperta delle tradizioni, della musica e dei sapori delle quattro delegazioni partecipanti.

La giornata è organizzata dal Gal L'Altra Romagna, in collaborazione con il Comune di Civitella, la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì e la Banca Romagna Cooperativa di San Piero in Bagno.

Da domani a Matera mostra su artigianato

BAS Si inaugura domani sera alle 19.00 la Mostra-Mercato organizzata dalla CNA Federmoda di Basilicata dal titolo "Artigianato: manualità e patrimonio storico-artistico-culturale della Basilicata".

La location è quella dello spazio Stella del Cine Teatro Duni in Matera alla Via Roma. Le imprese partecipanti sono quelle rappresentative dell'artigianato artistico dell'abbigliamento su misura creato con tessuti e filati pregiati, del legno, del tufo e della ceramica, della lavorazione dei metalli preziosi e dell'agroalimentare e dell'enogastronomia lucana.

Le imprese partecipanti sono Il Cortiletto dei Sassi di Conte Beatrice, Greenfax/Tufaland, Schiuma post Design, Preziosi Moda Gioielleria, Midecò di Mirella Caruso e L'Abbondanza Lucana.

Hanno contribuito alla realizzazione in qualità di partner tecnici l'impresa Buono Eustachio per la componente elettrica e della ambientazione d'interni e "Lagioia Fiori e Piante" per l'ambientazione floreale.

Per la CNA la manifestazione è un'ottima opportunità per le imprese di far conoscere ed apprezzare le proprie creazioni ed i propri prodotti, tutti di altissima qualità e di ottima fattura, requisiti ormai indispensabili per potersi affermare in un mercato sempre più globalizzato.

Due i filoni di approfondimento, che saranno trattati dal prof. Ettore Bove dell'Università di Basilicata, dal prof. Massimo Cocchi dell'Università di Bologna, da Fausto Faggioli Presidente della European Academy for Rural Toursim, da Nicola Manfredelli Presidente del Centro Ricerche Nutrizione del Mediterraneo, da Nicola Minichino Presidente Copagri Basilicata, da Mario Marra Direttore amministrativo Asp, dallo chef Federico Valicenti e dal prof. Felice Vertullo, Presidente dell'Associazione province Unesco Sud: il primo filone attiene la "Ricerca scientifica e Dieta Mediterranea", mentre il secondo riguarda "Economia e società e Dieta Mediterranea".

Gli argomenti da affrontare trovano uno stretto intreccio con gli orientamenti e le scelte delle istituzioni locali, nazionali ed europee, le cui strategie saranno illustrate dall'Assessore regionale all'Agricoltura, Wilma Mazzocco, dal Governatore della Basilicata, Vito De Filippo e dal Vicepresidente vicario del Parlamento europeo, Gianni Pittella.

"L'intento della Copagri – afferma il Presidente Nazionale Franco Verrascina che concluderà i lavori – è di ridare la giusta centralità all'agricoltura nell'ambito dei processi economici e sociali, recuperando l'importanza che il settore riveste ai fini di uno sviluppo sostenibile ed equilibrato. La decisione dell'Unesco sulla Dieta Mediterranea costituisce una importante occasione per riflettere sulla necessità di mettere a punto interventi in grado di valorizzare il grande patrimonio di risorse produttive e culturali che esprime il mondo rurale".

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

RomagnaOggi.IT

25 ottobre 2010

Forlì: delegazione svedese in Provincia per 'studiare' l'agricoltura locale



FORLI' - Una delegazione di dodici persone tra amministratori, imprenditori e dirigenti di enti locali proveniente dalla Svezia ha fatto visita questa mattina agli uffici dell'assessorato all'Agricoltura della Provincia di Forlì-Cesena. Giunti ieri sera per una visita organizzata dalla Earth Academy, l' "Accademia europea del turismo rurale" presieduta da Fausto Faggioli, i visitatori svedesi sono stati accolti dall'assessore all'Agricoltura Gian Luca Bagnara, che ha presentato gli interventi e l'organizzazione dell'azione pubblica provinciale per il settore.

"La delegazione è stata particolarmente interessata alle modalità di partenariato pubblico-privato esistente nel territorio di Forlì-Cesena tra ente pubblico e imprenditori", spiega lo stesso assessore Bagnara. "Altro interesse dimostrato dalla delegazione - continua Faggioli - è l'organizzazione del sistema territorio, oltre che la produzione vera e propria, e come si traduce in benessere per la comunità". La delegazione nei prossimi due giorni toccherà diverse altre strutture del comparto agro-industriale della provincia di Forlì-Cesena, dalla centrale del latte di Cesena ad aziende viti-vinicole, toccando diverse località del territorio provinciale.

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli



Ferrandina, 20 ottobre 2010

COMUNICATO STAMPA - Progetto "Angeli dell'Ospitalità" - meeting a Ferrandina

In considerazione dell'importanza degli argomenti che il seminario di studi avrebbe trattato e per una personale ed acclarata sensibilità alle politiche del lavoro giovanile, **Alberico Gentile**, Commissario straordinario del Comune di Ferrandina ha fatto propria la richiesta del Presidente della Provincia di Matera, **Franco Stella**, ospitando questa mattina, alle ore 9,00 del 20 ottobre, nella sala consiliare del municipio, un workshop curato da **Fausto Faggioli**, noto consulente ed operatore turistico. Per cogliere lo spirito del meeting è opportuno precisare che la Provincia di Matera, d'intesa con l'Ageforma, l'Apea, l'Associazione "I Basilischi" e quella dei "Borghi Autentici d'Italia" ha promosso il progetto "Angeli dell'Ospitalità", finanziato dal Dipartimento della Gioventù della Presidenza del Consiglio dei Ministri e l'Unione delle Province d'Italia, che vede coinvolti 30 giovani della provincia di Matera di età compresa tra i 18 ed i 30 anni (di Ferrandina, **Anastasia Ragone** e **Vincenza Montefinese**), con l'obiettivo di concorrere a formare una rete provinciale di competenze evolute ed innovative in materia di ospitalità territoriale ed incoming turistico. Quello di Ferrandina è stato selezionato insieme con altri sette comuni del materano, per ospitare gli incontri formativi che il progetto contempla, per le sue note peculiarità di territorio che gli conferiscono un particolare appeal turistico-ricettivo. Si pensi solo all'incantevole centro storico dell'antico borgo aragonese ed agli splendidi palazzi nobiliari e gentilizi che lo popolano con le emergenze architettoniche ecclesiastiche, rappresentanti un unicum in tutta la Basilicata. In Comune, a fare gli onori di casa c'era il Responsabile dell'Area Amministrativa, **Domenico Mazziotta**, il quale si è prodotto affinché fosse riservata una consona ospitalità al gruppo di lavoro, capeggiato da Faggioli, che ha manifestato tutta la propria e quella dei suoi collaboratori, soddisfazione per come sono stati ricevuti ed ha poi catturato l'attenzione della platea dei promettenti tour-operator con un intervento sintetizzabile in quello che - a suo dire - potrebbe essere la filosofia dell'ospitalità dei borghi: "Un piatto di pasta, per quanto fatto in casa, ed un alloggio, sia pure caratteristico, non bastano più a fare turismo. L'ospite oggi vuole essere accolto, sentirsi a casa e condividere la passione per il territorio, con chi da sempre lo vive".

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

Romagna Corriere
Rimini • S.Marino • Forlì • Cesena • Ravenna • Imola

12 Ottobre 2010

Sviluppo rurale, la Lituania incontra la Romagna

Cusercoli, confronto con Earth Academy, "L'altra Romagna" e Comunità Forlivese

CUSERCOLI. Lo sviluppo rurale al centro dell'incontro andato in scena nei giorni scorsi a Borgo Basino di Cusercoli nella sede di Earth Academy. Protagonisti un gruppo di amministratori e tecnici di due Gal del distretto lituano di Ignalina, la realtà imprenditoriale bidentina e gli amministratori Pierangelo Bergamaschi, presidente della Comunità montana Forlivese e Pierlorenzo Rossi direttore del Gal "L'Altra Romagna". Un incontro proficuo, con la delegazione lituana che ha potuto constatare il grande lavoro che è stato portato avanti con i progetti di integrazione fra la costa e l'entroterra, attraverso le attività di fattorie didattiche, ospitalità a 360°, prodotti tipici, mettendo in atto un progetto intersettoriale che vede coinvolti il settore agricolo, commerciale, artigianale, turistico e quello ambientale, in un'ottica di "filiera del Territorio".



La delegazione lituana in visita a Borgo Basino

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

LA VOCE di Romagna

Domenica 10
Ottobre 2010

Incontro con una delegazione baltica per parlare di sviluppo rurale

Romagna e Lituania si abbracciano

CIVITELLA - Importante momento di confronto quello che si è svolto in questo fine settimana nella sede di Earth. Academy (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) a Borgo Basino di Cusercoli fra un gruppo di amministratori e tecnici di due Gal del distretto lituano di Ignalina, la realtà imprenditoriale bidentina e gli amministratori Pierangelo Bergamaschi, presidente della Comunità Montana Forlivese e Pierlorenzo Rossi direttore del Gal L'Altra Romagna. L'incontro, organizzato da Sistema Turismo e da Stratos Diakatos, tutor del gruppo, è stato molto proficuo e la delegazione lituana ha potuto constatare il grande lavoro che è stato portato avanti con i progetti di integrazione fra la costa e l'entroterra, attraverso le attività di fattorie didattiche, ospitalità a 360°, prodotti tipici, mettendo in atto un progetto intersettoriale che vede coinvolti il settore agricolo, commerciale, artigianale, turistico e quello ambientale, in un'ottica di "filiera del Territorio". "Gli incontri del gruppo lituano - sottolinea Luciano Marino, presidente di Sistema Turismo - sono finalizzati ad accrescere la loro professionalità e capacità di consulenti al fine di sviluppare il loro Territorio, attraverso l'affermazione della sua identità e radici rurali". "L'obiettivo che condividiamo con gli ospiti lituani - sostiene Fausto Faggioli, presidente dell'Accademia - è la realizzazione di realtà territoriali aperte alle innovazioni e impegnate nella programmazione del loro avvenire. C'è bisogno di un cambiamento su come oggi si concepisce lo sviluppo di un Territorio, la sua 'ricchezza' (non può essere solo il PIL



il suo indice!), il suo futuro. Dobbiamo rimettere al centro dei nostri ragionamenti l'uomo, rivalutando la cultura delle conoscenze. Per guardare al domani, alla sostenibilità del nostro futuro, per pensare alla qualità della vita, a come ci si alimenta o a come si producono e commercializzano i nostri prodotti". "Credo molto nella cooperazione - prosegue il presidente Pierangelo Bergamaschi - in questo momento di grande apertura dei mercati e onora tutto il nostro Territorio e quanti operano nel suo ambito, la richiesta di cooperazione da parte di aree europee in via di sviluppo, che sarà possibile attraverso la collaborazione e il sostegno del GAL L'Altra Romagna. Oggi, in seguito alla globalizzazione dell'economia e all'apertura dei mercati mondiali, la competizione economica infatti non si svolge più tra soggetti ma tra Territori che diventano così un soggetto economico che opera in un ambiente altamente competitivo".

FATTORIE FAGGIOLI

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Romagna Corriere
Rimini • S.Marino • Forlì • Cesena • Ravenna • Imola

MARTEDÌ 21 SETTEMBRE 2010

Cusercoli. Delegazione dell'Università Cattolica in visita a Borgo Basino

Bidente, esempio per Cordoba

Gli argentini studiano il modello di sviluppo romagnolo



La delegazione argentina in Romagna ospite a Borgo Basino

CUSERCOLI. Il Bidente è la terra scelta dall'Università Cattolica di Cordoba per lo stage della delegazione argentina in visita-studio a Borgo Basino delle Fattorie Faggioli. Il gruppo argentino è interessato al "modello romagnolo" di governance territoriale, frutto della collaborazione fra pubblico e privato, che ha realizzato delle opportunità importanti per il futuro del turismo e delle attività ad esso correlate, quali il settore agroalimentare, culturale, ambientale.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Diario del Web

Fonte: © **Redazione (CS)** - Pubblicata il 09/09/2010

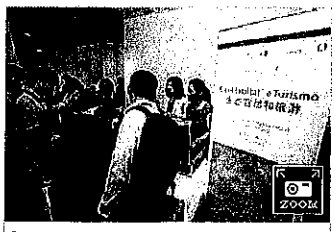
Con due eventi in primo piano all'esposizione internazionale cinese

Pro.B.E.R. ed il biologico in vetrina all'Expo di Shanghai

Il bio emiliano-romagnolo protagonista in Cina. Attenzione ed interesse per lo stile italiano di vita incentrato sull'alimentazione biologica e la sostenibilità ambientale

Condividilo

Mi piace 0 tweet



Pro.B.E.R. ed il biologico in vetrina all'Expo di Shanghai



Biologico
TEMA
copertura completa

BOLOGNA – Una presenza qualificante del «modello» biologico emiliano-romagnolo al World Expo 2010 di Shanghai, inteso anche come proposta di uno stile di vita sostenibile ed evoluto: grazie a Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna) e ad alcune delle aziende associate si è aperto un nuovo ed importante scenario per il settore biologico regionale, cogliendo l'occasione della grande esposizione mondiale per promuovere l'alto valore del biologico applicato non solo all'alimentazione, ma anche a diversi contesti quali l'ambiente ed il turismo.

La missione di Pro.B.E.R. e dei soci presenti (Fattorie Faggioli, Cantine Zuffa, Oleificio Sapigni, Cantine Sgarzi) alla grande kermesse espositiva mondiale ha voluto promuovere – con due eventi di rilievo organizzati nell'ambito dell'Expo – non solo i prodotti biologici che sono l'eccellenza del territorio emiliano-romagnolo, ma anche presentare il biologico come stile di vita, come proposta per un turismo sostenibile e come alternativa per la creazione di un ambiente urbano migliore.

Il seminario «Bio-Habitat TM e turismo» del 2 settembre ha presentato un modello innovativo di turismo basato sull'integrazione tra benessere fisico, alimentazione biologica, qualità dell'ambiente urbano e paesaggio verde che è il cuore del sistema Bio-Habitat TM, una best practices che rappresenta un'evoluzione del processo biologico applicato a nuovi segmenti. Le evoluzioni più importanti si hanno nell'ambito del turismo e delle città d'arte e si rivolgono a segmenti maturi del mercato turistico cinese. Il seminario – al quale hanno partecipato Roberto Diolaiti del Comune di Bologna, Fausto Faggioli di Fattorie Faggioli, Iglis Bellavista Assessore al Turismo della Provincia di Forlì-Cesena e presidente dell'Unione Terme Salute e Benessere della Regione Emilia-Romagna – ha presentato i risultati delle applicazioni sperimentali realizzate in alcune realtà e le conseguenti opportunità commerciali per il segmento del turismo sostenibile cinese.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Martedì 7
Settembre 2010

DA CUSERCOLI ALLA CINA

All'expo l'assessore al turismo Bellavista e l'imprenditore Faggioli

A Shangai per promuovere la Romagna

CUSERCOLI - Buona accoglienza, tra i tour operator cinesi, delle offerte turistiche del termalismo e del wellness dell'Emilia-Romagna. Lo dice, da Shangai, Iglis Bellavista, presidente dell'Unione di prodotto 'Terme, salute e benessere dell'Emilia-Romagna' e assessore provinciale al Turismo di Forlì-Cesena. "Il riscontro ottenuto - spiega Bellavista - è stato notevole, nell'incontro mirato ai più importanti tour operator cinesi e operatori del web, che muovono circa 60 milioni di turisti cinesi nel mondo. Il seminario ha gettato le basi per una collaborazione col nostro territorio, tanto che ci saranno fin da subito contatti concreti per l'arrivo dei primi turisti cinesi nella nostra Regione". E' uno dei risultati ottenuti dalla delegazione dell'Unione di prodotto all'Expò di Shangai, nel corso delle presentazioni che si sono tenute nella prima settimana di settembre al Padiglione Italia e in quello della Tongji University. L'assessore Iglis Bellavista e Fausto Faggioli, imprenditore forlivese, presidente di 'Earth Academy' (l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) sono stati i relatori in convegni e seminari per parlare di sviluppo territoriale ed anche presentare il modello regionale di turismo ai tour operator cinesi, specializzati nella fascia alta del mercato del turismo, cultura, enogastronomia, sport, arte e terme. In particolare, Bellavista ha presentato la ricca offerta termale e di benessere della Regione, fatta di 24 stabilimenti in 19 località, e di un sistema basato sull'integrazione fra ospitalità, alimentazione, qualità dell'ambiente, wellness, cultura, arte, terme e tradizioni.



Cina all'Expo di Shangai si promuovono le eccellenze del 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

2010 上海世博会

ITALIA Expo Shanghai 2010 | ITALIA Istituto nazionale per il Commercio Estero | ANVE | FEDERBIO | Ministero dello Sviluppo Economico

议程

12:30
在长乐路989号世纪商贸广场集合(靠近常熟路)

13:00
到达世博园

14:00
到意大利馆参观

15:00 - 16:30
- 欢迎致辞 (Beniamino Quintieri 教授，2010上海世博会意大利政府总代表)
- ICE：中意之间的食品交流(Maurizio Forte 先生，意大利对外贸易委员处上海办事处首席代表)
- 生物食品的世界市场以及它的发展 (Chiara Musco，Federbio)
- 地中海食谱，健康和饮食 (Daniele Ara，Federbio, Fausto Faggioli，E.A.R.T.H. 协会)
- 圣帕特里尼亚诺和另一种生产模式：从康复中心到高质量的葡萄酒厂(Federico Rainero，圣帕特里尼亚诺葡萄酒厂)

16:30 - 18:30
介绍和品尝：
由知名意大利厨师主讲
意大利公司以及意大利产品：红酒及橄榄油

18:30
三楼自助餐，生态食谱

意大利馆

06/09/2010
新的食品市场

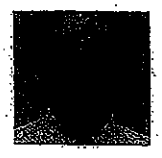
意大利对外贸易委员会
上海市长乐路989号1901B-1906室
邮编: 200031
E-mail: shanghai@ice.it
Tel: (008621) 62488600 / 54075050
Fax: (008621) 62482169
Web: www.italtrade.com

www.federbio.it
www.earthacademy.eu
www.cantinesgarzi.com
www.zuffa.it
www.sanpatrignano.org
www.sapigni.com

参观由 ANVE 参与规划的
意大利馆外围林
分发小礼品，目录册，
中文版的导引以及DVD

发言嘉宾

协协方 Regione Emilia-Romagna



FAUSTO FAGGIOLI
E.A.R.T.H. 协会主席
欧洲项目市场经理



DANIELE ARA
农艺家
Prober 公司
负责人



CHIARA MUSCO
Federbio 协会
市场经理

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

10 AGO. 2010

Merenda sana, cena biologica L'Happy bio al bagno Romea

LO STABILIMENTO balneare Romea di Marina Romea oggi, a partire dalle 17, ospita l'ultimo appuntamento dell'iniziativa Happy Bio. Il programma, all'insegna della salute, prevede una merenda sana abbinata ad un momento di leggera attività sportiva, seguirà poi la cena con prodotti del territorio biologici. L'evento è organizzata da Sindacato italiano balneari confcommercio, Fattorie Faggioli, Pro.ber e Agrintesa.

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 5
Agosto 2010

Obiettivo del Gal, creare una piattaforma on-line multiculturale

Trenta studenti al meeting in Romania

CIVITELLA - Saperi tradizionali e nuovi linguaggi al centro del progetto E-Youth promosso da Gal L'Altra Romagna. In Romania la prima tappa di un innovativo percorso europeo che coinvolge oltre trenta studenti della provincia di Forlì-Cesena.

Creatività e innovazione saldamente legate al patrimonio territoriale sono state al centro del meeting internazionale del progetto europeo E-Youth, tenutosi alcuni giorni fa in Romania. Titolare del progetto è il Gal L'Altra Romagna (Agenzia di promozione e commercializzazione del Territorio Rurale), con la collaborazione del Comune di Civitella di Romagna, che insieme a Bulgaria, Romania e Grecia sta dando vita a un percorso didattico fortemente innovativo e multidisciplinare che porterà i giovani partecipanti dei diversi paesi ad approfondire le conoscenze storiche, geografiche, culturali, sociali, scientifiche, antropologiche dei luoghi in cui vivono attraverso l'uso delle tecnologie (Tic, web, ecc.) e l'attività fisica (escursioni all'esterno). L'obiettivo finale dell'iniziativa, che vede attualmente in Romania un gruppo di formatori e oltre trenta studenti romagnoli della provincia di Forlì-Cesena, sarà la produzione di una piattaforma on-line per l'elaborazione e lo scambio dei dati e del materiale raccolto. Inoltre verranno prodotti un manuale con le linee guida all'uso della piattaforma on-line (lingua inglese) e un sito web ufficiale di progetto - multilingua (inglese, italiano, rumeno, bulgaro, greco). Un progetto strategico rivolto alle giovani generazioni e basato sul forte legame esistente tra economia della conoscenza, turismo e mercato dei servizi, che servirà all'Unione Europea, prima destinazione turistica al mondo, ad affrontare con sempre maggiore consapevolezza le sfide dei prossimi anni. Secondo le stime del Wto Organizzazione Mondiale per il Turismo delle Nazioni Unite), tra il 2007 e il 2020 è previsto un aumento degli arrivi internazionali nel vecchio continente.



Per tutelare il territorio - sottolinea Pierlorenzo Rossi, direttore del Gal L'Altra Romagna - diventano sempre più importanti la conservazione e la valorizzazione delle conoscenze, patrimonio preziosissimo per lo sviluppo della green economy".

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
20 LUG. 2010

PUNTA MARINA PROSEGUE IL TOUR DI 'HAPPY BIO'

Fitness e cibo sano al bagno Vela

IL MEGLIO della campagna, sulla spiaggia. Oggi il bagno Vela di Punta Marina ospiterà un'altra tappa di 'Happy bio', evento estivo itinerante organizzato dal Sindacato italiano balneari di Confcommercio Ravenna, Fattorie Faggioli, Pro.ber e Agrintesa. Fino a fine luglio, negli stabilimenti balneari del litorale ravennate, andranno in scena allestimenti rurali ispirati al mondo agricolo, pause benessere e cene a tema. L'obiettivo è incentivare il consumo di prodotti biologici e aumentare la conoscenza dei principi dell'agricoltura 'bio' fra i consumatori. Alle merende e ai ménu con prodotti biologici del territorio, quest'anno si affianca la collaborazione con le palestre ravennati, che partecipano con le loro attività di wellness. «Il cibo sano — spiegano gli organizzatori — si coniuga con uno stile di vita sano, del quale attività sportiva e movimento sono due pilastri fondamentali». Oggi, al bagno Vela, a partecipare sarà la palestra Euritmica. I prossimi appuntamenti, tutti a partire dalle ore 17.00: il 23 luglio, Bagno Romeo (Casalborsetti), con la palestra Gymnasium. Il 25, Bagno Merida (Punta Marina), con la palestra Sporting, che sarà protagonista anche il 27 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

LA VOCE di Romagna
20 LUG. 2010

Happy Bio in riva al mare

Frutta protagonista al bagno Vela



RAVENNA - Proseguono gli eventi estivi organizzati da Sib, Fattorie Faggioli, Pro.ber e Agrintesa negli stabilimenti balneari del litorale ravennate, con allestimenti rurali ispirati al mondo agricolo, pausa benessere e cena a tema. L'idea è promuovere la conoscenza, e salvaguardare, il nostro patrimonio alimentare, qualificando la vacanza con una scelta alimentare responsabile che intende incentivare il consumo di prodotti biologici e aumentare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio fra i consumatori. Il prossimo appuntamento è fissato per oggi (ore 17) al bagno Vela di Punta Marina Terme (partecipa Euritmica). A seguire, venerdì prossimo (ore 17) l'iniziativa approderà al bagno Romeo di Casalborsetti (partecipa Gymnasium Ravenna).

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Ravennanotizie.it

lunedì 19 luglio 2010



Turismo

Happy Bio: un nuovo modo di vivere, mangiando e muovendosi con gioia

Proseguono, con cadenza bisettimanale e fino a fine luglio, gli eventi estivi organizzati dal Sindacato Italiano Balneari Confcommercio Ravenna (SIB), Fattorie Faggioli, Pro.ber e Agrintesa negli stabilimenti balneari del litorale ravennate, con allestimenti rurali ispirati al mondo agricolo, pausa benessere e cena a tema.

L'idea è promuovere la conoscenza, e salvaguardare, il nostro patrimonio alimentare, qualificando la vacanza con una scelta alimentare responsabile che intende incentivare il consumo di prodotti biologici e aumentare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio fra i consumatori, qualificando la vacanza al mare e valorizzando l'intero territorio come spazio turistico.
Alle merende e ai menù con prodotti biologici del territorio, quest'anno è stata affiancata la collaborazione con le palestre ravennati che hanno introdotto l'attività di wellness che si inserisce nell'attuale cambiamento della vacanza: da momento di svago a momento di relax psico-fisico. Lo spazio pomeridiano dedicato al wellness amplifica il messaggio di valorizzazione del benessere e della salute che viene proposto a cittadini e turisti dal progetto "Happy Bio". In quest'ottica il cibo sano si coniuga con uno stile di vita sano, di cui attività sportiva e movimento sono due pilastri fondamentali. "Happy Bio" propone quindi una giornata tipo all'insegna della salute con una merenda sana abbinata subito dopo a un momento di leggera attività sportiva, seguita poi dalla cena con prodotti tipici del territorio.

I prossimi appuntamenti, a partire dalle ore 17.00:
"Happy Bio & Benessere. Dalla Spiaggia parte la nuova filiera del Territorio"
20 luglio 2010: Bagno Vela (Punta M. Terme, Ra), partecipa Euritmica (Ra)

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
17 Luglio 2010

Cusercoli I giovani guidati da Fausto Faggioli impegnati in Bulgaria

Ragazzi ambasciatori della Romagna

CUSERCOLI - E' forlivese il gruppo di giovani impegnati questa settimana in Bulgaria, a Sofia, nel progetto «New technologies in young people's lives» nell'ambito del programma comunitario «youth in action». Organizzato dall'accademica Luba Yonkova, è un progetto che l'Unione Europea ha voluto realizzare per rispondere alle evoluzioni e alle esigenze dei giovani europei. Infatti è con studenti provenienti dalla Francia, Spagna e Bulgaria che i nostri ragazzi svilupperanno il programma, impostato sul ruolo che le nuove tecnologie occupano nella vita dei giovani e che possono influenzare in modo significativo il loro sviluppo. Coordina il gruppo romagnolo, Fausto Faggioli, presidente di Earth Academy, che supporta l'interscambio fra i paesi dell'area europea. «Una nuova generazione di programmi comunitari - commenta Faggioli - per la formazione della gioventù nel periodo 2007-2013. Incontri che sono anche le basi per la nuova programmazione 2014-2019. I nostri ragazzi saranno ambasciatori del territorio romagnolo. Le attività di questa settimana, che si sviluppano fra la capitale bulgara Sofia e la città di Veliko Tarnovo, prevedono la presentazione del proprio Territorio, confronti e scambi fra i giovani partecipanti per conoscere l'Europa e per capire che Europa «vorrebbero». Tipicità dei rispettivi Territori si incroceranno con visite a università, istituzioni e imprese che utilizzano nuove tecnologie con pratiche innovative. Non mancheranno percorsi dedicati alla conoscenza del territorio bulgaro.



La delegazione romagnola in trasferta in Bulgaria

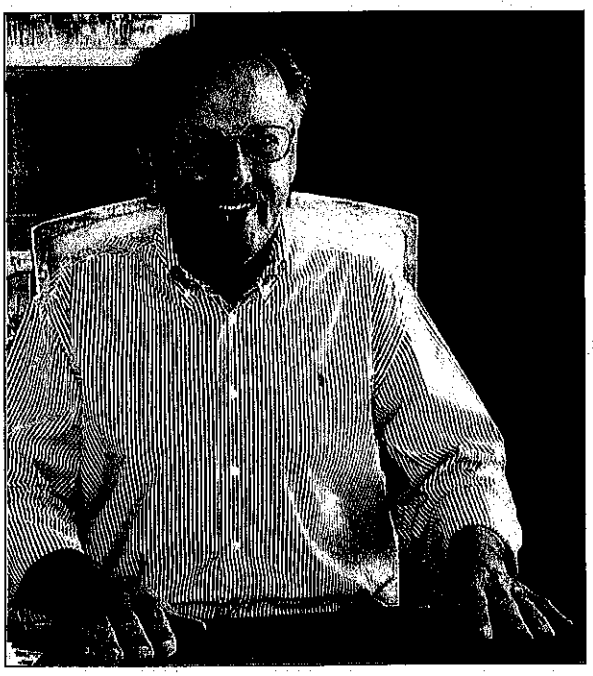
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 98 98 26 e-mail:info@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Борба
ОБЛАСТНИЯТ ВСЕКИДНЕВНИК С ТРАДИЦИИ

петък, 16 юли 2010г.

Стилян НАЙДЕНОВ



Фаусто Фаджоли, председател на Европейската академия за селски туризъм: „Не можете да надминете с пица италианците, предложете им български гозби и фолклор"

Фаусто Фаджоли е експерт по маркетинг на териториалното развитие на селските райони в Европа и като специалист в областта на устойчивото развитие е лектор в няколко европейски и световни университета. Член е на италианската местна инициативна група „Алтра Романя", реализирала редица проекти за устойчиво развитие на областта.
Експертът работи с училища, университети, земеделски организации и кооперативи, общини, министерства и международни институции. Автор е на множество статии и книги за маркетинг и устойчиво развитие на селските райони. Той консултира Общинската агенция по туризъм „Царевград Търнов" при изготвянето на стратегия за развитието на селския туризъм в региона и утвърждаването му като туристически продукт, наред с културния и опознавателен туризъм.

- Г-н Фаджоли, самият вие имате ферма за селски туризъм. Как успяхте да я превърнете в атракция и кое привлича туристите?
- Създадох я преди 10 години и стартирах с един работник, който работеше на половин работен ден. Днес имам на щат десет човека на пълен работен ден и още 10 със сезонна заетост. Тази форма на туризъм съществува много добре и допълва предлаганото от културни центрове като Равена и Форли, които са наблизо, и в тях има множество паметници под защита на ЮНЕСКО. Фермата дообогатява цялостния туристически продукт на региона. Показваме автентични неща, превърнали се в традиция за областта Тоскана. Едно от тях например е ваната със сено. Туристите имат възможност да вземат вана, но не с вода, а със свежо сено. Могат да опитат маски с лечебната кал и благовонни масла от различни видове гроздово семе. В моята ферма се дегустират и характерните за района вина, с които е познат в целия свят, могат да се яздят коне или да се стреля с лък, така както са го правили нашите предци.

Борба
ОБЛАСТНИЯТ ВСЕКИДНЕВНИК С ТРАДИЦИИ
петък, 16 юли 2010г.

- Вие консултирате новия проект, по който ще се работи в региона - „Великотърновска огърлица", чиято цел е също да се развие местният селски туризъм. Как виждате да стане това?
- На първо място трябва да се направи инвентаризация на характерни гозби, обичаи и традиции, за да се оформи концепцията. Гостите на града и региона ви, например от Италия, идват тук не за да ядат пици, а да опитат от вашите автентични гозби, да видят как се отглеждат вашите продукти. Няма да ги впечатлите нито със спагетите, които се предлагат във великотърновските заведения, нито с лукс. Те искат да усетят нова култура, обичаи и да се обогатят интелектуално.
Освен с изработването на стратегията аз съм готов да взема в Италия и местни хора, които да бъдат обучени на място, за да създадат подобно нещо и тук по селата.
Разбира се, селският туризъм не може да се изгради с магическа пръчка. Знам, че тук се правят опити да се популяризира, организира се един прекрасен кулинарен фестивал.
В световен мащаб през следващите 20 години туризмът ще е един от трите водещи икономически сектора, които се развиват най-динамично.
- Виждате ли потенциал в туристическата индустрия на Велико Търново и какви са основните й слабости?
- Велико Търново трябва да се развива цялостно - като регион. Имате ясно изразена териториална идентичност, природна среда, културни паметници. Въпросът е всичко това да се развие и менижира правилно. Ако наподобявате нещо друго и чуждо, се получава една бутафория, губите си стила. Ирландски пъбове има само в Ирландия, но българска механа има само в България. Велико Търново е важен културен център, но ако се ограничим само в това, ще имаме един беден продукт. Важно е да се осъзнае, че на туриста не се продава само легло в хотела, а се продават култура, място, нови впечатления и интереси. Аз гледам на града като стимулатор за развитие на региона, включително и селските територии. Ако дойда тук, освен да се насладя на Царевец, искам да хапна и български, а не турски или гръцки домати, български сирена, вина, които със сигурност се правят във вашия край. Така, ако хотелите предлагат именно от тях, ще се развива и печели цялата местна икономика. Така се развива един регион, без обаче да се бутафоризира.
Все пак не бива да се губи автентичността, защото иначе туристите биха идвали да гледат селата ви като един резерват за индианци и със сигурност не биха се върнали.
- Как трябва да се подхожда към съвременния турист?
- Простичко. Той иска да придобие емоция, опит, впечатления. Преди 50 години ходехме в скъпи хотели заради удобствата, които нямахме вкъщи - сауни, джакузита, СПА терапии. Сега това е достъпно почти за всеки и мнозина си го имат и у тях. Ето защо вече продуктът на хотелите трябва да е различен. Лукс предлага всеки, но характерна култура, автентика може само в конкретния регион.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Борба
ОБЛАСТНИЯТ ВСЕКИДНЕВНИК С ТРАДИЦИИ

ЧЕТВЪРТЪК, 15 ЮЛИ 2010 г.

„Великотърновска огърлица" ще води туристи в селата



Фаусто Фаджоли и Даниел Панов

„Царевград Търново" и Европейската академия

ВЕЛИКОТЪРНОВСКИТЕ СЕЛА ЩЕ ПРИВЛИЧАТ ТУРИСТИ с характерните си гозби и обичаи. Общинската агенция по туризъм „Царевград Търново" и Европейската академия за селски туризъм започват от есента съвместен проект, който се нарича „Великотърновска огърлица". Целта е да се проучат възможностите за туризъм в нашето село, характерните храни, обичаи и т.н. и да се изработи стратегия за развитието им, обявиха на специална пресконференция шефът на „Царевград Търново" Даниел Панов и Фаусто Фаджоли, председателят на Европейската академия по селски туризъм. Първоначално в рамките на проекта ще бъде извършено проучване на селата и сертификация на местните продукти. „Към момента община Велико Търново не попада в схемата на селските региони и не може да кандидатства по проекти за усвояване на средства за тяхното развитие", уточни Панов и допълни, че от октомври ще бъде отворена нова оперативна програма.

На стр. 2

„Великотърновска огърлица" ще води туристи в селата

От стр.1 „Представянето на населените места от общината на кулинарния фестивал „Пъстра трапеза" показа, че те имат богат автентичен фолклор и кухня, занаяти, празници и други, които можем да покажем и да ги включим в цялостния туристически продукт - „Велико Търново". По този начин те не само ще допълнят услугата, но и ще я обогатят, превръщайки я в една перла на културното ни наследство", подчерта Панов. Консултант по програмата е председателят на Европейската академия за селски туризъм. В италианската област Емилия Романя Фаусто Фаджоли е участвал с множество проекти за развитието на селските райони на европейско и национално ниво.

ПРИНОС ЗА РАЗВИТИЕТО НА СЕЛСКИЯ ТУРИЗЪМ В ИТАЛИАНСКАТА ОБЛАСТ ИМА И СЪЗДАДЕНАТА ОТ ФАДЖОЛИ ФЕРМА ЗА СЕЛСКИ ТУРИЗЪМ, която отговаря на най-съвременните изисквания за екологично и устойчиво развитие. Фаусто Фаджоли е експерт по маркетинг на териториалното развитие на селските райони в Европа и като специалист в областта на устойчивото развитие е лектор в няколко европейски и световни университета. Член е на италианската местна инициативна група „Алтра Романя", реализирала редица проекти за устойчиво развитие на областта.

Фаусто Фаджоли многократно е посещавал България и е партньор и консултант по няколко проекта с български общини и неправителствени организации.

Стилян НАЙДЕНОВ

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

Luglio

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

ДНЕС
Областен всекидневник
Четвъртък, 15 юли 2010 г.

Ще развиваме селски туризъм с проекта „Великотърновската огърлица“

Общинската туристическа агенция „Царевград Търнов“ ще развива селски туризъм с проекта „Великотърновската огърлица“, по който консултант ще бъде италианецът Фаусто Фаджоли, председател на Европейската академия за селски туризъм. Ще разработим маркетингова стратегия за развитие на селския туризъм, за сертифициране на продукти с доказан местен произход, за развитие на малки предприятия в областта на туризма, за да станат селата перлата в културния туризъм на Велико Търново като Балканска столица, обяви вчера Даниел Панов, управител на „Царевград Търнов“. С проекта, консултиран от Фаджоли, В. Търново ще търси европейско финансиране за развитие на селския туризъм за периода 2014–2020 г.

През 2020 г. безспорен факт е, че туризмът ще стане икономика № 1 в световен мащаб, но едно е да се произвежда продукт, а друго е да се продава територия, коментира новите насоки в развитието на туризма Фаусто Фаджоли. Италианецът, който е собственик на ферма за селски туризъм, в която дори въздухът е сертифициран, а туристите правят баня в сено, ни препоръча да направим от прословутото си гостоприемство туристически продукт. Днес туристическият пазар се развива не от дестинацията, а от емоцията. До вчера говорехме за глобализацията на света, а днес тенденцията е обратна – развитие на територията чрез запазване на идентичността, анализира Фаджоли. Побеждава туристическият продукт, който дава териториална идентичност между култура, традиции и история, заяви Фаусто Фаджоли.



Фаусто Фаджоли, председател на Европейската академия за селски туризъм, и Даниел Панов, управител на „Царевград Търнов“.

Здравка МАСЛЯНКОВА
сн. Даниел ЙОРДАНОВ

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

magazine.it

giovedì 15 luglio 2010

Turismo

Happy Bio a Lido di Savio

L'Happy Bio si rinnova e da quest'anno in spiaggia oltre a sdraio e ombrellone, sul bagnasciuga scopre la voglia di muoversi! E' il Bagno SoleLuna (Lido di Savio-RA) a proporre venerdì 16 luglio, con la merenda di frutta bio, in collaborazione con la palestra ravennate Euritmica, un programma di wellness per vivere in modo nuovo la vacanza: non solo momento di svago ma anche momento di relax psico-fisico.

Promosso da Pro.ber, il Progetto è frutto della collaborazione fra Confcommercio di Ravenna, Stabilimenti Balneari, Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) e Agrintesa.

"Sette anni fa - sottolinea Fausto Faggioli, presidente di EARTH Academy, Accademia che si occupa di sviluppo rurale - proponemmo le merende di frutta bio in riva al mare. Il successo fu immediato perché l'Happy Bio si rivelò, fin da subito, un piacevole momento di relax che dava l'opportunità di conoscere il Territorio, le realtà produttive agricole, la gastronomia. Una tessera importante per la nostra offerta turistica che rispecchia in pieno il carattere dell'ospitalità romagnola che fa della convivialità il suo punto di forza."

"La spiaggia è l'ambiente ideale per tenersi in forma anche d'estate. - aggiunge Gabriele Occhi, del Bagno SoleLuna - Una palestra naturale per riconquistare il benessere fisico durante le vacanze, o semplicemente nei weekend trascorsi al mare."

Libero Asioli, Assessore all'Agricoltura e Turismo della Provincia di Ravenna: "L'iniziativa, frutto della collaborazione fra pubblico e privato, è una tangibile risposta alla promozione del Territorio e dei suoi prodotti, "assi portanti" di un'offerta turistica in grado di rinnovarsi continuamente perché è dalla vitalità del Territorio e delle Imprese che trae la sua ispirazione."

"Questa filiera - conclude Mauro Pazzaglia, responsabile comunicazione Agrintesa - è la ricchezza del nostro Territorio, con il "sapere antico" degli imprenditori dell'entroterra e con quel valore aggiunto generato dai nostri prodotti, che gli ospiti tanto apprezzano."

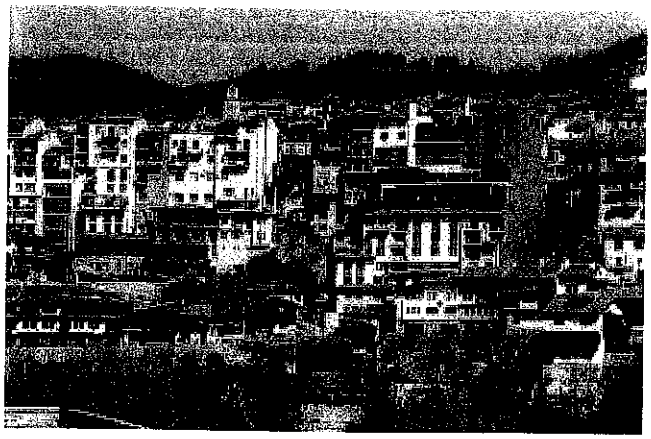
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Борба
ОБЛАСТНИЯТ ВСЕКИДНЕВНИК С ТРАДИЦИИ

сряда, 14 юли, 2010

ПРЕДСЕДАТЕЛЯТ НА ЕВРОПЕЙСКАТА АКАДЕМИЯ ПО СЕЛСКИ ТУРИЗЪМ ФАУСТО ФАДЖОЛИ НА ВИЗИТА ВЪВ В. ТЪРНОВО

сряда, 14 юли, 2010



Председателят на европейската академия по селски туризъм E.A.R.T.H. (European Academy for Rural Tourism and Hospitality) Фаусто Фаджоли е на посещение във Велико Търново днес. Визитата е по покана на Общинската агенция по туризъм „Царевград Търнов". Г-н Фаджоли ще се срещне с Мариела Цонева, директор на дирекция „Европейска интеграция, фондове и програми" в Община Велико Търново и директора на ОАТ „Царевград Търнов" Даниел Панов, с които ще обсъди териториалния туристически маркетинг.

Фаусто Фаджоли е експерт по маркетинг на териториалното развитие на селските райони в Европа и като специалист в областта на устойчивото развитие е лектор в няколко европейски и световни университета. В италианската област Емилия Романя той е участвал в множество проекти за развитието на селските райони на европейско и национално ниво. Голям принос за развитието на селския туризъм в областта има създадената от Фаусто Фаджоли ферма за селски туризъм, която отговаря на най-съвременните изисквания за екологично и устойчиво развитие. Член е на италианската Местна инициативна група „Алтра Романя", реализирала редица проекти за устойчиво развитие на областта.

Фаусто Фаджоли работи с училища, университети, земеделски организации и кооперативи, общини, министерства и международни институции. Автор е на множество статии и книги за маркетинг и устойчиво развитие на селските райони.

Председателят на Европейската академия за селски туризъм многократно е посещавал България и е партньор и консултант по няколко проекта с български общини и неправителствени организации.

Фиксинг

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

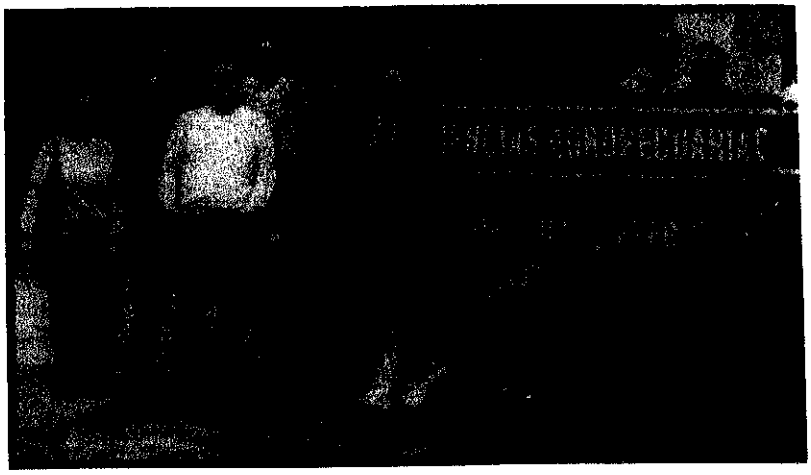
il Resto del Carlino

GIOVEDÌ 8 LUGLIO 2010

FATTORIE FAGGIOLI

Sviluppo rurale, il modello romagnolo in Argentina

LA ROMAGNA come modello di sviluppo in Argentina. Fausto Faggioli, presidente di E.A.R.T.H. Academy (l'Accademia europea di sviluppo rurale con sede a Cusercoli), si è recato a Cordoba per 'Agriquality', un progetto di Economia e Marketing dei prodotti agricoli biologici, promosso dal ministero del Lavoro, delle politiche sociali e degli affari esteri. Attraverso tale percorso formativo si rafforza il ruolo strategico del nostro Paese e l'Unione Europea si conferma quale principale partner commerciale del Paese latino-americano.



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

» PUNTA MARINA - 09/07/2010

Happy Bio al Bagno Bologna

E' il Bagno "Bologna, Bolognino e Angolo B" a proporre il 9 luglio questa "chicca" dell'offerta turistica romagnola, che da quest'anno accanto alla merenda di frutta bio ha inserito, in collaborazione con le Palestre ravennati, l'attività di wellness, per dare un'altra risposta all'esigenza degli ospiti di vivere in modo nuovo la vacanza: non solo momento di svago ma anche momento di relax psico-fisico. Questo pomeriggio è con la palestra Life Planet che gli ospiti, dopo la merenda di frutta, vivranno "momenti&movimenti" per mantenere l'organismo in forma. Promosso da Pro.ber (Associazione Produttori Biogici e Biodinamici dell'Emilia Romagna), il Progetto è frutto della collaborazione fra Confcommercio di Ravenna, Stabilimenti Balneari e Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC).

"Sette anni fa - sottolinea Fausto Faggioli, presidente di EARTH Academy, Accademia che si occupa di sviluppo rurale - proponemmo le merende di frutta bio in riva al mare. Il successo fu immediato perché l'Happy Bio, fin da subito, si rivelò un piacevole e utile momento vissuto in relax che dava l'opportunità di conoscere i prodotti del Territorio, ricostruendo con il consumatore il legame dell'alimento con la Natura. Oggi "quel consumatore" è sempre più attento al proprio benessere e vuole recuperare l'equilibrio con l'Ambiente che lo circonda, come contesto vitale, come cornice climatica, come fonte di ispirazione, e più di tutto come qualità complessiva dell'esperienza individuale."

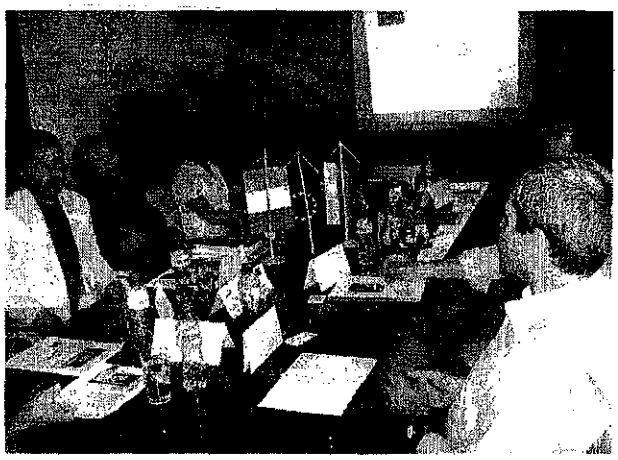
"Abbiamo sempre cercato di essere "pronti" a rispondere alle diverse sfaccettature della domanda - specifica Valeria Rustignoli, titolare del Bagno Bologna - con un sistema di servizi adeguato, caratterizzata su aspetti come il benessere, le tipicità, la tranquillità, le attività per bambini, proponendo un prodotto ben definito e non rincorrendo a parziali soddisfazioni per diversi target senza accontentare a pieno nessuno. I nostri ospiti infatti, non sono solo turisti ma anche residenti per i quali nei mesi estivi lo stabilimento balneare sostituisce la piazza, il bar e la palestra, spazio e svago da vivere anche nel tempo libero dal lavoro quotidiano."

Libero Asioli, Assessore all'Agricoltura e Turismo della Provincia di Ravenna: "L'iniziativa, frutto della collaborazione fra pubblico e privato, è una tangibile risposta alla promozione del Territorio e dei suoi prodotti, "assi portante" di un'offerta turistica che da sette anni viene proposta con successo, in grado di rinnovarsi continuamente perché è dalla vitalità del Territorio e delle Imprese che trae la sua ispirazione."

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

ТРЪН
бр. 4, година I, юни 2010 г.

Представиха местна стратегия за развитие



Стратегия за местно развитие в общините Трън и Брезник представи в края на май неправителствената организация „УЕСТ". Документът е разработен в рамките на проект „Придобиване на умения и постигане на обществена активност на територията на потенциални местни инициативни групи в селските райони", който се финансира от ос 4 - ЛИДЕР на Програма за развитие на селските райони (2007 – 2013г) със средства от еврофондове.

На информационни семинари в с. Ярловци и в хотел "Бърдото" над Брезник сдружението представи основните стратегически приоритети в развитието на района до 2013г. Местната инициативна група (МИГ) ще осъществява своята дейност на територията на двете общини, защото според нормативните документи трябва да се разпростира върху територия с население не по-малко от 10 000 жители. След одобрение на стратегията в Министерството на земеделието и храните, до 2013 година МИГ ще има възможност да разпредели до 2 милиона лева общо за малки проекти, които да се изпълнят в територията. Гости на събитието бяха представители на МИГ от Италия. Фаусто Фаджоли, председател на Европейска академия за селски туризъм представи техни добри практики.

В Трън вече е имало местна инициативна група по пилотен проект на ПРООН.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

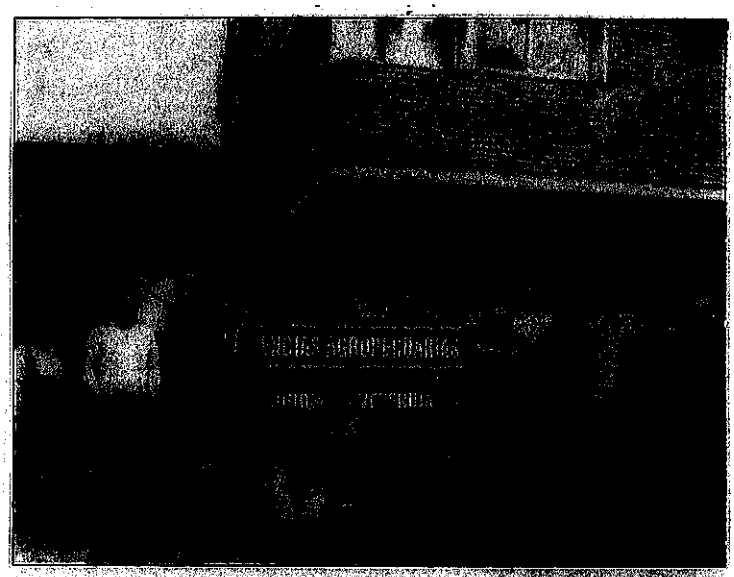
DOMENICA 4 LUGLIO 2010

Cusercoli. Il presidente di Earth Academy e il modello romagnolo

Faggioli, lezioni in Argentina

Sviluppo rurale e promozione delle identità locali

«La globalizzazione ha accorciato le distanze Molte le soluzioni»



Trasferta in Argentina per Fausto Faggioli

CUSERCOLI. Fausto Faggioli esporta in Argentina il modello di sviluppo rurale romagnolo. L'imprenditore romagnolo, presidente di Earth Academy (l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale con la sede italiana a Cusercoli) è ospite nella provincia di Cordoba per un progetto di economia e marketing dei prodotti agricoli biologici, promosso dal ministero italiano del Lavoro, delle Politiche sociali e degli Affari esteri che si chiama "Agriquality". Protagonisti i progetti realizzati sul territorio. «Il modello romagnolo - sottolinea Faggioli - è proprio questo: la forte volontà delle comunità rurali di realizzare dei progetti condivisi per una migliore qualità della vita dei residenti e degli ospiti attraverso il grande patrimonio di storia e cultura, cioè la nostra identità. Dobbiamo lavorare uniti, da un capo all'altro del pianeta, in maniera sempre più ravvicinata e condividere con le imprese argentine le nostre migliori esperienze e sulla base di queste, costruire nuovi modelli di sviluppo in un Paese dalle tante opportunità, con l'obiettivo di favorire il radicamento di esperienze locali, l'identità territoriale, la coesione sociale, la sinergia fra pubblico e privato. La globalizzazione ha accorciato le distanze: internet e la rivoluzione digitale hanno chiuso il cerchio, offrendo a tutto e a tutti una propria visibilità e riconoscibilità, in cui c'è spazio per soluzioni alternative e nuove forme di commercializzazione. Si definisce un futuro nel quale si fa sempre più strada il valore della biodiversità, della stagionalità, della sostenibilità e in questo scenario aumenta il peso del territorio e della produzione etica. In Romagna l'attenzione all'ambiente è tema ricorrente a tutti i livelli e la sostenibilità va di pari passo con la domanda di benessere psicofisico e di concetti slow».

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

Luglio 2010

Фаджоли:

Ще вървя по света с надпис „Аз съм селяни



СВИЛЕНА ВЕЛЧЕВА

- Г-н Фаджоли, какви са възможностите за развитие на селския туризъм в глобализиращия се свят?

- 70% от територията на Европа са селски региони. Днес, когато навсякъде по света може да се намерят едни и същи продукти на ниски цени, стара Европа или трябва да се организира, за да се съхрани и да бъде конкурентоспособна, или рискува да бъде изядена от световната глобализация. Трябва да потърсим нещо, което е единствено тук и не можем да го видим на друго място. Ето защо в момент на глобализация трябва да запазим и покажем идентичността на територията. През 2020 г. туризмът ще бъде индустрия №1 в света. В Европа днес се харчат повече пари за здравословни диети, отколкото за изхранване. Продуктите, които продаваме, не трябва, рии, които допреди няколко години се смятаха за слабост, сега представляват нов потенциал за икономическо развитие.

- Какъв е пътя на България да развие този потенциал?

- Днес се продава територията като система. Ето защо малките фирми и субекти във всеки сектор трябва да се организират в обща система на територията и само тогава могат да имат потенциал за развитие. Местните инициативни групи (МИГ) се явяват инструмент, който ще спомогне за развитието на територията.

те, за да се обединят работят за развитие една селска терито

- Инвестицията в се бит остава във времето днес направя фабрика в Б рия, утре може да я прем в Китай, защото работ рька там е по-евтина. Н съм инвестирал в разви то на селския регион, аз вам един компонент от Днес, когато в Европа рим за селска дейст ност, имаме предвид ви то качество на живот. И да вървя по света с надпи съм селянин". Качество живот нама да го намери центъра на София. Ри

О Б Я В А

УС на ЗПК „Труд" с. Белоградец, обл. Варна съобщава на своите член-кооператори, че на 10.07.2010 г. от 9.00 ч. в сградата на читалището ще се проведе ИЗВЪНРЕДНО ОБЩО СЪБРАНИЕ при следния дневен ред:

1. Вземане на решение за обявяване на кооперацията в ликвидация.
2. Избиране на ликвидатор.



В община Девня се проведе пресконференция, на която бе обсъдена интегрираната стратегия за местно развитие на МИГ Девня-Аксаково. Снимки Наталия Божидарова

Италия търси наши продукти без ГМО

СВИЛЕНА ГАНЕВА

Предприемачи от италианската област Емилия Романя се интересуват от изкупуването на наши биологично чисти земеделски продукти без генно-модифицирани организми (ГМО). В региона са развити животновъдството, земеделието и селският туризъм. Процесът на сертифициране на продукцията в Италия е много строг, а голяма част от соята, необходима за изхранването на животните, се внася от САЩ и е с ГМО, съобщи председателят на Европейската академия за селски туризъм и местен предприемач Фаусто Фаджоли. Той присъства на обсъждане на интегрираната стратегия за развитие на Местната инициативна група (МИГ) Девня - Аксаково вчера.

Като един от приоритетите в стратегията е залегнало развитието на селския туризъм. Италианският консултант заяви, че Емилия Романя има интерес и от използването на пазара в Северна Америка с общ туристически продукт между италианския регион и Варненска област. ❖

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Luglio-2010

Обсъдиха стратегия за развитие на общините Девня и Аксаково

Пламен Янков

Интегрираната стратегия за развитието на регионите на Девня и Аксаково бе обсъдена на заключителен форум в Долината на голямата химия вчера. Поводът за обсъждането бе кандидатстването на Местната инициативна група (МИГ) Девня - Аксаково, която ще иска от Министерството на земеделието и храните по Ос - 4 Лидер финансиране в размер на 2 млн. евро.

Гост на форума бе Фаусто Фаджоли - председател на Европейската академия за селски туризъм, експерт по маркетинг на териториалното развитие на селските райони в Европа и представител на МИГ „Алтра Романя", провинция Емилия Романя, Италия. На събитието присъстваха представители на неправителствени организации, бизнеса, кметът на Девня Атанас Кузев, както и представители на местната администрация.

Интегрираната стратегия е един от основните елементи за планиране на интегрирано и устойчиво развитие на селските райони чрез разнообразяване на икономическите дейности, опазването на природата, съхраняването на ценностите и традициите, както и развитието на висококачествени услуги, отговарящи на нуждите и очакванията на местните хора.

Моята фирма е модел за развитие на селския туризъм, заяви по време на форума Фаусто Фаджоли. Във време на глобализация'ние, хората от стара Европа, трябва да се организираме и обединим, защото глобализацията ще ни заличи. Трябва да търсим нещо уникално за всеки регион, както при вас е примерно Музеят на мозайките, каза Фаджоли. Вашата територия има своята идентичност. Това трябва да се пази и показва пред света, посъветва той. Кока-кола можете да намерите навсякъде, но това, което може да се види в Девня, си е само тук, обясни италианският експерт.

Според него през 2020 г. туризмът ще е индустрия №1 в света. Ние трябва да работим за бъдещето, каза Фаджоли. В този смисъл мога да кажа, че ние трябва да продаваме своята култура и самобитност. Днес пазарът търси изключителността. Тези селски територии у вас имат потенциал за икономическо развитие. Трябва обаче да се направи проект за развитието на всички сектори, каза Фаусто Фаджоли. В наши дни се продава територия като система. Ето защо малките субекти трябва да се организират в система. МИГ е именно инструментът за развитието на територията, смята Фаджоли.



Фаусто Фаджоли (вляво) и кметът на Девня Атанас Кузев (в средата) обсъдиха принципите на работа на Местната инициативна група Девня - Аксаково, която има за цел устойчиво развитие на двата региона.

Снимка Пламен Янков

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



Кметът на Девня (в средата) обяви началото на проекта.

Девня и Аксаково ще развиват заедно селски туризъм

Девня и Аксаково заедно ще развиват модерен селски туризъм. Представители на двете общини обсъдиха интегрирана стратегия за развитие. В обсъждането взе участие и Фаусто Фаджоли, председател на Европейската академия за селски туризъм. Общините ще кандидатстват пред Министерството на земеделието и храните за финансиране в размер на 2 милиона евро. Предвижда се създаването на специфични местни производства с марките „Девня"- „Аксаково". Значителни средства ще се вложат в залесяването на изоставени селскостопански земи. Ще се подпомагат земеделски производители, които участват в микроверига за производството на екологично чиста продукция. Фаусто Фаджоли бе категоричен, че България е спечелила много, като е отказала производството на генномодифицирани селскостопански култури. В Западна Европа това вече се цени особено много. Италианецът бе категоричен, че ако се изпълни стратегията на двете общини, с която той е запознат, те ще привлекат много чужди туристи. За развитието на селския туризъм ще бъдат използвани особеностите и историческото минало на двете общини. Особено важно е опазване и възстановяване на селското наследство.

Здравко Роев

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

ТРЪН
бр. 4, година I, юни 2010 г.

Правят нов вход към Трън

По нов начин ще изглежда скоро мястото, от където се влиза в град Трън. Входът ще придобие красив и естетичен вид, след като с малко средства и добро желание се реализера готовият проект. Идеята е откъм ската да се направи декоративна подпорна стена, която ще бъде украсена с подходяща зеленина. На монолитен каменен блок пък ще бъде изписано името на града. Макетът на новия вход на Трън вече е на бюрото на кмета Станислав Николов. Наскоро той сподели намеренията си с гости от Италия, които посетиха общената за кратко, но останаха възхитени от видяното.



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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

ТРЪН
бр. 4, година I, юни 2010 г.

"Дървен" камък от Трънско изкушава италианци

■ Местната инициативна група отваря врати за международно сътрудничество

"Дървеният" камък от изоставената кариера над трънското село Лешниковци изкушава италиански предприемач. Продавачът на камъни Марино Кастеллучи наскоро дойде в Трън, заедно със представители на Местната инициативна група от италианската община Чивиталя де Романя.

Основна негова цел беше да види де що има камъни – така е запленен от бизнеса си, има го като любимо занимание. Червените брезнишки камъни нямало да му влязат особено в работа, затова като видя лешниковския риолит, ахна. Като се разреже скалата, вътрешността на камъка наподобява сърцевината на дърво и е изключително ценен за облицовка. Находището при Лешниковци е затворено преди тридесетина години, но преди това добиваната подукция била изнасяна предимно в Италия и някои арабски страни.Италианският каменар прецени висок потенциал и добри икономически възможности от кариерата. Ако държавата предостави находището на концесия и от това да може да се възползва и общината, могат да се спечелят добри пари за местно развитие, категорични италианците. Те са готови на сътрудничество и по линия на публично- частното партньорство. Добри възможности предостявя и предстоящото регистриране на Местна инициативна група между Трън и Брезник, която ще разпределя финансирането на малки проекти на земеделски производители, предприемачи, занаятчии, ресторантьори и хотелиери и други предприемчиви жители на района.



Имате много красива природа и изключителни природни и други дадености, удивляваха се гостите. Местното население трябва да се научи как да се направи система за управление на тази територия, за да стане тя икономически изгодна, препоръчаха гостите. Базирайки се на своя опит, те смятат, че е много важно да се направят планове и програми, които се основават на нуждите на населението. От особена важност е и разгръщането на публично-частното партньорство като форма на стопанисване на собствеността и добро сътрудничество на местните власти с местния бизнес. В Италия тази практика е внедрена от 20-30 години, всичко в една територия се развива в обща система и хората и бизнесът са партньори и си сътрудничат. В трънско има изключително добри продукти, се увериха гостите за краткия си престой. Нещата обаче не са организирани в обща система, а трябва всеки да се почувства като част от едно цяло, за да се потигнат успехи от всички, коментираха те.

Най-големият ни проблем, е че не успяваме да убедим хората, че трябва да работим заедно, още не са убедени в това и даже не вярват, че може да се случи, казва пък кметът на Трън Станислав Николов, който беше домакин на италианците. С техния опит и подкрепа няма как да не успеем казва кметът, защото лично е видял какво са постигнали в родината си италианците. На изпроводяк той подари на каменаря Марино чук, с надеждата това да не е последна среща.

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

RASSEGNA STAMPA

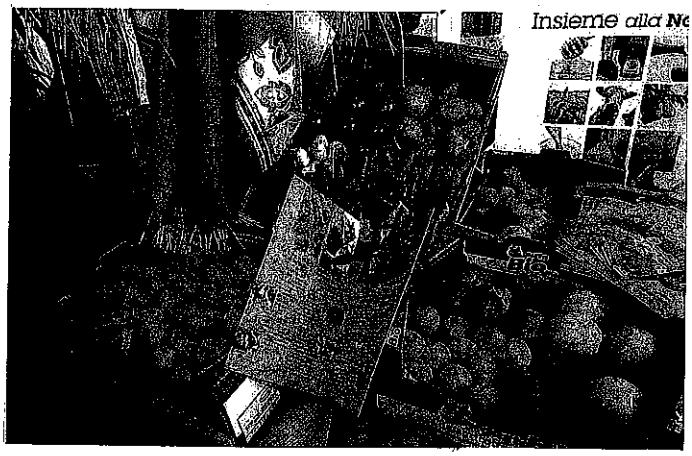
Fattorie Faggioli

la Piazza avvenimenti

03 luglio 2010

"HAPPY BIO": un nuovo modo di vivere, mangiando e muovendosi con gioia

Il Sindacato Italiano Balneari Confcommercio Ravenna (SIB), Fattorie Faggioli e Agrintesa organizzano 12 eventi estivi, negli stabilimenti balneari del litorale ravennate, con allestimenti rurali ispirati al mondo agricolo, pausa benessere e cena a tema...



Da un'idea 'apparentemente' semplice, è nata sette anni fa un'iniziativa di successo con un nome accattivante e significativo: "Happy Bio". Il contenuto del Progetto è già tutto nel nome. Una felice proposta turistica basata sull'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio di qualità, l'ambiente, l'arte, la cultura, le tradizioni. Promosso da Pro.ber (Associazione Produttori Biogici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) il Progetto è frutto della collaborazione fra Confcommercio Ravenna, Cooperativa Bagnini Ravenna e Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC). "Happy Bio" con cadenza bisettimanale, si svolgerà per tutto il mese di luglio in dieci stabilimenti balneari del litorale ravennate: l'idea è promuovere la conoscenza, e salvaguardare, il nostro patrimonio alimentare, qualificando la vacanza con una scelta alimentare responsabile che si propone di incentivare il consumo di prodotti biologici e aumentare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio fra i consumatori.

L'obiettivo? Qualificare la vacanza al mare e valorizzare tutto il territorio come spazio turistico. Come? Costruendo un pacchetto turistico ad hoc, che fa della Salute e del Benessere le priorità e i punti cardine della proposta, attraverso merende e menù con prodotti biologici del territorio, programmi di didattica ambientale in forma ludica e, in collaborazione con le palestre ravennati, l'attività di wellness che si inserisce nel cambiamento della vacanza: da momento di svago a momento di relax psicofisico. "Novità di quest'anno – dice il presidente Confcommercio Ravenna Graziano Parenti – è l'introduzione del momento pomeridiano dedicato al wellness che amplifica il messaggio di valorizzazione del benessere e della salute che viene proposto a cittadini e turisti. Confcommercio Ravenna e il suo Sindacato Palestre si sono fatti quest'anno promotori, in collaborazione con l'Ausl di Ravenna, del progetto "Muovi la vita", in quest'ottica il cibo sano si coniuga con uno stile di vita sano, di cui attività sportiva e movimento sono due pilastri fondamentali. La nuova edizione di "Happy Bio" intende appunto muoversi in questa direzione, proponendo una giornata tipo all'insegna della salute con una merenda sana abbinata subito ad un momento di leggera attività sportiva, seguita poi da una cena con i prodotti tipici del territorio".

"Ma il benessere della persona – sottolinea Fausto Faggioli, presidente di E.A.R.T.H. Academy (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) – non può prescindere da quello ambientale e la parola che comprende tutto questo è una sola: "sostenibilità" che diventa così la variabile strategica del Turismo balneare, alla base di una proposta pensata per la famiglia che rimane il referente principale, rappresentando circa il 90% degli ospiti. Un turismo che rispecchia il modo di vivere italiano, un vero e proprio marchio Italian Style e, da buon romagnolo, credo che possiamo permetterci di definirlo "Romagna Style". Uno stile che valorizza e tutela tutto ciò che è presente su un Territorio, perché non si può stare bene da turisti in luoghi dove non si sta bene da residenti e i servizi che rendono accogliente un luogo per i turisti sono gli stessi che lo rendono vivibile per chi lo abita. Per questo noi tutti dobbiamo sentire l'impegno di trasmettere alle future generazioni l'amore per il Territorio, la sua cultura e la sua storia che sono la nostra identità, unica ed irripetibile."

"Da quando nel 1843 nasce il primo Bagno dell'Adriatico – aggiunge Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini – molte cose sono cambiate nel modo di gestire gli Stabilimenti. Oggi ci si deve orientare al carattere dinamico degli ospiti che hanno bisogno di un'alimentazione naturale che proponiamo con prodotti del Territorio a filiera corta e di programmi d'intrattenimento che consentano di vivere ritmi più lenti. Se vogliamo stare al passo con i tempi dobbiamo anticipare la domanda, aggiornandoci continuamente, rinnovando strutture e organizzazione, nell'ambito di un'ottica responsabile di sostenibilità perché la presenza degli Stabilimenti Balneari svolge anche funzioni di controllo dell'ambiente marino".





FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE

Giovedì 1 luglio 2010

Cusercoli Faggioli porta il marketing "biologico" a Cordoba

Romagna modello di sviluppo in Argentina

CUSERCOLI - Fausto Faggioli, imprenditore romagnolo, presidente di Earth Academy (l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale con la sede italiana a Cusercoli), è partito alla volta di Cordoba, in Argentina, per un progetto di economia e marketing dei prodotti agricoli biologici, promosso dal Ministero Italiano del Lavoro, delle Politiche Sociali e degli Affari Esteri che si chiama Agriquality. Porterà l'esperienza dei progetti realizzati sul territorio ma, al di là del percorso formativo che rafforza il ruolo strategico del nostro Paese e conferma l'Unione Euroepa quale principale partner commerciale della regione latinoamericana, Faggioli sottolinea: "Il modello romagnolo è proprio questo: la forte volontà delle comunità rurali di realizzare dei progetti condivisi per una migliore qualità della vita dei residenti e degli ospiti attraverso il grande patrimonio di storia e cultura, cioè la nostra Identità.

Dobbiamo lavorare uniti, da un capo all'altro del pianeta, in maniera sempre più ravvicinata e condividere con le imprese argentine le nostre migliori esperienze e sulla base di queste, costruire nuovi modelli di sviluppo in un



paese dalle tante opportunità, con l'obiettivo di favorire il radicamento di esperienze locali, l'identità territoriale, la coesione sociale, la sinergia fra pubblico e privato. Non possiamo fare a meno di guardarci attorno e constatare che la globalizzazione ha accorciato le distanze: internet e la rivoluzione digitale hanno chiuso il cerchio, offrendo a tutto e a tutti una propria visibilità e riconoscibilità, in cui c'è spazio per soluzioni alternative e nuove forme di commercializzazione. In quest'ottica è necessario adottare un punto di vista più generale perché facilita la condivisione delle problematiche e la ricerca di soluzioni per affrontare i cambiamenti di un'economia globale altamente competitiva, fatta di crescita demografica, accesso all'informazione, economia dell'esperienza, sostenibilità, salute, benessere, nuove tecnologie per aumentare le opportunità di business.

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

27 Giugno 2010

L'INIZIATIVA APPUNTAMENTI BISETTIMANALI PER TUTTO IL MESE DI LUGLIO IN DIECI STABILIMENTI BALNEARI

Happy Bio, degustazioni e frutta della nostra terra in riva al mare

LA SPIAGGIA come grande vetrina dei prodotti biologici dell'entroterra. Questo è l'obiettivo di Happy Bio 2009 che porta in dieci stabilimenti balneari del litorale ravennate eventi is...



LA SPIAGGIA come grande vetrina dei prodotti biologici dell'entroterra. Questo è l'obiettivo di Happy Bio 2009 che porta in dieci stabilimenti balneari del litorale ravennate eventi ispirati al mondo agricolo, come la fattoria, le colture e le tradizioni, con degustazioni di prodotti tipici e frutta bio. La manifestazione promossa dal Sib (Sindacato italiano balneari) di Ascom Confcommercio Ravenna, dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli e dalla Prober (Associazione produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna), giunta quest'anno alla sesta edizione, si terrà per tutto il mese di luglio con cadenza bisettimanale. «Alternando le degustazioni con attività didattiche, l'idea è di coinvolgere le famiglie in vacanza in riviera e di promuovere la conoscenza e salvaguardia del nostro patrimonio alimentare», ha spiegato il presidente Ascom Graziano Parenti. D'altra parte, come rilevato dal senatore Vidmer Mercatali, «la vera sfida del futuro per emergere passerà attraverso la capacità di investire sulle proprie peculiarità anche enogastronomiche». «Con Happy Bio portiamo avanti il binomio salute-benessere, tipico del nostro territorio», ha aggiunto Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini. In ogni giornata, Happy Bio propone la formula innovativa delle merende di frutta biologica in spiaggia. Prima tappa il 3 luglio ai bagni Bologna & Bolognino di Punta Marina.

Roberta Bezzi

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

27 GIU. 2010



Il progetto Habby Bio coinvolge dieci stabilimenti balneari

TURISMO E CIBI SANI

Il biologico torna in spiaggia

Giunto alla settima edizione, anche quest'anno il progetto 'Happy Bio' avrà al centro la promozione del consumo di prodotti biologici del nostro territorio. Per tutto il mese di luglio, ogni due settimane sarà possibile usufruire di un pacchetto turistico ad hoc con merende dal menu biologico e programmi di attvità fisica (con la collaborazione di alcune palestre ravennati), il tutto in dieci stabilimenti balneari del nostro litorale. Promosso da Pro.ber (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici Emilia Romagna), il progetto nasce dalla collaborazione fra la locale Confcommercio, la Cooperativa Bagnini Ravenna e Fattori Faggioli di Cusercoli (Forlì). «Nell'anno dedicato alla biodiversità — ha spiegato Paolo Carnemolla, presidente Pro.ber — questo progetto è un'alternativa ecologica per il turismo balneare. Un turismo a contatto con la natura che parte dal territorio, mettendo insieme operatori, strutture ricettive e aziende locali che cooperano tra loro con l'obiettivo di valorizzare l'offerta turistica locale. Perchè la scelta di acquistare cibi biologici porta con sè una serie di valori che abbracciano più ambiti, dalla salvaguardia ambientale alla tutela della salute». Primo appuntamento il 2 luglio al Bagno Riviera di Lido di Savio.

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

Romagna Corriere
Rimini • S.Marino • Forlì • Cesena • Ravenna • Imola

26 GIU. 2010

PRODOTTI BIOLOGICI

Ritorna Happy Bio mangiare bene anche al mare

RAVENNA. *Mens sana in corpore sano.* Riecco Happy Bio, il progetto di Confcommercio, Cooperativa Bagnini Ravenna e Fattorie Faggioli volto a qualificare la vacanza al mare attraverso l'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio, ambiente, arte e cultura. Si tratta di un pacchetto turistico *ad hoc* promosso da Pro.ber che coinvolgerà, con cadenza bisettimanale, dieci stabilimenti balneari del litorale ravennate, facendo della salute e del benessere i suoi punti cardine. In programma merende e menù con prodotti biologici del territorio, programmi di didattica ambientale in forma ludica e, in collaborazione con le palestre ravennati, l'attività di wellness inserita in un contesto vacanziero, «la novità di quest'anno che amplifica il messaggio di valorizzazione del benessere e della salute proposto ai turisti», come spiega il presidente di Confcommercio Graziano Parenti.

Una serie di giornate all'insegna del viver bene, alternativa ecologica al classico turismo balneare. «Si tratta di un turismo a contatto con la natura che parte dal territorio, mettendo insieme operatori, strutture ricettive e aziende locali che cooperano tra loro con l'obiettivo di valorizzare l'offerta turistica locale», ha concluso il presidente Pro.ber Paolo Carnemolla.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE di Romagna
26 GIU. 2010



La presentazione della 7ª edizione di **"Happy Bio"**

Il presidente Ascom Parenti "E per quest'estate la novità sarà il wellness"



Buroritmica; il 20 luglio al bagno Vela di Punta Marina con Euritmica; il 23 luglio al bagno Romeo di Casalborsetti con Gimnasium; il 25 luglio al bagno Merida di Punta Marina con Sporting; il 27 luglio al bagno Romea di Marina Romea con Sporting; il 30 luglio al bagno Camala di Punta Marina con Gimnasium; il 31 luglio Borgo Basino a Cusercoli.

Dodici giornate tra prodotti tipici ad attività sportive

Sulle spiagge torna "Happy Bio"

RAVENNA (SiPi) - Compie 7 anni Happy Bio, il *format per divertirsi mangiano cibi sani. L'iniziativa - curata da Sindacato balneari*, Confocommercio, Fattorie Fagioli e Agrintesa - si articola in 10 eventi estivi "spalmati" negli stabilimenti balneari del litorale ravennate (ieri il ciak al bagno Vela di Punta Marina): "L'idea è venuta a me e al presidente Parenti attorno ad un bicchiere di vino - svela Fausto Fagioli di Heart Accademy - e ogni anno l'iniziativa è stata arricchita con nuovi particolari". Obiettivo della rassegna far conoscere in spiaggia i prodotti del territorio romagnolo: "Novità di quest'anno - annuncia il presidente di Confcommercio Ravenna, Graziano Parenti - l'introduzione di un momento pomeridiano dedicato al welness". Per Bruna Montoni "divertimento e prodotti del territorio saranno la nuova tendenza del futuro". Il progetto prevede 12 giornate tra degustazioni di prodotti tipici ad attività sportive proposte da palestre del territorio. Questa la locandina



degli appuntamenti: il 2 luglio al bagno Riviera di Lido di Savio con Body 2000; il 7 luglio al bagno Balena Allegra di Lido Adriano sempre con Body 2000; il 9 luglio bagni Bologna, Bolognino e Angolo B di Punta Marina con Life Planet; il 13 luglio bagno Adria di Casalborsetti con Body di Bagnacavallo; il 16 luglio al bagno Soleluna di Lido di Savio con

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

Ravennanotizie.it

venerdì 25 giugno 2010

I prodotti agricoli sbarcano in spiaggia con Happy Bio



Da un'idea 'apparentemente' semplice, è nata sette anni fa un'iniziativa di successo con un nome accattivante e significativo: "Happy Bio". Il contenuto del Progetto è già tutto nel nome. Una felice proposta turistica basata sull'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio di qualità, l'ambiente, l'arte, la cultura, le tradizioni. Promosso da Pro.ber (Associazione Produttori Biogici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) il Progetto è frutto della collaborazione fra Confcommercio Ravenna, Cooperativa Bagnini Ravenna e Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC).

Happy Bio con cadenza bisettimanale, si svolgerà per tutto il mese di luglio in dieci stabilimenti balneari del litorale ravennate: l'idea è promuovere la conoscenza, e salvaguardare, il nostro patrimonio alimentare, qualificando la vacanza con una scelta alimentare responsabile che si propone di incentivare il consumo di prodotti biologici e aumentare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio fra i consumatori.

L'obiettivo? Qualificare la vacanza al mare e valorizzare tutto il territorio come spazio turistico.

Come? Costruendo un pacchetto turistico ad hoc, che fa della Salute e del Benessere le priorità e i punti cardine della proposta, attraverso merende e menù con prodotti biologici del territorio, programmi di didattica ambientale in forma ludica e, in collaborazione con le palestre ravennati, l'attività di wellness che si inserisce nel cambiamento della vacanza: da momento di svago a momento di relax psico-fisico.

"Novità di quest'anno - dice il presidente Confcommercio Ravenna Graziano Parenti - è l'introduzione del momento pomeridiano dedicato al wellness che amplifica il messaggio di valorizzazione del benessere e della salute che viene proposto a cittadini e turisti.

Confcommercio Ravenna e il suo Sindacato Palestre si sono fatti quest'anno promotori, in collaborazione con l'Ausl di Ravenna, del progetto "Muovi la vita", in quest'ottica il cibo sano si coniuga con uno stile di vita sano, di cui attività sportiva e movimento sono due pilastri fondamentali. La nuova edizione di "Happy Bio" intende appunto muoversi in questa direzione, proponendo una giornata tipo all'insegna della salute con una merenda sana abbinata subito ad un momento di leggera attività sportiva, seguita poi da una cena con i prodotti tipici del territorio".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Ravennanotizie.it

venerdì 25 giugno 2010



"Ma il benessere della persona - sottolinea Fausto Faggioli, presidente di E.A.R.T.H. Academy (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) - non può prescindere da quello ambientale e la parola che comprende tutto questo è una sola: "sostenibilità" che diventa così la variabile strategica del Turismo balneare, alla base di una proposta pensata per la famiglia che rimane il referente principale, rappresentando circa il 90% degli ospiti. Un turismo che rispecchia il modo di vivere italiano, un vero e proprio marchio Italian Style e, da buon romagnolo, credo che possiamo permetterci di definirlo "Romagna Style". Uno stile che valorizza e tutela tutto ciò che è presente su un Territorio, perché non si può stare bene da turisti in luoghi dove non si sta bene da residenti e i servizi che rendono accogliente un luogo per i turisti sono gli stessi che lo rendono vivibile per chi lo abita. Per questo noi tutti dobbiamo sentire l'impegno di trasmettere alle future generazioni l'amore per il Territorio, la sua cultura e la sua storia che sono la nostra Identità, unica ed irripetibile."
"Da quando nel 1843 nasce il primo Bagno dell'Adriatico - aggiunge Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini - molte cose sono cambiate nel modo di gestire gli Stabilimenti. Oggi ci si deve orientare al carattere dinamico degli ospiti che hanno bisogno di un'alimentazione naturale che proponiamo con prodotti del Territorio a filiera corta e di programmi d'intrattenimento che consentano di vivere ritmi più lenti. Se vogliamo stare al passo con i tempi dobbiamo anticipare la domanda, aggiornandoci continuamente, rinnovando strutture e organizzazione, nell'ambito di un'ottica responsabile di sostenibilità perché la presenza degli Stabilimenti Balneari svolge anche funzioni di controllo dell'ambiente marino".

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

Ravennanotizie.it

venerdì 25 giugno 2010



"Nell'anno 2010 dedicato alla Biodiversità - termina Paolo Carnemolla, presidente Pro.ber - questo Progetto è una riflessione e una alternativa ecologica per il turismo balneare. Un turismo a contatto con la natura che parte dal territorio, mettendo insieme operatori, strutture ricettive e aziende locali che cooperano tra loro con l'obiettivo di valorizzare l'offerta turistica locale. Perché la scelta di acquistare e nutrirsi di cibi biologici porta con sé una serie di valori che abbracciano più ambiti, dalla salvaguardia ambientale alla tutela della salute. Territorio sarà infatti la parola chiave dei prossimi decenni, per valorizzare le culture diffuse e presenti ma trascurate dai sistemi globali della comunicazione, perché il territorio è l'unica fortezza possibile di fronte alla recessione mondiale".

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

più notizie

25 Giugno 2010

Happy Bio, la buona tavola in spiaggia

L'agricoltura di qualità arriva negli stabilimenti balneari grazie all'iniziativa di Ascom

Da un'idea 'apparentemente' semplice, è nata sette anni fa un'iniziativa di successo con un nome accattivante e significativo: "Happy Bio". Il contenuto del progetto è già tutto nel nome. Una felice proposta turistica basata sull'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio di qualità, l'ambiente, l'arte, la cultura, le tradizioni. Promosso da Pro.ber (Associazione Produttori Biogici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) il progetto è frutto della collaborazione fra Confcommercio Ravenna, cooperativa Bagnini Ravenna e Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC). Happy Bio con cadenza bisettimanale, si svolgerà per tutto il mese di luglio in dieci stabilimenti balneari del litorale ravennate: l'idea è promuovere la conoscenza, e salvaguardare, il nostro patrimonio alimentare, qualificando la vacanza con una scelta alimentare responsabile che si propone di incentivare il consumo di prodotti biologici e aumentare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio fra i consumatori.

L'obiettivo? Qualificare la vacanza al mare e valorizzare tutto il territorio come spazio turistico.

Come? Costruendo un pacchetto turistico ad hoc, che fa della Salute e del Benessere le priorità e i punti cardine della proposta, attraverso merende e menù con prodotti biologici del territorio, programmi di didattica ambientale in forma ludica e, in collaborazione con le palestre ravennati, l'attività di wellness che si inserisce nel cambiamento della vacanza: da momento di svago a momento di relax psico-fisico.

"Novità di quest'anno - dice il presidente Confcommercio Ravenna Graziano Parenti - è l'introduzione del momento pomeridiano dedicato al wellness che amplifica il messaggio di valorizzazione del benessere e della salute che viene proposto a cittadini e turisti.

Confcommercio Ravenna e il suo Sindacato Palestre si sono fatti quest'anno promotori, in collaborazione con l'Ausl di Ravenna, del progetto "Muovi la vita", in quest'ottica il cibo sano si coniuga con uno stile di vita sano, di cui attività sportiva e movimento sono due pilastri fondamentali. La nuova edizione di "Happy Bio" intende appunto muoversi in questa direzione, proponendo una giornata tipo all'insegna della salute con una merenda sana abbinata subito ad un momento di leggera attività sportiva, seguita poi da una cena con i prodotti tipici del territorio".

"Ma il benessere della persona - sottolinea Fausto Faggioli, presidente di E.A.R.T.H. Academy (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) - non può prescindere da quello ambientale e la parola che comprende tutto questo è una sola: "sostenibilità" che diventa così la variabile strategica del Turismo balneare, alla base di una proposta pensata per la famiglia che rimane il referente principale, rappresentando circa il 90% degli ospiti. Un turismo che rispecchia il modo di vivere italiano, un vero e proprio marchio Italian Style e, da buon romagnolo, credo che possiamo permetterci di definirlo "Romagna Style". Uno stile che valorizza e tutela tutto ciò che è presente su un Territorio, perché non si può stare bene da turisti in luoghi dove non si sta bene da residenti e i servizi che rendono accogliente un luogo per i turisti sono gli stessi che lo rendono vivibile per chi lo abita. Per questo noi tutti dobbiamo sentire l'impegno di trasmettere alle future generazioni l'amore per il Territorio, la sua cultura e la sua storia che sono la nostra Identità, unica ed irripetibile."

"Da quando nel 1843 nasce il primo Bagno dell'Adriatico - aggiunge Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini - molte cose sono cambiate nel modo di gestire gli Stabilimenti. Oggi ci si deve orientare al carattere dinamico degli ospiti che hanno bisogno di un'alimentazione naturale che proponiamo con prodotti del Territorio a filiera corta e di programmi d'intrattenimento che consentano di vivere ritmi più lenti. Se vogliamo stare al passo con i tempi dobbiamo anticipare la domanda, aggiornandoci continuamente, rinnovando strutture e organizzazione, nell'ambito di un'ottica responsabile di sostenibilità perché la presenza degli Stabilimenti Balneari svolge anche funzioni di controllo dell'ambiente marino".

"Nell'anno 2010 dedicato alla Biodiversità - termina Paolo Carnemolla, presidente Pro.ber - questo Progetto è una riflessione e una alternativa ecologica per il turismo balneare. Un turismo a contatto con la natura che parte dal territorio, mettendo insieme operatori, strutture ricettive e aziende locali che cooperano tra loro con l'obiettivo di valorizzare l'offerta turistica locale. Perché la scelta di acquistare e nutrirsi di cibi biologici porta con sé una serie di valori che abbracciano più ambiti, dalla salvaguardia ambientale alla tutela della salute. Territorio sarà infatti la parola chiave dei prossimi decenni, per valorizzare le culture diffuse e presenti ma trascurate dai sistemi globali della comunicazione, perché il territorio è l'unica fortezza possibile di fronte alla recessione mondiale".

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

RomagnaOggi.IT
Ravenna2019 Ravenna

25 Giugno 2010

Ravenna, in spiaggia con Happy Bio: per mangiare e muoversi con gioia

RAVENNA - Da un'idea 'apparentemente' semplice, è nata sette anni fa un'iniziativa di successo con un nome accattivante e significativo: "Happy Bio". Il contenuto del Progetto è già tutto nel nome. Una felice proposta turistica basata sull'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio di qualità, l'ambiente, l'arte, la cultura, le tradizioni. Promosso da Pro.ber (Associazione Produttori Biogici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) il Progetto è frutto della collaborazione fra Confcommercio Ravenna, Cooperativa Bagnini Ravenna e Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC). Happy Bio con cadenza bisettimanale, si svolgerà per tutto il mese di luglio in dieci stabilimenti balneari del litorale ravennate: l'idea è promuovere la conoscenza, e salvaguardare, il nostro patrimonio alimentare, qualificando la vacanza con una scelta alimentare responsabile che si propone di incentivare il consumo di prodotti biologici e aumentare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio fra i consumatori.

L'obiettivo? Qualificare la vacanza al mare e valorizzare tutto il territorio come spazio turistico.

Come? Costruendo un pacchetto turistico ad hoc, che fa della Salute e del Benessere le priorità e i punti cardine della proposta, attraverso merende e menù con prodotti biologici del territorio, programmi di didattica ambientale in forma ludica e, in collaborazione con le palestre ravennati, l'attività di wellness che si inserisce nel cambiamento della vacanza: da momento di svago a momento di relax psico-fisico.

"Novità di quest'anno - dice il presidente Confcommercio Ravenna Graziano Parenti - è l'introduzione del momento pomeridiano dedicato al wellness che amplifica il messaggio di valorizzazione del benessere e della salute che viene proposto a cittadini e turisti.

Confcommercio Ravenna e il suo Sindacato Palestre si sono fatti quest'anno promotori, in collaborazione con l'Ausl di Ravenna, del progetto "Muovi la vita", in quest'ottica il cibo sano si coniuga con uno stile di vita sano, di cui attività sportiva e movimento sono due pilastri fondamentali. La nuova edizione di "Happy Bio" intende appunto muoversi in questa direzione, proponendo una giornata tipo all'insegna della salute con una merenda sana abbinata subito ad un momento di leggera attività sportiva, seguita poi da una cena con i prodotti tipici del territorio"

"Ma il benessere della persona - sottolinea Fausto Faggioli, presidente di E.A.R.T.H. Academy (Accademia europea che che si occupa di sviluppo rurale) - non può prescindere da quello ambientale e la parola che comprende tutto questo è una sola: "sostenibilità" che diventa così la variabile strategica del Turismo balneare, alla base di una proposta pensata per la famiglia che rimane il referente principale, rappresentando circa il 90% degli ospiti. Un turismo che rispecchia il modo di vivere italiano, un vero e proprio marchio Italian Style e, da buon romagnolo, credo che possiamo permetterci di definirlo "Romagna Style." Uno stile che valorizza e tutela tutto ciò che è presente su un Territorio, perché non si può stare bene da turisti in luoghi dove non si sta bene da residenti e i servizi che rendono accogliente un luogo per i turisti sono gli stessi che lo rendono vivibile per chi lo abita. Per questo noi tutti dobbiamo sentire l'impegno di trasmettere alle future generazioni l'amore per il Territorio, la sua cultura e la sua storia che sono la nostra Identità, unica ed irripetibile."

"Da quando nel 1843 nasce il primo Bagno dell'Adriatico - aggiunge Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini - molte cose sono cambiate nel modo di gestire gli Stabilimenti. Oggi ci si deve orientare al carattere dinamico degli ospiti che hanno bisogno di un'alimentazione naturale che proponiamo con prodotti del Territorio a filiera corta e di programmi d'intrattenimento che consentano di vivere ritmi più lenti. Se vogliamo stare al passo con i tempi dobbiamo anticipare la domanda, aggiornandoci continuamente, rinnovando strutture e organizzazione, nell'ambito di un'ottica responsabile di sostenibilità perché la presenza degli Stabilimenti Balneari svolge anche funzioni di controllo dell'ambiente marino".

"Nell'anno 2010 dedicato alla Biodiversità - termina Paolo Carnemolla, presidente Pro.ber - questo Progetto è una riflessione e una alternativa ecologica per il turismo balneare. Un turismo a contatto con la natura che parte dal territorio, mettendo insieme operatori, strutture ricettive e aziende locali che cooperano tra loro con l'obiettivo di valorizzare l'offerta turistica locale. Perché la scelta di acquistare e nutrirsi di cibi biologici porta con sé una serie di valori che abbracciano più ambiti, dalla salvaguardia ambientale alla tutela della salute. Territorio sarà infatti la parola chiave dei prossimi decenni, per valorizzare le culture diffuse e presenti ma trascurate dai sistemi globali della comunicazione, perché il territorio è l'unica fortezza possibile di fronte alla recessione mondiale".

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

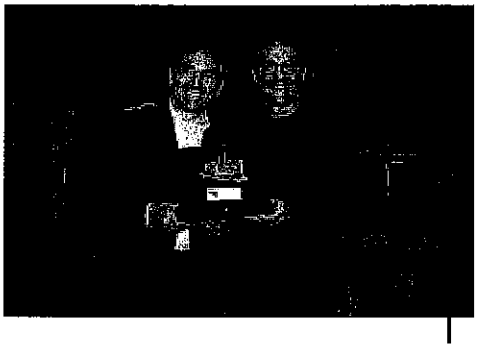
Diario del Web
MERITO DEL TEMPO

martedì 22 giugno 2010

FESTA ARTUSIANA

Storia della lingua e storia della cucina con Massimo Bottura

Lo chef campione fra gli italiani Massimo Bottura ospite della quinta giornata della Festa Artusiana



FORLIMPOPOLI - La lingua al centro dell'incontro previsto in Casa Artusi: un gruppo di esperti di chiara fama e rappresentanti dell'Accademia della Crusca affrontano il tema della «parola» e del «cibo» come elementi essenziali della nostra identità, due linguaggi che permettono di indagare la storia della società italiana.
Nella quinta giornata la Festa Artusiana a Forlimpopoli entra nel clou con il convegno in programma alle 20.45 alla Chiesa dei Servi: «Storia della lingua e storia della cucina», una tavola rotonda coordinata da Massimo Montanari in occasione della presentazione dell'omonimo volume a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini (Firenze, Franco Cesati Editore, 2009) e del volume «Misticanze» di Gian Luigi Beccaria (Milano, Garzanti, 2009). Partecipano: Gian Luigi Beccarla, Alberto Capatti, Giovanna Frosini, Cecilia Robustelli. E' previsto anche l'intervento straordinario di uno chef stellato campione fra gli italiani: Massimo Bottura, il quale, al termine del convegno, alle 21.45 nella scuola di cucina di Casa Artusi farà degustare «tutte le lingue del mondo». Il patron de La Francescana di Modena, recentemente incoronato al 6° posto nella classifica del S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants 2010, e 1° tra gli italiani, sarà infatti a Forlimpopoli a guidare la degustazione » a tema» nella Scuola di Cucina di Casa Artusi.

I sapori d'Italia e di Romagna

Alle 20 in Piazza Pellegrino Artusi spazio a Cervia «Città dei Sapori»: il Gruppo Culturale Civiltà Salinara propone le tradizioni legate al mondo salinaro e all'oro bianco di Cervia, Presidio Slow-Food. L'Associazione Cuochi Pellegrino Artusi di Cervia propone invece la degustazione di ricette della tradizione della Riviera romagnola. Nello stesso spazio tornano anche i Tesori del Territorio e i sapori dell'Appennino romagnolo con la Comunità Montana Forlivese, mentre l'Unione Montana «Acquacheta Romagna Toscana» propone i colori della Romagna Toscana (in collaborazione con il ristorante «La Rosa Bianca» di Moreno Pretolani, la Pro Loco di Dovadola, l'agriturismo «La Cerreta» Rocca San Casciano e l'azienda agricola «Rossi Pierluigi» di Modigliana). Il Consorzio Romagna Qualità propone illustrazione e degustazione di prodotti BIO dei soci del Consorzio e informazioni sull'Agricoltura Biologica; il Consorzio «Natura & Natura» di Bagno di Romagna propone una degustazione dei prodotti tipici dell'Alto Savio.
In Piazza della Marietta alle 20 rapsodia dei sapori con rosolio e dolci presentati da AER - Fattorie Faggioli.

In via Costa l'associazione Romagna Terra del Sangiovese, in collaborazione con le Strade dei Vini e dei Sapori di Romagna, organizza presentazioni e degustazioni di prodotti tipici in colaborazione con Fattoria didattica Usa... la Zucca di Coriano (RN) - Frantoio Bigucci di San Giovanni in Marignano (RN).
E alle 20.45, ai Torrioni della Rocca, arrivano i Laboratori del Gusto con La Franciacorta e la sua storia: degustazione di vino Franciacorta della Cantina Majolini, tra le più prestigiose cantine dell'intero scenario italiano. Iscrizione obbligatoria - costo euro 15. A cura dell'Associazione Volare.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Venerdì 18
Giugno 2010

L'imprenditore Faggioli e l'assessore Bagnara

Due romagnoli in Puglia in nome del "Turismo rurale"

CIVITELLA - Oggi Gian Luca Bagnara, assessore alle Politiche agroalimentari della Provincia di Forlì-Cesena e Fausto Faggioli, imprenditore romagnolo e presidente di Earth Academy (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale con sede italiana a Cusercoli) saranno relatori a due workshop in Puglia, organizzati dall'Assessorato pugliese alle Risorse Agroalimentari, per illustrare la realtà della nostra provincia come un modello ricco di esempi che fanno scuola e dove si sono poste le basi per far entrare l'ente pubblico in sintonia con quelle imprese che sono legate al Territorio, che puntano sulla qualità e sullo sviluppo sostenibile. I workshop dal titolo «Turismo Rurale Sostenibile in Puglia» hanno come obiettivo la promozione e lo sviluppo di un turismo rurale sostenibile, teso a valorizzare le componenti ambientale, culturale ed economica delle comunità rurali, tenendo conto che il grande patrimonio di prodotti tipici costituisce un importante fattore di aggregazione per le imprese e un rilevante motivo di attrazione per i turisti. Perché La parola «sostenibile» è un filo conduttore che attraversa i territori, come i prodotti agroalimentari a «km zero», tocca tutti settori imprenditoriali ed è strettamente legata al concetto di qualità.

"La nostra provincia è un modello che fa scuola"

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 5
Giugno 2010

Tre giorni di scambi culturali con la delegazione di Sevlievo

Filo diretto tra la Bulgaria e Cusercoli

CUSERCOLI - Tre giorni in Romagna con una delegazione di rappresentanti del Mig (agenzia di sviluppo) di Sevlievo, Bulgaria, coordinati da Luba Yonkova per scambi di buone prassi con imprenditori, amministratori pubblici e il Gal AltraRomagna. La promozione del territorio e lo sviluppo delle aree rurali è un tema di grande interesse in UE.« Secondo i nuovi indirizzi comunitari,- dice Fausto Faggioli presidente Earth-Academy (Accademia Europea per lo sviluppo rurale) - lo sviluppo del Territorio si dovrà concentrare su alcuni obiettivi principali: competitività delle aziende e delle imprese, miglioramento dell'ambiente e della qualità della vita, diversificazione delle attività economiche. L'esigenza, oggi molto sentita, di dare forma e contenuti ai distretti rurali, trova origine a partire da quando la nuova economia ed il nuovo modello di sviluppo mettono in crisi il vecchio sistema di vita (la modernità) e ne fanno nascere uno diverso (la post modernità): da un lato la produzione ed il consumo, che erano di massa, cedono il passo ad una produzione e ad un consumo basati sulla differenziazione del prodotto; dall'altro i luoghi e lo spazio (dapprima la città, poi la campagna) vengono trasformati in un oggetto che può essere ammirato ma anche fruito e consumato».

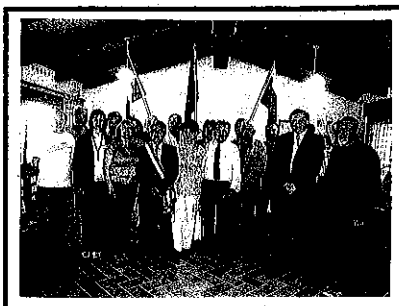


«Il turismo rurale - spiega Pierlorenzo Rossi - svolge e svolgerà sempre più, un ruolo importante per lo sviluppo dell'economia territoriale perché la sua offerta non si limita alla tradizionale attività di ospitalità o ristorazione, ma si allarga anche a quelle di valorizzazione dell'Identità". Per il sindaco Pierangelo Bergamaschi «dobbiamo valorizzare il patrimonio storico, culturale, enogastronomico, e di tutto ciò che il contesto socio-economico offre ad un visitatore che decide di scegliere una vacanza non di massa». Luba Yonkova, responsabile di Eart-Academy in Bulgaria: "è gioia poter finire un incontro di tre giorni sapendo di averlo vissuto intensamente. Stiamo organizzando progetti di cooperazione fra il nostro Mig-Sevlievo e il vostro Gal AltraRomagna". Nei tre giorni anno incontrato l'assessore provinciale Gianluca Bagnara, il presidente dell'aeroporto Franco Rusticali, gli amministratori del comune di Castrocaro, Bertinoro e Civitella.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

RomagnaOggi.IT Forlì

04 giugno 2010



Civitella, incontro bulgaro a favore dello sviluppo rurale

CIVITELLA DI ROMAGNA - Scambi di buone prassi nel mondo rurale. Tre bellissimi giorni in Romagna con una delegazione di rappresentanti del MIG (agenzia di sviluppo) di Sevlievo, Bulgaria, coordinati dalla dott. ssa Luba Yonkova per scambi di buone prassi con imprenditori, amministratori pubblici e il Gal AltraRomagna. La promozione del territorio e lo sviluppo delle aree rurali è un tema di grande interesse in UE." Secondo i nuovi indirizzi comunitari,- ci dice Fausto Faggioli presidente Earth-Academy (Accademia Europea per lo sviluppo rurale)- lo sviluppo del Territorio si dovrà concentrare su alcuni obiettivi principali:

* competitività delle aziende e delle imprese;
* miglioramento dell'ambiente e della qualità della vita;
* diversificazione delle attività economiche.

L'esigenza, oggi molto sentita, di dare forma e contenuti ai distretti rurali, trova origine a partire da quando la nuova economia ed il nuovo modello di sviluppo (economia dell'informazione, specializzazione flessibile) mettono in crisi il vecchio sistema di vita (la modernità) e ne fanno nascere uno diverso (la post modernità): da un lato la produzione ed il consumo, che erano di massa, cedono il passo ad una produzione e ad un consumo basati sulla differenziazione del prodotto; dall'altro i luoghi e lo spazio (dapprima la città, poi la campagna) vengono trasformati in un oggetto che può essere ammirato ma anche fruito e consumato".

"Il turismo rurale - dice Pierlorenzo Rossi -svolge e svolgerà sempre più, un ruolo importante per lo sviluppo dell'economia territoriale perché la sua offerta non si limita alla tradizionale attività di ospitalità o ristorazione, ma si allarga anche a quelle di valorizzazione dell'IDENTIA'".Per il sindaco Pierangelo Bergamaschi " dobbiamo valorizzare il patrimonio storico, culturale, enogastronomico, e di tutto ciò che il contesto socio-economico offre ad un visitatore che decide di scegliere una vacanza non di massa".

La dott Luba Yonkova (responsabile di Eart-Academy in Bulgaria) è gioia poter finire un incontro di tre giorni sapendo di averlo vissuto intensamente, con Imprenditori e amministratori pubblici riconoscendo il vostro progetto di sistema rurale come modello di sviluppo di eccellenza in Europa, per questo stiamo organizzando progetti di cooperazione fra il nostro MIG-Sevlievo e il vostro Gal AltraRomagna". Nei tre giorni anno incontrato l'assessore provinciale Gianluca Bagnara, il predidente dell'Aeroporto Franco Rusticali, gli amministratori del comune di Castroccaro, comune di Bertinoro, comune di Civitella di Romagna

Селски туризъм

• Човешки ресурси:

Мъжете пренасят селската култура като директни наследници на техните бащи. В техните очи селският туризъм трябва просто да съществува. Присъствието на възрастни хора в бизнеса помага да се даде точен отговор на въпросите на посещаващите туристи. Това хоби се отразява добре на хората в надтрудоспособна възраст. Дава им възможност да се интегрират в динамичният свят. Помага им да преодолеят ежедневието, въпреки липсата на свежест, енергичност, която се среща у младите хора. В селския туризъм тези качества са съчетани с опита и знанията на възрастните хора, така че всеки посетител да получи удовлетворение. Срещите с нови хора помага на младите хора да намерят своето място в обществото. Работата в селския туризъм помага на жените да играят важна роля без да се отделят от своето семейство. Нещо повече, чувствителността на жените и тяхната гостоприемственост повишават грижите към гостите. Жените се грижат за подредбата на предметите, приготвят храната, изработка на различни предмети на труда. Тази загриженост е характерна както към тяхните деца и внуци, така и към тяхните гости. Жените по този начин подпомагат развитието на селския туризъм. Човешките ресурси са вътрешният двигател за селският туризъм, компонент който е носител на доходите. Уменията са от съществено значение, за да бъдат постигнати добри резултати, като съчетаване на ефективност с професионализъм, топлота при посрещане на гостите. Добрите печалби са резултат от координирана работа в екип, проблемите и въпросите трябва да бъдат разисквани от всички, не трябва да се създават конфронтации по отношение на идеите.

Повечето хора смятат, че притежаването на талант
е въпрос на късмет.
На никой не му хрумва, че техният късмет
може да е въпрос на талант.
(J.B.Y. Martinez)

КАКВО ДА НАПРАВИМ?

Избор на сгради.

Първо е важно да се направи оценка на финансовите ресурси и разходи. Трябва да се анализира дейността на всеки човек като по този начин се определят общите разходи и по отделно за всеки човек. Ако

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

имаме малко помещение и парче земя, е невъзможно да печелим. За цел-та трябва да преценим нужната ипотека и първоначалната инвестиция. Ако инвестицията е прекалено голяма, трябва да предвидим различни видове финансирания: заеми, публично и частно участие.

Оборудване на сградите.

За да бъде използвано всяко имущество за селски туризъм, то трябва да бъде оборудвано с най-важните неща за бита на човека – електричество, водоснабдителна мрежа, канализация, отопление и др. Те са необходими за поддържане на проекта като се използват технически консултанти, които да координират конкретните видове дейности, като се съобразяват с мнението на предприемача. Външният вид е много важен, той играе ролята на визитка за нашите гости. Ако нашата къща изглежда като всяка друга къща или хотел в града, потребителят е малко вероятно да отседне точно при нас. Структурните промени причиняват необратими загуби за архитектурното наследство, запазването на сградите непроменени е една от задачите на селският туризъм. Последиците от такива промени могат да бъдат санкционирани, както и да възпрепятват развитието му. Препоръчително е да се търсят различни майстори (мазачи, дърводелци и др.) които са наясно с изграждането на подобен вид сгради, така нашите постройки могат да се обединят в хармоничен и оригинален вид с другите сгради пренесени от столетията.

Функционални места в селската къща.

Покъщнина. Не е необходимо покъщнината да е скъпа и изящна, тя трябва да се слива в селската обстановка, да показва на гостите бита и културата на съответният регион. Важно е шкафовете, масите, столовете да са от селски произход. Новите мебели закупени от универсални магазини ще изглеждат нестандартно и „фалшиво" в селската обстановка, създавайки некомфорно чувство в посетителя.

Традиционни занаятчийски работилници. Преобразуването на селскостопанските продукти представлява средство за повишаване на доходите от нашата дейност. Но за нужното трансформиране, бизнесът изисква и нужното оборудване, изискват се различни методи на обработка и за получаване на различно качество и количество. От нас зависи изборът на цялостният технологичен процес.

Фирмени продукти. Продажбата на местни продукти се извършва в специално подготвени места. Те се закупуват от производители и се продават на по-висока цена. Можем да предлагаме и продукти произве-

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

дени в нашите занаятчийски работилници. Важно е да продаваме продукти, които веднага ще предизвикат положителни емоции в туристите и ще ги убедят да купят веднага. На всеки продукт е добре да се приложи етикет или печат с нашите данни: марка, адрес, телефон и др.

Подредба на външната част. Най-добрият начин за украсяване на външната част е да се огради сградата с трева, градина, овощки или гора, като се подчертае зеленият цвят. Градината трябва да се разглежда като продължение на къщата, да създава приемственост, тя е място за игри и дейности на открито, където посетителите ще се почувстват природата. Правилото е да се запази автентичността на региона. Външната структура включва: двор, кладенци, алеи, улици, стени и огради. Външното пространство трябва да се разпредели разумно между дейности, които възнамеряват да се извършат. Например, част от тревата може да бъде заделена за игра на децата, друга за барбекю, за обеди и закуски. Нужно е идентифицирането на функционални области.

Къмпинги. Хората повече се интересуват от къмпингите в селска среда. Ваканция в непосредствен контакт с природата, търсене на малко посещавани дестинации, където могат да се насладят на истинско спокойствие. Това са типове клиенти, към които трябва да се насочи нашето внимание. Те са клиентите, които оценяват нашата дейност, които са вдъхновение на нашата работа. Набирането на такива клиенти става по специализирани списания, интернет сайтове, обмен на информация между потребители.

УСТОЙЧИВ СЕЛСКИ ТУРИЗЪМ.

При изграждането на селските райони ние трябва да се съобразяваме с принципите на спестяването на енергия. В средносрочен и дългосрочен план това може да ни спести доста средства. За постигането на тази цел можем да използваме изолация на тавана, двойни стъкла на прозорците, изолации на стените, използване на възобновяеми енергийни източници (соларни системи, вятърна енергия и др.). Еко архитектурата съчетава в себе си съвременни технологии, които пестят вода и енергия, както и система за рециклиране на отпадъчните материали. Изграждането трябва да е съобразено с намаляването на емисиите на въглероден двуокис (главният причинител на парниковият ефект), регламентиран по силата на договорът от Киото.

Развитието на устойчив селски туризъм представлява:

- да сме стъпка напред, да изпреварваме тенденциите, преди те да са на мода;

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

- да се анализират и разбират възприятията в потребителите;
- зачитане и опазване на околната среда, без да се лишават гостите от всякакви удобства.

Екологичната архитектура се характеризира със следните закономерности:

- видът на къщата, нейната експозиция, микроклимата в района, преобладаващите ветрове;
- използване на „естествени" строителни материали и традиционни мазилки. Сградата трябва да предоставя подслон и топлина, но да не изолира почиващите, както се получава в стоманобетонните сгради.
- довършителните материали е по-добре ако са с биологичен произход, например дърво. Електрическата мрежа е необходимо да бъде оборудвана с прекъсвачи, които служат за понижаването на електрическото напрежение когато то не е необходимо, например през нощта. Трябва да се избягва използването на пластмасови вещи.

През последните години е нараснала пазарна ниша наречена „Екотуризъм". Нейната роля е в спестяването на енергия, събирането на отпадъци, рециклирането на вода.

Всеки може да постигне гостоприемство в селските райони. Стига да обича земята и да уважава културните традиции.

Гостът иска да сподели това, което са преживели онези, които са живели винаги на това място.

В селският туризъм е налице гостоприемство в селските райони, в самата територия и в самата общност. Личността интересуваща се от използването на услугите на селският туризъм не трябва да се разглежда като клиент, а като гост, който би разказвал дълго за хубавите си преживявания. Посрещането трябва да остави трайни спомени в съзнанието на посетителя, така както би го направило едно пътуване в космоса. Автентичността излиза на преден план, включваща изкуството за месене и носене на хляб, приготвяне на конфитюр, плетене на кошници, традиционни фолклорни фестивали, приготвяне на типични продукти за местността, обзавеждане на старите къщи, кулинарни ястия.

Цялостният климат се характеризира с:

- материални фактори (транспорт, информация, туристически услуги и други)
- психологически фактори (характер на междуличностни отношения, участие в селския живот, нивото на удовлетвореност и др.)

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

Селски туризъм

За да покажем добро гостоприемство ние трябва да играем ролята на добър домакин, да създадем топлота и уют, да демонстрираме ефективност в организацията, да предоставим допълнителни услуги и информация. В същото време да прилагаме високи стандарти за прилагане на първичната услуга.

Настаняването и качеството на стаите е елемент от първостепенно значение, както и присъствието на отделни санитарни възли във всяка стая. Важен е изборът на посуда в подходящ цвят. Всичко трябва да изглежда автентично, старинно, както и да създава положителни чувства за красота у гостите.

Възстановяване и отдих.

Домашно приготвени тестени изделия и високо вино на предлагане, вече не са достатъчни да задоволят обикновенния почиващ. Днес е необходимо туристите да споделят процеса на самите им производства.

Въпреки, че селският туризъм не се характеризира само с хранене, то без съмнение играе важна роля в предприемачеството. Много е важно рецептите за ястия и десерти да бъдат спазвани, така както са правени стотици години назад във времето. Специални ястия да бъдат консумирани на специални дни. Традиционните ястия често изглеждат „бедни" на съставки, но всъщност са с интензивен аромат и вкус. Възстановяването на аромати от миналото е печеливша карта, не само за привличането на гости, но и интегрирането им в селската атмосфера. Важно е гостите да знаят историята на всяко ястие и начинът му на приготвяне. Смяната на ястията със смяната на различните сезони е важен елемент, който подчертава връзката на човека с природата. Ястията в различните райони се отличават от други, поради смесването на различни култури. Сред предлаганите продукти за храна на гостите е добре да има и ястия приготвени от собствени продукти, например конфитюр, сиропи, туршии и др.

Хранителни продукти. Може да се получи така, че селският туризъм да произвежда повече отколкото може да се продаде. Останалите продукти би било трудно да се продадат на традиционния пазар, поради по-високата цена от производителите на едро. Продуктите от селският туризъм могат да бъдат пресни (месо, яйца, пресни млечни продукти, плодове, зеленчуци), сушени (билки, сушени плодове) или обработени (колбаси, твърди сирена, конфитюри, сокове, сиропи, пчелен мед, сосове, туршия, ликьори и др.). През новото хилядолетие все повече хора потребители търсят продукти, богати на отлични органолептични ве-

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

щества, качества с които фирмата предлагаща продуктите трябва да се съобразява.

Козметика и фитотерапия. Козметичните и фитотерапевтичните продукти в последно време са с повишено търсене от потребителите. Те трябва да отговарят на искания от туристите асортимент – той да бъде достатъчно качествен и автентичен да задоволи техните очаквания (сапуни, дневни и нощни кремове, шампоани и други). По същият начин отглеждат и различните чайови растения (липа, изтравниче, лимон, шамоа). Могат да се продават в суха форма, във формата на етерични масла или кремове. Всеки билков продукт трябва да носи името на билката, от която е произведен, както и начина на производвсто и методът на използване.

Нехранителни продукти. Тази област може да се развива до краят на човешкото въображение. Дори от един спонтанен сноп цветя, можем да направим сушени цветя, ароматни кошници или други въображаеми картини. Гората ни снабдява с различни приложими обекти, например дървени трупчета, които можем да обработим според нашето въображение. От пчелните кошери получаваме восък, които можем да използваме за направата на свещи. Овцете ни снабдяват с вълна, чиято преработка води до направата на различни облекла (чорапи, ръкавици, пуловери, панталони). Тези продукти могат да се предлагат на посещаващите гости. Асортиментите трябва да бъдат в различни цветове и размери. Нещо повече – самите гости могат да участват в преденето, тъкането, щавенето и т.н.

Търговски надбавки.

Произвежданите от нас продукти, се ползват с огромни надбавки, което съвсем адекватно води до реализиране на добра възвращаемост. В очите на нашите гости бурканчето мед представлява същото, като закупеното от супермаркета. За разлика от него обаче, нашият продукт се отличава с високо качество и уникална история. История, на която самият турист става пряк свидетел. Това води до по-високата цена на нашият продукт. Нашата задача е не само да предоставим продукта, но да го накараме той сам да осъзнае високата му стойност. Предлагаме мостри, за да преценим неговата реакция и мнение, като така се ориентираме какво той би купил. Можем да стимулираме туристите да се заинтересуват от технологията на производство, като им покажем самият начин на производство (например меленето на брашно или събиране на плодове). Преплитането на тази уникална обстановка с историята на

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

самият продукт, както и дегустация за финал, води до успешна политика за повишаване на продажбите.

Показване на допълнителни услуги.

Пример: Обявяваме празник „Наслада на меда".

Поставяме в центъра на стаята въсъчна пита ароматен мед, като бавно го разтапяме за да добие произволна форма пред очите на гостите. Междувременно им разказваме за пчелите и техните продукти, как се образува меда, засягаме теми, непознати за хората живеещи в градовете. Показаният мед се предлага на гостите с резени хляб, бисквити, чайове. Очарованието на един ден прекаран в изучаването на „тайната" на меда обикновено ще подтикне туриста да купи от нас повече продукти. Очевидно е, че бурканче мед закупено от нас е доста по–различно от това в супермаркетите, заради уникалната му история. Същите правила могат да се прилагат към всеки продукт. По този начин можем да обявим „Наслада" на грозде, гъби, кестени, череши както и на много други продукти. Ние не продаваме стъклени контейнери с храна, а продаваме продукт богат на история, носител на културата на територията. Продукт който не може да бъде клониран.

Продажби.

Лесният начин е да се продава директно от фирмата в специално предназначени места или в местата за отдих на туристите. Може да се продава чрез специализирани вериги, чрез подписани договори с други дружества на територията на селският район, практика широко разпространена в Италия. Това е един цикъл на производство и продажба с цел да се селектират най-добрите продукти за задоволяване на търсенето от туристите. Можем също да предоставим продукти на магазини и барове на други търговци. Съвременен начин на пазаруване е чрез интернет. За целта трябва да разполагаме с интернет сайт, на който потребителите лесно да пазаруват чрез кредитни карти или други методи на плащане. Продуктите трябва да са законосъобразни, но и задължително да съдържат нашите данни – телефон, адрес, наименование на фирмата, уебсайт. Това е начин да се даде възможност на клиентите закупили наши продукти да закупят отново. Нашите данни играят ролята на безплатна реклама на фирмата.

Спортни, културни и възстановителни дейности.

Една от силните страни на селският туризъм е възможността да се използват допълнителни дейности (културни, спортни), които са

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

Селски туризъм

допълнителни към основните дейности на гостоприемство съчетано с културата на селските райони. Концепцията за селски туризъм се превръща в многофункционална дейност с вариативни услуги.

Еногастрономия – обиколка за дегустации на вина и ястия. Това са дейности широко разпространени в България, които изцяло лежат на въображението на предприемача. Те са свързани с предлагането на вина и ястия. Можем да предложим на туристите обиколки от само 20 км, но с богата вариация на ястия и вина. Интерес за посетителите би била една разходка до близките мандри, проследяване на процеса на „узряване" сиренето и дегустация на място. За протичане на безпроблемна обиколка е необходима добра организация и информираност на гостите, графици и маршрути. Улесняването на тази процедура се регламентира със сключени договори с фирмите – обекти на нашите посещения.

Чрез договорите можем да ползваме отстъпки от цените на продуктите. Изборът на посещаване на изба е важна част от туристическата обиколка. Внимателният избор на вина е гаранция за задоволяване желанията на туристите, поради факта. че туристите от различните страни имат различни вкусове.

Археологически дейности. Може да се създаде един маршрут от древни селища едно до друго. Опитен гид да обяснява подробно и компетентно историята на древните цивилизации живяли по тези земи. Ако районът е богат на стари промишлени места (стари мелници, стари изби, фабрики за коприна и вълна и други) маршрутът може да преминава и през тях. В този случай също ни е необходим компетентен водач, даващ ни информация за тези „промишлени паметници". Обиколката може да включва и различни паметници на културата (възрожденски къщи, къщи на известни личности, възпоменателни паметници). Раздаването на различни брошури и пътни карти и помага на туристите да запомнят региона и да разказват с радост за добрите си преживявания.

Културни дейности. Можем да организираме дейности по астрономия – нашите гости за кратко време ще станат любители на наблюдение на небето. Запознаване на гостите с традиционни гозби направени с местни подправки. Посещения на местни музеи, пазители на предмети от миналото (носии, старинни предмети, монети и други).

Когато въвеждаме туристите във фолклора на областа е нужно да добавим истории и легенди от миналото, за да възбудим спящото у тях дете, като ги пренесем във времената на велики царе и зрелищни битки.

Уелнес. Философията на Уелнес дейностите са начин на живот, насочени към физическото и психическото благосъстояние. Всеки ден

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

Селски туризъм

можем да започваме ежедневието си чрез дейности, които природата ни предлага за възстановяване, да постигнем радоста от живота особено чрез използването на петте сетива: вкус, допир, слух, мирис, зрение. Пет сетива с различни тематични маршрута, за да живеем в пълна хармония с околната среда, със смяната на сезоните. Сетива помагащи ни да се адаптираме към променящата се среда, към променящите се сезони, защото всеки орган е свързан с точно определен период.

Дейности сред природата. Налице са дейности сред природата, свързващи бизнеса с привлекателността на селския туризъм. Дейностите сред природата могат да бъдат: търсене на величествени дървета, трюфели, кестени, дребни горски плодове, птици и животни. Като се започне от по-лесни, като се премине към по трудни. Всеки турист трябва да е оборудван с определител за различните видове растения и животни. На дърветата е необходимо да бъдат поставени табели с наименование и информация за тях. Изненада на гостите може да се прочете по лицата им, когато им предложим разходка с кон или каране на велосипед през специално маркирани пътеки.

Спортни дейности. Спортът служи за допълнение към основната селскостопанска дейност. Спортът трябва да е съвместим със селската атмосфера, Например мотокроса – източник на шум и замърсяване не се вписва добре в мирогледа на почиващият. Спортовете могат да бъдат състезания с велосипеди, планиране на пешеходни преходи, ориентиране, стрелба с лък, катерене, футбол, тенис на маса, баскетбол, боулинг, риболов, лов и други спортове. Най-важното нещо е да се работи безопасно, дейностите да не подлагат на риск здравето на туристите.

• **Конна езда**. Конят играе ролята на символ в селските райони. Той е олицетворението на свободата, на животът на открито в пряк контакт с природата. Нужен е обаче опит за контактуване със животните и обучението на гостите, както и познания за заобикалящата ни територия. Инструктури, специализирани помещения, коне и грижа за животните не са по силите на всеки предприемач. Организацията включва създаване на места за разходки, места за почивка, както и съществуване на денонощни структури следящи за работата в целия процес. Ако нямаме опит в тази дейност, е по-добре да наемем нужният квалифициран персонал, който да осигурява нужната подръжка на животните. Ако сме предвидили повече места, отколкото коне притежаваме, можем да предложим на чужди стопани да оставят конете си при нас. Всекидневни разходки по няколко часа, нощни разходки в търсене на горски животни, нощуване под открито небе в палатка, преходи по маркирани пъ-

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

теки, са други интересни забавления за туристите. От социална гледна точка са интересни дейности като хипотерапията. Дейност ефективна за лечение на депресивни заболявания и психологична рехабилитация на хората с увреждания.

• **Колоездене.** На всички, които искат да се занимават с колоездене трябва да се предостави подходящ планински бегач. Разходите за оборудване и поддръжка са включени в цената на наема. Разходките включват маршрути с различна трудност и дължина, които трябва да се проверяват и почистват през определен период. Възможно е създаването на пунктове за почивка през дългите преходи. Застраховката на бегачите е задължителна. Накрая можем да организираме състезание със трофеи и награди.

• **Пътуване с различни превозни средства.** Създадените маршрути трябва да показват красив пейзаж, както и пътят да е равен за да не изморява туристите. Можем да създадем разходки с мини-ван, селски каручки, селскостопански машини. Пътищата могат да бъдат създадени за дълго време, чрез инсталиране на специална техника, поставяне на пояснителни знаци за ръководство на експедицията.

• **Ориентиране.** То се състои от следване на маршрут с помощта на карта и компас. Това е спорт, полезен за опознаване на местността. Организират се състезания с екипи и междинни, малки и крайни етапи.

• **Стрелба с лък.** Това е спорт, който изисква сигурността да е на първо място. За да повишим интереса на гостите, вместо да поставим успоредни цели е по-добре да ги оборудваме с карти и да създадем маршрут като отбелязваме стрелбата им в таблица. Целите трябва да се поставят пред хълм или пред някакъв обект, така че стрелите не оцелили мишената да остават на място, без да застрашават други хора. Можем да съставим ловна пътека с фигури на животни, а за по тренираните – движещи се мишени. Отново могат да се организират състезания, които трябва да бъдат разрешени от органите за сигурност.

• **Други спортове**. Зимните спортове са възможни само когато има сняг. Плуването и гмуркането са разрешени само ако има специално обучен за целта персонал. Катеренето изисква подходяща екипировка и подходящи за целта скали. Парапланеризма е друг вид спорт изискващ наличието на експерти и подходящо време.

• **Лов и риболов**. Достатъчно е малко езеро, с достатъчно добра поддръжка, за да осигури оцеляването на развъжданите риби (шаран, пъстърва). Нужни са 10-20 макари, заедно с аксесоари – куки, живарници. Необходимо е малко опит, за да се помогне на тези, които за пръв

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

път се захващат с въдицата. Трябва да се разположи допълнително оборудване до езерото или язовира (маси, столове, шезлонги) за развлечение на гостите. „Ловните забавления" са част от ловният туризъм, организиран на специално определени места, съобразен с местното законодателство.

Изводи за селския туризъм.

Едно светло бъдеще е възможно като се постигне хармония с околната среда, когато потреблението става все по екологично. Децата на новото хилядолетие нямат възможността да плуват в поточета, да играят край дървета, край ливади, да се любуват на различни животни. Увеличава се дистанцията между индустриалното общество и селската среда. За това селският туризъм притежава структури, способни да възвърнат интереса на обществото към селската култура. Това се постига чрез културни центрове свързани със земите, сезоните, традиционните продукти, здравословни храни. Опазването на това наследство и предаването му на младото поколение е цел на хората занимаващи се със селският туризъм. Ако учебният процес бъде разбран правилно, той вкоренява у младите любов към територията, желание да се поддържат традициите живи, стремеж за опазване на местността. Селската среда по този начин се превръща в образователна програма за младите.

Селските райони са интересни със:

- Процеси за превръщането на гроздето във вино, млякото в сирене, брашното в хляб и др.;
- Могат да се видят – домашни любимци, овощни дървета, цветя и растения;
- Това са места пазители на историите от миналото, народните традиции и обичаи.

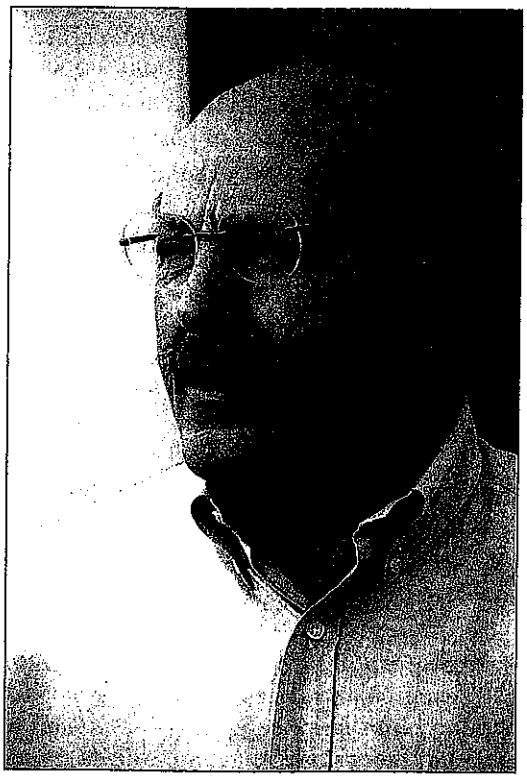
Селският туризъм и обучения.

Задача на предприемача е да организира и структурира гамата от услуги, които трябва да се предлагат. Ако дейността се превръща в преподаване и обучението на деца, трябва да заложим на развитието на нашите педагогически способности. Фирмите организатори на аграрни дейности могат да предложат образователни програми в училищата, които да дават възможност на подрастващите да се докоснат до магията на селската атмосфера. Начин за постигане на печалба е, когато тези деца са придружавани от тяхните родители. Обученията могат да се провеждат за един ден, целогодишно или през отделните сезони. В отделни момен-

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

ти можем да разнообразяваме програмата чрез развлечения, лекции на квалифицирани водачи и други дейности. Приключенията, които могат да бъдат предложени са безбройни: опознаване на територията, растенията, животните. Децата ще бъдат заинтересовани от игри от типа „търсене на съкровища". За хранителните продукти ще бъде важно да се подчертае връзката със сезонността и начина на правилно хранене, като се използват рационално хранителните продукти. Могат да се берат различни билки и продукти от които се произвеждат конфитюри, хляб, плодови пити и други. По-сложни занимания са наблюдаване на небето, на занаятчийте, ориентиране, бубарство.

Фермата предлага средства за възобновяване на селското стопанство, като дава алтернативни форми на развитие. Помага за опазване на околната среда, производство на качествени продукти. Нейните цели са повишаване на качеството и обема на произведените продукти.



проф. Фаусто Фаджиоли

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

SABATO 22 MAGGIO 2010

CUSERCOLI

Sviluppo aree rurali, Borgo Basino eletta 'azienda pilota' dall'Unione europea

L'IMPRENDITORE romagnolo Fausto Faggioli delle fattorie Faggioli e presidente dell'Earth Academy — l'accademia europea di sviluppo rurale con sede a Cusercoli (Civitella) — sarà oggi a Skohdra in Albania, al meeting organizzato dall'Agenzia ministeriale per lo sviluppo delle aree rurali e montane.

Come modello di economia rurale è stato scelto Borgo Basino delle Fattorie Faggioli, riconosciuto dall'Unione europea come azienda pilota per multifunzionalità e sviluppo. Faggioli illustrerà il caso.

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

21 maggio 2010

Cusercoli, missione albanese per le Fattorie Faggioli

CIVITELLA - Nelle giornate del 21 - 22 maggio, .Fausto Faggioli come imprenditore romagnolo,delle Fattorie Faggioli presidente EARTH Academy (l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale, la cui sede italiana è a Cusercoli) è a Skohdra in Albania il meeting è organizzato da MADA - Agenzia Ministeriale per lo sviluppo delle aree rurali e montane.

Come modello di economia rurale, è stato scelto Borgo Basino delle Fattorie Faggioli, riconosciuta dall'Unione Europea come azienda pilota per la multifunzionalità e sviluppo del sistema territoriale, sarà il caso aziendale presentato da Fausto Faggioli.

"Oggi questa grande sfida nel programma globale - sostiena Fausto Faggioli - possiamo essere competitivi solo se non arriviamo al mercato con un singolo prodotto o una singola azienda ma con l'intero territorio, una nuova filiera Agricoltura - Turismo - Ambiente - Cultura."

Verrà presenterà il sistema territoriale romagnolo portando l'esperienza di governance territoriale del GAL L'Altra Romagna, in particolare della Provincia di Forlì-Cesena, che ha realizzato un valido modello di scambio di buone prassi fra pubblico e privato, dando vita a numerosi progetti sul Territorio, condivisi dalla comunità.

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

Province Enna e Forlì a braccetto su turismo rurale.



11 Maggio 2010.

Uno scambio di idee e di iniziative per mettere in rete la provincia di Enna e quella di Forlì nell'ambito di un progetto che miri allo sviluppo del turismo rurale valorizzando il turismo sportivo ed ambientale e puntando alla formazione professionale dei giovani. Questo l'esito dell'incontro tenutosi a Borgo Basino, zona rurale dell'Appennino tosco emiliano, tra l'assessore al turismo della Provincia di Enna , Fabrizio Tudisco; Iglis Bellavista, assessore della Provincia di Forlì-Cesena; Pierangelo Bergamaschi sindaco di Civitella di Romagna; Chiara Cesarini vice sindaco e assessore al turismo di Civitella di Romagna; Tania Ravaioli assessore alle politiche giovanili, che hanno incontrato un gruppo di giovani provenienti da Spagna, Turchia, Bulgaria e Italia nell'ambito del Progetto "Young people for European rural space", organizzato dall' Accademia europea per lo sviluppo rurale. L'incontro è servito a gettare le basi per una serie di progetti tra i quali la realizzazione di pacchetti turistici che coinvolgono le due province per favorire il turismo equestre con le ippovie e il turismo ambientale alla scoperta dei luoghi di interesse naturalistico.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

ENNApress.it
Supplemento di sport e spettacolo della testata giornalistica di
ADIO ENNA
07 Maggio 2010

L'assessore Tudisco a Borgo Basino, "Young people for European rural space"

L'assessore al Turismo Tudisco incontra a Borgo Basino un gruppo di giovani provenienti da Spagna, Turchia, Bulgaria, e Italia nell'ambito del Progetto "Young people for European rural space", organizzato dall' Accademia europea per lo sviluppo rurale.
Uno scambio di idee e di progetti per mettere in rete la provincia di Enna e il territorio di Forlì nell'ambito di un progetto che miri allo sviluppo del turismo rurale valorizzando il turismo sportivo ed ambientale e puntando alla formazione professionale dei giovani. E' stato questo l'esito dell'incontro tenutosi a Borgo Basino , zona rurale dell'Appennino tosco emiliano, tra l'assessore al Turismo Fabrizio Tudisco e i colleghi Iglis Bellavista della Provincia di Forlì-Cesena, Pierangelo Bergamaschi sindaco di Civitella di Romagna, Chiara Cesarini vice sindaco e assessore al Turismo di Civitella di Romagna,Tania Ravaioli assessore alle politiche giovanili. Il progetto "Young people for European rural space", intende promuovere uno scambio giovanile multilaterale lanciando una sfida: le aree rurali come opportunità concreta per verificare tradizioni europee comuni e sperimentare percorsi di innovazione e modernità in un quadro di integrazione fra i giovani d'Europa.
Luogo dello scambio è Borgo Basino (Civitella di Romagna)nella Valle del Bidente, zona rurale dell'apennino Tosco Romagnolo. In questa settimana i giovani, provenienti da aree rurali d'Europa, racconteranno e presenteranno il proprio mondo rurale in una esperienza di apprendimenti interculturale, attraverso l'ascolto, il racconto, lo svolgimento di una serie di attività di socializzazione e di partecipazione attiva. "Dobbiamo affrontare, con progetti condivisi- ha dichiarato Tudisco-, la sfida dell'internazionalizzazione, anticipando le richieste dei mercati mondiali, rendere più facili i contatti perché viviamo in un mondo che non solo si muove, ma anche cambia direzione di marcia, ad altissima velocità. Bisogna quindi mantenere il passo, perché l'identità e la comunità sono punti di riferimento per ridefinire il tessuto di relazioni e interscambio che ci sono in un Territorio, forti fattori di sviluppo".
La formazione professionale dei giovani e lo scambio di buone prassi- aggiunge Tudisco- assumono un ruolo strategico non solo nel fornire conoscenze e competenze tecniche, ma anche nel favorire la costruzione di un sistema di valori condiviso da tutti i Paesi e necessario allo sviluppo di una società e di un turismo realmente sostenibile. Occorre lavorare in sinergia convinti come siamo che gli orizzonti non sono più nazionali, e, grazie ad uno sforzo congiunto, con una voglia di fare che cresce ogni giorno di più, possiamo ottenere risultati sempre migliori al di fuori dei nostri rispettivi confini". L'incontro è servito a gettare le basi per una serie di progetti tra i quali la realizzazione di pacchetti turistici che coinvolgono le due province per favorire il turismo equestre con le ippovie e il turismo ambientale alla scoperta dei tanti luoghi di grande interesse naturalistico.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

VENERDÌ 7 MAGGIO 2010

Cusercoli, giovani europei a scuola di sviluppo rurale

CUSERCOLI. Un gruppo di giovani provenienti da Spagna, Turchia, Bulgaria e Italia, è stato ospite nella sede di Borgo Basino delle Fattorie Faggioli di Earth Academy (Accademia europea per lo sviluppo rurale). Obiettivo promuovere uno scambio giovanile multilaterale lanciando una sfida: le aree rurali come opportunità per verificare tradizioni europee comuni e sperimentare percorsi di innovazione e modernità.



Il gruppo dei giovani partecipanti

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 6
Maggio 2010

Cusercoli ha ospitato spagnoli, turchi e bulgari

Scambi "rurali" tra giovani alle Fattorie di Fausto Faggioli

CUSERCOLI (be.sa) - Le Fattorie Faggioli di Borgo Basino sostengono i giovani di Spagna, Turchia e Bulgaria, in un connubio di tradizioni e innovazione, per verificare in prima persona le opportunità delle aree rurali. A questo scopo ieri pomeriggio - nell'ambito del progetto "Young people for European rural space" - sono stati stati ospitati nelle fattorie cusercolesi di Fausto Faggioli un gruppo di ragazzi stranieri per promuovere lo "scambio multilaterale". Ma soprattutto per verificare "le opportunità concrete di integrazione fra i giovani d'Europa".



"Dobbiamo investire sui giovani rurali - ha spiegato il presidente della Earth Academy nonché patron delle Fattorie di Cusercoli, Fausto Faggioli - e avviare processi che valorizzano le nostre risorse di ospitalità, qualità umana e ambientale. Dobbiamo anche affrontare la sfida dell'internazionalizzazione anticipando le richieste dei mercati mondiali, rendendo più facili i contatti, riuscendo a mantenere il passo". La presidentessa delle fattorie, Francesca Faggioli ha concluso dicendo che "gli orizzonti non sono più nazionali e, grazie a uno sforzo congiunto, possiamo ottenere grandi risultati al di fuori dei nostri confini. Migliorando ogni giorno la nostra competitività nella tradizione 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

magazine.it

30 APRILE 2010

"Leonardo da Vinci" per il mondo agricolo, pronte le partenze

I partecipanti si sono incontrati all'Università della Tuscia

VITERBO - Prosegue il ciclo di partenze dei partecipanti al progetto comunitario "Leonardo da Vinci" denominato"Agri Routes".Questa volta, dopo Inghilterra e Germania la destinazione di arrivo è la Norvegia, più precisamente Bodo "la città delle aringhe", che dista solo 100 km dal circolo polare artico.

"Agri Routes" giunto alla sua seconda edizione è promosso dal Dipartimento di economia agroforestale dell'Università della Tuscia, in collaborazione con il Centro di documentazione europea presente alla facoltà di agraria. II progetto è riservato a imprenditori agricoli, gestori di agriturismo, consulenti/docenti di sviluppo rurale ed ambientale, esperti nel settore del management agroalimentare o turistico sostenibile. La giornata di formazione prepartenza si è svolta il 29 aprile alla facoltà di agraria dell'Unitus, tra i partecipanti: associazione Tusciagriturismo, Comune di Acquapendente, Provincia di Rieti, Terranostra Roma. Presente all'incontro l'imprenditore Fausto Faggioli proprietario delle omonime "Fattorie", che è riuscito a "scovare" e "creare" dall' agricoltura e dal mondo rurale, esperienze uniche che lo hanno reso famoso a livello internazionale.

Scambio di buone prassi, questa la mission di questa esperienza che prevede borse di formazione all'estero della durata di una settimana mirate all'apprendimento delle IT (nuove tecnologie informatiche) nel settore agrituristico, all'acquisizione di strategie di marketing e di comunicazione nel settore agroalimentare, alla conoscenza di best practicesesistenti per lo sviluppo rurale e il turismo sostenibile, all'acquisizione degli standard di qualità nelle aziende agricole. I partecipanti durante il soggiAggiungi un appuntamento per oggiorno visiteranno aziende agricole ed agrituristiche di Bodo, incontreranno esperti del settore e rappresentanti delle istituzioni norvegesi e associazioni attive a livello locale, al rientro riceveranno il certificato europeo di partecipazione "europass-mobility", documento che attesta le competenze acquisite dalla formazione all'estero.

Un momento di incontro con imprenditori europei per apprendere le strategie di lavoro in rete e in team working, un'occasione unica per trasferire le proprie conoscenze e acquisire metodi innovativi da diffondere sul territorio, una volta tornati in Italia.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

TUSCIA
Il quotidiano della Tuscia
30 APRILE 2010

"Leonardo da Vinci" per il mondo agricolo, pronte le partenze

In Agricoltura
venerdì 30 aprile 2010 - 12:12:06



VITERBO – (md) Prosegue il ciclo di partenze dei partecipanti al progetto comunitario "Leonardo da Vinci" denominato"Agri Routes". Questa volta, dopo Inghilterra e Germania la destinazione di arrivo è la Norvegia, più precisamente Bodo "la città delle aringhe", che dista solo 100km dal circolo polare artico.

"Agri Routes" giunto alla sua seconda edizione è promosso dal Dipartimento di economia agroforestale dell'Università della Tuscia, in collaborazione con il Centro di Documentazione Europea presente alla facoltà di agraria. Il progetto è riservato a imprenditori agricoli, gestori di agriturismo, consulenti/docenti di sviluppo rurale ed ambientale, esperti nel settore del management agroalimentare o turistico sostenibile. La giornata di formazione prepartenza si è svolta il 29 aprile alla facoltà di Agraria dell'Unitus, tra i partecipanti: associazione Tusciagriturismo, Comune di Acquapendente, Provincia di Rieti, Terranostra Roma, presente all'incontro l'imprenditore Fausto Faggioli proprietario delle omonime "Fattorie", che è riuscito a "scovare" e "creare" dall' agricoltura e dal mondo rurale, esperienze uniche che lo hanno reso famoso a livello internazionale.

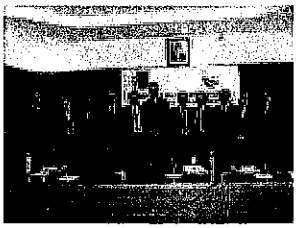
Scambio di buone prassi, questa la mission di questa esperienza che prevede borse di formazione all'estero della durata di una settimana mirate all'apprendimento delle IT (nuove tecnologie informatiche) nel settore agrituristico, all'acquisizione di strategie di marketing e di comunicazione nel settore agroalimentare, alla conoscenza di best practices esistenti per lo sviluppo rurale e il turismo sostenibile, all'acquisizione degli standard di qualità nelle aziende agricole. I partecipanti durante il soggiorno visiteranno aziende agricole ed agrituristiche del paese di destinazione, incontreranno esperti del settore e rappresentanti delle istituzioni e associazioni attive a livello locale, al rientro riceveranno il certificato europeo di partecipazione "europass-mobility".

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Fermo Notizie
www.fermonotizie.info

9 aprile 2010

Progetto Adri Links presentato in Albania



Adrli Link è un progetto realizzato nell'ambito del Programma INTERREG CARDS PHASRE.
Il partenariato è composto da partner italiani e albanesi.
I partner italiani sono ANCI Marche, Lead Partner del progetto, rappresentato dal Presidente Mario Andrenacci e dal Vice Presidente Goffredo Brandoni, UNCEM Marche, rappresentanto da Nadia Sabatini.
Il partner albanese è MADA, rappresentanto dal Presidente e dalla Vice Presidente. La cosulenza per la gestione del progetto e per le attività di disseminazione sono state affidate alla Camera Work SpA.
Il progetto ha previsto una crescente collaborazione tra istituzioni italiane e albanesi, che ha permesso di rafforzare la capacità istituzionale di MADA nell'ambito delle politiche di sviluppo rurale e territoriale. Adri Links, infatti, ha portato alla creazione di importanti partenariati pubblico-privati tra attori operanti nel settore vitivinicolo, al trasferimento delle esperienze in questo settore e in altri settori agroalimentari, al miglioramento nell'accesso all'informazione e ai servizi per le Piccole e Medie Imprese albanesi, alla promozione di prodotti e servizi italiani in Albania e soprattutto alla promozione di modelli di partenariato nalla regione Adriatica, favorendo in tal modo una collaborazione sostenibile tra coloro che operano all'interno di questa regione.(...)

Le attività realizzate hanno permesso di trasferire una visione più chiara e approfondita del ruolo dei FORA, migliorandone le competenze manageriali in relazione all'elaborazione di strategie di sviluppo locale e di progetti di qualità. Un elemento importante è stato il rafforzamento del partenariato tra i FORA, i comuni delle aree montane e altri attori locali che operano nell'area montano-rurale.
I GAL italiani che hanno partecipato alle attività di formazione, ed in particolare il GAL Colli Esini (Regione Marche), rappresentanto dal Presidente Riccardo Maderloni, il GAL Meridaunia (Regione Puglia), rappresentato dall'Ing. Renato Pavia e il **GAL L'Altra Romagna (Regione Emilia Romagna) rappresentato da Fausto Faggioli (...).**
Un'altra importante componente del progetto è il partenariato pubblico-privato che si è sviluppato nel settore vitivinicolo e l'introduzione dello stesso modello in altri settori dell'agribusiness, come ad esempio nell'allevamento.(...)

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

RomagnaOggi.it Ravenna

25 marzo 2010

Ravenna: Workshop "L'identità territoriale: il turismo come risorsa per lo sviluppo economico"

RAVENNA - Si è concluso ieri a Ravenna, presso la Camera di Commercio, sede del Comitato per la promozione dell'Imprenditoria Femminile, un ciclo di workshops itineranti sul territorio.
L'incontro, organizzato dal Comitato e dall'Iscom E.R., l'ente di formazione di Confcommercio Emilia-Romagna, è stato dedicato a "L'identità territoriale: il turismo come risorsa per lo sviluppo economico - La cura dell'accoglienza". Gli altri workshops del ciclo si sono tenuti il 19 novembre a Lugo e il 3 e 22 febbraio a Faenza e a Cervia.

Quello di ieri è stato un pomeriggio di confronto fra istituzioni e imprese del settore, per cercare le radici delle identità territoriali ed utilizzarle come leva per lo sviluppo economico. I numeri del turismo della nostra provincia evidenziano chiaramente la funzione di impulso per lo sviluppo esercitato da questo settore; per questa ragione saranno necessari continui assestamenti per affrontare una competizione turistica sempre più agguerrita, dove l'innovazione, anche nella promozione turistica, giocherà un ruolo determinante nella vitalità dell'offerta locale. Inoltre, è stata anche l'occasione per mettere in rete e condividere le informazioni e le novità progettate per la promozione turistica.

Hanno aperto i lavori Andrea Corsini, assessore al Turismo del Comune di Ravenna; Germano Savorani, assessore provinciale alla Formazione, che fin dall'inizio ha dato il suo pieno appoggio, anche finanziario, al progetto formativo; Giovanna Piaia, assessore alle Pari Opportunità del Comune di Ravenna, che da tempo collabora attivamente con il Comitato dell'Imprenditoria Femminile. Sono poi intervenuti Fiorella Guerrini, presidente del Comitato per la promozione dell'Imprenditoria Femminile della Camera di Commercio di Ravenna, uno dei primi ad essere costituito nel nostro Paese; **Fausto Faggioli, presidente E.A.R.T.H. Academy - Accademia Europea per lo Sviluppo Rurale**; Federica Tarroni, responsabile di ISCOM E.R., sede di Ravenna, che ha esposto i punti salienti del corso di formazione sull'argomento che partirà nel prossimo mese di aprile.

Moderatore Paola Morigi, Segretario Generale della Camera di Commercio di Ravenna, che ha dato il benvenuto ai partecipanti anche a nome del Presidente della Camera Gianfranco Bessi.(...)
Infine, ha chiuso la manifestazione Libero Asioli, assessore provinciale alle Politiche Agro-Alimentari ed al Turismo, secondo cui "la formazione è importantissima per conoscere, motivare, creare entusiasmo e creare le condizioni per trasmettere emozioni al turista; infatti, il ricordo del turista soddisfatto e che desidera ritornare, è probabilmente la migliore promozione turistica per il nostro territori

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Rete Rurale Nazionale
2007.2013
www.reterurale.it
22 marzo 2010

GALAdige

Il GAL Adige aderisce all'E.A.R.T.H. Academy

Il GAL Adige ha recentemente aderito all'E.A.R.T.H. Academy (European Academy for Rural Tourism Hospitality), che ha l'obiettivo di accrescere la consapevolezza del concetto di una comune identità europea del mondo rurale, attraverso lo studio, la tutela e la promozione del territorio rurale.
L'adesione all'E.A.R.T.H. diventa per il GAL un'opportunità per accrescere le proprie competenze e per operare in modo efficace nel territorio del Polesine.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

VENERDÌ 19 MARZO 2010

SVILUPPO

I giapponesi studiano il nostro territorio

SI È tenuto al Life Planet Wellness Club l'incontro con un gruppo di studenti provenienti dal Giappone, coordinato dalla professoressa Hiroko Kudo, nell'ambito degli incontri per conoscere il nostro territorio organizzati da Fausto Faggioli di Earth Academy.

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

RAVENNA24ORE.it
18 marzo 2010

"Happy Bio" fa scuola in Giappone

Un gruppo di studenti a Ravenna per studiare l'iniziativa promossa anche da Confcommercio



Al Life Planet-Wellness Club di Ravenna si è tenuto l'incontro con un gruppo di studenti provenienti dal Giappone, coordinato dalla professoressa Hiroko Kudo. L'iniziativa si è svolta nell'ambito della settimana di incontri realizzati per conoscere il territorio romagnolo, organizzata da **Fausto Faggioli, presidente EARTH Academy (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale), in collaborazione con le Fattorie Faggioli.**

Hanno partecipato alla riunione, spiegano gli organizzatori, "Dino Sintoni, naturopata e nutrizionista, e Franco Zanchini, docente di educazione motoria, che hanno illustrato i loro modelli di benessere e cultura del movimento. Erano presenti l'assessore provinciale al Turismo Libero Asioli e l'assessore alle Pari Opportunità del Comune di Ravenna Giovanna Piaia che hanno parlato di filosofia del benessere e di qualità della vita per quanto riguarda il nostro territorio".

Il gruppo ha visitato la città di Ravenna, scrigno d'arte, storia e cultura patrimonio dell'UNESCO, per conoscerne lo stile di vita e le opportunità di richiamo turistico per gli amici del paese del sol levante. "Continua con successo la collaborazione ormai decennale – ha detto Fausto Faggioli, promotore con Confcommercio Ravenna del programma Happy Bio – fra le Fattorie Faggioli e le università giapponesi. Ci fa molto piacere che il progetto Happy Bio, modello di integrazione territoriale mare-campagna, grazie ai prodotti di stagione a filiera corta, sia diventato oggetto di studio anche per gli operatori giapponesi".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Ravennanotizie.it

18 marzo 2010



"Happy Bio" è materia di studio nelle università giapponesi

Si è tenuto al Life Planet-Wellness Club di Ravenna l'incontro con un gruppo di studenti provenienti dal Giappone, coordinato dalla professoressa Hiroko Kudo , nell'ambito della settimana di incontri realizzati per conoscere il Territorio romagnolo, organizzata da Fausto Faggioli, presidente EARTH Academy (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale), in collaborazione con le Fattorie Faggioli.

Hanno partecipato alla riunione Dino Sintoni, naturopata e nutrizionista, e Franco Zanchini, docente di educazione motoria, che hanno illustrato i loro modelli di benessere e cultura del movimento. Erano presenti l'assessore provinciale al Turismo Libero Asioli e l'assessore alle Pari Opportunità del Comune di Ravenna Giovanna Piaia che hanno parlato di filosofia del benessere e di qualità della vita per quanto riguarda il nostro territorio.
Il gruppo ha visitato la città di Ravenna, scrigno d'arte, storia e cultura patrimonio dell'UNESCO, per conoscerne lo stile di vita e le opportunità di richiamo turistico per gli amici del paese del sol levante. **"Continua con successo la collaborazione ormai decennale - ha detto Fausto Faggioli, promotore con Confcommercio Ravenna del programma Happy Bio - fra le Fattorie Faggioli e le università giapponesi. Ci fa molto piacere che il progetto Happy Bio, modello di integrazione territoriale mare-campagna, grazie ai prodotti di stagione a filiera corta, sia diventato oggetto di studio anche per gli operatori giapponesi".**

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

RAVENNA24ORE.it

18 Marzo 2010

"Happy Bio" fa scuola in Giappone

Un gruppo di studenti a Ravenna per studiare l'iniziativa promossa anche da Confcommercio



Al Life Planet-Wellness Club di Ravenna si è tenuto l'incontro con un gruppo di studenti provenienti dal Giappone, coordinato dalla professoressa Hiroko Kudo. L'iniziativa si è svolta nell'ambito della settimana di incontri realizzati per conoscere il territorio romagnolo, organizzata da Fausto Faggioli, presidente EARTH Academy (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale), in collaborazione con le Fattorie Faggioli.

Hanno partecipato alla riunione, spiegano gli organizzatori, "Dino Sintoni, naturopata e nutrizionista, e Franco Zanchini, docente di educazione motoria, che hanno illustrato i loro modelli di benessere e cultura del movimento. Erano presenti l'assessore provinciale al Turismo Libero Asioli e l'assessore alle Pari Opportunità del Comune di Ravenna Giovanna Piaia che hanno parlato di filosofia del benessere e di qualità della vita per quanto riguarda il nostro territorio".

Il gruppo ha visitato la città di Ravenna, scrigno d'arte, storia e cultura patrimonio dell'UNESCO, per conoscerne lo stile di vita e le opportunità di richiamo turistico per gli amici del paese del sol levante. "Continua con successo la collaborazione ormai decennale – ha detto Fausto Faggioli, promotore con Confcommercio Ravenna del programma Happy Bio – fra le Fattorie Faggioli e le università giapponesi. Ci fa molto piacere che il progetto Happy Bio, modello di integrazione territoriale mare-campagna, grazie ai prodotti di stagione a filiera corta, sia diventato oggetto di studio anche per gli operatori giapponesi".

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

MARTEDÌ 9 MARZO 2010

Cusercoli. Delegazione in visita dal Giappone

Modelli di sviluppo rurale Incontro con il Sol Levante

CUSERCOLI. Il Sol Levante irradia i colli romagnoli. Un'equipe di imprenditori, studenti e amministratori giapponesi in visita, giovedì scorso, a Cusercoli, località Borgo Basino, per un workshop sui modelli di sviluppo rurale.

Ad ospitare la comitiva dagli occhi a mandorla, le Fattorie Faggioli, promotrici, a fianco dell'associazione "Earth Academy", della tavola rotonda "L'importanza dell'economia rurale sulla crisi internazionale". Nutrito il parterre di autorità che ha accolto i visitatori: dal sindaco di Civitella di Romagna **Pierangelo Bergamaschi**, insieme al vice **Chiara Cesarini** e all'assessore **Gimmi Ravaglia**, al direttore del "Gal-L'AltraRomagna" **Pierlorenzo Rossi**, fino all'assessore provinciale al turismo **Iglis Bellavista** e al direttore "Gruppo Fipes" **Antonio Pipio**. Presente anche **Ido Bezzi**, direttore del Consorzio Terre di Romagna Toscana.



I partecipanti al gruppo di lavoro che si è ritrovato a Cusercoli

I temi sviscerati dal gruppo di studio hanno spaziato dalle origini storiche e culturali di un territorio, alla cultura dell'ospitalità insita nel dna dei romagnoli. Un approfondimento specifico, quindi, sul tema attuale della virtualità che pare rubare sempre più spazio agli stili di vita rurali, improntati sulle corrette abitudini alimentari, i sapori ormai scomparsi e uno stile di vita "slow".

In veste di "cicerone" degli ospiti, la professoressa **Hiroko Kudo**: «Il Giappone - spiega - nonostante le tecnologie avanzate ha forti tradizioni rurali e con questo territorio condividiamo opportunità e problemi». Progresso e vita di campagna non sono incompatibili e le parole d'ordine sono ambiente, enogastronomia, cultura e rapporti virtuosi tra pubblico e privato.

Francesco Maltoni

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

www.radio3.rai.it

7 marzo 2010

Passioni - la buona terra

La buona terra è una serie di sei puntate affidate alla conduzione di Elisabetta Tola. E' la passione per la terra e i suoi frutti al centro di ogni puntata attraverso i racconti tutti al femminile di donne che dedicano la loro vita ad aziende create e portate avanti in modo moderno, creativo, ecologuico. Un ritorno alla terra arricchito da esperienze molto diverse ma tutte orientate ad integrare tradizione e innovazione.

Domenica 7 marzo
Giovane imprenditrice agricola con molte nuove idee in testa: dalla fattoria multifunzionale all'allevamento biologico e la produzione di formaggi
Intervistata:
Francesca Faggioli, Fattorie Faggioli, Borgo Basino, *Via San Giovanni n.41 47012 Civitella di Romagna loc Cusercoli (FC)*
http://www.fattoriefaggioli.it/

Intervista audio su RADIO 3 AL LINK:

http://www.radio3.rai.it/dl/radio3/programmi/puntata/ContentItem-bc5c9e35-5bac-4806-9ee9-8eb5abe05987.html

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

GIOVEDÌ 4 MARZO 2010

CUSERCOLI

I giapponesi studiano l'economia rurale alle Fattorie Faggioli

DAL GIAPPONE armati di macchine fotografiche sono sbarcati alle Fattorie Faggioli di Cusercoli 16 imprenditori, amministratori e studenti per studiare il modello romagnolo di economia rurale. La settimana di studio sul campo culminerà oggi alle 18, a Borgo Basino di Cusercoli, con la tavola rotonda 'L'importanza dell'economia rurale sulla crisi internazionale'. La manifestazione è organizzata dalle Fattorie Faggioli e da Earth Academy, l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale.

FRA I VARI relatori, interverranno gli assessori provinciali al Turismo e Agricoltura, Iglis Bellavista e Gianluca Bagnara, il direttore del Gal L'Altra Romagna, Pierlorenzo Rossi, Antonio Pipio, direttore Gruppo Fipes, Ido Betti, direttore del Consorzio Terre di Romagna-Toscana, e il sindaco di Civitella, Pierangelo Bergamaschi.

q. c.

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

4 marzo 2010

Ravenna, al Life Planet incontro giapponese sul biologico

RAVENNA - Oggi 4 marzo 2010 alle ore 14:30 ci sarà un importante incontro presso Life Planet a Ravenna con un gruppo proveniente dal Giappone coordinato dalla professoressa Hiroko Kudo , nell'ambito di una settimana di incontri per conoscere il Territorio romagnolo, organizzati da Fausto Faggioli in collaborazione con le Fattorie Faggioli .

Visiteranno la città di Ravenna, scrigno d'arte, di storia e di cultura di prima grandezza e patrimonio dell'UNESCO, per conoscere lo stile di vita e le opportunità di richiamo turistico per gli amici del 'sol Levante'.

Il Gruppo incontrerà gli amministratori della Provincia promotori del Progetto Happy Bio per discutere della filosofia del benessere e qualità della vita.

Saranno Dino Sintoni e Franco Zanchini ad illustrare il modello di benessere e cultura del movimento, inoltre saranno presenti all'incontro l' Assessore Libero Asioli, Giovanna Piaia assessore alle Pari Opportunità, Fiorella Guerrini responsabile Camera di Commercio per l'imprenditoria femminile, Federica Taroni responsabile programma formazione , Bruna Montroni presidente Cooperativa Bagnini e Daniele Ferrieri del sindacato stabilimenti balneari.

"Continua con successo la collaborazione nata da un decennio - dice Fausto Faggioli , presidente EARTH Academy *(l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale*) - fra le Fattorie Faggioli e le Università giapponesi".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Ravennanotizie.it

4 marzo 2010

Happy Bio piace ai giapponesi

Oggi alle ore 14,30 ci sarà un importante incontro presso Life Planet a Ravenna con un gruppo proveniente dal Giappone coordinato dalla professoressa Hiroko Kudo , nell'ambito di una settimana di incontri per conoscere il Territorio romagnolo, organizzati da Fausto Faggioli in collaborazione con le Fattorie Faggioli

Visiteranno la città di Ravenna, scrigno d'arte, di storia e di cultura di prima grandezza e patrimonio dell'UNESCO, per conoscere lo stile di vita e le opportunità di richiamo turistico per gli amici del 'sol Levante'.

Il Gruppo incontrerà gli amministratori della Provincia promotori del Progetto Happy Bio per discutere della filosofia del benessere e qualità della vita. Saranno Dino Sintoni e Franco Zanchini ad illustrare il modello di benessere e cultura del movimento, inoltre saranno presenti all'incontro l' Assessore Libero Asioli, Giovanna Piaia assessore alle Pari Opportunità, Fiorella Guerrini responsabile Camera di Commercio per l'imprenditoria femminile, Federica Taroni responsabile programma formazione , Bruna Montroni presidente Cooperativa Bagnini e Daniele Ferrieri del sindacato stabilimenti balneari.
"Continua con successo la collaborazione nata da un decennio - dice Fausto Faggioli , presidente EARTH Academy (l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) - fra le Fattorie Faggioli e le Università giapponesi".

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

www.cerviablog.com

22 febbraio 2010

Lunedì 22 Febbraio: L'identità territoriale: il turismo come risorsa per lo sviluppo economico

Lunedì 22 febbraio 2010 dalle ore 16,00 presso la Sala Rubicone del Magazzino del Sale "Torre", in Via Arnaldo Evangelisti ang. Via Nazario Sauro a Cervia (RA), ISCOM E.R., l'ente di formazione di Confcommercio Emilia Romagna, in collaborazione con il Comitato per la Promozione dell'Imprenditoria Femminile della CCIAA di Ravenna e il Comune di Cervia, organizzano un pomeriggio di confronto fra le istituzioni e le imprese per ricercare le radici dell'identità territoriali e utilizzarle come impulso per lo sviluppo economico.
I numeri del turismo in Emilia Romagna evidenziano chiaramente la funzione di traino per lo sviluppo che ha questo settore. Per questa ragione il settore necessita di continui assestamenti per affrontare una competizione turistica sempre più agguerrita e deve consolidare la logica di sistema tra i vari attori, pubblici e privati, che determina la vitalità della nostra offerta. Abbiamo bisogno di innovare costantemente, in tutti i campi: nel prodotto, nei processi, nei consumi di turismo ed anche nella promozione turistica.
La storia del nostro turismo è caratterizzata da questa tensione verso l'innovazione dell'offerta messa in relazione alla tradizionale capacità di ospitalità della nostra gente.
Aggregare gli imprenditori e garantire loro sostegno per i progetti più innovativi, far coincidere la tipica funzione pubblica nel turismo – la promozione – con il compito del privato che è quello di commercializzare i pacchetti di offerta, sono ancora oggi i punti forti di un assetto solido e concreto per il turismo dei prossimi anni. Ma anche la promozione turistica, come detto sopra, ha bisogno di innovazione. Innovazione istituzionale ed innovazione negli strumenti di comunicazione.
In quest'ottica, la ricerca di determinanti dello sviluppo, deve tradursi nell'individuazione di ciò che sta alla base dell'identità di un territorio, di quei valori condivisi che governano la direzione e l'intensità delle trasformazioni.
Apriranno i lavori Fabiola Gardelli, Assessore alle Pari Opportunità del Comune di Cervia, Germano Savorani, Assessore alla Formazione della Provincia di Ravenna e Cesare Brusi, Direttore Ascom Cervia.
Durante il pomeriggio interverranno Fiorella Guerrini, Presidente del Comitato per la Promozione dell'Imprenditoria Femminile della CCIAA di Ravenna, **Fausto Faggioli, Presidente E.A.R.T.H Academy - Accademia Europea per lo Sviluppo Rurale** e Federica Tarroni, responsabile di ISCOM E.R. sede 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

Start News WebTv

www.starnews.it

22 febbraio 2010

TURISMO VOLANO DELL'OCCUPAZIONE, UN SEMINARIO A ENNA

Turismo: un volano per l'occupazione - Presentazione del progetto Lavoro e Sviluppo 4 (anni 2010-2012)" è il titolo del convegno in programma mercoledì 24 febbraio, al Park Hotel La Giara di Pergusa alle 9, organizzato dall'assessorato al Turismo della Provincia di Enna e da PromuovItalia. Dopo i saluti affidati a Pippo Monaco, presidente della provincia di Enna, è prevista la relazione 'Sviluppo economico sostenibile in provincia di Enna' di Edoardo Leanza, deputato regionale Ars, quindi si proseguirà con la presentazione dei risultati e delle prospettive del programma

'Lavoro & Sviluppo nella Provincia di Enna' a cura di Riccardo Leone e a seguire la presentazione dei video 'Eccellenze in Sicilia' e 'Esperienze maturate in Cina'. Dopo aver ascoltato alcune testimonianze di giovani tirocinanti si passerà alla relazione **'Esperienze imprenditoriali con i giovani' a cura di Fausto Faggioli, titolare delle Fattorie Faggioli dell'Emilia Romagna**.

Alle 12,30 si parlerà di 'Formazione del lavoro e occupazione nell'offerta turistica' alla presenza di Nino Strano, assessore regionale al turismo. Le conclusioni sono affidate a Fabrizio Tudisco, assessore al turismo della Provincia

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

www.radiomosaici.blogspot.com

22 febbraio 2010

TURISMO VOLANO DELL'OCCUPAZIONE, UN SEMINARIO A ENNA

"Turismo: un volano per l'occupazione - Presentazione del progetto Lavoro e Sviluppo 4 (anni 2010-2012)" è il titolo del convegno in programma mercoledì 24 febbraio, al Park Hotel La Giara di Pergusa alle 9, organizzato dall'assessorato al Turismo della Provincia di Enna e da PromuovItalia.

Dopo i saluti affidati a Pippo Monaco, presidente della provincia di Enna, è prevista la relazione 'Sviluppo economico sostenibile in provincia di Enna' di Edoardo Leanza, deputato regionale Ars, quindi si proseguirà con la presentazione dei risultati e delle prospettive del programma 'Lavoro & Sviluppo nella Provincia di Enna' a cura di Riccardo Leone e a seguire la presentazione dei video 'Eccellenze in Sicilia' e 'Esperienze maturate in Cina'.

Dopo aver ascoltato alcune testimonianze di giovani tirocinanti si passerà alla relazione 'Esperienze imprenditoriali con i giovani' a cura di Fausto Faggioli, titolare delle Fattorie Faggioli dell'Emilia Romagna.
Alle 12,30 si parlerà di 'Formazione del lavoro e occupazione nell'offerta turistica' alla presenza di Nino Strano, assessore regionale al turismo.

Le conclusioni sono affidate a Fabrizio Tudisco, assessore al turismo della Provincia

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

RomagnaOggi.it

18 febbraio 2010

Cervia: idendità territoriale, pomeriggio di confronto fra imprese e istituzioni

CERVIA - Lunedì 22 febbraio 2010 dalle ore 16,00 presso la Sala Rubicone del Magazzino del Sale "Torre", in Via Arnaldo Evangelisti ang. Via Nazario Sauro a Cervia (RA), ISCOM E.R., l'ente di formazione di Confcommercio Emilia Romagna, in collaborazione con il Comitato per la Promozione dell'Imprenditoria Femminile della CCIAA di Ravenna e il Comune di Cervia, organizzano un pomeriggio di confronto fra le istituzioni e le imprese per ricercare le radici dell'identità territoriali e utilizzarle come impulso per lo sviluppo economico.

I numeri del turismo in Emilia Romagna evidenziano chiaramente la funzione di traino per lo sviluppo che ha questo settore. Per questa ragione il settore necessita di continui assestamenti per affrontare una competizione turistica sempre più agguerrita e deve consolidare la logica di sistema tra i vari attori, pubblici e privati, che determina la vitalità della nostra offerta. Abbiamo bisogno di innovare costantemente, in tutti i campi: nel prodotto, nei processi, nei consumi di turismo ed anche nella promozione turistica.

Aggregare gli imprenditori e garantire loro sostegno per i progetti più innovativi, far coincidere la tipica funzione pubblica nel turismo - la promozione - con il compito del privato che è quello di commercializzare i pacchetti di offerta, sono ancora oggi i punti forti di un assetto solido e concreto per il turismo dei prossimi anni. Ma anche la promozione turistica, come detto sopra, ha bisogno di innovazione. Innovazione istituzionale ed innovazione negli strumenti di comunicazione.
In quest'ottica, la ricerca di determinanti dello sviluppo, deve tradursi nell'individuazione di ciò che sta alla base dell'identità di un territorio, di quei valori condivisi che governano la direzione e l'intensità delle trasformazioni.

Apriranno i lavori Fabiola Gardelli, Assessore alle Pari Opportunità del Comune di Cervia, Germano Savorani, Assessore alla Formazione della Provincia di Ravenna e Cesare Brusi, Direttore Ascom Cervia.
Durante il pomeriggio interverranno Fiorella Guerrini, Presidente del Comitato per la Promozione dell'Imprenditoria Femminile della CCIAA di Ravenna, **Fausto Faggioli, Presidente E.A.R.T.H Academy - Accademia Europea per lo Sviluppo Rurale** e Federica Tarroni, responsabile di ISCOM E.R. sede di Ravenna.

Moderatore del workshop sarà Giovanna Piaia, Assessore alle Pari Opportunità del Comune di Ravenna.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

www.atlantidemagazine.it

17 febbraio 2010

"AgriRoutes 2" ai nastri di partenza
Viterbo - Al Cde Lazio giornata di approfondimento per gli operatori del mondo agricolo



VITERBO - Si è svolta presso la facoltà di agraria dell'Unitus la giornata di approfondimento pre-partenza organizzata dal Centro di documentazione europea di Viterbo, dedicata ai partecipanti al progetto Leonardo da Vinci "Agri Routes 2", che con 30 borse di formazione professionale vede il coinvolgimento della facoltà di agraria dell'Unitus, Provincia di Rieti, Comune di Acquapendente, Tusciagriturismo, Terranostra Roma e Viterbo, Terre della Farnesiana, Cia di Latina.
Presente alla giornata l'imprenditore Fausto Faggioli, proprietario delle famose fattorie Faggioli di Romagna, che ha fatto del turismo rurale e di tutto ciò che gli gravita intorno una ragione di vita. " Ricordatevi- ha affermato l'impreditore rivolto ai presenti - che quando abbiamo nelle nostre aziende degli ospiti, non è tanto importante riempire le loro pance, quanto le loro teste, dobbiamo lasciare loro il ricordo di essersi sentiti a casa, in un territorio che è unico, come lo sono tutti i territori, una delle poche cose non clonabili e per questo esclusive. Voi imprenditori - ha continuato Faggioli- dovete contare sulle vostre forze ed essere i primi ad investire nelle vostre idee, solamente credendo nei vostri sogni potrete andare lontano".
Gli scambi della durata di una settimana, sono mirati all'apprendimento delle IT (nuove tecnologie informatiche) nel settore agrituristico, all'acquisizione di strategie di marketing e di comunicazione nel settore agroalimentare, con approfondimento del biologico, alla conoscenza di buone prassi per lo sviluppo rurale e il turismo sostenibile, all'apprendimento degli standard di qualità nelle aziende agricole. Tre i Paesi di destinazione: Germania, Inghilterra, Norvegia, i partecipanti durante il soggiorno visiteranno aziende agricole ed agrituristiche, incontreranno esperti del settore, rappresentanti delle istituzioni e associazioni attive a livello locale, al rientro riceveranno il certificato europeo di partecipazione "europass-mobility".
Un confronto con gli agricoltori europei per imparare le strategie di lavoro in rete e in team working. Un'occasione unica per apprendere metodi innovativi e trasferire le proprie conoscenze da diffondere sul territorio, una volta tornati in Italia

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

www.cdelazio.eu

17 febbraio 2010



"AgriRoutes 2" ai nastri di partenza

Al [redacted] giornata di approfondimento per gli operatori del mondo agricolo.
Si è svolta presso la facoltà di Agraria dell'Unitus la giornata di approfondimento pre-partenza organizzata dal Centro di documentazione europea di Viterbo, dedicata ai partecipanti al progetto **Leonardo da Vinci "Agri Routes 2"**, che con 30 borse di formazione professionale vede il coinvolgimento della facoltà di Agraria dell'Unitus, Provincia di Rieti, Comune di Acquapendente, Tusciagriturismo, Terranostra Roma e Viterbo, Terre della Farnesiana, Cia di Latina.
Presente alla giornata l'imprenditore **Fausto Faggioli**, proprietario delle famose **Fattorie Faggioli di Romagna**, che ha fatto del turismo rurale e di tutto ciò che gli gravita intorno una ragione di vita.
" **Ricordatevi** - ha affermato l'impreditore rivolto ai presenti – **che quando abbiamo nelle nostre aziende degli ospiti, non è tanto importante riempire le loro pance, quanto le loro teste, dobbiamo lasciare loro il ricordo di essersi sentiti a casa, in un territorio che è unico, come lo sono tutti i territori, una delle poche cose non clonabili e per questo esclusive. Voi imprenditori** – ha continuato Faggioli- **dovete contare sulle vostre forze ed essere i primi ad investire nelle vostre idee, solamente credendo nei vostri sogni potrete andare lontano".**

Gli scambi della durata di una settimana, sono mirati all'apprendimento delle IT (nuove tecnologie informatiche) nel settore agrituristico, all'acquisizione di strategie di marketing e di comunicazione nel settore agroalimentare, con approfondimento del biologico, alla conoscenza di buone prassi per lo sviluppo rurale e il turismo sostenibile, all'apprendimento degli standard di qualità nelle aziende agricole. Tre i Paesi di destinazione: Germania, Inghilterra, Norvegia. I partecipanti durante il soggiorno visiteranno aziende agricole ed agrituristiche, incontreranno esperti del settore, rappresentanti delle istituzioni e associazioni attive a livello locale, al rientro riceveranno il certificato europeo di partecipazione "europass-mobility".
Un confronto con gli agricoltori europei per imparare le strategie di lavoro in rete e in team working. Un'occasione unica per apprendere metodi innovativi e trasferire le proprie conoscenze da diffondere sul territorio, una volta tornati in Italia.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

www.estense.com

15 febbraio 2010

Cibo & Turismo, binomio che resiste alla crisi
Legambiente Turismo ha riunito a Padova esperti dell'agroalimentare, della ristorazione e del turismo

Si è svolto a Padova nell'ambito di *Tecnobar & Food* un interessante incontro fra esperti dell'agricoltura di qualità, della ristorazione e del turismo con al centro il tema del miglioramento della qualità ambientale di questo importante servizio di accoglienza.
Legambiente Turismo – l'associazione che ha dato vita ad una etichetta ecologica per strutture ricettive e turistiche e che oggi è la più importante a livello nazionale e seconda in Europa – era presente con Luigi Rambelli, Presidente Nazionale. Gli invitati: Fabrizio Piva, Amministratore Unico del CCPB – Consorzio per il Controllo del Prodotto Biologico; **Fausto Faggioli, Responsabile comunicazione Pro.B.E.R., Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna – Presidente Earth Accademy** e Amos Romano, ristoratore di Jesolo, fondatore di Mo.Mo (Movimento modernista la cui filosofia è quella del mangiare e bere associando la ricerca gastronomica alla realizzazione di prodotti di varia natura.
L'incontro ha dato vita ad un interessante dialogo sul cibo come polo attrattore turistico italiano. "Tutti i dati ufficiali confermano – ha detto Luigi Rambelli, Presidente Nazonale di Legambiente Turismo – che insieme ad accoglienza e alla simpatia, alle città e opere d'arte, al paesaggio e all'ambiente naturale – la cucina e i pasti (e quindi il settore agroalimentare e la gastronomia) sono il maggior attrattore turistico del nostro Paese. Se le risorse naturali e culturali sono indicatori dell'attrattività di una destinazione – ha aggiunto Rambelli – questi "beni capitali" del turismo devono essere preservati e resi fruibili evitando i danni irreversibili arrecati da degrado e cementificazione e preservando quelle tradizioni agricole che hanno contribuito a modellare il paesaggio del nostro Paese e che oggi sono l'unica carta dell'attività agricola per assicurarsi un futuro economicamente valido".
I dati disponibili danno il segno di quanto il settore turistico (e tutto l'indotto che ne deriva) sia sempre più una risorsa preziosa, fondamentale e per la competitività del *sistema paese*. Infatti a fronte di un calo imponente dell'Italia nell'export totale di tutti i settori (oltre il 23%) si conferma il ruolo svolto dalle produzioni e dai servizi più legati al territorio che hanno retto di piu' nella crisi.
Il calo entrate del flusso turistico verso l'Italia, calcolato in valuta, è infatti molto minore (7,9%). Per alcune regioni il contrasto è ancora più forte. Per il Veneto ad esempio l'entrata dal turismo internazionale è diminuita del 5% a fronte di un 20% delle entrate valutarie da export totale. Ancora peggio l'Emilia Romagna dove secondo dati della Banca d'Italia il 2/3% di calo del settore turistico si confronta con una diminuzione totale che si aggira intorno al 27%.

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

ROMAGNA noi

15 Febbraio 2010

Ravenna - Happy bio torna in spiaggia



Pronta la settima edizione del progetto per valorizzare l'abbinamento gastronomia locale e turismo balneare

RAVENNA - Sapori e profumi tipici romangoli pronti per essere serviti per il settimo anno consecutivo nelle spiagge Riviera. Il gruppo di lavoro "Happy Bio" degli stabilimenti balneari, aderenti al sindacato italiano balneari Ascom Confcommercio Ravenna (SIB) si è incontrato nei giorni scorsi per discutere il programma 2010. I nuovi sbocchi del progetto saranno al centro di un corso di formazione intitolato "Valorizzazione e promozione della costa romagnola", organizzato da Iscom Er Ravenna e indirizzato a dodici operatori turistici.

Ha preso parte all'incontro l'assessore provinciale al Turismo e Agricoltura Libero Asioli. "Per l'anno 2010 – ha spiegato Bruna Montroni, presidente della Cooperativa bagnini – il nostro programma comprende la valorizzazione della frutta del territorio negli stabilimenti del gruppo "Happy Bio": Ci auguriamo che la collaborazione con il settore agricolo romagnolo dia 'i suoi frutti'".

"Oggi, sempre di più si parla di un mercato – ha concluso Fausto Faggioli, docente del Corso e promotore, insieme a SIB Confcommercio, del Progetto Happy Bio - in cerca non del singolo prodotto o azienda, ma del 'prodotto territorio'. Credo che gli Stabilimenti Balneari 'Happy Bio' possano essere esempio importante per il sistema territorio. L'impegno del gruppo, attraverso la promozione dei prodotti locali, intende individuare le radici dell'identità territoriale e utilizzarle come leva per lo sviluppo economico. Si tratta di un richiamo turistico specifico e identificante, per riscoprire i tesori e le peculiarità nel contesto geografico e culturale che li ha prodotti, alimentati e preservati nel tempo."

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Ravennanotizie.it

15 FEBBRAIO 2010



Stabilimenti balneari al lavoro per 'Happy Bio' 2010

Il gruppo di lavoro "Happy Bio" degli stabilimenti balneari, aderenti al *Sindacato Italiano Balneari Ascom Confcommercio Ravenna (SIB),* che promuovono il territorio attraverso i sapori e profumi delle tipicità romagnole, si è incontrato nei giorni scorsi per discutere il programma 2010 che, per il settimo anno consecutivo, porterà sulle spiagge dei nostri lidi degustazioni di prodotti biologico e altre coinvolgenti iniziative.
Ha preso parte all'incontro l'assessore provinciale al Turismo e Agricoltura Libero Asioli, complimentandosi per la sensibilità dimostrata verso i prodotti bio e le tipicità del nostro territorio.
Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini Ravenna, ha ringraziato l'assessore per l'interesse dimostrato, ritenendo che la collaborazione fra pubblico e privato sia una grande risorsa per l'economia dell'intero territorio. "Per l'anno 2010 - ha aggiunto - il nostro programma comprende la valorizzazione della frutta del territorio negli stabilimenti del gruppo "Happy Bio": Ci auguriamo che la collaborazione con il settore agricolo romagnolo dia 'i suoi frutti'".
Il consolidamento e i nuovi sbocchi del Progetto sono, infatti, al centro del Corso di Formazione intitolato "Valorizzazione e promozione della Costa romagnola", organizzato da Iscom Er Ravenna e indirizzato a dodici operatori turistici molto motivati alla condivisione dei propri obiettivi professionali.
"Oggi, sempre di più si parla di un mercato - ha concluso Fausto Faggioli, docente del Corso e promotore, insieme a SIB Confcommercio, del Progetto Happy Bio - in cerca non del singolo prodotto o azienda, ma del 'prodotto territorio'. Credo che gli Stabilimenti Balneari 'Happy Bio' possano essere esempio importante per il sistema territorio. L'impegno del gruppo, attraverso la promozione dei prodotti locali, intende individuare le radici dell'identità territoriale e utilizzarle come leva per lo sviluppo economico. Si tratta di un richiamo turistico specifico e identificante, per riscoprire i tesori e le peculiarità nel contesto geografico e culturale che li ha prodotti, alimentati e preservati nel tempo."

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

RAVENNA24ORE.it

14 Febbraio 2010

Salute e benessere, torna "Happy Bio"

Anche nel 2010 sulle spiagge degustazioni di prodotti biologici



Il gruppo di lavoro "Happy Bio" degli stabilimenti balneari, aderenti al Sindacato Italiano Balneari Ascom Confcommercio Ravenna (SIB), che promuovono il territorio attraverso i sapori e profumi delle tipicità romagnole, si è incontrato nei giorni scorsi per discutere il programma 2010 che, per il settimo anno consecutivo, porterà sulle spiagge dei nostri lidi degustazioni di prodotti biologico e altre coinvolgenti iniziative.

Ha preso parte all'incontro l'assessore provinciale al Turismo e Agricoltura Libero Asioli, complimentandosi per la sensibilità dimostrata verso i prodotti bio e le tipicità del nostro territorio.

Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini Ravenna, ha ringraziato l'assessore per l'interesse dimostrato, ritenendo che la collaborazione fra pubblico e privato sia una grande risorsa per l'economia dell'intero territorio. "Per l'anno 2010 – ha aggiunto – il nostro programma comprende la valorizzazione della frutta del territorio negli stabilimenti del gruppo "Happy Bio": Ci auguriamo che la collaborazione con il settore agricolo romagnolo dia 'i suoi frutti'".Il gruppo di lavoro "Happy Bio" degli stabilimenti balneari, aderenti al Sindacato Italiano Balneari Ascom Confcommercio Ravenna (SIB), che promuovono il territorio attraverso i sapori e profumi delle tipicità romagnole, rinnova, sulle spiagge dei nostri lidi, l'appuntamento con le degustazioni di prodotti biologici.

"Oggi, sempre di più si parla di un mercato – ha concluso Fausto Faggioli, docente del Corso e promotore, insieme a SIB Confcommercio, del Progetto Happy Bio - in cerca non del singolo prodotto o azienda, ma del 'prodotto territorio'. Credo che gli Stabilimenti Balneari 'Happy Bio' possano essere esempio importante per il sistema territorio. L'impegno del gruppo, attraverso la promozione dei prodotti locali, intende individuare le radici dell'identità territoriale e utilizzarle come leva per lo sviluppo economico. Si tratta di un richiamo turistico specifico e identificante, per riscoprire i tesori e le peculiarità nel contesto geografico e culturale che li ha prodotti, alimentati e preservati nel tempo."

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Ravennanotizie.it

12 febbraio 2010



Torna "Happy bio" negli stabilimenti balneari: la prossima estate degustazioni di frutta

Il gruppo di lavoro "Happy Bio" degli stabilimenti balneari aderenti al Sindacato Italiano Balneari Ascom (SIB), che promuovono il territorio attraverso i sapori e profumi delle tipicità romagnole, si è incontrato nei giorni scorsi per discutere il programma 2010 che, per il settimo anno consecutivo, porterà sulle spiagge dei lidi degustazioni di prodotti biologici e altre coinvolgenti iniziative.

Ha preso parte all'incontro l'assessore provinciale al Turismo e Agricoltura Libero Asioli, complimentandosi per la sensibilità dimostrata verso i prodotti bio e le tipicità del territorio.

Bruna Montroni, presidente della Cooperativa Bagnini Ravenna, ha ringraziato l'assessore per l'interesse dimostrato, ritenendo che la collaborazione fra pubblico e privato sia una grande risorsa per l'economia dell'intero territorio. "Per l'anno 2010 - ha aggiunto - il nostro programma comprende la valorizzazione della frutta del territorio negli stabilimenti del gruppo "Happy Bio": ci auguriamo che la collaborazione con il settore agricolo romagnolo dia i suoi frutti'".

Il consolidamento e i nuovi sbocchi del Progetto sono, infatti, al centro del Corso di Formazione intitolato "Valorizzazione e promozione della Costa romagnola", organizzato da Iscom Er Ravenna e indirizzato a dodici operatori turistici molto motivati alla condivisione dei propri obiettivi professionali.

"Oggi, sempre di più si parla di un mercato - ha concluso Fausto Faggioli, docente del corso e promotore, insieme a SIB Confcommercio, del Progetto Happy Bio - in cerca non del singolo prodotto o azienda, ma del 'prodotto territorio'. Credo che gli stabilimenti balneari 'Happy Bio' possano essere esempio importante per il territorio. L'impegno del gruppo, attraverso la promozione dei prodotti locali, intende individuare le radici dell'identità territoriale e utilizzarle come leva per lo sviluppo economico. Si tratta di un richiamo turistico specifico e identificante, per riscoprire i tesori e le peculiarità nel contesto geografico e culturale che li ha prodotti, alimentati e preservati nel tempo".

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

www.newsfood.com

12 febbraio 2010

Casa Artusi: triangoli al fossa, braciola ripiena e torta di zucca gialla, allietati da bianchi e rossi tipici di Romagna e liquori di fattoria

A cena con Giovanni Pascoli, presentato da Rosita Boschetti e Miro Gori. Menù a € 28,00. Al Ristorante di Casa Artusi i piatti della tradizione artusiana abbinati ai prodotti di qualità della Terra di Romagna

Proseguono con grande successo le cene a tema de "I Lunedì di Casa Artusi" 2010. Il personaggio della storia di Romagna protagonista della serata di lunedì 15 sarà Giovanni Pascoli, mitico poeta di San Mauro di Romagna che ha lasciato una traccia profonda nella letteratura italiana

Lo chef Andrea Banfi, lunedì sera coniugherà la grande tradizione dei piatti artusiani con prodotti di qualità del territorio romagnolo. Si apre con una frittella di mele e patate accompagnata da "Animi Motu" Bianco Surmaturo DOC dell'Az. Agricola Zuffa di Imola. Seguiranno dei triangoli ripieni al formaggio di Fossa DOP di Fossa Pellegrini, Sogliano al Rubicone, e una bracciola ripiena d'arrosto sposati al Sangiovese IGT "Pio il Grande" della Cantina Braschi di Mercato Saraceno. A conclusione una torta di zucca gialla e i liquori di fattoria, come Rosolio, Cordiale, Nocino e Grappa delle **Fattorie Faggioli di Borgo Basino.**

Nel corso della cena verrà consegnato a tutti i presenti materiale illustrativo dei profili e delle offerte delle aziende coinvolte nella specifica serata, documentazione sul personaggio storico presentato, nonché itinerari e suggestioni del circuito enogastronomico e turistico di Romagna terra del Sangiovese, meraviglioso carosello di paesaggio-storia-cultura tra i colline imolesi ed i colli di Rimini.
L'iniziativa I LUNEDI' DI CASA ARTUSI, che nasce per la promozione dei prodotti enogastronomici del territorio nella cucina di casa, è organizzato dall' Associazione Romagna Terra del Sangiovese e dal Centro di cultura gastronomica Casa Artusi.

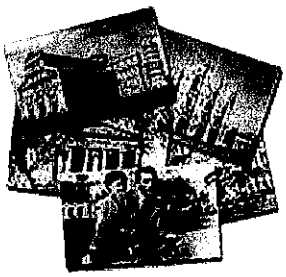
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 98 98 26 e-mail:info@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

www.viniesapori.net

11 febbraio 2010



Legambiente Turismo ha riunito a Padova esperti dell'agroalimentare, della ristorazione e del turismo

"Le produzioni e i servizi legati al territorio hanno retto di più nella crisi: il cibo e' uno dei maggiori attrattori del turismo". Si è svolto a Padova nell'ambito di Tecnobar & Food un interessante incontro fra esperti dell'agricoltura di qualita', della ristorazione e del turismo con al centro il tema del miglioramento della qualità ambientale di questo importante servizio di accoglienza.

Legambiente Turismo - l'associazione che ha dato vita ad una etichetta ecologica per strutture ricettive e turistiche e che oggi è la più importante a livello nazionale e seconda in Europa - era presente con Luigi Rambelli, Presidente Nazionale.
Gli invitati: Fabrizio Piva, Amministratore Unico del CCPB - Consorzio per il Controllo del Prodotto Biologico; **Fausto Faggioli, Responsabile comunicazione Pro.B.E.R., Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna - Presidente Earth Accademy** e Amos Romano, ristoratore di Jesolo, fondatore di Mo.Mo (Movimento modernista la cui filosofia e' quella del mangiare e bere associando la ricerca gastronomica alla realizzazione di prodotti di varia natura.
L'incontro ha dato vita ad un interessante dialogo sul cibo come polo attrattore turistico italiano.
"Tutti i dati ufficiali confermano - ha detto Luigi Rambelli, Presidente Nazonale di Legambiente Turismo - che insieme ad accoglienza e alla simpatia, alle città e opere d'arte, al paesaggio e all'ambiente naturale - la cucina e i pasti (e quindi il settore agroalimentare e la gastronomia) sono il maggior attrattore turistico del nostro paese. Se le risorse naturali e culturali sono indicatori dell'attrattività di una destinazione - ha aggiunto Rambelli - questi "beni capitali" del turismo devono essere preservati e resi fruibili evitando i danni irreversibili arrecati da degrado e cementificazione e preservando quelle tradizioni agricole che hanno contribuito a modellare il paesaggio del nostro Paese e che oggi sono l'unica carta dell'attività agricola per assicurarsi un futuro economicamente valido".
I dati disponibili danno il segno di quanto il settore turistico (e tutto l'indotto che ne deriva) sia sempre più una risorsa preziosa, fondamentale e per la competitività del sistema paese. Infatti a fronte di un calo imponente dell'Italia nell'export totale di tutti i settori (oltre il 23%) si conferma il ruolo svolto dalle produzioni e dai servizi più legati al territorio che hanno retto di piu' nella crisi. Il calo entrate del flusso turistico verso l'Italia, calcolato in valuta, è infatti molto minore (7,9%).
Per alcune regioni il contrasto è ancora più forte. Per il Veneto ad esempio l'entrata dal turismo internazionale è diminuita del 5% a fronte di un 20% delle entrate valutarie da export totale. Ancora peggio l'Emilia Romagna dove secondo dati della Banca d'Italia il 2/3% di calo del settore turistico si confronta con una diminuzione totale che si aggira intorno al 27%.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Faenzanotizie.it

28 gennaio 2010

Identità territoriale e turismo sono l'argomento di un workshop a Faenza

Un pomeriggio di confronto fra imprese e istituzioni allo scopo di individuare le radici dell'identità territoriale e utilizzarle come leva per lo sviluppo economico. Si svolgerà mercoledì 3 febbraio 2010 dalle ore 17,00 presso la Sala Bigari del Palazzo Comunale di Faenza, in piazza del Popolo 1, ISCOM E.R, l'ente di formazione di Confcommercio Emilia Romagna, in collaborazione con il Comitato per la Promozione dell'Imprenditoria Femminile della CCIAA di Ravenna e il Comune di Faenza.

I numeri del turismo in Emilia Romagna evidenziano chiaramente la funzione di traino per lo sviluppo che ha questo settore. Per questa ragione il settore necessita di continui assestamenti per affrontare una competizione turistica sempre più agguerrita e deve consolidare la logica di sistema tra i vari attori, pubblici e privati, che determina la vitalità della nostra offerta. Abbiamo bisogno di innovare costantemente, in tutti i campi: nel prodotto, nei processi, nei consumi di turismo ed anche nella promozione turistica.
La storia del nostro turismo è caratterizzata da questa tensione verso l'innovazione dell'offerta messa in relazione alla tradizionale capacità di ospitalità della nostra gente.
Aggregare gli imprenditori e garantire loro sostegno per i progetti più innovativi, far coincidere la tipica funzione pubblica nel turismo - la promozione - con il compito del privato che è quello di commercializzare i pacchetti di offerta, sono ancora oggi i punti forti di un assetto solido e concreto per il turismo dei prossimi anni. Ma anche la promozione turistica, come detto sopra, ha bisogno di innovazione. Innovazione istituzionale ed innovazione negli strumenti di comunicazione.

In quest'ottica, la ricerca di determinanti dello sviluppo, deve tradursi nell'individuazione di ciò che sta alla base dell'identità di un territorio, di quei valori condivisi che governano la direzione e l'intensità delle trasformazioni.
Apriranno i lavori Stefano Collina, Assessore alle Politiche Economiche del Comune di Faenza e Germano Savorani, Assessore alla Formazione della Provincia di Ravenna. Durante il pomeriggio interverranno Fiorella Guerrini, Presidente del Comitato per la Promozione dell'Imprenditoria Femminile della CCIAA di Ravenna, **Fausto Faggioli, Presidente E.A.R.T.H Academy - Accademia Europea per lo Sviluppo Rurale** e Federica Tarroni, responsabile di ISCOM E.R. sede di Ravenna.
Il pomeriggio verrà concluso da Libero Asioli, Assessore alle Politiche agro-alimentari e al Turismo della Provincia di Ravenna.
Moderatore del workshop sarà Giovanna Piaia, Assessore alle Pari Opportunità del Comune di Ravenna.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere Romagna

SABATO 23 GENNAIO 2010

CUSERCOLI
Faggioli relatore

Oggi alla 45ª edizione dell'Agriest, fiera per lo sviluppo e i collegamenti con l'est Europa, Fausto Faggioli sarà relatore in una importante tavola rotonda dal titolo "Multifunzionalità da ve(n)dere" .

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

FITETREC-ANTE TOSCANA

20 gennaio 2010

Successo per l'Open Forum sulle "Ippovie Toscane", il progetto promosso da Fitetrec- Ante Toscana

Grande successo per l'Open Forum "Ippovie Toscane: Cavalli e Cavalieri in Terra di Toscana, svoltosi martedì 19 gennaio al Museo Stibbert a Firenze. Durante il convegno sono state presentate le nuove opportunità dell'economia rurale toscana per implementare sviluppo e promozione attraverso il progetto "Ippovie Toscane", promosso dalla Fitetrec- Ante Toscana, Regione Toscana, e l'Apt Chianciano, Il progetto "Ippovie Toscane" nasce dalla volontà della Regione Toscana e della Federazione Toscana Turismo Equestre di sviluppare la viabilità lenta per tutti coloro che viaggiano a cavallo e per tutti gli amanti dello Slow riding, alla riscoperta del nostro territorio ed è stato sviluppato nell'ambito del progetto interregionale sul Turismo equestre, che abbina l'equitazione alla riscoperta del territorio regionale a stretto contatto con l'ambiente naturale.

"Il progetto 'Ippovie Toscane' offre moltissime opportunità allo sviluppo rurale – ha affermato Daniela Venturi, presidente Fitetrec Toscana e componente Giunta C.O.N.I. Toscana – e questo anche grazie al lavoro della Fitetrec Toscana che, forte della sua quarantennale esperienza, e delle sue importanti collaborazioni con le istituzioni e con le Università toscane, ha raggiunto il posto che le spetta come rappresentante del turismo equestre". Tra le collaborazioni più attive Venturi ha sottolineato quella con il Consigliere regionale Mario Lupi "che ha saputo mettere il cavallo al centro nel suo costante sostegno ai progetti legati alle ippovie", e quella con Grazia Torelli, direttrice dell'Apt di Chianciano, e Annarita Valeriani, assieme alle quali sarà organizzato il grande evento in programma a maggio.

"Questo tipo di turismo – ha detto l'assessore alla cultura, commercio e turismo, Paolo Cocchi aprendo i lavori nella Limonaia del Museo Stibbert – in Toscana è in forte espansione e offre sempre più possibilità a coloro che, professionisti o non, dedicano la maggior parte del loro tempo libero al cavallo e alle attività che si possono fare insieme a questo meraviglioso animale. Un turismo che dà l'opportunità di visitare luoghi non facilmente conoscibili e di essere praticato anche da semplici appassionati senza alcun impatto di tipo ambientale ed ecologico". (...)
Mi fa piacere vedere in sala alcuni colleghi presidenti regionali mentre altri mi hanno fatto pervenire il loro sostegno non potendo essere oggi a Firenze – ha affermato Daniela Venturi– questo è un chiaro segnale di come la Federazione sia unita nel perseguire lo sviluppo rurale e la garanzia che il progetto "Ippovie Toscane" verrà esportato anche nelle altre Regioni".

Dopo la visita al museo il convegno è proseguito con gli interventi di Sergio Paglialunga – Direttore Ente Parco San Rossore, che ha parlato di strategie pr portare le persone a cavallo nei parchi, A cavallo nei parchi, Giovanna De Cola - Esperta in biodiversità, e a concludere la seconda parte dei lavori **Fausto Faggioli** - Consigliere Nazionale Fitetrec - Italia, esperto sviluppo turismo rurale, che ha sottolineato i benefici del web per questa attività e la sua promozione.

Nella terza fase si è aperto il dibattito con il pubblico presente in sala, con domande stimolanti e proposte interessanti. Moderatore della giornata e amante del cavallo è stato il
giornalista Massimo Canino.

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

FITETREC- ANTE
Lombardia

20 gennaio 2010

Si è concluso ieri presso il museo Stibbert di Firenze il convegno sulle Ippovie Toscane. L'iniziativa, organizzata a livello interregionale, abbina l'equitazione alla riscoperta del territorio regionale a stretto contatto con l'ambiente naturale, proponendosi di migliorare e promuovere l'offerta turistica in questo settore. (...)
L' importanza di sviluppare forme alternative al turismo tradizionale, come sottolineato dall' Assessore Paolo Cocchi, ha anche lo scopo di decentrare masse di utenti verso mete alternative e ricche di interesse. Solo la regione Toscana conta un turn over di 40.000.000 di presenze anno e l'obiettivo deve essere di indirizzare questo quantum verso mete che siano meno inflazionate dei litorali o delle città d' arte in modo da dare impulso a realtà rurali di altissimo livello. Il cavallo deve essere visto come fulcro di una cultura rurale, aggiunge l' amico Mario Lupi, delegato Regione Toscana e membro dell' uff. Pres. Ass. Europea Vie Francigene. Il Dr Mario Lupi, al quale rinnoviamo a nome personale e di tutta la FITETREC-ANTE le condoglianze per il lutto che lo ha colpito la notte antistante il convegno, ha voluto essere presente per dimostrare l' importanza dell' impegno che si sta dedicando allo sviluppo delle vie cavallabili utilizzando la Via Francigena come "autostrada" nel progetto della viabilità equestre europea. (...)
Importante per la Toscana l' intervento di Ermanno Bonomi che ha fatto in modo chiaro una di Elena Farinelli che ha parlato di promozione e web Marketing. Di altissimo interesse ed impatto l'intervento di **Fausto Faggioli** che ha riguardato le importanti caratteristiche del turismo equestre come strumento di valorizzazione del territorio all'insegna della sostenibilità, cos'è il turismo equestre e chi sono i turisti appassionati di questo mondo, analizzando anche il mercato sempre più emergente.
"Il turismo equestre è una pratica dell'equitazione non competitiva che si combina con l'esplorazione del territorio, favorisce un viaggiare lento, immersi nella natura, avendo la possibilità di incontrare l'ambiente rurale fatto di storia e sapori antichi. L'ambiente ideale per il turismo equestre è un ambiente naturale e ricco di storia." -è questa la nuova mission della nostra federazione, prosegue Fausto- "Il turista equestre è uno sportivo professionista ma anche dilettante, è necessaria una buona preparazione fisica, familiarità con la disciplina dell'equitazione, per viaggiare in sicurezza. È proprio sulla sicurezza e sui servizi che bisogna puntare per allargare il più possibile il target". (...)

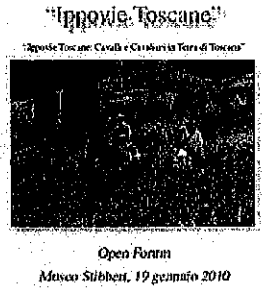
RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

ECQUOLOGIA la comunità internettuale

www.ecquologia.it

20 gennaio 2010



Open Forum
Museo Stibbert, 19 gennaio 2010

Grande successo per l'Open Forum "Ippovie Toscane: Cavalli e Cavalieri in Terra di Toscana", svoltosi martedì 19 gennaio al Museo Stibbert a Firenze.

Durante il convegno sono state presentate le nuove opportunità dell'economia rurale toscana per implementare sviluppo e promozione attraverso il progetto "Ippovie Toscane", promosso dalla Fitetrec-Ante Toscana, Regione Toscana, l'Apt Chianciano Terme Val di Chiana e l'Apt di Siena. Il progetto "Ippovie Toscane" nasce dalla volontà della Regione Toscana e della Federazione Toscana Turismo Equestre di sviluppare la viabilità lenta per tutti coloro che viaggiano a cavallo e per tutti gli amanti dello Slow riding, alla riscoperta del nostro territorio ed è stato sviluppato nell'ambito del progetto interregionale sul Turismo equestre, che abbina l'equitazione alla riscoperta del territorio regionale a stretto contatto con l'ambiente naturale.
"Il progetto 'Ippovie Toscane' offre moltissime opportunità allo sviluppo rurale – ha affermato Daniela Venturi, presidente Fitetrec Toscana e componente Giunta C.O.N.I. Toscana – e questo anche grazie al lavoro della Fitetrec Toscana che, forte della sua quarantennale esperienza, e delle sue importanti collaborazioni con le istituzioni e con le Università toscane, ha raggiunto il posto che le spetta come rappresentante del turismo equestre".
Tra le collaborazioni più attive Venturi ha sottolineato quella con il Consigliere regionale Mario Lupi "che ha saputo mettere il cavallo al centro nel suo costante sostegno ai progetti legati alle ippovie", e quella con Grazia Torelli, direttrice dell'Apt di Chianciano, e Annarita Valeriani, assieme alle quali sarà organizzato il grande evento in programma a maggio. (...)

Dopo la visita al museo il convegno è proseguito con gli interventi di Sergio Paglialunga - Direttore Ente Parco San Rossore, che ha parlato di strategie pr portare le persone a cavallo nei parchi, A cavallo nei parchi, Giovanna De Cola - Esperta in biodiversità, e a concludere la seconda parte dei lavori **Fausto Faggioli** - Consigliere Nazionale Fitetrec - Italia, esperto sviluppo turismo rurale, che ha sottolineato i benefici del web per questa attività e la sua promozione. Nella terza fase si è aperto il dibattito con il pubblico presente in sala, con domande stimolanti e proposte interessanti. Moderatore della giornata e amante del cavallo è stato il giornalista Massimo Canino.

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 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
14 gennaio 2010

Il Gruppo Fipe con i Comuni di Meldola, Bertinoro e Forlimpopoli fa corsi per i ragazzi

"Creiamo i tecnici salva-ambiente"

Fausto Faggioli spiega il nuovo progetto "EcoRete"

FORLIMPOPOLI - Il Comune questa volta si dà alla "green economy", l'economia legata a doppio filo a una risorsa dal valore inestimabile, l'ambiente. Partendo dal tema della valorizzazione e difesa del territorio s'avvia la seconda edizione del progetto sviluppato dal Gruppo Fipe, la grande azienda che opera nel settore sanitario e nella formazione da una decina d'anni, assieme ai Comuni di Meldola, Bertinoro e Forlimpopoli, e dell'Ente provinciale (con il quale è stato firmato un protocollo d'intesa). Lo scopo del progetto, denominato "Eco-Rete per l'Energia e l'Ambiente", altro non è che il miglioramento della qualità della vita, con il fine ultimo di far capire alle giovani generazioni quanto "il comportamento ambientale, non solo dei singoli ma anche delle aziende, sia di fondamentale importanza per arrivare a un sistema strategico di gestione e prestazione ambientale condivisa e responsabile". Il tutto grazie ai corsi di formazione (finanziati dalla Comunità Europea e quindi gratuiti) per figure professionali all'avanguardia, e di grande attualità nel mondo del lavoro, come il "Tecnico ambientale".

«I ragazzi sono il nostro futuro e saranno i nostri futuri tecnici - spiega Fausto Faggioli, docente dei corsi Fipes nonchè presidente dell'Academy for Rural Tourism Hospitality -. Investire su di loro e su un'idea rivoluzionaria come questa è quasi un dovere. Perché forse ancora non c'è la giusta mentalità, ma l'ambiente può creare davvero l'economia». Al corso partecipano da novembre scorso e fino a giugno (500 ore suddivise in teoria e stage nelle aziende) 16 ragazzi provenienti da tutta la Romagna. "Ciò che ci accomuna - dicono - è la sensibilità alle tematiche ambientali e la volontà di tradurre questa passione in azioni concrete mirate a incrementare lo sviluppo sostenibile e la tutela dell'ambiente. In considerazione dell'incapacità dei vertici mondiali di frenare lo sviluppo economico in favore di un pianeta più vivibile". "Il nostro territorio deve essere il punto di partenza - continuano - e intendiamo utilizzare le nostre conoscenze per elaborare programmi finalizzati a valorizzarlo". I ragazzi studiano eccellenze e criticità di Bertinoro, Meldola e Forlimpopoli e a febbraio opereranno direttamente sul campo. «La nostra missione è dare agli studenti la possibilità di far pratica sul territorio - spiega Antonio Pipio, presidente del Gruppo Fipes -. Nel progetto delle aste fluviali del Ronco, per esempio, potranno essere coinvolti. Presto ci sarà un incontro con i tecnici delle amministrazioni. E i comuni con idee e progetti buoni avranno nuove risorse umane a disposizione per metterli in pratica». Entusiasti dell'opportunità i sindaci coinvolti, in particolare Gianluca Zattini di Meldola: «Oltre al parco fluviale del Ronco abbiamo Scardavilla e il parco delle Fonti, eccellenze a livello nazionale, non solo territoriale. Chi viene a darci una mano gratuitamente, in questo particolare periodo, è ben accetto». Conclude: «Anch'io sono ancora a "scuola di sindaco", pronto a imparare. Se qualcuno fa proposte intelligenti come questa non posso che essere contento».

Beatrice Sassi



I futuri **"tecnici ambientali"**. Sotto: P. Zoffoli con il sindaco di Meldola e il pres.Fipes, Pipio



Iscritti al corso 16 ragazzi da tutta la Romagna: da novembre a giugno fanno 500 ore tra teoria e stage nelle aziende

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



Ippovie: nuova opportunità di sviluppo e promozione

L'Open Forum "Cavalli e Cavalieri in Terra di Toscana" si terrà il 19 gennaio alla Limonaia del Museo Stibbert di Firenze

L'**Open forum**, organizzato dalla **Regione Toscana** in collaborazione con **APT Firenze**, si propone l'obiettivo di individuare le strategie di sviluppo dei territori rurali attraverso il **Turismo Equestre**, la formazione della rete delle imprese e dei servizi, i pacchetti turistici, l'animazione nelle Ippovie e di esaminare le criticità e le opportunità del segmento.

Ecco il programma completo della giornata di lavori:

Ore 09.30

Presentazione e saluti:
Paolo Cocchi - Assessore Cultura Turismo e Commercio della Regione Toscana
Mario Lupi - Consigliere Regionale, Delegato Regione Toscana e Membro Uff. Pres. Ass. Europea Vie Francigene
Daniela Venturi - Pres. Fitetrec Toscana e componente Giunta C.o.n.i. Toscana

Relatori:
Stefano Tacconi- Vice Pres.Fitetrec Toscana -Vice Pres. Ass. Toscana vie Francigene, *Gli anelli delle Ippovie Toscane*
Gianluca Bambi - Università di Firenze, *Problematiche R.E.T. e infrastrutture leggere*
Sabrina Busato - Pres. Ass. Toscana Vie Francigene, La *Via Francigena e l' Ippovia Francigena*

Ore 11.00
Coffee Break e visita museo

(da www.intoscana.it)

Ore 11.30
Giacomo Billi - Assessore al Turismo e Sviluppo Economico della Provincia di Firenze
Claudio Del Re - Dirigente Settore Incremento Ippico e produzioni agricole zootecniche, *Iniziative regionali a favore degli allevamenti ippici*
Ermanno Bonomi - Dirigente Settore Politiche di Sviluppo e Promozione del Turismo , *Pacchetti Turistici*
Antonino Mario Melara - Dirigente Settore Incentivi e Investimenti per il Turismo, Commercio e Attività Terziarie, *I finanziamenti pubblici per le pmi e gli enti locali*
Grazia Torelli - Direttrice Apt Chianciano, *Un modello di promozione*
Elena Farinelli - *A cavallo nel Web. Come promuovere il Turismo Equestre tramite i Social Media*
Andrea Arrighini - General Manager HC MEDIA, *Horse Channel*
Daniele Magrini - Direttore www.intoscana.it, *Ippovie toscane, la strategia multimediale*

Ore 13.30
Buffet e visita museo

Ore 15.00
Sergio Paglialunga - Direttore Ente Parco San Rossore, *A cavallo nei parchi*
Giovanna De Cola - Esperta in biodiversità, *Il cavallo italiano nell'ippovia toscana*
Fausto Faggioli - Consigliere Nazionale Fitetrec - Italia, esperto sviluppo turismo rurale, *Governance territoriale per lo sviluppo del Turismo Rurale*
Oreste Giurlani - Presidente deleg. Toscana UNCEM, *Attività di ippovia in montagna*

Ore 16.00
Le esperienze dei territori - La parola ai Comuni (interventi ad iscrizione)

Ore 17.30 Saluti
Moderatore **Massimo Canino** - Giornalista