RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

la Piazza avvenimenti

2 Luglio 2011

Da un'idea semplice e accattivante, è nata otto anni fa un'iniziativa di successo, in grado di coniugare una felice proposta turistica. Il progetto "Happy Bio", è stato pensato con l'obiettivo di offrire sicurezza e fiducia alle famiglie in vacanza, basandosi sull'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio, ambiente, cultura e tradizioni, è diventato in questi anni una linea guida per creare un'offerta coerente con il 'carattere' del Territorio. Promosso dal Sindacato Balneari Confcommercio Ravenna (SIB), con il contributo della Camera di Commercio, il progetto è frutto della collaborazione con Pro.ber (*Associazione Produttori Biologici e Biodinamici Emilia-Romagna*), Fattorie Faggioli di Cusercoli, Agrintesa e Cooperativa Spiagge Ravenna e Sindacato Palestre Confcommercio. "Portare avanti questo progetto, cercando di migliorarlo anno per anno – sottolinea il ***Presidente SIB-Confcommercio Ravenna* Graziano Parenti** – ha richiesto entusiasmo e tanta convinzione, perché la nostra proposta ha voluto prendere le distanze dai modelli di consumo non troppo consapevoli a cui la quotidianità ci ha abituato. Anche nella scelta di come trascorrere il tempo libero si può essere alternativi e noi, con il cuore, vogliamo portare avanti una proposta che permetta ai nostri ospiti di vivere una vacanza per una miglior qualità della vita". L'iniziativa è stata presentata al Bagno Vela di Punta Marina Terme alla presenza di **Fabrizio Matteucci** *Sindaco di Ravenna*. **Claudio Casadio** *Presidente della Provincia di Ravenna*, **Graziano Parenti** *Presidente Confcommercio Ravenna*, **Gianfranco Bessi** *Presidente Camera di Commercio di Ravenna*, **Liviana Zanetti** *Presidente APT Emilia Romagna*, **Franco Zanchini** *Presidente Sindacato Palestre Confcommercio Ravenna*, **Guido Tampieri** *ex assessore regionale all'agricoltura*, **Fausto Faggioli** *Presidente E.A.R.T.H. Academy (European Academy for Rural Tourism Hospitality)*.



Happy Bio è un nuovo modo di concepire le vacanze, ma soprattutto un'idea di come interpretare un nuovo stile di vita, attraverso merende e menù con prodotti bio del territorio, programmi di didattica ambientale in forma ludica e, in collaborazione con le palestre ravennati, l'attività di wellness per vivere momenti di relax psico-fisico. Una proposta che riconosce nella qualità dell'ambiente una condizione necessaria e un'opportunità per proporre l'offerta dell'intero territorio ed essere più competitivi sul mercato.

"Happy Bio è un Progetto turistico multifunzionale a tutti gli effetti - sottolinea **Fausto Faggioli, *Presidente di E.A.R.T.H. Academy*** (*Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale*) - che comprende i settori della ricettività, produzioni biologiche, attività per il tempo libero, wellness, proposti grazie a iniziative che sono in piena sintonia con l'identità territoriale romagnola. Ma dietro a questo brillante progetto che valorizza l'intero nostro territorio c'è la scelta di una proposta che ha voluto 'voltare pagina', dando la possibilità al turista in vacanza di appropriarsi degli strumenti che potrebbero migliorargli la vita quotidiana: sana alimentazione, movimenti adeguati al raggiungimento di una buona forma fisica, informazioni per orientarsi nel mercato dei prodotti agricoli e biologici. Siamo senza alcun dubbio nell'era della 'economia dell'esperienza' che diventa sempre più l'elemento centrale che influenza la scelta del turista consumatore. Molte le aspettative che lavorano sottotraccia e influenzano la sua decisione circa la destinazione e la proposta turistica. Ma nell'economia dell'esperienza si vince se tutti sul territorio fanno la propria parte, perché per il turista è il 'tutto' che crea esperienza, restituendo poi valore. E più valore equivale a maggiore soddisfazione e un turista soddisfatto è un turista che torna".

"In questi anni - conclude il ***Vice Presidente di Cooperative Spiagge Ravenna e titolare del Bagno Vela* Bruna Montroni** - abbiamo cercato di apportare al progetto ulteriori novità e contributi. A questo proposito, mi piace sottolineare la proficua collaborazione che dallo scorso anno, abbiamo intrapreso con il Sindacato Palestre Confcommercio che, grazie alla disponibilità dimostrata, ci consente di offrire alla nostra affezionata clientela e non solo, momenti di benessere e attività fisica. Tutto questo si aggiunge ai momenti di conoscenza dell'entroterra e alla degustazione di prodotti enogastronomici del territorio".

HAPPY BIO 2011
gli appuntamenti di Luglio

5 luglio: BAGNO ROMEA
Viale Italia, 129 – Marina Romea
Tel. 0544/446081 cell. 338/2830372.
Palestra: SPORTING CLUB

8 luglio: BAGNO RIVIERA
Via Cesena, 27 – Lido di Savio
Tel. 0544/949478 cell. 333.3274459.
Palestra: BODY 2000

12 luglio: BAGNO ADRIA
Via Spallazzi, 95 – Casalborsetti
Tel. 0544/445123 cell. 348.9165619.
Palestra: BODY 2000

15 luglio: BAGNO SOLELUNA
Via Cotignola, 19 – Lido di Savio
Tel. 0544/949447
cell. 333. 9415305- 340 4943098.
Palestra: EURITMICA

19 luglio: BAGNO VELA
Lungomare Colombo, 133
Punta Marina Terme. Tel. 0544 438789
Palestra: EURITMICA

22 luglio: BAGNO BOLOGNA
Lungomare Colombo, 27 –
Punta Marina Terme – Tel. 0544/438789
cell. 348. 5848122. **Palestra: LIFE PLANET**

24 luglio: BAGNO MERIDA
Via Della Fontana, 40 – Punta Marina Terme
Tel. 0544/437164 cell:333. 3625008.
Palestra: SPORTING CLUB

26 luglio: BAGNO PERLA
Lungomare Colombo, 35
Punta Marina Terme
Tel. 0544/437470 cell: 347.1214231.
Palestra: BODY 2000

28 luglio: BAGNO ROMEO
Via Delle Ortensie, 13 – Casalborsetti
Tel: 0544/445015 cell. 348. 5848124.
Palestra: SPORTING CLUB

29 luglio: BAGNO KAMALA
Lungomare Colombo, 157 – Punta Marina
Terme – Tel. 0544/437251 cell. 347.1193246.
Palestra: BODY 2000

FATTORIE FAGGIOLI

Via S. Giovanni, 41 - 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
tel/fax: +39 054398 98 26
www.fattoriefaggioli.it info@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

RisVeglio

1 Luglio 2011

"Happy Bio", un'iniziativa vincente adottata da molti stabilimenti balneari

In spiaggia con cibi biologici e fitness

Anche quest'anno molte spiagge della Provincia di Ravenna propongono frutta e bevande biologiche, attività sportiva e cene a tema con prodotti tipici del territorio. A questa iniziativa, già attiva da alcuni anni e realizzata da un progetto di Cooperativa spiagge Ravenna, Fattorie Faggioli, Academy Earth (Accademia europea per l'ospitalità dei territori rurali), Bagno Vela, Delta 2000, L'Altra Romagna, Prober-Associazione dei Prodotti Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna, Agrintesa, hanno dato il loro patrocinio la Provincia, il Comune e la Camera di Commercio di Ravenna. La finalità di Happy Bio è quella di promuovere un turismo balneare che esca dall'ordinario schema consumistico che si è imposto negli ultimi decenni e proporre un servizio che miri al benessere del turista a 360 gradi: prodotti biologici a colazione, Happy Hour con spiedini alla frutta o frullati e dalle 18 alle19, ginnastica con gli istruttori delle palestre ravennati Sporting Club, Body 2000, Euritmica e Life Planet. La presentazione di Happy Bio alla stampa si è tenuta al Bagno Vela lo scorso 24 giugno. Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie, ha aperto i lavori mettendo in luce che in tempi di globalizzazione, la sfida del turismo si può vincere solo con la tipicità, che non significa solo prodotti che si trovano esclusivamente sul nostro territorio, ma esprimere attraverso questi prodotti una cultura che ci appartiene e che parla di noi, della nostra filosofia di vita. Dopodiché ha ringraziato il sindaco Fabrizio Matteucci per avere approvato questo nuovo modo di fare vacanza in spiaggia all'insegna della salute, che significa, in poche parole, mangiare sano e fare attività fisica. Matteucci, infatti, ha spiegato che nei Paesi ricchi, la principale causa di morte rimangono le malattie cardiovascolari, causate da sedentarietà e cattiva alimentazione. L'iniziativa Happy Bio ha coinvolto anche la Federazione Italiana Turismo Equestre che nell'ambito della rassegna "Il mare d'inverno" dedicherà ampio spazio ai giovanissimi e anche con loro si tenterà un approccio di tipo salutistico di fronte alla fatica e allo sforzo che comporta lo sport, dissuadendoli dall'uso dei tanto osannati integratori alimentari; per ricaricarsi di vitamine, ad esempio, basta la frutta. Bruna Montroni, proprietaria del bagno Vela, ha spiegato le difficoltà a proporre menù biologici ai clienti (soprattutto per quel che riguarda il caffè) poiché è ancora diffuso il pregiudizio che il cibo biologico sia insipido; il bagno Vela è stato tra i primi ad aderire al progetto e come ogni anno, il ricavato del buffet biologico sarà devoluto al reparto di Pediatria dell'Ospedale Civile. C'è un'altra finalità di Happy Bio che non va trascurata, quella della salvaguardia ambientale, perché il biologico significa non utilizzare veleni e pesticidi e soprattutto limitare lo spreco e l'inquinamento dell'acqua, questo bene prezioso sul quale si gioca la vita stessa del pianeta, come ha messo in luce Pier Lorenzo Rossi, presidente di Gal-L'Altra Romagna.

Anna Cavallo

Riportiamo il calendario degli incontri in cui saranno proposte merende biologiche, cene a tema e un'ora di fitness.

Martedì 5 luglio: Bagno Romea (Marina Romea), tel. 0544 446081; palestra Sporting Club.

Venerdì 8 luglio: Bagno Riviera (Lido di Savio), tel. 0544 949478; palestra Body 2000.

Martedì 12 luglio: Bagno Adria (Casal Borsetti), tel. 0544 445123; palestra Body 2000.

Venerdì 15 luglio: Bagno Soleluna (Lido di Savio), tel. 0544 949447; palestra Euritmica.

Martedì 19 luglio: bagno Vela (Punta Marina), tel. 0544438789; palestra Euritmica.

Venerdì 22 luglio: bagno Bologna (Punta Marina); palestra Life Planet.

Domenica 24 luglio: bagno Merida (Punta Marina); palestra Sporting Club.

Martedì 26 luglio: bagno Perla (Punta Marina), tel. 0544 437470; palestra Body 2000.

Giovedì 28 luglio: bagno Romeo (Casal Borsetti), tel. 0544 445015; palestra Sporting Club.

Venerdì 29 luglio: bagno Kamala (Punta Marina), tel. 0544 437251; palestra Body 2000.

Fattorie Faggioli

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

Tel/Fax +39 0543 98 98 26

www.fattoriefaggioli.it info@fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

più notizie L'informazione in provincia di Ravenna

27 Giugno 2011

Fattorie Faggioli: un laboratorio di idee per i giovani del sud

Il progetto presentato in occasione dell'iniziativa Happy Bio

In occasione della presentazione dell'iniziativa 'Happy Bio', abbiamo incontrato i giovani impegnati nelle 'Fattorie Faggioli', guidati da Fausto Faggioli, Presidente dell'Earth Academy, tutti stagisti e tutti rigorosamente e fieramente meridionali, volenterosi, entusiasti e alle prese con il 'Progetto Lavoro e Sviluppo 4', promosso dall'Unione Europea e da 'PromuovItalia', con l'obiettivo di acquisire competenze ed esperienze nel campo della valorizzazione del territorio e portarle nella propria, rispettiva, regione. Lo stage si struttura in un vero e proprio master aziendale, per la durata di 5 mesi e con progetti su tutto il territorio italiano. "Spero a fine anno di aprire una mia attività" ci ha raccontato Giuseppina Bruccoleri, di Agrigento "basta andare via dalle regioni del sud, bisogna restare e valorizzare" ha aggiunto. Le regioni a cui è indirizzato il progetto sono Puglia, Campania, Calabria e Sicilia. "Il mio obiettivo è quello di aprire un tour-operator" ha dichiarato il giovane Nicola Gionfriddo, di Siracusa "il 60% del territorio dove vivo è stato dichiarato Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco ma non viene adeguatamente valorizzato". Martina Lia, invece, viene da Specchia (Lecce), nel Salento: "Con la mia famiglia abbiamo appena ristrutturato un 'palmento' (un antico strumento per calpestare l'uva)" ha evidenziato Martina "voglio trasferire le nuove conoscenze che sto apprendendo per valorizzare al meglio la cantina che stiamo creando per la degustazione di prodotti tipici della nostra terra". Poi c'è Annalisa Argento, di Agrigento : "Collaboro con Giuseppina, siamo della stessa città e mi occupo di cucina" ha precisato Annalisa "puntiamo sulla stagionalità e sulla rivalutazione dei piatti tipici". Come 'u maccu di fave', ci hanno raccontato le ragazze, una sorta di purè di fave con il contorno di un finocchietto selvatico che cresce sotto i 1100 metri. Infine Davide Amenta, di Siracusa: "Io mi vorrei occupare, nella mia città, di risorse alternative" ci ha confessato Davide "come impianti fotovoltaici, di riciclo dell'acqua e pannelli solari. Speriamo, al ritorno a casa, di essere ascoltati".

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

LA NUOVA MURGIA

Giugno-Luglio 2011

La lezione delle Fattorie Faggioli

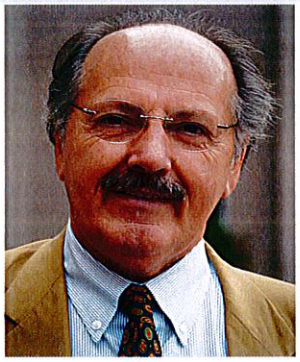
Dall'Appennino tosco-romagnolo ecco come funziona bene il "prodotto-territorio". «Dall'ospitalità rurale al prodotto tipico, dalla fattoria didattica eco-compatibile ai progetti di marketing territoriale», le esperienze ed i suggerimenti di Fausto Faggioli, che nel settore lavora da trent'anni

di Mariapaola De Santis

Le nuove frontiere del nostro territorio riguardano principalmente l'**agricoltura multifunzionale**, il **turismo** e la **ruralità sostenibile**, attraverso la riscoperta delle tradizioni lavorative, enogastronomiche e culinarie. Le **energie pulite** e le **tecnologie compatibili**. Ne abbiamo parlato a lungo con chi fa di questi capisaldi non pura teoria, ma il fondamento della sua attività: **Fausto Faggioli**. Presidente della **E.a.r.t.h. Academy** (European Academy for Rural Territories Hospitality), che ha portato qui ad Altamura la sua esperienza presso le omonime "Fattorie Faggioli", in occasione di un workshop organizzato il 1° Giugno scorso dal Gal "Terre di Murgia", nell'ambito dell'8ª edizione di ExpoMurgia. Anche da direttore di una multinazionale, Fausto non dimentica profumi e atmosfere dell'infanzia, ritornando così alle proprie radici rurali. Ciò che traspare a pelle nella nostra chiacchierata con lui è l'amore per la sua terra, l'entusiasmo per i risultati raggiunti, ma anche per i nuovi progetti da realizzare. Della sua esperienza sono tante le idee che si potrebbero "importare" anche da noi.

Multifunzionalità in agricoltura. Quali sono le basi per un territorio come la Murgia, che parte da zero?
«Lavorare senza stravolgere un territorio. Portando avanti il messaggio della qualità della vita in un momento della globalizzazione in cui si vende tutto di tutto. Avere la forza di mantenere la propria identità e di insistere in un progetto culturale di cui anche i giovani facciano e si sentano parte integrante. A loro dico di non cercare nuove terre, ma di avere nuovi occhi. Non dobbiamo piangerci addosso. Un territorio che non dà emozioni non può fare turismo».

Come ha iniziato?
«Io sono figlio di agricoltori, vissuto in campagna. Sono stato direttore commerciale di una multinazionale europea per undici anni, poi ho "piantato" tutto e nel 1982 ho deciso di tornare a vivere in campagna, nella Val Bidente (Appennino tosco-romagnolo) con la mia famiglia, per dedicarmi al mondo rurale. Attraverso il progetto "Fattorie Faggioli" (www.fattoriefaggioli.com) a Borgo Basino ho realizzato una fattoria multifunzionale capace di proporre un'offerta a 360°: dall'ospitalità rurale al prodotto tipico, dalla fattoria didattica eco-compatibile ai progetti di marketing territoriale».



Quali sono le componenti alla base dello sviluppo di un territorio?
«La testa e il cuore. Innamorarsi di quello che facciamo. Oggi è difficile. Parliamo solo di denaro, di economia, di profitto. Dobbiamo abbandonare questo messaggio e mettere al centro non i dati, ma l'uomo. L'Irlanda è stata la prima in Europa come Pil, prodotto interno lordo, grazie a quattro aziende che poi hanno decentrato la produzione nei paesi dell'Est, in Cina. Il risultato: è finita sull'orlo del collasso. L'Europa l'ha salvata dal tracollo».

Green Economy che vuol dire?
«Qualità della vita. La nuova frontiera della sostenibilità. Non vendere un singolo prodotto, ma un territorio. La gente oggi non si muove per destinazione, ma per motivazione. Bisogna avere la capacità di far vivere il cittadino nel territorio come attore principale dello sviluppo».

Cosa devono fare le aziende?
«Devono fare "sistema". Un sistema che coinvolga pubblico e privato. Da sviluppo a sistema rurale. Se non c'è questa sinergia, non c'è dialogo. Uno non sa cosa fa l'altro. Fare sistema vuol dire stare insieme avendo delle comuni opportunità di beneficio. Porto un esempio pratico. In Romagna abbiamo coinvolto nella promozione del territorio chi fa front-office. Bar, benzinai che ti raccontano tutto il territorio, ristoranti, giornalai che ti distribuiscono depliants col giornale. Non sono dei benefattori, ma degli imprenditori, sono gli attori principali dello sviluppo del territorio».

Di cosa ha bisogno un'impresa in questo campo?
«Di formazione continua. Per tutta la vita. La cultura dell'ospitalità è sacra. Prima di raggiungere Altamura, abbiamo pernottato in una struttura pulita, valida, ma mancava il sorriso, la cordialità. Se non prepariamo strutture ricettive e cittadini a questo nuovo sviluppo, se non investiamo nella comunicazione, è tutto inutile. Fare una cosa e non dirla è come non farla. È necessario un investimento di marketing territoriale per la società. Tutti devono sentirsi innamorati del progetto prima di venderlo. Avete la fortuna, in questo momento critico, del sostegno del Gal "Terre di Murgia", per lavorare sul territorio. Il Gal, attraverso una concertazione locale, fa finanziare dalla Comunità Europea quello che serve».

Agli operatori del settore e agli imprenditori agricoli ora spetta partecipare e proporre...
«Ho detto al presidente del Gal, Vito Dibenedetto, che farà bingo quando gli imprenditori andranno da lui e gli chiederanno: "Che investimento facciamo insieme?", anziché: "Quali finanziamenti ci sono?". Ci vuole una rete tra regioni e voli low cost. Ad esempio, una navetta che ti viene a prendere



(e ti riporta) a Bari, mostrandoti tutto ciò che c'è di bello ad un'ora di macchina, coccolato per tre giorni. Così creo il "prodotto-territorio".

Se la rete pubblica dei trasporti non è efficace subentrano i privati...

«Sì. I servizi transfert privati compensano. Ad esempio, "la vacanza senza valigie". Si prendono i clienti all'aeroporto e alla stazione, pensando ai bagagli. Un'offerta accattivante per quella che è la domanda di clienti che in effetti abbiamo».

Cioè?

«Guardi, non si deve venire per forza ad Altamura. E non è una questione di prezzo. Bisogna vendere a chi è predisposto a questo tipo di vacanza. Bisogna studiare il target dei clienti. A chi vive nelle grandi città, ad esempio, si propone di vivere il piacere del borgo, il contatto sociale. Oggi si vende un prodotto-territorio che ha mille opportunità, più alternative. Il turista non si deve fermare ad Altamura solo per mangiare qualcosa. Anche il Parco Nazionale dell'Alta Murgia deve avere una sua valenza, un ruolo».

La carenza che ha potuto denotare nel caso della Murgia?

«Il dramma della comunicazione. Pochi si rivolgono agli esperti per un piano appunto di comunicazione, ma fanno lavorare un impiegato della loro azienda, che spesso non sa neanche dove mettere le mani. Ciò che si deve leggere negli articoli che parlano del vostro territorio è l'atmosfera che si percepisce e la poesia del luogo, che devono attirare turisti. I protagonisti del progetto devono riconoscersi in un articolo che parla del loro territorio. La vostra ospitalità è favolosa».



Lei porta in giro fondamentalmente la sua esperienza...

«La mia regione non ha speso un centesimo per la mia azienda, ma tanto per la promozione del territorio. E questo mi è stato molto più utile. Questa mia azienda, ci tengo a dirlo, non è stata finanziata con denaro pubblico, né denaro di famiglia. Io e mia moglie abbiamo iniziato in piccolo e il mercato ci ha ricambiati».

È importante l'integrazione scuola-lavoro?

«Non si impara a scuola, purtroppo, è solo teoria. Mi dispiace dirlo, ma l'Università sforna dei disoccupati. Fondamentale è la formazione integrata con gli imprenditori. Con l'E.a.r.t.h. Academy, formo in Europa cinquantacinque ragazzi per le attività rurali. Oggi è necessaria una nuova figura professionale, l'"Operatore dello Sviluppo Rurale", che rappresenta il futuro del territorio e crede nelle risorse della campagna».

Cosa sono le "fattorie didattiche"?

«La storia del mondo degli adulti raccontato ai bambini, far mangiare loro pere, pesche, più che ananas. Alimentarsi secondo il ritmo delle stagioni e i prodotti del nostro territorio. La multifunzionalità è propria dell'agriturismo, che vende e fa mangiare i suoi prodotti, in cui il piatto ha una sua stagionalità e deve essere raccontato. Il ristorante in campagna ritira i prodotti, quella è una trattoria».

Che direbbe ad un giovane che intende intraprendere queste attività?

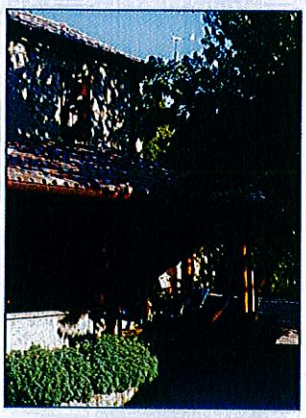
«Parti domani mattina! Questo è il futuro: ambiente, prodotti naturali. Dobbiamo vendere qualità e identità. Ciò che non è imitabile, né clonabile: il territorio e le persone. Hanno questa esclusività. Le grandi aziende esistono perché le finanziamo noi, con la cassa integrazione e altri ammortizzatori sociali. Oggi non possiamo più permettercelo. Finanziare la ruralità invece rimane. La masseria, il b&b, ciò che è legato al territorio e ne rappresenta quindi l'identità».

In ogni caso non esiste il guadagno facile, né un'attività che appena avviata risulta subito redditizia, anche in un settore trainante.

«Certo. All'inizio è necessaria la freschezza di idee dei giovani con l'esperienza degli anziani. Percezione-intuizioni-idee».

In generale, quali sono i nuovi orizzonti per lei?

«Competitività e sostenibilità. Non distruggere. Noi abbiamo un debito ambientale. Abbiamo perso il 40% dell'acqua potabile. È un assurdo utilizzarla nello sciacquone del bagno».



Energia rinnovabile e agricoltura multifunzionale?

«Non siamo solo produttori, ma rappresentanti di un prodotto. Attraverso le energie pulite: eolico, fotovoltaico, tecnologie compatibili con i quattro elementi che compongono l'ambiente. Acqua, aria, terra e fuoco, che permettono di sfruttare le energie rinnovabili e realizzare la circolarità dei processi, ciclo dell'acqua, dell'energia e riciclaggio dei materiali. Faccio l'esempio degli impianti che utilizzano le piante come filtri biologici per la depurazione delle acque di scarico: rispettano l'ambiente e sono economicamente vantaggiosi. Dunque risparmiamo energia, visto che oggi si eccede con l'uso dei condizionatori: preservando l'ecosistema, riutilizzando i rifiuti e riducendo le quantità di scarto. Non utilizzando OGM (Organismi geneticamente modificati)».

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

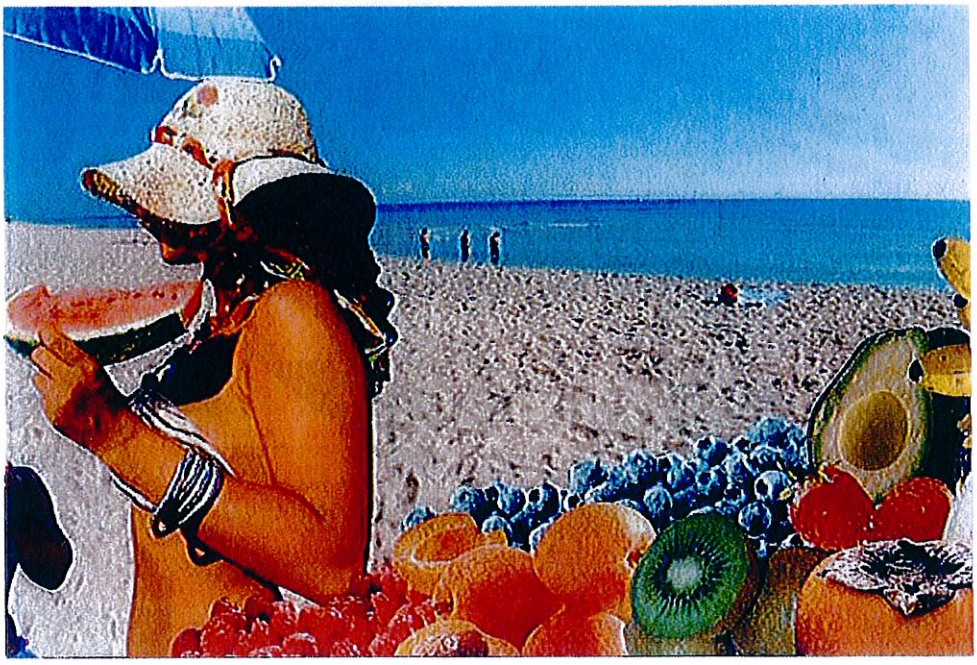
LA VOCE di Romagna

24 giugno 2011

"Happy Bio" Dodici giornate tra tipicità e sport

Quando la vacanza fa rima con salute

RAVENNA - L'alimentazione sana e l'esercizio fisico arrivano sulle spiagge ravennati grazie a "Happy Bio", nuovo progetto turistico multifunzionale.
Il sindacato italiano balneari Confcommercio Ravenna (Sib), con il contributo della camera di Commercio, organizza 12 eventi estivi negli stabilimenti balneari del litorale ravennate, con allestimenti rurali ispirati al mondo agricolo, merende biologiche, pause benessere e cene a tema. Dodici bagni per dodici iniziative che caratterizzeranno l'estate balneare di Ravenna a partire dal 28 giugno fino al 20 luglio. "Un nuovo modo di concepire la vacanza, ma soprattutto un'idea di come interpretare un nuovo stile di vita, attraverso merende e menù con prodotti bio del territorio, programmi di didattica ambientale in forma ludica e, in collaborazione con le palestre ravennati, l'attività di wellness per vivere momenti di relax psico-fisico. Una proposta che riconosce nella qualità dell'ambiente una condizione necessaria e un'opportunità per proporre l'intero territorio ed essere più competitivi sul mercato". A descrivere così il progetto è Graziano Parenti, presidente di Sib-Confcommercio Ravenna. Fausto Fagioli, presidente di Earth Academy (accademia europea che si occupa di sviluppo rurale), sottolinea l'importanza di "Happy Bio" per tutto l'indotto turistico: "Siamo senza alcun dubbio nell'era dell'economia dell'esperienza che diventa sempre più l'elemento centrale che influenza la scelta del turista consumatore. Molte le aspettative che lavorano sottotraccia e influenzano la sua decisione circa la destinazione e la proposta turistica. Ma nell'economia dell'esperienza si vince se tutti sul territorio fanno la propria parte, perchè per il turista è il tutto che crea esperienza, restituendo poi valore. E più valore equivale a maggiore soddisfazione e un turista soddisfatto è un turista che torna."



FATTORIE FAGGIOLI

Via S. Giovanni, 41 – 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 Romagna
Rimini • S.Marino • Forlì • Cesena • Ravenna • Imola

24 Giugno 2011

Al via l'ottava edizione di "Happy Bio"; previsti dodici appuntamenti negli stabilimenti del Ravennate

I prodotti biologici del territorio sbarcano in spiaggia

RAVENNA. Merende e menù con i prodotti bio del territorio. E' il progetto "Happy Bio" che anche per questa estate prevede 12 appuntamenti negli stabilimenti balneari del litorale, con allestimenti rurali ispirati al mondo agricolo, merende biologiche, pausa benessere e cene a tema. Il progetto è nato otto anni fa dall'idea di promuovere la spiaggia partendo dal territorio, coniugando in questo modo la proposta turistica con l'obiettivo di offrire sicurezza e fiducia alle famiglie in vacanza. L'iniziativa, presentata questa mattina al bagno Vela di Punta Marina, è promossa dal Sindacato Balneari di Confcommercio Ravenna, con il contributo della Camera di Commercio; il progetto è frutto della collaborazione con Pro.ber (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), Fattorie Faggioli di Cusercoli, Agrintesa e Cooperativa Spiagge Ravenna. «Portare avanti questo progetto, cercando di migliorarlo anno per anno - sottolinea il presidente della Sib-Confcommercio di Ravenna Graziano Parenti - ha richiesto entusiasmo e tanta convinzione perché la nostra proposta ha voluto prendere le distanze dai modelli di consumo generale non troppo consapevoli a cui la quotidianità ci ha abituato. Anche nella scelta di come trascorrere il tempo libero si può essere alternativi e noi vogliamo portare avanti una proposta che permetta ai nostri ospiti di vivere una vacanza per una miglior qualità della vita». Il progetto comprende anche programmi di didattica ambientale in forma ludica e, in collaborazione con le palestre ravennati, attività di wellness per vivere momenti di relax psico-fisico. «Happy Bio è un progetto turistico multifunzionale a tutti gli effetti - sottolinea Fausto Faggioli, Presidente di Earth Academy (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) - che comprende i settori della ricettività, produzioni biologiche, attività per il tempo libero, wellness, proposti attraverso iniziative in piena sintonia con l'identità territoriale romagnola. Ma dietro questo brillante progetto c'è la scelta di una proposta che ha voluto 'voltare pagina', dando la possibilità al turista in vacanza di appropriarsi degli strumenti che potrebbero migliorargli la vita quotidiana: sana alimentazione bio, movimenti adeguati al raggiungimento di una buona forma fisica, informazioni per orientarsi nel mercato dei prodotti agricoli. Siamo senza alcun dubbio nell'era dell'economia dell'esperienza che diventa sempre più l'elemento centrale che influenza la scelta del turista consumatore. Molte le aspettative che lavorano sottotraccia e influenzano la sua decisione circa la destinazione e la proposta turistica. Ma nell'economia dell'esperienza si vince se tutti sul territorio fanno la propria parte, perché per il turista è 'il tutto' che crea esperienza, restituendo poi valore. E più valore equivale a maggiore soddisfazione e un turista soddisfatto è un turista che torna». Il progetto partirà il 28 giugno al bagno Nautilus di Punta Marina e si concluderà il 29 luglio al bagno Kamala di Punta Marina.

FATTORIE FAGGIOLI

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

LA VOCE di Romagna

24 giugno 2011

PUNTA MARINA

Al via i 12 eventi negli stabilimenti balneari della Riviera

"Happy Bio e Benessere" in spiaggia



"Happy Bio" Domani alle 11 al bagno Vela a Punta Marina parte la scoperta 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

CONFCOMMERCIO

Happy BIO: un progetto turistico multifunzionale



Il Sindacato Italiano Balneari Confcommercio Ravenna (SIB), con il contributo della Camera di Commercio e in collaborazione con Fattorie Faggioli, Pro.Ber Emilia-Romagna, Agrintesa e Sindacato Palestre Confcommercio, organizza 12 eventi estivi negli stabilimenti balneari del litorale ravennate, con allestimenti rurali ispirati al mondo agricolo, merende bio, pausa benessere e cene a tema...

Da un'idea semplice e accattivante, è nata otto anni fa un'iniziativa di successo, in grado di coniugare una felice proposta turistica. Ideato con l'obiettivo di offrire sicurezza e fiducia alle famiglie in vacanza, basandosi sull'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio, ambiente, cultura e tradizioni, il progetto "Happy Bio" è diventato in questi anni una linea guida per creare un'offerta coerente con il 'carattere' del Territorio. Promosso dal Sindacato Balneari di Confcommercio Ravenna, con il contributo della Camera di Commercio, il progetto è frutto della collaborazione con Pro.ber (*Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna)*, Fattorie Faggioli di Cusercoli, Agrintesa e Cooperativa Spiagge Ravenna.
"Portare avanti questo progetto, cercando di migliorarlo anno per anno – sottolinea il***Presidente SIB-Confcommercio Ravenna* Graziano Parenti** - ha richiesto entusiasmo e tanta convinzione perché la nostra proposta ha voluto prendere le distanze dai modelli di consumo generale non troppo consapevoli a cui la quotidianità ci ha abituato. Anche nella scelta di come trascorrere il tempo libero si può essere alternativi e noi, con il cuore, vogliamo portare avanti una proposta che permetta ai nostri ospiti di vivere una vacanza per una miglior qualità della vita".
Un nuovo modo di concepire le vacanze, ma soprattutto un'idea di come interpretare un nuovo stile di vita, attraverso merende e menù con prodotti bio del territorio, programmi di didattica ambientale in forma ludica e, in collaborazione con le palestre ravennati, l'attività di wellness per vivere momenti di relax psico-fisico. Una proposta che riconosce nella qualità dell'ambiente una condizione necessaria e un'opportunità per proporre l'intero Territorio ed essere più competitivi sul mercato.
"Happy Bio è un Progetto turistico multifunzionale a tutti gli effetti - sottolinea **Fausto Faggioli**, ***Presidente di E.A.R.T.H. Academy*** (*Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale*) - che comprende i settori della ricettività, produzioni biologiche, attività per il tempo libero, wellness, proposti attraverso iniziative in piena sintonia con l'identità territoriale romagnola. Ma dietro questo brillante progetto che valorizza l'intero nostro territorio c'è la scelta di una proposta che ha voluto 'voltare pagina', dando la possibilità al turista in vacanza di appropriarsi degli strumenti che potrebbero migliorargli la vita quotidiana: sana alimentazione bio, movimenti adeguati al raggiungimento di una buona forma fisica, informazioni per orientarsi nel mercato dei prodotti agricoli. Siamo senza alcun dubbio nell'era della 'economia dell'esperienza' che diventa sempre più l'elemento centrale che influenza la scelta del turista consumatore. Molte le aspettative che lavorano sottotraccia e influenzano la sua decisione circa la destinazione e la proposta turistica. Ma nell'economia dell'esperienza si vince se tutti sul territorio fanno la propria parte, perché per il turista è 'il tutto' che crea esperienza, restituendo poi valore. E più valore equivale a maggiore soddisfazione e un turista soddisfatto è un turista che torna."

"Nel corso di questi anni - afferma il ***Vice Presidente di Cooperative Spiagge Ravenna e titolare del Bagno Vela* Bruna Montoni** – abbiamo cercato di apportare al progetto ulteriori novità e nuove forme di collaborazione. A questo proposito, mi piace sottolineare la proficua collaborazione che dallo scorso anno, abbiamo intrapreso con il Sindacato Palestre di Confcommercio che, grazie alla propria disponibilità, oltre ai vari momenti di conoscenza del nostro entroterra, accompagnati dalla degustazione dei tipici prodotti enogastronomici del nostro territorio, ci consente di offrire alla nostra affezionata clientela e non solo, momenti di benessere e attività fisica, tramite personale specializzato".

"L'alimentazione - conclude **Paolo Carnemolla**, **Presidente Pro.Ber** - è un modo di vivere emozioni e tradizioni in un rapporto diretto con il territorio e con chi lo abita. È una tradizione millenaria di collaborazione fra l'uomo e l'ambiente e in questo contesto assume un ruolo fondamentale la produzione agroalimentare biologica che offre un valore aggiunto a quello che un territorio è già in grado di offrire. Prodotti locali di stagione, frutto di una filiera che parte in azienda e si conclude nel Territorio stesso e che diventa una grande opportunità per oltrepassare gli altri competitor sul tema vacanze".

FATTORIE FAGGIOLI

Via S. Giovanni, 41 – 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

23 giugno 2011

Il turismo diventa "Happy Bio"



Ideato con l'obiettivo di offrire sicurezza e fiducia alle famiglie in vacanza, basandosi sull'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio, ambiente, cultura e tradizioni, il progetto "**Happy Bio**" è diventato in questi anni una linea guida per creare un'offerta coerente con il 'carattere' del Territorio. Promosso dal sindacato Balneari di Confcommercio Ravenna, con il contributo della Camera di Commercio, il progetto è frutto della collaborazione con Pro.ber (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), Fattorie Faggioli di Cusercoli, Agrintesa e Cooperativa Spiagge Ravenna.

"Portare avanti questo progetto, cercando di migliorarlo anno per anno – sottolinea **il presidente SIB-Confcommercio RavennaGraziano Parenti** - ha richiesto entusiasmo e tanta convinzione perché la nostra proposta ha voluto prendere le distanze dai modelli di consumo generale non troppo consapevoli a cui la quotidianità ci ha abituato. Anche nella scelta di come trascorrere il tempo libero si può essere alternativi e noi, con il cuore, vogliamo portare avanti una proposta che permetta ai nostri ospiti di vivere una vacanza per una miglior qualità della vita".

Un nuovo modo di concepire le vacanze, ma soprattutto un'idea di come interpretare un nuovo stile di vita, attraverso merende e menù con prodotti bio del territorio, programmi di didattica ambientale in forma ludica e, in collaborazione con le palestre ravennati, l'attività di wellness per vivere momenti di relax psico-fisico.

"Happy Bio è un progetto turistico multifunzionale a tutti gli effetti - sottolinea **Fausto Faggioli, Presidente di E.A.R.T.H. Academy** (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) - che comprende i settori della ricettività, produzioni biologiche, attività per il tempo libero, wellness, proposti attraverso iniziative in piena sintonia con l'identità territoriale romagnola".

"Nel corso di questi anni - afferma il vice presidente di Cooperative Spiagge Ravenna e titolare del **bagno Vela Bruna Montroni** – abbiamo cercato di apportare al progetto ulteriori novità e nuove forme di collaborazione. A questo proposito, mi piace sottolineare la proficua collaborazione che dallo scorso anno, abbiamo intrapreso con il Sindacato Palestre di Confcommercio che, grazie alla propria disponibilità, oltre ai vari momenti di conoscenza del nostro entroterra, accompagnati dalla degustazione dei tipici prodotti enogastronomici del nostro territorio, ci consente di offrire alla nostra affezionata clientela e non solo, momenti di benessere e attività fisica, tramite personale specializzato".

"L'alimentazione - conclude **Paolo Carnemolla, presidente Pro.Ber** - è un modo di vivere emozioni e tradizioni in un rapporto diretto con il territorio e con chi lo abita. È una tradizione millenaria di collaborazione fra l'uomo e l'ambiente e in questo contesto assume un ruolo fondamentale la produzione agroalimentare biologica che offre un valore aggiunto a quello che un territorio è già in grado di offrire. Prodotti locali di stagione, frutto di una filiera che parte in azienda e si conclude nel Territorio stesso e che diventa una grande opportunità per oltrepassare gli altri competitor sul tema vacanze".

La presentazione avrà luogo domattina al bagno Vela di Punta Marina.

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

RomagnaOggi.IT

23 Giugno 2011

Ravenna, 'Happy Bio' negli stabilimenti balneari

RAVENNA - Da un'idea semplice e accattivante, è nata otto anni fa un'iniziativa di successo, in grado di coniugare una felice proposta turistica. Ideato con l'obiettivo di offrire sicurezza e fiducia alle famiglie in vacanza, basandosi sull'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio, ambiente, cultura e tradizioni, il progetto "Happy Bio" è diventato in questi anni una linea guida per creare un'offerta coerente con il 'carattere' del Territorio.

Promosso dal Sindacato Balneari di Confcommercio Ravenna, con il contributo della Camera di Commercio, il progetto è frutto della collaborazione con Pro.ber (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), Fattorie Faggioli di Cusercoli, Agrintesa e Cooperativa Spiagge Ravenna.

"Portare avanti questo progetto, cercando di migliorarlo anno per anno - sottolinea il Presidente SIB-Confcommercio Ravenna Graziano Parenti - ha richiesto entusiasmo e tanta convinzione perché la nostra proposta ha voluto prendere le distanze dai modelli di consumo generale non troppo consapevoli a cui la quotidianità ci ha abituato. Anche nella scelta di come trascorrere il tempo libero si può essere alternativi e noi, con il cuore, vogliamo portare avanti una proposta che permetta ai nostri ospiti di vivere una vacanza per una miglior qualità della vita".

Un nuovo modo di concepire le vacanze, ma soprattutto un'idea di come interpretare un nuovo stile di vita, attraverso merende e menù con prodotti bio del territorio, programmi di didattica ambientale in forma ludica e, in collaborazione con le palestre ravennati, l'attività di wellness per vivere momenti di relax psico-fisico. Una proposta che riconosce nella qualità dell'ambiente una condizione necessaria e un'opportunità per proporre l'intero Territorio ed essere più competitivi sul mercato.

"Happy Bio è un Progetto turistico multifunzionale a tutti gli effetti - sottolinea Fausto Faggioli, Presidente di E.A.R.T.H. Academy (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) - che comprende i settori della ricettività, produzioni biologiche, attività per il tempo libero, wellness, proposti attraverso iniziative in piena sintonia con l'identità territoriale romagnola. Ma dietro questo brillante progetto che valorizza l'intero nostro territorio c'è la scelta di una proposta che ha voluto 'voltare pagina', dando la possibilità al turista in vacanza di appropriarsi degli strumenti che potrebbero migliorargli la vita quotidiana: sana alimentazione bio, movimenti adeguati al raggiungimento di una buona forma fisica, informazioni per orientarsi nel mercato dei prodotti agricoli. Siamo senza alcun dubbio nell'era della 'economia dell'esperienza' che diventa sempre più l'elemento centrale che influenza la scelta del turista consumatore. Molte le aspettative che lavorano sottotraccia e influenzano la sua decisione circa la destinazione e la proposta turistica. Ma nell'economia dell'esperienza si vince se tutti sul territorio fanno la propria parte, perché per il turista è 'il tutto' che crea esperienza, restituendo poi valore. E più valore equivale a maggiore soddisfazione e un turista soddisfatto è un turista che torna."

"Nel corso di questi anni - afferma il Vice Presidente di Cooperative Spiagge Ravenna e titolare del Bagno Vela Bruna Montoni - abbiamo cercato di apportare al progetto ulteriori novità e nuove forme di collaborazione. A questo proposito, mi piace sottolineare la proficua collaborazione che dallo scorso anno, abbiamo intrapreso con il Sindacato Palestre di Confcommercio che, grazie alla propria disponibilità, oltre ai vari momenti di conoscenza del nostro entroterra, accompagnati dalla degustazione dei tipici prodotti enogastronomici del nostro territorio, ci consente di offrire alla nostra affezionata clientela e non solo, momenti di benessere e attività fisica, tramite personale specializzato".

"L'alimentazione - conclude Paolo Carnemolla, Presidente Pro.Ber - è un modo di vivere emozioni e tradizioni in un rapporto diretto con il territorio e con chi lo abita. È una tradizione millenaria di collaborazione fra l'uomo e l'ambiente e in questo contesto assume un ruolo fondamentale la produzione agroalimentare biologica che offre un valore aggiunto a quello che un territorio è già in grado di offrire. Prodotti locali di stagione, frutto di una filiera che parte in azienda e si conclude nel Territorio stesso e che diventa una grande opportunità per oltrepassare gli altri competitor sul tema vacanze".

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

Ravennanotizie.it

23 giugno 2011

Happy BIO: al mare merende, pausa benessere e cene a tema...



Da un'idea semplice e accattivante, è nata otto anni fa un'iniziativa di successo, in grado di coniugare una felice proposta turistica.
Un nuovo modo di concepire le vacanze, ma soprattutto un'idea di come interpretare un nuovo stile di vita, attraverso merende e menù con prodotti bio del territorio, programmi di didattica ambientale in forma di gioco e, in collaborazione con le palestre ravennati, l'attività di wellness per vivere momenti di relax psico-fisico. Una proposta che riconosce nella qualità dell'ambiente una condizione necessaria e un'opportunità per proporre l'intero Territorio ed essere più competitivi sul mercato.

Ideato con l'obiettivo di offrire sicurezza e fiducia alle famiglie in vacanza, basandosi sull'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio, ambiente, cultura e tradizioni, il progetto "Happy Bio" è diventato in questi anni una linea guida per creare un'offerta coerente con il 'carattere' del Territorio.

Promosso dal Sindacato Balneari di Confcommercio Ravenna, con il contributo della Camera di Commercio, il progetto è frutto della collaborazione con Pro.ber (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna), Fattorie Faggioli di Cusercoli, Agrintesa e Cooperativa Spiagge Ravenna.

"Portare avanti questo progetto, cercando di migliorarlo anno per anno - sottolinea il Presidente SIB-Confcommercio Ravenna Graziano Parenti - ha richiesto entusiasmo e tanta convinzione perché la nostra proposta ha voluto prendere le distanze dai modelli di consumo generale non troppo consapevoli a cui la quotidianità ci ha abituato. Anche nella scelta di come trascorrere il tempo libero si può essere alternativi e noi, con il cuore, vogliamo portare avanti una proposta che permetta ai nostri ospiti di vivere una vacanza per una miglior qualità della vita".

"Happy Bio è un Progetto turistico multifunzionale a tutti gli effetti - sottolinea Fausto Faggioli, Presidente di E.A.R.T.H. Academy (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) - che comprende i settori della ricettività, produzioni biologiche, attività per il tempo libero, wellness, proposti attraverso iniziative in piena sintonia con l'identità territoriale romagnola.

Ma dietro questo brillante progetto che valorizza l'intero nostro territorio c'è la scelta di una proposta che ha voluto 'voltare pagina', dando la possibilità al turista in vacanza di appropriarsi degli strumenti che potrebbero migliorargli la vita quotidiana: sana alimentazione bio, movimenti adeguati al raggiungimento di una buona forma fisica, informazioni per orientarsi nel mercato dei prodotti agricoli. Siamo senza alcun dubbio nell'era della 'economia dell'esperienza' che diventa sempre più l'elemento centrale che influenza la scelta del turista consumatore. Molte le aspettative che lavorano sottotraccia e influenzano la sua decisione circa la destinazione e la proposta turistica. Ma nell'economia dell'esperienza si vince se tutti sul territorio fanno la propria parte, perché per il turista è 'il tutto' che crea esperienza, restituendo poi valore. E più valore equivale a maggiore soddisfazione e un turista soddisfatto è un turista che torna".

"Nel corso di questi anni - afferma il Vice Presidente di Cooperative Spiagge Ravenna e titolare del Bagno Vela Bruna Montoni - abbiamo cercato di apportare al progetto ulteriori novità e nuove forme di collaborazione. A questo proposito, mi piace sottolineare la proficua collaborazione che dallo scorso anno, abbiamo intrapreso con il Sindacato Palestre di Confcommercio che, grazie alla propria disponibilità, oltre ai vari momenti di conoscenza del nostro entroterra, accompagnati dalla degustazione dei tipici prodotti enogastronomici del nostro territorio, ci consente di offrire alla nostra affezionata clientela e non solo, momenti di benessere e attività fisica, tramite personale specializzato".

"L'alimentazione - conclude Paolo Carnemolla, Presidente Pro.Ber - è un modo di vivere emozioni e tradizioni in un rapporto diretto con il territorio e con chi lo abita. È una tradizione millenaria di collaborazione fra l'uomo e l'ambiente e in questo contesto assume un ruolo fondamentale la produzione agroalimentare biologica che offre un valore aggiunto a quello che un territorio è già in grado di offrire. Prodotti locali di stagione, frutto di una filiera che parte in azienda e si conclude nel Territorio stesso e che diventa una grande opportunità per oltrepassare gli altri competitor sul tema vacanze".

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

23 Giugno 2011

'Happy bio', 12 eventi estivi per imparare a vivere 'sano'

Dal 28 giugno fino al 20 luglio si terranno sulle spaigge ravennati, una serie di iniziative con allestimenti rurali ispirati al mondo agricolo, merende biologiche, pause benessere e cene a tema



Ravenna, 23 giugno 2011 - **Fausto Fagioli**, presidente di Earth Academy (accademia europea che si occupa di sviluppo rurale), sottolinea l'importanza di Happy-Bio per tutto l'indotto turistico: "Siamo senza alcun dubbio nell'era della 'economia dell'esperienza' che diventa sempre più l'elemento centrale che influenza la scelta del turista consumatore. Molte le aspettative che lavorano sottotraccia e influenzano la sua decisione circa la destinazione e la proposta turistica. Ma nell'economia dell'esperienza si vince se tutti sul territorio fanno la propria parte, perché per il turista è 'il tutto' che crea esperienza, restituendo poi valore. E più valore equivale a maggiore soddisfazione e un turista soddisfatto è un turista che torna."

L'alimentazione sana e l'esercizio fisico arrivano sulle spiagge ravennati grazie a 'Happy Bio', nuovo progetto turistico multifunzionale. Il sindacato italiano balneari Confcommercio Ravenna (Sib), con il contributo della camera di Commercio e in collaborazione con fattorie Faggioli, Pro.ber Emilia-Romagna, Agrintesa e sindacato palestre Confcommercio, organizza 12 eventi estivi negli stabilimenti balneari del litorale ravennate, con allestimenti rurali ispirati al mondo agricolo, merende biologiche, pause benessere e cene a tema. Dodici bagni per dodici iniziative che caratterizzeranno l'estate balneare di Ravenna a partire dal 28 giugno fino al 20 luglio.

"Un nuovo modo di concepire le vacanze, ma soprattutto un'idea di come interpretare un nuovo stile di vita, attraverso merende e menù con prodotti bio del territorio, programmi di didattica ambientale in forma ludica e, in collaborazione con le palestre ravennati, l'attività di wellness per vivere momenti di relax psico-fisico. Una proposta che riconosce nella qualità dell'ambiente una condizione necessaria e un'opportunità per proporre l'intero territorio ed essere più competitivi sul mercato". A descrivere così il progetto è Graziano Parenti, presidente di Sib-Confcommercio Ravenna.

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

17 Giugno 2011



CUSERCOLI Delegazione turca alle Fattorie Faggioli

Borgo Basino delle Fattorie Faggioli, Cusercoli, ha ospitato un incontro con una delegazione di amministratori e ingegneri provenienti da Ankara (Turchia) per conoscere i nostri modelli di efficienza.

FATTORIE FAGGIOLI

Via S. Giovanni, 41 – 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

14 Giugno 2011



La delegazione turca con le autorità

● DA ANKARA A BORGO BASINO

Borgo Basino delle Fattorie Faggioli di Cusercoli ha ospitato un incontro con una delegazione di amministratori e ingegneri provenienti da Ankara, Turchia, in Romagna per conoscere i nostri modelli di efficienza e progetti più significativi atti a realizzare il miglior utilizzo delle risorse idriche. La delegazione turca si è confrontata sui temi della sostenibilità ambientale con Luciana Garbuglia, assessore provinciale all'Ambiente e con Pierangelo Bergamaschi, sindaco di Civitella di Romagna.

FATTORIE FAGGIOLI

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

LA VOCE di Romagna

14 giugno 2011

La delegazione ospite della Earth Academy di Faggioli. "Collaboriamo con i paese emergenti"

Da Ankara a Cusercoli per l'acqua

Incontro per studiare l'uso delle risorse idriche in agricoltura

CUSERCOLI - Borgo Basino delle Fattorie Faggioli ha ospitato un incontro con una delegazione di amministratori e ingegneri provenienti da Ankara-Turchia, in Romagna per conoscere i nostri modelli di efficienza e progetti più significativi atti a realizzare il miglior utilizzo delle risorse idriche nell'ambito del Programma "Atik Sularin Sulama Suyu Olarak Kullanilmasi" della General Directorate of Ankara Water & Sewerage Administration. Coordinata dall'Ente di Formazione Sistema Turismo e accompagnata da Aysenur Gulen, la delegazione turca si è confrontata sui temi della sostenibilità ambientale con Luciana Garbuglia, Assessore provinciale all'Ambiente e con Pierangelo Bergamaschi, sindaco di Civitella di Romagna. Sui temi delle risorse idriche il loro interlocutore è stato Piero Lungherini del Centro Romagna Acque. "Promuovere un'economia più efficiente sotto il profilo delle risorse -sostiene Fausto Faggioli, presidente di Earth Academy (Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) - più verde e più competitiva è una delle priorità di Europa 2020 e per favorirne la realizzazione sono fondamentali queste collaborazioni a livello nazionale, europeo ed anche internazionale.



La delegazione turca Alle Fattorie Faggioli di Cusercoli

La strategia Europa 2020 comprende notevoli potenzialità per i Paesi nostri vicini, sostenendoli nei loro progetti di rinnovamento perché uno degli obiettivi più importanti dei prossimi anni consisterà nell'allacciare relazioni strategiche con le economie emergenti per discutere gli aspetti di comune interesse. Ma questo richiederà un solido quadro di governance territoriale che consenta di utilizzare gli strumenti a disposizione in modo da garantire una realizzazione efficace entro termini prestabiliti, così come è stata realizzata nella nostra Provincia di Forlì-Cesena."

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

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

26 Maggio 2011



I partecipanti all'incontro a Borgo Basino

Territorio e formazione

Cusercoli, studenti e imprese a Borgo Basino

CUSERCOLI. La Romagna si conferma "Territorio dell'apprendimento" per tanti giovani che vogliono entrare nel mondo del lavoro con le giuste esperienze formative, ospitando a Borgo Basino un incontro fra studenti italiani e polacchi, imprese e amministrazione del territorio.

Dalla Polonia l'istituto "Centrum Ksztalcenia Praktycznego", nell'ambito di uno stage organizzato dall'ente formativo "Sistema turismo" e da Riccia (Campobasso), l'Istituto professionale per l'agricoltura e ambiente. Obiettivo principale della giornata, organizzata da Fausto Faggioli delle Fattorie Faggioli e presidente di Earth Academy (l'Accademia europea che si occupa nello specifico di sviluppo rurale) è quello di far conoscere ai giovani studenti un modello di formazione fatto di innovazione e buone prassi, un vero e proprio "Romagna style", per evitare che le loro capacità non trovino rispondenza nel mondo del lavoro.

FATTORIE FAGGIOLI

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

LA VOCE di Romagna

26 Maggio 2011

A lezione *Studenti di Varsavia da Faggioli*

La Polonia a Cusercoli



CIVITELLA - La Romagna si conferma "Territorio dell'Apprendimento" per tanti giovani che vogliono entrare nel mondo del lavoro con le giuste esperienze formative, ospitando a Borgo Basino di Cusercoli un incontro fra studenti italiani e polacchi, imprese e amministrazione del Territorio. Dalla Polonia l'Istituto Centrum Ksztalcenia Praktycznego con la direttrice Barbara Siarkowska nell'ambito di uno stage organizzato dall'Ente formativo Sistema Turismo e da Riccia (CB) l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e Ambiente con i professori Piso Michelangelo, Tosto Lorella e Simone Mario. Obiettivo principale della giornata, organizzata da Fausto Faggioli delle Fattorie Faggioli e presidente di Earth Academy (l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) è quello di far conoscere ai giovani un vero e proprio "Romagna style", che sfrutta capacità nel mondo del lavoro.

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

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

10 maggio 2011

Lezioni di sviluppo rurale

Cusercoli, studenti e giovani incontrano esperti del settore



Il gruppo dei partecipanti ai lavori dell'incontro a Borgo Basino di Cusercoli

CUSERCOLI. La Romagna si conferma spazio ideale per la formazione di nuove professionalità sui temi del marketing territoriale, dello sviluppo rurale, della multifunzionalità aziendale e delle buone pratiche di collaborazione pubblico-privato, ospitando a Borgo Basino di Cusercoli un incontro fra un gruppo di studenti siciliani dell'istituto superiore "E.Mattei" di Avola (Siracusa), un gruppo di giovani imprenditori e amministratori nell'ambito di un master della Confcommercio di Taranto e un gruppo dell'istituto tecnico agrario di Palmi (Reggio Calabria). L'incontro è organizzato da Fausto Faggioli delle Fattorie Faggioli e presidente di Earth Academy (l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) con l'obiettivo di far comprendere ai giovani futuri imprenditori che il territorio è un potenziale grande laboratorio in cui realizzare soluzioni innovative affinché la popolazione residente e il ruolo produttivo delle aziende siano fattori indispensabili per lo sviluppo del proprio territorio che, se pur ricco di prodotti tipici di alto valore qualitativo, necessita di strategie condivise che favoriscano l'integrazione economica tra i settori dell'agricoltura, turismo, ambiente, commercio, artigianato, arte, cultura. Nella settimana di conoscenza del territorio romagnolo i gruppi hanno incontrato Gian Luca Bagnara, assessore provinciale all'Agricoltura, Pierlorenzo Rossi, direttore del Gal "L'Altra Romagna", Pierangelo Bergamaschi, sindaco di Civitella di Romagna, Luciano Lauteri, responsabile Slow Tourism Umbria.

FATTORIE FAGGIOLI

Via S. Giovanni, 41 – 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 10 maggio 2011

Alunnni siciliani ospiti alle Fattorie Faggioli

A lezione di marketing



CUSERCOLI - La Romagna si conferma spazio ideale per la formazione di nuove professionalità sui temi del marketing territoriale, dello sviluppo rurale, della multifunzionalità aziendale e delle buone pratiche di collaborazione pubblico-privato, ospitando a Borgo Basino di Cusercoli un incontro fra un gruppo di studenti siciliani dell'I.i.s. "E.Mattei" di Avola (Sr) e un gruppo di giovani imprenditori e amministratori di Taranto dell'Istituto Tecnico Agrario di Palmi (Rc). L'incontro è organizzato da Fausto Faggioli delle Fattorie Faggioli e presidente di Earth Academy (l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale) con l'obiettivo di far comprendere ai giovani futuri imprenditori che il territorio è un potenziale grande laboratorio in cui realizzare soluzioni innovative affinché la popolazione residente e il ruolo produttivo delle aziende siano fattori indispensabili per lo sviluppo del proprio 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

A RomaCavalli convegno Fitetrec_Ante

Guia Alessandra



La Fitetrec-Ante organizza – nel contesto di RomaCavalli – venerdì 8 aprile alle ore 15 presso la Sala convegni della balconata padiglione 5 un incontro dal titolo "Le vie dell'agriturismo in sella: il nuovo brand del territorio integrato".

Di assoluto spicco il panel dei relatori chiamati a confrontarsi su questo argomento, oggi di stringente attualità visti i recenti trend dei flussi turistici. Interverranno, infatti, Giuseppe Blasi, responsabile Direzione generale della competitività per lo sviluppo rurale del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, Antonino Bussandri, responsabile Promuovi Italia, agenzia di assistenza tecnica dipartimento Sviluppo e competitività del Turismo Presidenza Consiglio dei ministri, Riccardo Acciai, segretario generale Unione nazionale incremento razze equine, Renato Di Rocco, presidente Federazione ciclistica italiana, Alberto Spinelli, presidente Federazione italiana turismo equestre e trec-Ante, Paolo Carnemolla, presidente Federazione italiana agricoltura biologica e biodinamica, Nicola Manfredelli, presidente Centro di ricerche e nutrizione del Mediterraneo e presidente Gal Marmo Melandro, Fausto Faggioli, presidente European academy for rural territories hospitality, Antonio Lia, presidente Assogal Regione Puglia, Alessandro Silvestri, presidente comitato regionale Lazio Fitetrec-Ante.

L'equiturismo è oggi il secondo modello di sport turistico quanto a numero di praticanti. L'utenza ideale è rappresentata non solo da turisti stranieri ma, anche e soprattutto, da cavalieri italiani, che costituiscono una forte fonte di sviluppo nel turismo equestre su numerose mete estere. Si evidenzia pertanto la necessità di formulare un'offerta altamente competitiva, strutturata in maniera ineccepibile e altamente professionale. La geografia e l'orografia del nostro Paese propongono scenari di grande varietà anche sulle brevi distanze, con una forte presenza di attività agraria e silvo-pastorale. La lunga e particolare storia italiana ha fatto sì che in ogni parte del territorio, anche nelle più remote, siano presenti tracce architettoniche e monumentali di civiltà suggestive, di forte valore e d'impatto, talora anche con particolari di originalità rispetto alla più strutturata – ma anche stereotipata – offerta dei percorsi storico-monumentali più classici.

Precipuità del nostro Paese è la biodiversità, che caratterizza le realtà regionali con specie e varietà di flora e di fauna e con connotazioni di folklore, tradizione e consuetudini abitudini alimentari del tutto diverse e alternative, tali da costituire un'ampia varietà di offerta seppur in contenute distanze geografiche. Il già collaudato sistema delle ippovie sta trovando il giusto posizionamento e proprio ruolo nel sistema turistico italiano sebbene l'intera rete necessiti oggi ancora di un attento lavoro di rilievo, di integrazione e organizzazione tecnica, ivi compresa la dotazione di strumenti tecnologicamente avanzati quali mappatura satellitare e la formazione di idonee figure professionali indispensabili per una omogenea qualità di offerta. Sotto questo profilo la sensibilizzazione e il coinvolgimento delle aree territoriali dotate di viabilità minore, ma sicuramente di maggior freschezza e originalità di offerta, sono indispensabili.

È evidente, dunque, come l'equiturismo si ponga come sinergia tra il turista in sella e tutto il panorama ricchissimo di offerte dell'Italia. Offrendo la possibilità di muoversi a cavallo con il giusto ritmo si garantisce un impiego etico del proprio compagno di viaggio, la possibilità della riscoperta della viabilità minore, del piacere di potersi prendere il giusto tempo per conoscere, e non solo vedere, luoghi da riscoprire, costumi che si stanno perdendo e sapori antichi – non dimentichiamo, sotto questo aspetto, l'assoluta valenza salutistica della dieta mediterranea – agendo così anche sul rafforzamento dell'economia rurale e di uno stile di vita sano e all'insegna del benessere con un imprescindibile coinvolgimento delle aziende agrituristiche che si farebbero portavoce di un vero e proprio "stile italiano" nel turismo.

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

CAVALLO MAGAZINE & Sperone

Marzo 2011

I BIMBI risorsa del futuro

IL PROGETTO DELLE SCUDERIE DIDATTICHE È STRUTTURATO PER CRESCERE NUOVE GENERAZIONI DI APPASSIONATI DEL CAVALLO, DELLA NATURA E DEL BENESSERE

A CURA DI DOMITILLA DEL BALZO

Scopriamo insieme a Fausto Faggioli, consigliere nazionale Fitetrec-Ante, un innovativo progetto organizzato dalla federazione per avvicinare i bambini ai cavalli e che sta riscuotendo sempre più successo. «Nessuno sa quante ore i bambini trascorrano a giocare, è però noto a tutti che gli adulti che da bambini sono stati incoraggiati a giocare a lungo, sono oggi più soddisfatti di quelli che hanno dedicato poco tempo al gioco». Ci racconta Faggioli che sottolinea: «Il gioco aiuta a costruire in modo sereno e completo le importanti basi della futura personalità. Quindi, cominciamo da piccoli a... vivere i colori, i suoni, le forme, l'esplorazione, la risoluzione dei problemi».



Nella foto, Fausto Faggioli, consigliere della Fitetrec-Ante

Dove si svolgono questi appuntamenti?

«In una fattoria, in una scuderia, in un circolo Ippico: luoghi facili da capire e da conoscere, dove coccole e carezze sono disponibili in quantità illimitata. Vere e proprie vitamine che danno energia, benessere, equilibrio e autostima, perché le coccole di un piccolo puledro, di un cavallo trasmettono affetto e partecipazione emotiva in modo diretto e naturale. Per questo c'è bisogno di trasferirsi nell'aula "scuderia didattica" per osservare dal vivo, far sentire i ragazzi partecipi e far loro scoprire il Territorio non solo con gli occhi, ma con tutti i sensi, aiutati dall'amico cavallo. Con i programmi di "Scuderie Didattiche" i bambini vivranno nuove esperienze, riscoprendo il piacere di lavorare in gruppo per recuperare il valore di un luogo o di un oggetto e la storia che esso racchiude; la tradizione che rappresentava e che si è persa, oppure l'importanza ecologica che rivestiva e che potrebbe ancora svolgere. Sono percorsi che mettono in evidenza mestieri, prodotti, la biodiversità e le tradizioni che meriterebbero maggiore considerazione e conservazione. La Scuderia Didattica si integra così con il già operativo Circuito delle "Fattorie Didattiche"».

Perché proporre questo percorso ai bambini?

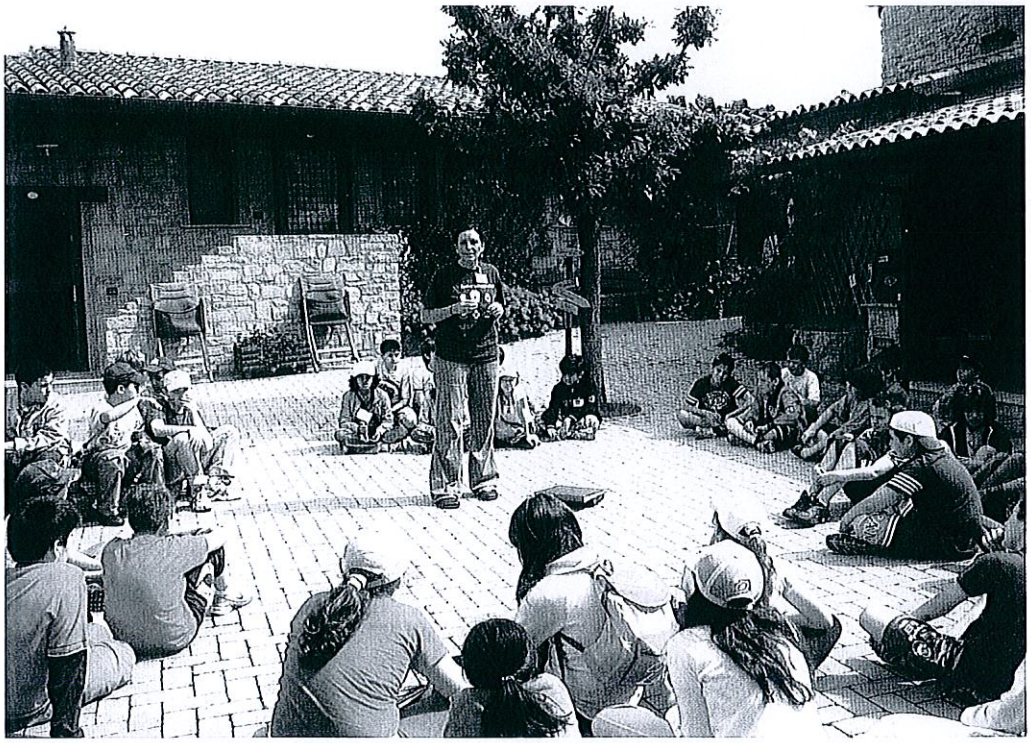
«Abituati come sono a maneggiare telecomandi e giochi elettronici, l'ippoturismo da un'alternativa di movimento e di impegno, sia fisico che mentale. Le discipline equestri sono scuola di vita: puntualità, aggregazione, ordine. Istruttori e cavalli possono far parte del percorso educativo dei bambini, accompagnandoli nella

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

CAVALLO MAGAZINE & Sperone

Marzo 2011



I ragazzi dimostrano sempre grande interesse per quanto viene loro fatto scoprire attraverso un contatto diretto con il mondo equestre e, più in generale, degli animali

conoscenza e amore per la natura, nel rispetto e nell'averne cura. Il cavallo è uno dei più grandi desideri di un bambino che sviluppa, attraverso il rapporto con l'animale, senso di responsabilità e lealtà, perché il cavallo non è uno strumento inanimato ma vivo, si muove, reagisce. Per imparare a stare in sella è necessario che il bambino entri in sintonia con il cavallo e con il suo movimento. Questo stimola la muscolatura, la coordinazione, il senso d'equilibrio del bambino e l'aspetto ludico-sportivo favorisce lo sviluppo del rapporto sociale e di adattamento all'ambiente, consentendogli di affermare la sua autonomia attraverso il desiderio di misurarsi oltre che con l'animale anche con gli altri, con il proprio coraggio e la propria sicurezza».

Con quale scopo è nato questo progetto?

«Lo scopo delle Scuderie Didattiche è quello di associare l'attività sportiva alla conoscenza, alla tutela dell'ambiente e all'alimentazione, come componenti imprescindibili per un corretto e sano stile di vita.
La relazione con il cavallo mette in gioco emozioni, abilità e competenze dell'operatore, del cavallo e degli allievi. La solidità della relazione operatore/cavallo rappresenta la base per tutta l'attività ludica ed educativa e da essa deriva il tono emotivo del contesto in cui si opera. Prepararе un cavallo significa anche prepararsi ad una relazione corretta. Un'occasione per scoprire la reale natura del cavallo italiano, le sue origini, le razze, il comportamento, le possibilità che l'uomo ha di comunicare con lui». III

CALENDARIO

www.fitetrec-ante.it <http://www.fitetrec-ante.it/> : questo è il sito che potrete visitare per conoscere tutte le attività ed i programmi di Scuderia Didattica che svolge la Fitetrec-Ante.
Inoltre il Gruppo Stabilimenti Balneari di Ravenna,"Happy Bio", coordinati da Confcommercio, ha sposato la filosofia del "cavallo al mare" e nella settimana dal 21 al 27 marzo 2011, propone questa bella esperienza da vivere in riva al mare, per scoprire la gioia di condurre un "grande animale", iniziando un percorso in comune.
Un importante abbinamento con il Turismo del Mare per proporre un "Turismo Slow" che vede il settore equestre protagonista nell'offerta di pacchetti mirati per un turismo rilassato e di qualità.

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

RomagnaGazzette
Il quotidiano online della Romagna

04 marzo 2011

Dal Sol Levante una delegazione in Provincia. Sui territori rurali e non solo.

Obiettivo del gruppo nipponico è capire in prima persona come si siano realizzati i progetti per lo sviluppo territoriale attraverso la collaborazione pubblico-privato.



PROVINCIA FORLI'-CESENA. Una delegazione proveniente dal Giappone ha visitato giovedì 3 marzo gli uffici del servizio Agricoltura della Provincia di Forlì-Cesena.Tokyo e Kyoto sono le città di provenienza del gruppo, formato da 25 persone: imprenditori, amministratori e studenti delle facoltà di Giurisprudenza, Economia e Scienze Politiche dell'Università Chuo di Tokyo e dell'Università Doshisha di Kyoto.

IL MODELLO DI GOVERNANCE. L'incontro ha avuto come finalità quella di presentare il modello di governance territoriale nel settore agricolo, presentato dall'assessore provinciale alle Politiche agricole Gian Luca Bagnara, e di scambiare con la provincia di Forlì-Cesena le buone prassi amministrative.

IL PROGRAMMA. Il programma di incontri sul territorio è stato organizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli e da 'Earth Academy', l'accademia europea che si occupa di sviluppo rurale, e rientra nell'ambito di una collaborazione che Fausto Faggioli porta avanti da oltre un decennio con le università giapponesi e in particolare con la professoressa Hiroko Kudo, che coordina e accompagna il gruppo.

L'OBIETTIVO. Obiettivo del gruppo nipponico è capire in prima persona come si siano realizzati i progetti per lo sviluppo territoriale attraverso la collaborazione pubblico-privato, quali siano le strategie locali per la valorizzazione dei territori rurali, e infine la rete di relazioni e collaborazioni tra operatori, settori economici e Cittadini.

FATTORIE FAGGIOLI

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