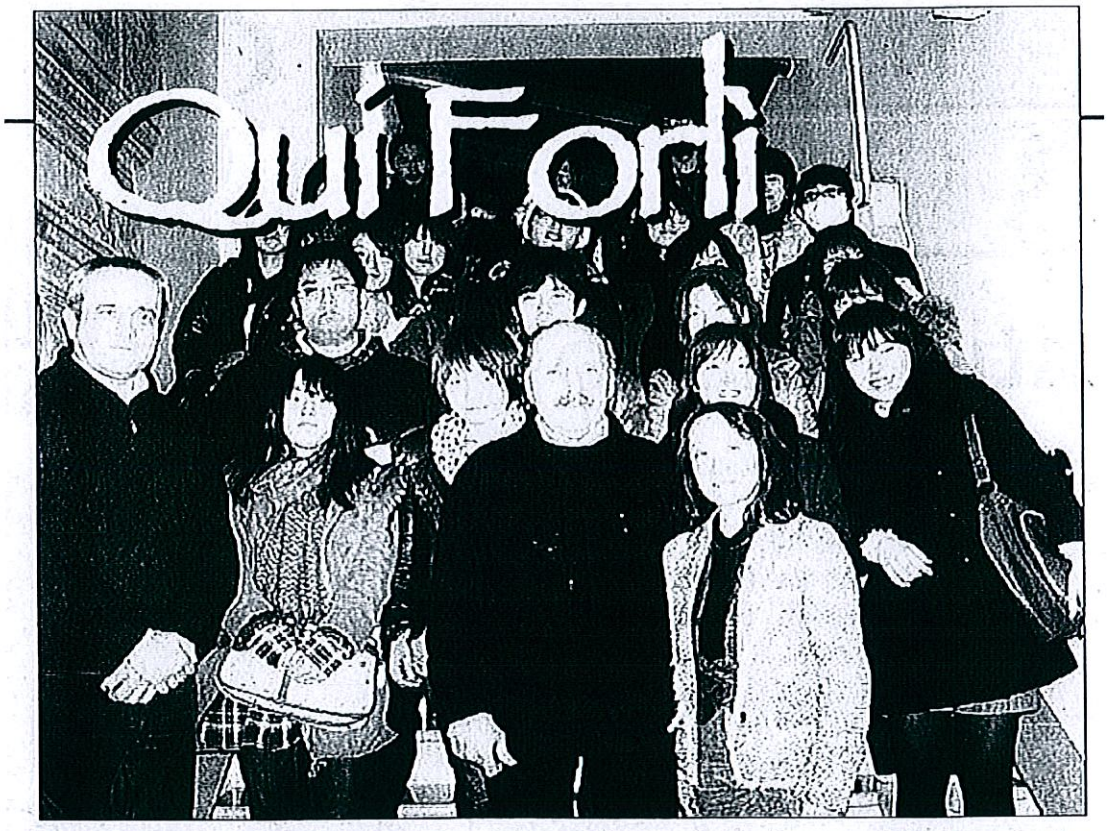
RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

LA VOCE di Romagna

Venerdi 04 Marzo 2011



Giapponesi delegazione in visita nella sede forlivese della Provincia

FATTORIE FAGGIOLI

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

Venerdi 04 Marzo 2011

Il Giappone incantato dalla nostra agricoltura

FORLI' - Una delegazione proveniente dal Giappone ha visitato ieri mattina 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. 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 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. 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.



La visita in provincia l'assessore Bagnara (a sx) con con i ragazzi giapponesi

Alle Fattorie Faggioli ieri una delegazione da Tokyo e Kyoto

FATTORIE FAGGIOLI

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

03 Marzo 2011

Sono arrivati da Tokyo e da Kyoto

I primi giapponesi al Museo del sale

CERVIA. I primi turisti giapponesi sono arrivati a Cervia. Per ora si tratta di una toccata a fuga, favorita dal Museo del sale, ma da cosa nasce cosa.

Il gruppo del Sol levante proveniva da Tokyo e Kyoto, e fa parte del programma di turismo rurale delle Fattorie Faggioli e di Earth Academy.



La delegazione giapponese

Rientra nell'ambito di una collaborazione, nata da oltre un decennio, con la professoressa Hiroko Kudo; che coordina e accompagna il gruppo, composto da amministratori, imprenditori, giovani laureandi e professionisti. Si studia il "Made in Italy", che comprende un patrimonio enogastronomico, ambientale, culturale e delle tradizioni locali.

Presso il "Musa" c'era Oscar Turroni ad attenderli, presidente della Civiltà salinara, il quale ha raccontato la storia dell'oro bianco. Accanto, i giovani giapponesi hanno potuto ammirare le tele stampate di "C'era una volta", cimentandosi nell'arte.

Passando alle leccornie, Emanuele Casadei ha offerto le più stuzzicanti della sua dispensa, dedicata rigorosamente ai prodotti della Romagna.

«Questo è un progetto pilota - sottolinea Fausto Faggioli - perché coinvolge vari attori; dai turisti ai residenti, dalle istituzioni pubbliche ai privati. Cervia è uno dei migliori esempi, del territorio che diventa un brand. Proprio quello che ci vuole per i 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

LA VOCE di Romagna

Giovedi 03 Marzo 2011

Tele stampate e oro bianco in cattedra con gli studenti nipponici

Cervia incanta il Sol Levante

CERVIA - Prodotti tipici e tele stampate romagnole: un binomio vincente che affascina il Sol Levante. In questi a giorni un gruppo di giapponesi hanno fatto tappa a Cervia in un tour organizzato dalle Fattorie Faggioli e da Earth Academy. Una collaborazione che à nata da oltre un decennio con la professoressa Hiroko Kudo. La mattinata, che ha avuto inizio al Museo del Sale, ha trovato un coinvolgente momento nel laboratorio "C'era una volta" di Maurizio ed Elisa Babbi.



FATTORIE FAGGIOLI

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 noi

03 marzo 2011

L'agricoltura che piace al Giappone

In ambito degli incontri organizzato dalle Fattorie Faggioli e dall'accademi Earth Academu una delegazione giapponese il 3 marzo ha visitato la provincia di Forlì-Cesena



FORLI' - Una delegazione proveniente dal Giappone ha visitato questa mattina, 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. 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 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. 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

RASSEGNA STAMPA

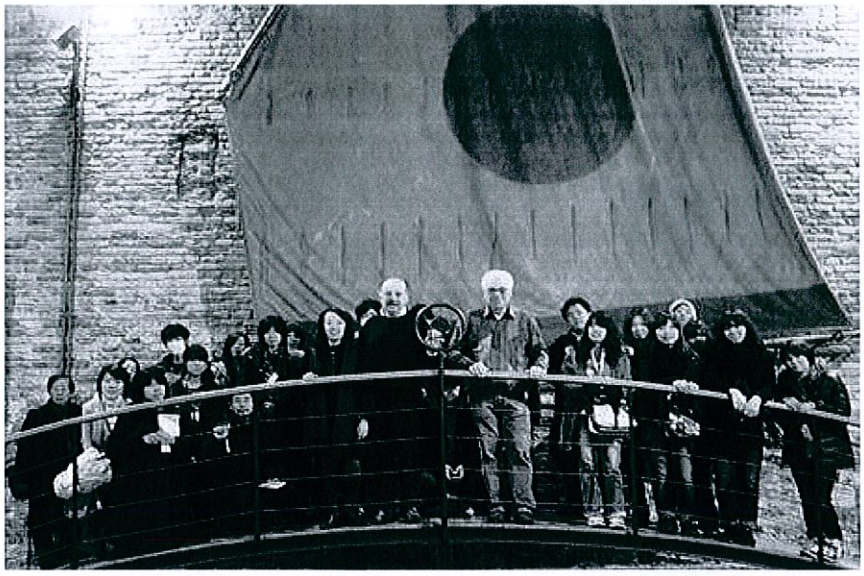
Fattorie Faggioli

CERVIA 24 ORE 1508

02 marzo 2011

Il sale di Cervia conquista il Giappone

Un gruppo proveniente da Tokyo e Kyoto in visita al Musa



Dal Giappone a Cervia per scoprire i segreti del sale e delle eccellenze del terriorio, inesauribile fonte di turismo per la località termale . Questo il tema del viaggio che ha visto protagonista un gruppo giapponese, proveniente da Tokyo e Kyoto.Il programma, organizzato dalle Fattorie Faggioli ed E.A.R.T.H. Academy (l'Accademia europea che si occupa di sviluppo rurale), rientra nell'ambito di una collaborazione nata da oltre un decennio con la professoressa Hiroko Kudo, che coordina e accompagna il gruppo composto da amministratori, imprenditori, giovani laureandi e professionisti.

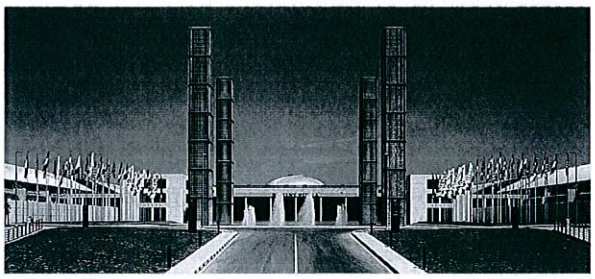
Obiettivo del gruppo nipponico è capire in prima persona come il territorio cervese abbia creato un prodotto turistico spiccatamente "made in Italy" ma nello stesso tempo di valenza europea, attraverso la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, ambientale, culturale e delle tradizioni locali. La mattinata, che ha avuto inizio nella suggestiva cornice del Museo del Sale, dove Oscar Turroni, "salinaro doc" ha accompagnato il gruppo attraverso la storia dell'oro bianco, ha trovato un coinvolgente momento nel laboratorio delle tele stampate "C'era una volta" di Maurizio ed Elisa Babbi. Sotto l'attenta guida del "maestro stampatore" anche le mani inesperte dei giovani giapponesi hanno saputo riprodurre questa tradizione romagnola del color ruggine. Un "sapere delle mani" che porta avanti una parte della storia romagnola fatta di creatività e sentimento. La Dispensa di Romagna di Emanuele Casadei ha concluso l'incontro con Cervia proponendo le più stuzzicanti tipicità enogastronomiche di questa realtà cervese.
"Questo programma che coinvolge turisti, residenti, organismi pubblici e privati, può essere considerato un vero e proprio progetto pilota – ha sottolineato Fausto Faggioli, presidente dell'Accademia – perché interlocutori del gruppo giapponese sono le istituzioni pubbliche, le università, le imprese che hanno costruito le reti di conoscenze utili a diffondere la cultura della sostenibilità, scambiando buone pratiche e coltivando idee nuove". Faggioli conclude affermando che Cervia è uno degli esempi "più riusciti" di quello che si dice "quando il Territorio diventa un brand".

FATTORIE FAGGIOLI

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

La Dieta Mediterranea approda alla Fiera di Rimini

La Basilicata protagonista del salone Agrifil che sarà inaugurato da Paolo De Castro e Vito De Filippo. Nicola Manfredelli, relatore della tavola rotonda sul tema "Dieta Mediterranea: una filiera di alimenti per la salute"



Saranno il Presidente della Commissione Agricoltura dell'UE, **Paolo De Castro** e il Presidente della Regione Basilicata, **Vito De Filippo**, ad inaugurare il Salone della Filiera Agroalimentare, **Agrifil**, che si tiene a Rimini dal 19 al 22 febbraio 2011.

"AGRIFIL" si presenta come l'unica manifestazione italiana dedicata interamente alle filiere agroalimentari, dalla terra al consumatore: una rassegna innovativa nata per creare sinergie e affrontare un mercato in continua evoluzione.
La manifestazione è rivolta a tutti i soggetti che compongono le filiere agroalimentari: alle aziende agricole, ai fornitori di mezzi tecnici e servizi, ai comunicatori e al consumatore. L'obiettivo del Salone è quello di creare una solida alleanza tra produttore e consumatore.

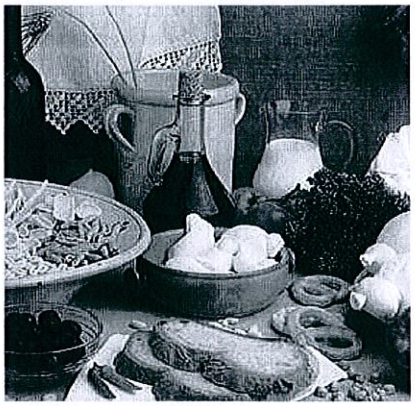
La manifestazione, alla quale con il supporto del Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata e del Gal Csr Marmo Melandro, partecipano aziende lucane delle diverse filiere, dal vino (*Cantine Madonne delle Grazie*), all'olio (*Azienda biologica Gagliardi Rosetta di Vietri*) ai Formaggi (*Consorzio del Pecorino di Filiano e Soc. coop. Zootecnica "Al Laghetto tra i Monti" di Bella*), ai salumi (*Consorzio Lucanica di Picerno*), ai Funghi e Tartufi (*Cardofunghi, Soc. coop. Melandro*), alle orticole (*Azienda Belisario Fagioli Igp di Sarconi*), si configura come un punto di incontra nazionale e internazionale che vuole dare risposte a tutti gli operatori della filiera in un momento di grande difficoltà, suggerendo le soluzioni e le diversificazioni possibili, dato che oggi la trasversalità nelle filiere, quindi l'adattabilità, può essere una via d'uscita alla crisi economica.
Oltre allo spazio espositivo e alle iniziative di business marketing, grande interesse sarà dato alla convegnistica e agli eventi: nei quattro giorni di rassegna verranno allestiti i "palchi di filiera" (spazi dedicati alla comunicazione) dove, si alterneranno dibattiti, confronti, scambi di esperienze su svariati argomenti, tra cui innovazione, qualità, alimentazione, ambiente, sicurezza, competitività, marketing, reddito per l'impresa.

Grande importanza, dopo il riconoscimento dell'**Unesco**, è stata riservata da Agrifil alla tematica della Dieta Mediterranea, su cui domenica 20 febbraio si confronteranno, esperti, studiosi, scienziati e amministratori, nel corso di una tavola rotonda sul tema ***"La dieta mediterranea: una filiera di alimenti per la salute. Il valore di uno stile di vita diventato Patrimonio dell'Umanità"***, alla quale parteciperà l'Assessore alla Sanità della Regione Basilicata, **Attilio Martorano.**
La relazione introduttiva sarà svolta da **Nicola Manfredelli**, Presidente del Gal CSR Marmo Melandro e del Centro di Ricerche e Nutrizione del Mediterraneo, che porterà all'attenzione dei partecipanti la questione del rapporto fra nutrizione e stato di salute quale momento di legame e di convergenza di più fenomeni:
- l'individuazione dei nutrienti critici negli alimenti, dalla produzione al consumo, nella loro dimensione funzionale rispetto ai fenomeni citati;
- il livello quali-quantitativo dei nutrienti che contraggono specifici rapporti con i particolari aspetti del metabolismo generale e della funzione dell'organismo in particolare;

- l'impiego di metodologie analitiche e informatiche che siano garanti di risultati che consentano la migliore valutazione dei dati di tendenza all'evoluzione del processo di salute nei suoi legami con i "fattori spia" di rischio reale.

Segue

A tal fine è essenziale dare corso a un processo di ricerca tendente a focalizzare, con l'uso di complesse metodologie scientifiche e con il supporto di strutture e professionalità regionali, nazionali e internazionali, la dimensione quali-quantitativa dei contenuti nutrizionali più specificatamente legati ai concetti di protezione delle funzioni che nell'organismo coinvolgono le strutture cellulari, quindi di organo e di apparato, attraverso un percorso finalizzato a valorizzare tutti i nessi esistenti nell'articolazione qualità-origine territoriale dei prodotti-alimentazione-salute.
Ai lavori della tavola rotonda, che saranno moderati dal Prof. **Massimo Cocchi** e dal Presidente della Copagri, **Franco Verrascina**, prenderanno parte numerosi rappresentanti delle istituzioni pubbliche e del mondo della ricerca.



PROGRAMMA – Tavola Rotonda – ore 10:00 Sala Neri

"La dieta mediterranea: una filiera di alimenti per la salute. Il valore di uno stile di vita diventato Patrimonio dell'Umanità"

Introduce: Nicola Manfredelli: Presidente del Centro Ricerche Nutrizione del Mediterraneo.

Intervento delle

* Dott. Attilio Martorano (Assessore Salute e Sicurezza Regione Basilicata)
* On. Antonio Lia (Presidente Assogal Puglia)
* Dott. Andrea Casile (direttore Gal Area Grecanica – Calabria)
* Dott. Giammario Senes (Presidente Gal Logudoro Goceano – Sardegna)
* Dott. Enrico Lupi (Presidente Città dell'Olio)
* Dott. Pier Lorenzo Rossi (Direttore Gal L'Altra Romagna)
* Fausto Faggioli (Presidente E.A.R.T.H.-European Academy for Rural Tourism Hospitality)

Relatori:

* Prof. Felice Adinolfi (Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie, Univ. Bologna)
* Prof. Giuseppe Caramia (Primario Emerito di Pediatria)
* Luigi Caricato (Giornalista, Direttore di Teatro Naturale)
* Prof. Maria Assunta Dessì (Presidente ARNA)
* Prof. Davide Festi (Ordinario di Gastroenterologia, Università di Bologna)
* Prof. Natale G. Frega (Presidente Accademia dei Georgofili, Settore Centro-Est, UNIVPM)
* Prof. Giovanni Lercker (Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari, Univ. Bologna)
* Prof. Emma Rabino Massa (Presidente SIBS)
* Dott. Antonio Ricci (Presidente Accademia Agraria di Pesaro)
* Dott. Gianfranco Rossetti (Rappresentante Generale Assicurazione Grandine Svizzera-Italia)
* Dott. Claudio Truzzi (Direttore Qualità Metro Italia)
* Prof. Tullia Gallina Toschi (Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari, Univ. Bologna)

Presidenti e Moderatori:

* Prof. Massimo Cocchi (Direttore Centro Ricerche Nutrizione del Mediterraneo)
* Dott. Franco Verrascina (Presidente Nazionale COPAGRI)

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

VILLAGGIO Globale

25 Gennaio 2011

Incontro all'Università di Bari

Sostenibilità - La Puglia ha voltato pagina

Dall'incrementare l'utilizzo dell'acqua potabile alla bonifica di zone inquinate. Dalla promozione di un parco cittadino alle buone pratiche in agricoltura. Focus sulla qualità dei cibi e la vocazione turistica del territorio

Sostenibilità è il termine maggiormente speso in occasione di un incontro tenutosi ieri presso l'Aula Magna «E. Orabona» del Politecnico di Bari. L'incontro organizzato da «Sentire Sostenibile», in collaborazione con TecFor, Anca, Hy-Change Lab, Ato Bari5, Confartigianato Bari, fa parte di un progetto finanziato dalla Provincia di Bari e dal Fondo sociale europeo. Il referente del progetto prof. Michele Dassisti del Politecnico di Bari ha coordinato i lavori.

I temi trattati durante l'intera mattinata sono stati numerosi ma tutti incastrati tra di loro: dalla sostenibilità al turismo, dalla degradazione del suolo alla cultura dell'ambiente, dai cambiamenti climatici ai problemi legati all'acqua.

La crescita e l'arricchimento della cultura ambientale e i mutamenti del linguaggio sono stati i temi di cui hanno parlato l'assessore regionale alla Qualità del Territorio Angela Barbanente, la consigliera al Comune di Bari Maria Maugeri e il presidente dell'Istituto Agronomico Mediterraneo Cosimo Lacirignola. Temi, questi, che hanno fatto la differenza, il cui sviluppo concreto ha contribuito a scardinare le cattive pratiche e a radicarne di nuove. Ultimo caso concreto di «buona prassi», raccontato dalla Maugeri, è stata la donazione del Comune di Bari agli studenti di alcune scuole elementari di Bari di bottiglie di vetro per invogliare i ragazzi, e soprattutto i genitori, a consumare l'acqua dal rubinetto, riducendo così il consumo di plastica da smaltire e, contestualmente, far passare il messaggio che l'acqua pubblica è buona da bere.

Ma la narrazione non si esaurisce alle pratiche legate all'acqua, il suolo dell'ex Fibronit restituito alla città di Bari è un'altra buona prassi, così come lo è, forse in misura ancora maggiore, l'istituzione sofferta del Parco di Lama Balice, primo parco cittadino grande circa 200 ettari.

Dunque stiamo assistendo ad un'inversione di tendenza che è partita dalla terminologia ed è passata dall'adozione di pratiche innovative, che hanno stravolto e continueranno a stravolgere il territorio, questa volta però la tinta usata per ridisegnarlo non è il grigio ma il verde, della natura e della speranza di un domani sostenibile.

L'incontro è entrato nel vivo con gli interventi del dott. Luca Marmo della Direzione generale Ambiente - Unità B.1 dell'Unione europea, che ha parlato in collegamento telefonico da Bruxelles di «governance per la sostenibilità ambientale e della difesa del suolo», dando contezza del lavoro che viene svolto per la tutela del suolo ritenuto «una risorsa di vita». In effetti i dati forniti parlano di 38 miliardi di euro all'anno spesi per combattere il processo di degradazione del suolo, dovuto a impermeabilizzazione, erosione, compattazione, smottamenti, perdita di materia organica, salinizzazione e contaminazione.

Nel territorio dell'Unione europea infatti il 12% della superficie totale è soggetta a erosione idrica, mentre il 45% ha uno scarso contenuto di materia organica. Per quanto riguarda l'impermeabilizzazione, essa ha colpito ad oggi il 2,3% della superficie europea, mentre la salinizzazione ha già «bruciato» 3 milioni di ettari di suolo europeo. Questi dati sono utili per comprendere la gravità della situazione e, dunque, l'urgenza delle azioni da intraprendere, dapprima in sede europea e poi nei singoli Stati. «Purtroppo dal 2007 - lamenta Marmo - la proposta di direttiva quadro sul suolo è bloccata al Consiglio d'Europa per il veto imposto da alcuni Stati membri».

L'intervento del prof. Teodoro Miano ha fatto breccia invece in una memoria più vicina ai pugliesi, nella sua relazione ha citato i casi dello spietramento della Murgia e i conseguenti danni provocati al territorio, che non ha «saputo» reagire a causa dell'impermeabilizzazione, del disboscamento e dello spietramento. La gestione «allegra» e forse incosciente del territorio ce la ricordano le cronache delle alluvioni degli anni recenti.

Con il racconto dell'esperienza di «valorizzazione del turismo rurale integrato con il territorio» portata dal dott. Fausto Faggioli, fondatore dell'European Academy for Rural Tourism Hospitality (Earth Academy), si è conclusa la mattinata. Faggioli alla fine del suo appassionato intervento ha lasciato la platea con una considerazione di carattere economico e con un quesito apparentemente semplice: «è il turismo, con l'agroindustria e l'energia, il settore di sviluppo del prossimo ventennio. Voi pugliesi avete l'ospitalità nel dna, avete il buon cibo e una terra stupenda, cosa vi manca?».

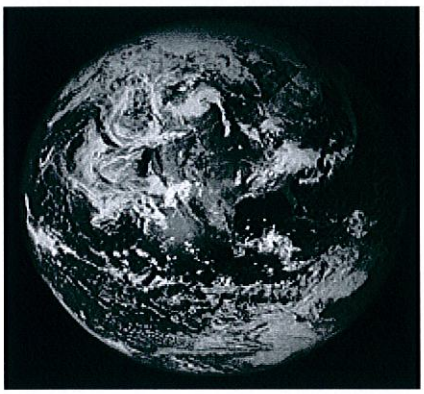
RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

BARILIVE.it

23 Gennaio 2011

Sostenibile Terra al Politecnico di Bari



Lunedì 24 gennaio, presso l'Aula Magna "Orabona" (campus universitario) del Politecnico di Bari, con inizio alle ore 10, avrà luogo l'Infoday. L'iniziativa ha lo scopo di sensibilizzare la cittadinanza sulle opportunità fornite da istituzioni e mondo dell'imprenditoria per difendere il pianeta.

I lavori saranno introdotti dal Magnifico Rettore del Politecnico di Bari, **Nicola Costantino** e parteciperanno tra gli altri, l'assessora al Territorio della Regione Puglia **Angela Barbanente**; l'assessora al Lavoro e Formazione Professionale della Provincia di Bari **Maria Rina**; l'assessora all'Ambiente del Comune di Bari **Maria Maugeri**; il presidente dell'Istituto Agronomico Mediterraneo **Cosimo Lacirignola**.

La giornata di studi sarà dedicata principalmente alle azioni di governance ambientale in ambito europeo, nazionale e pugliese, con gli interventi di **Alia Atitar**, della Direzione Generale UE per l'Ambiente; **Miano Teodoro**, ordinario di Chimica Agraria all'Università di Bari; **Fausto Faggioli** di E.A.R.T.H. Academy.

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

la Piazza avvenimenti

22 Gennaio 2011

La Presidente APT Liviana Zanetti ospite di SIB Confcommercio Ravenna

di Daniele Ferrieri



La Presidente di APT Servizi Emilia-Romagna Liviana Zanetti, ha partecipato recentemente all'incontro dei Consigli Direttivi di SIB-Confcommercio e Cooperativa Bagnini Ravenna. La riunione, organizzata per compiere un bilancio delle varie iniziative organizzate in collaborazione con alcune Istituzioni Pubbliche e private nell'anno trascorso, ha costituito un'interessante occasione di confronto, riguardo le azioni e le politiche che Istituzioni e soggetti privati debbono perseguire, alfine di proporre strumenti di promozione turistica del territorio emiliano-romagnolo, maggiormente incisivi ed efficaci, rivolti soprattutto agli altri Paesi Europei. La Presidente Zanetti, ha sottolineato l'importanza primaria che, in materia di turismo, riveste per la nostra Regione il comparto balneare, settore indubbiamente trainante per quanto riguarda le presenze turistiche complessive, al quale debbono collegarsi sempre maggiormente, nuove strategie di promozione, in grado di accrescere anche le complessive potenzialità delle città d'arte e dell'entroterra regionale. A questo proposito, la Dott.ssa Zanetti ha molto apprezzato le iniziative messe in campo in questi anni da SIB-Confcommercio Ravenna e CBR, quali "Happy Bio", l'"Università va al mare", i diversi momenti d'incontro con delegazioni, Tour Operator e Istituzioni Pubbliche di altri paesi Europei, organizzati nell'ottica di una sempre maggiore conoscenza del litorale e del territorio ravennate, che anche per l'anno 2011, i balneari Confcommercio, intendono riproporre. Oltre a queste iniziative, è in fase di predisposizione, un progetto rivolto alle Scuole Elementari e Medie della nostra Provincia, per trasferire ai propri studenti, maggiori conoscenze ambientali a ed esperienze marinare del nostro territorio. Al termine dell'incontro, la Presidente Zanetti ha potuto prendere visione dei contenuti del corso di formazione organizzato da ISCOM E.R. Confcommercio, rivolto agli operatori balneari per l'individuazione di nuove strategie d'impresa, mercati e aggregazioni per la valorizzazione complessiva del nostro territorio, culminato in una trasferta nella Regione austriaca della Carinzia che ha offerto loro l'opportunità di incontri con le Autorità Istituzionali locali, confronti e scambi di idee con alcuni Tour Operator del luogo.

FATTORIE FAGGIOLI

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

Quotidiano online del Salento
il tacco d'italia

14 Gennaio 2011



Convegno Ruralmente

Salento turistico. Non solo mare

La strategia per vincere la sfida turistica: puntare sulle realtà rurali. Resoconto del workshop organizzato da Asesi al termine del corso di formazione in "Esperto in animazione didattica culturale del turismo rurale"

Il Salento turistico è ad una svolta. Sempre più numerosi visitatori lo scelgono come meta delle loro vacanze o anche semplicemente dei week end fuori porta, al punto che ormai il Salento va di moda. Ma che cosa trova chi viene nell'estremo lembo d'Italia? Paesaggi da mozzare il fiato, una piacevole temperatura, buon cibo, buon vino ed altro ancora. Tutte qualità innegabili che, però, da sole non bastano.
Il Salento ha infatti ormai capito che le proprie ricchezze naturali vanno valorizzate. La strategia da seguire è la definizione della propria identità. Soltanto guardando al proprio interno e facendo delle proprie virtù veri e propri punti di forza, la terra salentina potrà vincere la sfida. Significa puntare non solo sulla costa e sull'accoglienza balneare ma anche sull'entroterra, tramite il potenziamento dei centri rurali.
Servono, pertanto, figure professionali adeguatamente preparate. Ed il progetto formativo organizzato da Asesi (Associaizone Servizi Sindacali) "**Esperto in animazione didattica culturale del turismo rurale**" è stato concepito proprio l'obiettivo di creare tali figure in grado di ideare e promuovere progetti culturali nei contesti delle masserie didattiche e del settore turistico rurale. Atto conclusivo del percorso formativo è stato il workshop "**Ruralmente**", che ha avuto luogo lo scorso **14 gennaio a palazzo Risolo di Specchia**. Un'occasione per analizzare le prospettive del turismo rurale e riflettere sull'opportunità per il Salento di uno sviluppo sostenibile.
Al convegno hanno preso parte **Dario Stefano**, assessore regionale alle Risorse agroalimentari; **Ernesto Toma**, assessore provinciale al Lavoro; **Stefania Mandurino**, commissaria Apt Provincia di Lecce; **Ada Chirizzi**, componente segreteria Cisl e delegata per la formazione; **Fausto Faggioli**, consulente della Commissione europea per lo Sviluppo delle aree rurali; **Salvatore Palma**, presidente Asesi.
Moderatore del convegno è stato il giornalista **Marco Renna**.
Nel suo intervento, **Stefàno** ha sottolineato come il Salento possa arricchire la propria offerta turistica puntando sullo sviluppo della ruralità, un campo tutt'altro che dimenticato, dal momento che, ha riferito, la Regione Puglia ha recentemente finanziato 2mila nuovi giovani imprenditori agricoli, il 50% dei quali donne. L'agricoltura è dunque vista sempre più come un'attività da recuperare e da valorizzare."Sono sicuro che da qui a cinque anni – è questa la convinzione dell'assessore regionale, che suona quasi come una sfida – avremo creato un sistema capace di reggersi su gambe solide".
Fausto Faggioli ha sottolineato, nel suo intervento, l'importanza della formazione in campo turistico. "L'ospitalità – ha detto – va insegnata e va imparata a tutti i costi, per accogliere il visitatore nel migliore dei modi". Il mercato va conquistato, ha spiegato il consulente della Commissione europea, perché ai nostri tempi non è più il grande che mangia il piccolo, ma il veloce che mangia il lento". Ciò significa solo una cosa: la necessità di rimboccarsi le maniche e darsi da fare. Investire nelle proprie potenzialità ed accettare la sfida del futuro. In fondo, l'ha detto Faggioli, "le persone valide, il Salento ce le ha".
Stefania Mandurino ha invece portato a conoscenza della platea l'incoraggiante dato relativo alla crescita del numero delle strutture ricettive salentine. Dal 2002 al 2008 sono sorte ben 108 nuove unità di accoglienza; di queste il 30% sono bed and breakfast, un fenomeno diffuso nella provincia salentina assai più che nelle altre province pugliesi.
Il turismo rurale, ha detto Mandurino, porterà allo sviluppo di tanti piccoli centri dell'entroterra che un tempo venivano trascurati dai visitatori. Si creerà, ma in fondo si è già creato, quel "villaggio diffuso" che porterà ottimi frutti al territorio.

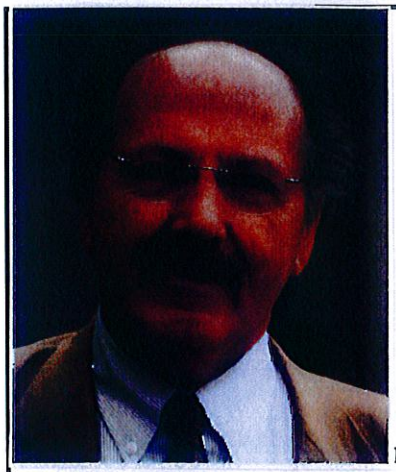
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

RURALMENTE
per un turismo di qualità

14 Gennaio 2011



IL DR. FAUSTO FAGGIOLI

INTERVISTA ESCLUSIVA AL TERRITORIAL MARKETING MANAGER FAUSTO FAGGIOLI, UNO DEI MASSIMI ESPERTI NAZIONALI NELLO SVILUPPO DELLE AREE RURALI.

di Mario Maffei*

Dr. Faggioli, quale contributo all'occupazione può derivare dallo sviluppo delle aree rurali?
Il contributo è nella parola Turismo che diventerà la prima industria del prossimo decennio e sarà uno dei primi tre settori dell'economia mondiale, trovandosi sempre più al centro di un sistema complesso collegato ad altre attività: trasporti, agro-industria, energia. Il Territorio , realizzando la nuova filiera Agricoltura-Turismo-Ambiente-Cultura è una realtà che ha una sua Identità precisa, copre un segmento della domanda fortemente caratterizzata, esprime un prodotto appetibile per il mercato interno e internazionale. Inoltre sostiene la "qualità della vita" e promuove culture e stili di vita ecosostenibili. Il Turismo quindi, nel nostro Paese, non è un'economia tra le altre ma un generatore di sostenibilità che orienta tutti gli altri comparti economici. Un generatore globale della qualità del Territorio, del pensiero civile, culturale, imprenditoriale.

Ma il settore può dare delle opportunità concrete?
La sfida deve essere quella di far si che ogni abitante si senta attore principale dello sviluppo, solo cosi è possibile generare lavoro e reddito, fornendo forti incentivi per la conservazione. Promuovere un Territorio con lo scopo di produrre valore, mettendo sul mercato un "prodotto-servizio" come lavoro per abitanti ed operatori (agricoltori, imprenditori, artigiani, commercianti) coinvolgendo all'interno dei vari progetti usi e costumi locale, proponendo al mercato del Turismo un prodotto "vivo" perché organizzato e propositivo, "autentico" perché rispettoso delle sue tradizioni, favorendo l'impresa multifunzionale, la nascita di nuove professionalità, nuovi modelli imprenditoriali, nuovi modelli di gestione del Territorio.

Il Salento vive una fase di grande espansione turistica. Qual'è dall'esterno la percezione degli addetti i lavori sulle reali potenzialità del nostro territorio?
Il Salento è motivo d'orgoglio a livello nazionale perché ha riconosciuto una propria Identità, che ha saputo rendere visibile all'esterno e che vive profondamente all'interno, facendo in modo che l'Ambiente, la Tradizione e la Ruralità diventino un'opportunità per le imprese e non una penalizzazione. Un "tutto" che si esprime attraverso proposte promozionali integrate sui temi della cultura etnografica ed antropologica, del paesaggio, delle sue masserie, dei paesi e dei castelli, infine enogastronomiche del "buon bere e mangiar meglio". Un'espansione turistica che sta facendo del Salento un vero e proprio Brand a livello di marketing.

Ritiene che ci siano margini per l'occupabilità di professionisti esperti di turismo rurale ?
Sicuramente sì. Una buona gastronomia, ed un confortevole alloggio,sia pure caratteristico, non bastano più per "fare turismo". L'ospite oggi vuole il "Prodotto Territorio". Vuole condividerne la passione con chi l'ha vissuto da sempre. L'impresa Rurale è dunque un prezioso "strumento" per guidare l'ospite tra le infinite occasioni di terre ricche di storia e di tradizioni. Il tutto non solo in un'ottica di Sviluppo Rurale, ma in un'ottica di Sistema Rurale. Viviamo in una società in cui il consumatore è il protagonista, perché ha in mano un'arma potentissima: il web. Un consumatore esigente e autonomo, che utilizza vari canali di informazione, alla ricerca di maggiori dettagli descrittivi, possibilmente integrati da materiale multimediale.
Questo significa agire su ogni singolo ambito, inclusa l'assunzione e la formazione del personale, l'amministrazione generale e la manutenzione dell'impresa, la gestione delle informazioni, il marketing, la comunicazione interna ed esterna, la distribuzione.
L'obiettivo è quindi la realizzazione di realtà territoriali aperte alle innovazioni e impegnate nella programmazione del loro avvenire, attraverso progetti di cooperazione con altri Territori, perché oggi, in seguito alla globalizzazione dell'economia e all'apertura dei mercati mondiali, la competizione economica non si svolge più tra soggetti ma tra Territori che diventano così un soggetto economico che opera in un ambiente altamente competitivo.

Le prospettive per Lei sembrano quindi buone…
Per fare turismo rurale è indispensabile amare la propria terra, la propria comunità e le proprie tradizioni culturali. L'ospite chiede di conoscere e condividere una passione per il 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



14 Gennaio 2011

RURALMENTE per un turismo di qualità

RURALMENTE: VENERDI' 14 GENNAIO A SPECCHIA

Nuove opportunitá per un turismo rurale di qualitá tra didattica e cultura

INIZIATIVA DEDICATA ALLE MASSERIE DIDATTICHE ED AGRITURISTICHE

L'ASESI Associazione Servizi Sindacali - Ente Formativo accreditato comunica che Venerdì 14 Gennaio alle ore 16.00, presso Palazzo Risolo, in Piazza del Popolo a Specchia, si svolgerà RURALMENTE: Nuove opportunità per un turismo rurale di qualità tra didattica e cultura - Evento finale del Corso di Formazione "Esperto in animazione didattica e culturale del turismo rurale" - PO Puglia 2007-2013 Asse II Occupabilità - Avviso n. 4 - Lecce 2009 - Azione 1

Il programma dell'evento prevede lo svolgimento di un workshop, moderato dal Giornalista Marco RENNA, dove dopo i saluti di Antonio BIASCO, Sindaco di Specchia, Piero Stefanizzi, Segretario Generale CISL Lecce, Salvatore PALMA, Presidente ASESI, a seguire sono previsti gli interventi di Dario STEFÀNO, Assessore Regionale Risorse Agroalimentari che relazionerà su: "Il Programma di Sviluppo Rurale Puglia: un'opportunità per lo sviluppo delle aree rurali", poi interverrà Ernesto TOMA, Assessore Provinciale alle Politiche del Lavoro, che parlerà su : "La formazione professionale come leva per la valorizzazione delle risorse umane e la promozione dello sviluppo territoriale", si proseguirà con la relazione di Antonio LIA, Presidente ASSOGAL Puglia e del GAL "Capo S. Maria di Leuca" che interverrà su "Turismo rurale e sviluppo locale: il ruolo dei GAL", a seguire prenderà la parola Angelica ANGLANI, Responsabile Programma Operativo Educazione Alimentare della Regione Puglia che relazionerà su: "L'esperienza delle masserie didattiche in Puglia tra presente e futuro", si proseguirà con l'intervento di Stefania MANDURINO, Commissario APT Lecce che parlerà su "Il Salento e lo sviluppo del turismo rurale", gli interventi si concluderanno con la relazione di Fausto FAGGIOLI, Consulente della Commissione Europea per lo Sviluppo delle Aree Rurali, che relazionerà su :"La multifunzionalità delle imprese agricole e delle aree rurali: l'esperienza delle fattorie Faggioli".

L'incontro proseguirà con un dibattito in merito agli interventi proposti e un confronto tra i partners dell'attività formativa e gli stessi allievi del corso.

Il percorso formativo del corso"Esperto in animazione didattica e culturale nel turismo rurale" è stato articolato secondo durata, contenuti e metodologie coerenti con quanto disposto dalla Legge Regionale 2/2008 "Riconoscimento delle masserie didattiche", articolo 3. Questa figura professionale potrà trovare impiego anche in strutture della ricettività rurale non riconosciute come "masserie didattiche", potendo offrire anche un servizio di consulenza per l'attivazione delle procedure di riconoscimento. La figura professionale prevista dal corso sarà in grado di ideare, progettare, promuovere e coordinare progetti di animazione culturale nell'ambito del turismo rurale di qualità, inserendo la propria offerta di servizi in quelle strutture ricettive rurali di pregio storico-architettonico e integrate con attività di coltivazione agricola, allevamento, trasformazione agro-alimentare e produzione artigianale di qualità, attività contraddistinte dall'utilizzo di "saperi" fortemente radicati nella storia e nell'identità culturale dei luoghi (agriturismi e altre strutture ricettive rurali riconducibili nel profilo della "masseria").

I servizi ideati, promossi e gestiti dalla figura professionale saranno principalmente: gli eventi artistico - culturali presso le strutture ricettive rurali in grado di integrare la valorizzazione delle tipicità del territorio; gli itinerari "interattivi" all'interno delle strutture ricettive e le aziende agricole; i percorsi didattici rivolti in modo mirato agli studenti delle scuole di ogni ordine e grado; i percorsi di studio e approfondimento rivolti a esperti e specialisti in materie afferenti la "cultura rurale".

PESCARA: IL 13 CONVEGNO DEI PRODUTTORI BIOLOGICI ABRUZZESI

PESCARA - "Il biologico in Abruzzo: oggi parliamo di noi" è il tema del convegno regionali dei produttori biologici che si svolgerà il prossimo 13 gennaio all'auditorium Petruzzi di Pescara promosso da 'Terra sana Abruzzo'.

Questo il programma della giornata:

Ore 10.30 "La realtà regionale delle produzioni e del consumo di biologico in Abruzzo". **Andrea Ronchitelli** Presidente Regionale Terra Sana Abruzzo.

Ore 10.50 "Produttori biologici e mercato: per un reddito equo e sostenibile" **Paolo Carnemoplla** Presidente Nazionale Federbio.

Ore 11.20 il bioturismo: un nuovo stile di vita per la qualità del territorio **Fausto Fabioli Prober** Emilia-Romagna / azienda agrituristica Fattorie Faggioli.

11.50 "Quale filiera corta per il Biologico: rapporti diretti tra produttori e consumatori" Luca Piersante . Presidente Regionale Aadoc 'associazione nazionale per la difesa e l'orientamento dei consumatori

2.10 "Pregi e difetti di produrre in biologico: esperienze di una azienda bio nel corso degli anni" **Jasci Donatello** Azienda agricola Jasci

12.30 "Gli organismi di Controllo dei produttori biologici: "Regole e costi: come trasformarle in opportunità" Augusto Mentuccia Presidente Nazionale Suolo&Salute

13.15 Dibattito e conclusioni
Moderatore degli interventi: **Tommaso Visco** Presidente Regionale Copagri Abruzzo.

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

ilCapoluogo.it d'Abruzzo

i *fatti*, niente di più, niente di meno. Le *opinioni*, tutte.

13 Gennaio 2011

"Il biologico in Abruzzo: oggi parliamo di noi"



Pescara, 10 gen 2011 - Si terrà il prossimo 13 GENNAIO presso l'Auditorium L. Petruzzi" di Via delle Caserme a Pescara l' **Assemblea Regionale di TERRA SANA ABRUZZO**, dal titolo"**IL BIOLOGICO IN ABRUZZO: OGGI PARLIAMO DI NOI**" incontro aperto a tutti i produttori biologici regionali, momento di confronto tra le aziende biologiche delle diverse provincie regionali. Il tema unificante dell'assemblea è IL REDDITO DEL PRODUTTORE BIOLOGICO, in particolare come difenderlo e come accrescerlo perchè non è mistero che, come in agricoltura convenzionale, anche nel biologico si fa fatica a reggere la concorrenza di produttori che operano in paesi dove ci sono meno regole e condizioni da rispettare che in Italia o in Europa oltre alla difficoltà di stare dentro a delle filiere nelle quali la parte del leone non la fa il produttore, ma colui che distribuisce il prodotto, al punto che il prezzo lievita anche di 5 volte dalla produzione al consumo.

Verranno affrontati e sviluppati importanti temi per la tutela del reddito: gli accordi interprofessionali e progetti di filiera; quale filiera corta per il Biologico; le Organizzazioni dei produttori biologici: regole ed opportunità; Come sviluppare i circuiti brevi; Come potenziare la presenza dei produttori nella fase di distribuzione, come è' possibile praticare accordi interprofessionali che garantiscano tutte le parti, chi produce, chi trasforma e distribuisce e chi consuma.

Verranno affrontati e sviluppati importanti temi per la tutela del reddito: gli accordi interprofessionali e progetti di filiera; quale filiera corta per il Biologico; le Organizzazioni dei produttori biologici: regole ed opportunità; Come sviluppare i circuiti brevi; Come potenziare la presenza dei produttori nella fase di distribuzione, come è' possibile praticare accordi interprofessionali che garantiscano tutte le parti, chi produce, chi trasforma e distribuisce e chi consuma.

Ad analizzare le problematiche del settore bio , relatori di importanza nazionale: oltre al presidente Regionale di Terra Sana Abruzzo, il Dott. Andrea Ronchitelli, saranno presenti il presidente Nazionale di FEDERBIO (federazione di organizzazioni di operatori di tutta la filiera dell'agricoltura biologica e biodinamica) il dott FAUSTO FAGGIOLI Presidente di EARTHAcademy, rete europea per lo sviluppo economico e sociale della Ruralità, AUGUSTO MENTUCCIA presidente Nazionale di Suolo&Salute organismo di controllo dei produttori biologici, DONATELLO JASCI proprietario della omonima azienda agricola abruzzese e LUCA PIERSANTE Presidente Regionale associazione dei consumatori Adoc. L'intera sessione verrà moderata dal Dott. TOMMASO VISCO presidente Regionale Copagri Abruzzo.

Il programma dell'incontro è il segunete

Ore 9.30 registrazione dei partecipanti

Ore 10.00 saluto Autorità

Ore 10.30 "La realtà regionale delle produzioni e del consumo di biologico in Abruzzo". ANDREA RONCHITELLI Presidente Regionale Terra Sana Abruzzo

Ore 10.50 "Produttori biologici e mercato: per un reddito equo e sostenibile" PAOLO CARNEMOLLA Presidente Nazionale FEDERBIO

Ore 11.20 il bioturismo: un nuovo stile di vita per la qualità del territorio FAUSTO FAGIOLI Prober Emilia-Romagna / azienda agrituristica FATTORIE FAGIOLI

11.50 "Quale filiera corta per il Biologico: rapporti diretti tra produttori e consumatori"LUCA PIERSANTE . Presidente Regionale ADOC 'associazione nazionale per la difesa e l'orientamento dei consumatori

12.10 "Pregi e difetti di produrre in biologico: esperienze di una azienda bio nel corso degli anni" JASCI DONATELLO Azienda agricola JASCI

12.30 "Gli organismi di Controllo dei produttori biologici: "Regole e costi: come trasformarle in opportunità" AUGUSTO MENTUCCIA Presidente Nazionale SUOLO&SALUTE

13.15 DIBATTITO e CONCLUSIONI

Moderatore degli interventi: TOMMASO VISCO Presidente Regionale COPAGRI Abruzzo

FATTORIE FAGGIOLI

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

13 Gennaio 2011

La presidente dell'Apt Liviana Zanetti, ospite della Confcommercio



La presidente di APT Servizi Emilia-Romagna Liviana Zanetti, ha partecipato all'incontro di fine anno dei Consigli Direttivi di SIB-Confcommercio e Cooperativa Bagnini Ravenna. La riunione, organizzata per compiere un bilancio delle varie iniziative organizzate in collaborazione con alcune istituzioni pubbliche e private nell'anno trascorso, ha costituito un'interessante occasione di confronto, riguardo le azioni e le politiche che Istituzioni e soggetti privati debbono perseguire, alfine di proporre strumenti di promozione turistica del territorio emiliano-romagnolo, maggiormente incisivi e efficaci, rivolti soprattutto agli altri Paesi Europei.

Liviana Zanetti ha sottolineato l'importanza primaria che, in materia di turismo, riveste per la nostra Regione il comparto balneare, settore indubbiamente trainante per quanto riguarda le presenze turistiche complessive, al quale debbono collegarsi sempre maggiormente, nuove strategie di promozione, in grado di accrescere anche le complessive potenzialità delle città d'arte e dell'entroterra regionale.

A questo proposito, il presidente APT ha molto apprezzato le iniziative messe in campo in questi anni da SIB-Confcommercio Ravenna e CBR, quali "Happy Bio", l'"Università va al mare", i diversi momenti d'incontro con delegazioni, Tour Operator e Istituzioni Pubbliche di altri paesi Europei, organizzati nell'ottica di una sempre maggiore conoscenza del litorale e del territorio ravennate, che anche per l'anno 2011, i balneari Confcommercio, intendono riproporre.

Oltre a queste iniziative, è in fase di predisposizione, un progetto rivolto alle scuole elementari e medie della nostra Provincia, per trasferire ai propri studenti, maggiori conoscenze ambientali ed esperienze marinare del nostro territorio.

Al termine dell'incontro, il presidente Zanetti ha potuto prendere visione dei contenuti del corso di formazione organizzato da ISCOM-Er Confcommercio, rivolto agli operatori balneari per l'individuazione di nuove strategie d'impresa, mercati e aggregazioni per la valorizzazione complessiva del nostro territorio, culminato in una trasferta nella Regione austriaca della Carinzia che ha offerto loro l'opportunità di incontri con le Autorità Istituzionali locali, confronti e scambi di idee con alcuni Tour Operator del luogo.

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

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

12 Gennaio 2011

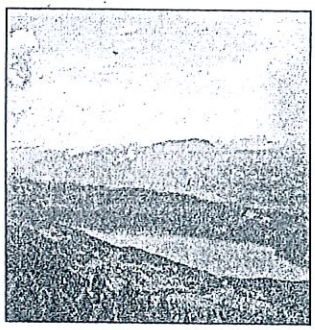
Confcommercio. Si è concluso il corso di formazione promosso col patrocinio della Provincia

Stabilimenti balneari: missione in Carinzia

Per valorizzare e promuovere la costa ravennate e romagnola

RAVENNA. Si è concluso a dicembre il corso di formazione per operatori degli stabilimenti balneari realizzato, a partire dalla scorsa primavera, da Confcommercio Ravenna, col patrocinio della Provincia, per valorizzare e promuovere la costa ravennate e romagnola.

Rivolto agli imprenditori del settore con una lunga esperienza di gestione alle spalle, ma anche ai giovani che solo da poco tempo hanno intrapreso l'attività balneare, il corso ha voluto offrire ai partecipanti ulteriori



Rivolto agli imprenditori del settore, il corso ha offerto anche elementi di conoscenza per la parte gestionale e organizzativa

elementi di conoscenza per quanto riguarda la parte gestionale-organizzativa della loro attività e la personalizzazione dei servizi per l'orientamento dei clienti.

Gli altri temi che sono stati sviluppati in sede di corso, affidato in buona parte al presidente di Earth Academy Fausto Faggioli, hanno riguardato la conoscenza del territorio circostante, con le tipicità, la cultura e le storie locali, e l'innovazione delle politiche turistiche e di marketing. Ampio spazio è stato dedicato anche all'individuazione di nuove strategie d'impresa, nuovi mercati e aggregazioni per valorizzare il territorio e sostenere l'incontro tra il paesaggio costiero e il nostro entroterra.

Per questo motivo a fine anno gli iscritti al corso si sono recati nella regione austriaca della Carinzia dove oltre a promuovere l'offerta turistica della nostra riviera, hanno avuto modo di incontrare e confrontarsi con le autorità locali e con alcuni tour operator austriaci.

FATTORIE FAGGIOLI

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

12 Gennaio 2011

Turismo *Si è concluso il corso di formazione*

dedicato agli operatori da Iscom Confcommercio

La costa ravennate promossa fino in Carinzia



I partecipanti al corso di formazione

RAVENNA - Valorizzare e promuovere la costa ravennate e romagnola: sono questi gli obiettivi del corso di formazione, organizzato dall'ente di formazione Iscom Confcommercio e finanziato dalla Provincia di Ravenna, rivolto a gestori e titolari degli stabilimenti balneari del nostro litorale che, iniziato nella primavera 2010, si è recentemente concluso. Indirizzato a imprenditori del settore con una lunga esperienza di gestione ma anche a giovani che da pochi anni hanno intrapreso la professione balneare, il progetto si prefiggeva l'obiettivo di offrire ai partecipanti, gli elementi per una maggiore flessibilità gestionale-organizzativa e la personalizzazione dei servizi per l'orientamento del cliente. Nelle ultime settimane dell'anno trascorso, i partecipanti al corso, appartenenti anche ad altre associazioni di categoria, si sono recati nella Regione austriaca della Carinzia, per la promozione in loco della nostra riviera e delle sue peculiarità. La trasferta ha offerto agli operatori balneari l'opportunità di incontri con le autorità Istituzionali locali, confronti e scambi di idee con alcuni Tour Operator austriaci.

FATTORIE FAGGIOLI

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

sette sere

12 Gennaio 2011

TURISMO | Successo al corso di Confcommercio per valorizzare la professione balneare



Valorizzare e promuovere la costa ravennate e romagnola: sono questi gli obiettivi del corso di formazione, organizzato dall'ente di formazione Iscom Confcommercio e finanziato dalla Provincia di Ravenna, rivolto a gestori e titolari degli stabilimenti balneari del nostro litorale che si è recentemente concluso.

FATTORIE FAGGIOLI

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

11 Gennaio 2011

Ravenna, un corso per valorizzare la professione balneare

RAVENNA - Valorizzare e promuovere la costa ravennate e romagnola: sono questi gli obiettivi del corso di formazione, organizzato dall'ente di formazione Iscom E.R-Confcommercio e finanziato dalla Provincia di Ravenna, rivolto a gestori e titolari degli stabilimenti balneari del nostro litorale che, iniziato nella primavera 2010, si è recentemente concluso.

Indirizzato a imprenditori del settore con una lunga esperienza di gestione ma anche a giovani che da pochi anni hanno intrapreso la professione balneare, il progetto si prefiggeva l'obiettivo di offrire ai partecipanti, gli elementi per una maggiore flessibilità gestionale-organizzativa e la personalizzazione dei servizi per l'orientamento del cliente. Altri temi importanti del percorso formativo, hanno riguardato la maggiore conoscenza del territorio circostante, con le tipicità, la cultura e la storia della nostra terra, l'innovazione delle politiche turistiche e di marketing. Individuazione di nuove strategie d'impresa, nuovi mercati e aggregazioni

per valorizzare territorio, tradizione e prodotti, per riuscire a sostenere l'incontro tra il paesaggio costiero e il nostro entroterra, confronti con realtà turistico-territoriali diverse dalla propria, creazione di momenti di scambio sono gli altri argomenti affrontati.

Nelle ultime settimane dell'anno trascorso, i partecipanti al corso, appartenenti anche ad altre associazioni di categoria, si sono recati nella Regione austriaca della Carinzia, per la promozione in loco della nostra riviera e delle sue peculiarità. La trasferta ha offerto agli operatori balneari l'opportunità di incontri con le autorità Istituzionali locali, confronti e scambi di idee con alcuni Tour Operator austriaci. Il soggiorno, grazie all'intenso programma di incontri e visite guidate, ha saputo offrire reciproche conoscenze dei territori e interessanti spunti di confronto e riflessione.

Buona parte delle docenze, sono state tenute dal Presidente di Earth Academy, Fausto Faggioli e durante l'intero percorso formativo, diversi sono stati gli incontri con rappresentanti delle Istituzioni locali e regionali, oltre che con esponenti di altre attività collegate al settore balneare.

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

Leggimi quotidiano

11 Gennaio 2011

"Il Biologico in Abruzzo: Oggi parliamo di noi", giovedi' 13 a Pescara

Si terrà giovedì 13 gennaio, all'Auditorium L. Petruzzi" di Via delle Caserme a Pescara l' Assemblea Regionale di Terra Sana Abruzzo, dal titolo "Il Biologico in Abruzzo:
Oggi parliamo di noi", incontro aperto a tutti i produttori biologici regionali, momento di confronto tra le aziende biologiche delle diverse province abruzzesi.

Il tema unificante dell'assemblea è "Il reddito del produttore biologico", in particolare come difenderlo e come accrescerlo.

Come in agricoltura convenzionale, anche nel biologico si fa fatica a reggere la concorrenza di produttori che operano in paesi dove ci sono meno regole e condizioni da rispettare che in Italia o in Europa, senza contare la difficoltà di stare dentro a delle filiere nelle quali la parte del leone non la fa il produttore, ma colui che distribuisce il prodotto, al punto che il prezzo lievita anche di 5 volte dalla produzione al consumo.

Nel corso dell'assemblea verranno affrontati e sviluppati importanti temi per la tutela del reddito: gli accordi interprofessionali e progetti di filiera; quale filiera corta per il Biologico; le Organizzazioni dei produttori biologici: regole ed opportunità; Come sviluppare i circuiti brevi; Come potenziare la presenza dei produttori nella fase di distribuzione, come è possibile praticare accordi interprofessionali che garantiscano tutte le parti, chi produce, chi trasforma e distribuisce e chi consuma.

Ad analizzare le problematiche del settore bio interverranno relatori di importanza nazionale: oltre al presidente Regionale di Terra Sana Abruzzo, il dott. Andrea Ronchitelli, saranno presenti Paolo Carnemolla, presidente Nazionale di Federbio (federazione di organizzazioni di operatori di tutta la filiera dell'agricoltura biologica e biodinamica), il dott. Fausto Faggioli presidente di EARTHAcademy, rete europea per lo sviluppo economico e sociale della Ruralità, Augusto Mentuccia, presidente Nazionale di Suolo&Salute organismo di controllo dei produttori biologici, Donatello Jasci, proprietario della omonima azienda agricola abruzzese e Luca Piersante, presidente Regionale associazione dei consumatori Adoc. L'intera sessione verrà moderata dal dott. Tommaso Visco, presidente Regionale Copagri Abruzzo.

FATTORIE FAGGIOLI

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

11 Gennaio 2011



Confcommercio, così si valorizza la professione balneare

Valorizzare e promuovere la costa ravennate e romagnola: sono questi gli obiettivi del corso di formazione, organizzato dall'ente di formazione Iscom E.R-Confcommercio e finanziato dalla Provincia di Ravenna, rivolto a gestori e titolari degli stabilimenti balneari del nostro litorale che, iniziato nella primavera 2010, si è recentemente concluso.

Indirizzato a imprenditori del settore con una lunga esperienza di gestione ma anche a giovani che da pochi anni hanno intrapreso la professione balneare, il progetto si prefiggeva l'obiettivo di offrire ai partecipanti, gli elementi per una maggiore flessibilità gestionale-organizzativa e la personalizzazione dei servizi per l'orientamento del cliente.

Altri temi importanti del percorso formativo, hanno riguardato la maggiore conoscenza del territorio circostante, con le tipicità, la cultura e la storia della nostra terra, l'innovazione delle politiche turistiche e di marketing. Individuazione di nuove strategie d'impresa, nuovi mercati e aggregazioni per valorizzare territorio, tradizione e prodotti, per riuscire a sostenere l'incontro tra il paesaggio costiero e il nostro entroterra, confronti con realtà turistico-territoriali diverse dalla propria, creazione di momenti di scambio sono gli altri argomenti affrontati.

Nelle ultime settimane dell'anno trascorso, i partecipanti al corso, appartenenti anche ad altre associazioni di categoria, si sono recati nella Regione austriaca della Carinzia, per la promozione in loco della nostra riviera e delle sue peculiarità. La trasferta ha offerto agli operatori balneari (foto) l'opportunità di incontri con le autorità Istituzionali locali, confronti e scambi di idee con alcuni Tour Operator austriaci. Il soggiorno, grazie all'intenso programma di incontri e visite guidate, ha saputo offrire reciproche conoscenze dei territori e interessanti spunti di confronto e riflessione.

Buona parte delle docenze, sono state tenute dal Presidente di Earth Academy, Fausto Faggioli e durante l'intero percorso formativo, diversi sono stati gli incontri con rappresentanti delle Istituzioni locali e regionali, oltre che con esponenti di altre attività collegate al settore balneare.

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

la Piazza avvenimenti

08 Gennaio 2011



CORSO DI FORMAZIONE ISCOM E.R._SIB CONFCOMMERCIO E CBR IMPEGNATI PER LA VALORIZZAZIONE DELLA COSTA ROMAGNOLA

di Daniele Ferrieri

Così si valorizza la professione balneare

Valorizzare e promuovere la costa ravennate e romagnola: sono questi gli obiettivi del corso di formazione, organizzato dall'ente di formazione Iscom E.R-Confcommercio e finanziato dalla Provincia di Ravenna, rivolto a gestori e titolari degli stabilimenti balneari del nostro litorale che, iniziato nella primavera 2010, si è recentemente concluso.

Indirizzato a imprenditori del settore con una lunga esperienza di gestione ma anche a giovani che da pochi anni hanno intrapreso la professione balneare, il progetto si prefiggeva l'obiettivo di offrire ai partecipanti, gli elementi per una maggiore flessibilità gestionale-organizzativa e la personalizzazione dei servizi per l'orientamento del cliente.

Altri temi importanti del percorso formativo, hanno riguardato la maggiore conoscenza del territorio circostante, con le tipicità, la cultura e la storia della nostra terra, l'innovazione delle politiche turistiche e di marketing. Individuazione di nuove strategie d'impresa, nuovi mercati e aggregazioni per valorizzare territorio, tradizione e prodotti, per riuscire a sostenere l'incontro tra il paesaggio costiero e il nostro entroterra, confronti con realtà turistico-territoriali diverse dalla propria, creazione di momenti di scambio sono gli altri argomenti affrontati.

Nelle ultime settimane dell'anno trascorso, i partecipanti al corso, appartenenti anche ad altre associazioni di categoria, si sono recati nella Regione austriaca della Carinzia, per la promozione in loco della nostra riviera e delle sue peculiarità. La trasferta ha offerto agli operatori balneari (foto) l'opportunità di incontri con le autorità Istituzionali locali, confronti e scambi di idee con alcuni Tour Operator austriaci. Il soggiorno, grazie all'intenso programma di incontri e visite guidate, ha saputo offrire reciproche conoscenze dei territori e interessanti spunti di confronto e riflessione.

Buona parte delle docenze, sono state tenute dal Presidente di Earth Academy, Fausto Faggioli e durante l'intero percorso formativo, diversi sono stati gli incontri con rappresentanti delle Istituzioni locali e regionali, oltre che con esponenti di altre attività collegate al settore balneare.

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.fattoriefaggioli.it

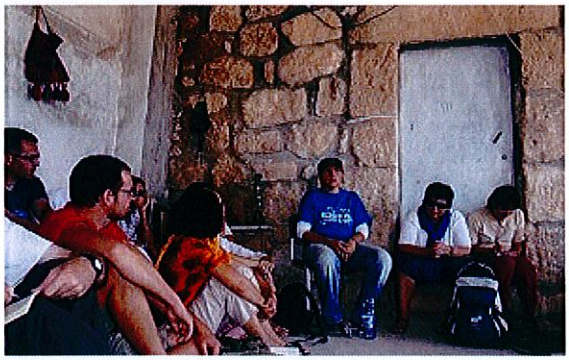
RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

RomagnaOggi.IT Forlì

05 Gennaio 2011

Una forlivese fra i 'paria' palestinesi



FORLI' - Una forlivese fra i "paria" palestinesi. La giovane **Federica Faggioli,** giunta al termine di un'incomparabile esperienza di volontariato in Palestina nell'ambito dell'Operazione Colomba, racconta 36 mesi in Cisgiordania a fianco di persone povere e disperate, stremate da 43 anni di occupazione militare israeliana. Federica, che ora riprenderà gli studi, ha già elargito alcune pillole del suo impegno il giorno di Capodanno, nel Duomo di Forlì, in collegamento via Skype da Ramallah, epilogo tecnologico della Marcia della Pace tenutasi nel cuore del centro storico.

L'Operazione Colomba è il "Corpo Nonviolento di Pace" dell'Associazione Comunità Papa Giovanni XXIII.

Nata nel 1995, "è aperta a tutte quelle persone che vogliono sperimentare che la forza della nonviolenza è l'unica strada per ottenere una pace fondata sulla verità e la giustizia". Per tre anni Federica ha tradotto sul campo, nel villaggio palestinese di At-Tuwani, a sud di Hebron, abitato da mille persone circa, prevalentemente contadini, sotto totale controllo militare e civile israeliano, la filosofia dell'azione non violenta proposta da **don Oreste Benzi**: la condivisione della vita con le persone che più subiscono una guerra, la neutralità rispetto alle parti in conflitto e la stessa nonviolenza attiva, ossia "cercare sempre l'incontro con l'altro con strumenti che permettono di colpirlo nella coscienza".

La prima esperienza di volontariato della giovane è stata nel 2000 con l'Avo (Associazione Volontari Ospedalieri), accanto agli anziani della Residenza "Drudi" di Meldola. Lì Federica incontra anche la Papa Giovanni XXIII, fondata dal sacerdote riminese don Oreste Benzi, e avverte il desiderio di un impegno più concreto nei confronti delle persone sole ed

emarginate dalla frenetica società attuale perché non più produttive. "Mi è sempre piaciuto viaggiare, conoscere persone e culture differenti ed ho una predisposizione per le lingue straniere, così quando ho saputo delle diverse zone di missione in cui opera la Comunità Papa Giovanni XXIII, ho chiesto di poter fare un'esperienza di qualche mese e sono partita"

La volontaria forlivese ha condiviso tre anni di stenti con i "paria" palestinesi, arabi in gran parte mussulmani anche se non mancano i cristiano-cattolici, cercando di aiutarli nei loro bisogni più immediati, ma soprattutto riuscendo a costruire rapporti di stima e di fiducia instaurati dal basso. "Il dramma di At-Tuwani - testimonia la giovane - è che il villaggio è circondato da una cintura di insediamenti e avamposti illegali, installati da coloni israeliani negli anni Otanta, al fine di annettere la terra allo stato d'Israele".

Ad At-Tuwani non c'è acqua corrente e la popolazione vive in modestissime case di cemento, tutte con un ordine di demolizione da parte delle autorità di Tel Aviv. "Spesso con la complicità di alcuni soldati israeliani, i coloni hanno reso la vita impossibile agli abitanti dell'area, distruggendo le grotte, mettendo veleno nelle cisterne dell'acqua, avvelenandone i campi con sostanze tossiche, impedendo i lavori agricoli come l'aratura dei campi e la raccolta di olive, bruciando i raccolti e abbattendo alberi di ulivo, nonché attaccando fisicamente e direttamente i palestinesi"

Una delle conseguenze più drammatiche del conflitto è l'impossibilità per molti bambini di ricevere un'istruzione. "Circa un quarto dei minori di At-Tuwani non vanno a scuola a causa delle violenze dei coloni e delle cattive condizioni delle strade". Troppo brigoso e pericoloso superare i muri e gli steccati alzati sulla propria terra dagli occupanti con la stella di David

Piero Ghetti

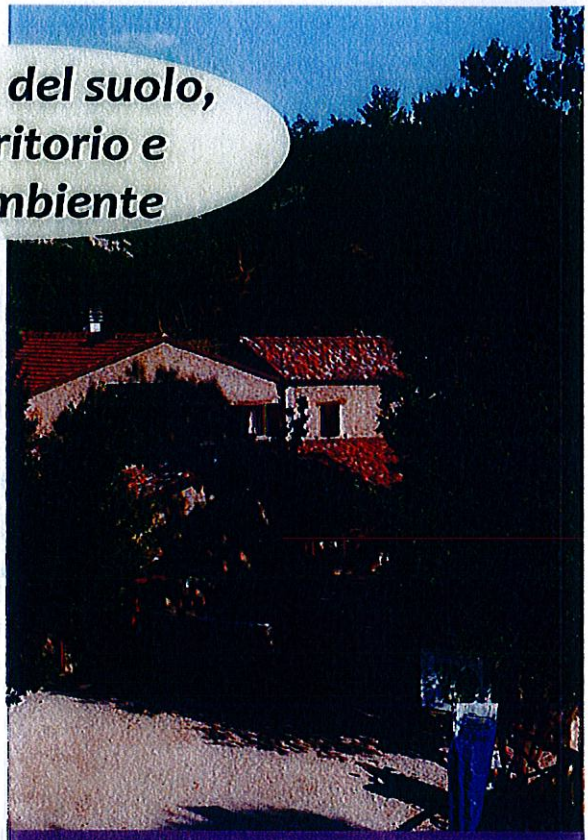
RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

MINISTERO DELLE POLETICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

l'agriturismo italiano per:

5. la Difesa del suolo, del territorio e dell'ambiente



Una "fattoria modello" per qualità, molteplicità e completezza di proposte agrituristiche e progetti pilota ecosostenibili, che sorge in Val Bidente, un incantato angolo dell' Appennino tosco-romagnolo.

L'agriturismo è costituito da un insieme di casali rurali in pietra costruiti sulle fondamenta dell'antico castello Basino. L'azienda è stata ristrutturata seguendo l'identità territoriale e l'eco compatibilità energetica con tecnologie che permettono di "utilizzare" le energie rinnovabili e realizzare la "circolarità" dei processi (ciclo dell'acqua, dell'energia e riciclaggio dei materiali) offrendo un modello di assoluto equilibrio ambientale.

Nell'ambiente accogliente e familiare, oltre all'ospitalità in appartamenti l'azienda agrituristica offre anche tante attività per il tempo libero: corsi di cucina naturale, erbe officinali, bio ginnastica e attività all'aria aperta. Da tempo, inoltre, il proprietario ha indirizzato la sua attività ai programmi di fattoria didattica per un sistema educativo verde, con azioni in grado di conciliare, per i territori rurali, qualità della vita, sviluppo economico, sostenibilità, tradizione e modernità. Infine, da oltre vent'anni, la famiglia Faggioli partecipa, in prima persona, alla divulgazione della propria esperienza con docenze e testimonianze in Europa e svolgendo stage in fattoria e corsi di formazione per lo sviluppo rurale.

AGRITURISMO BORGO BASINO
Via San Giovanni, 41
località Cusercoli
47012 Civitella di Romagna (FC)
Tel/Fax 0543 989826

ff@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

L'agriturismo assicura reddito anche nelle zone difficili e, con la sua attività, svolge un presidio per il suolo ed il territorio