RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Martedì 20 Dicembre 2005

CUSERCOLI Il pioniere dell'agriturismo tra i finalisti di un premio nazionale patrocinato dalla presidenza della Repubblica

Il sogno reale del 'profeta' Faggioli

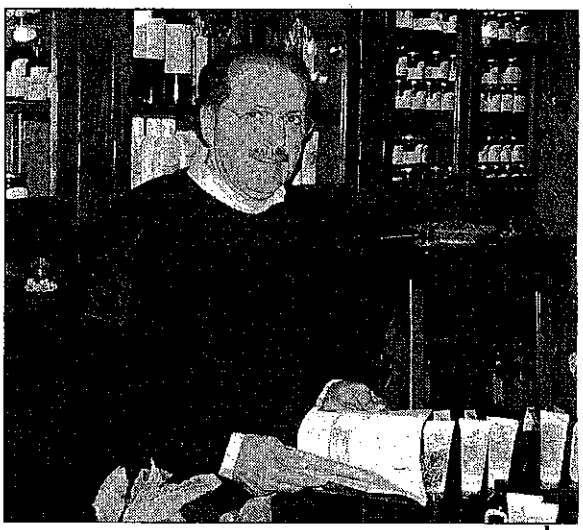
«*I profeti* — dice un vecchio adagio — *sono persone che hanno un sogno che diventa progetto*». Uno di questi pofeti è romagnolo. Il suo nome è Fausto Faggioli (**foto**), il pioniere dell'agriturismo emiliano-romagnolo.

Il nome di Faggioli compare tra i finalisti del premio nazionale *'Profeti in Patria'*, presieduto da Rossana Pace e organizzato sotto l'alto patronato del presidente della Repubblica. Faggioli, scelto dalla giuria per la sua ventennale attività di promotore di sviluppo rurale, è l'unico emiliano-romagnolo che compare nella lista.

Il sogno anticipatore di Faggioli era quello di realizzare una 'fattoria multifunzionale', con un'offerta a 360 gradi: didattica, ospitalità, prodotti tipici, ecosostenibilità, progetti di marketing e comunicazione. Per realizzare il suo sogno — che si concretizzò con l'agriturismo Ca' Bionda di Cusercoli —, Faggioli investì su due elementi che all'epoca non avevano alcun significato economico-commerciale: i valori e la cultura del mondo rurale.

E questo fin dagli anni Ottanta, momento in cui Faggioli vide nella campagna una grande opportunità di sviluppo, nonostante l'innegabile crisi che attanagliava e attanaglia tuttora l'agricoltura del nostro Paese.

Tutto questo è già valso a Fausto Faggioli il riconoscimento dall'Unione europea di «fattoria modello» per qualità, molteplicità e completezza della gamma di proposte. «Al centro non c'era più il prodotto inteso come 'piatto di pasta, bottiglia di vino o stanza d'albergo' – dice Fausto Faggioli – ma inteso come 'prodotto territorio', con la gente che ci vive, con la nostra identità, peculiarità che nessuno al mondo potrà mai clonare. Questo è il grande valore aggiunto che abbiamo noi romagnoli».



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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

domenica 18 dicembre 2005

Premiato Faggioli

CUSERCOLI - Fausto Faggioli, fondatore dell'agriturismo "Ca' Bionda", si è aggiudicato il premio nazionale "Profeti in patria", presieduto da Rossana Pace. Faggioli si è visto riconoscere il suo "ventennale impegno per lo sviluppo rurale 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

LA VOCE

Domenica 18
Dicembre 2005

L'imprenditore di Cusercoli candidato al premio per lo sviluppo rurale

Faggioli, unico 'Profeta in patria'

La manifestazione a Roma con l'Alto patronato di Ciampi

CIVITELLA - E' l'unico finalista scelto per la nostra Regione e per il suo ventennale impegno a realizzare un modello di 'Sviluppo rurale'. Fausto Faggioli, imprenditore impegnato da tempo a tenere alta la qualità e la formazione del settore agrituristico, partirà dopodomani per Roma per partecipare al premio nazionale "Profeti in Patria", che gode dell'Alto patronato del Presidente della Repubblica. Fin dagli anni Ottanta la sua attività ha proposto un'offerta che spazia dall'ospitalità rurale al prodotto tipico, dalla fattoria didattica ai progetti di marketing territoriale. Faggioli è, in prima persona, divulgatore nelle scuole e per gli stessi imprenditori agricoli del territorio. Un 'credo', il suo, che lo ha portato oltre confine, nelle aule di tutto il mondo. Anche il Giappone, per eccellenza regno incontrastato della tecnologia, ha chiesto la sua collaborazione. Non solo: dopo gli incontri all'università Waseda di Tokyo, gli studenti hanno avviato uno scambio cultural-rurale e sono da molti anni ospiti delle stesse Fattorie Faggioli. Oggi l'obiettivo dell'imprenditore bidentino è quello di dar vita al territorio con un modello di ruralità sostenibile, realizzando il progetto di energie pulite e delle tecnologie compatibili. "Attualmente - sottolinea Fausto Faggioli - il mondo rurale può dare risposte positive ai problemi dell'agricoltura che deve ritornare ad essere fonte di sviluppo, trasformandosi in un'agricoltura multifunzionale che lavora in sinergia con le altre attività del territorio, in cui l'agricoltore diventa attore protagonista del suo sviluppo economico". Parola di finalista.

Martedì l'imprenditore nel Lazio per ricevere il premio

Fausto Faggioli è finalista al premio nazionale 'Profeti in Patria'

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Martedì 22
Novembre 2005

L'energia alternativa entra in azienda

Tre le imprese che si sono dotate di impianti termo-solari

Simona Pletto

CIVITELLA - - Quanto ne sanno gli imprenditori agricoli in fatto di 'risparmio energetico e di energie rinnovabili'? A queste domande si è cercato di dare risposta attraverso una mirata indagine realizzata dall'Osservatorio Agroambientale in collaborazione con Cise e Arpa di Forlì e Cesena. Sono state infatti sondate trenta aziende agricole della nostra Provincia, per capire il singolo tipo di approccio nel campo dello sviluppo sostenibile. In fatto di moderne tecnologie di risparmio, ha vinto la nostra vallata che si è adottata dei due unici impianti a carattere solare-termico, fotovoltaico ed eolico. Sono le 'Fattorie Faggioli' di Cusercoli, la 'Ginestra' e l'azienda agricola 'Orazio Marchi', entrambe di Civitella. Pochissime ancora le aziende dotate di un impianto di energie rinnovabili. Le 'Fattorie Faggioli', premiate dall'Enel in un convegno sul tema che si è tenuto di recente ad Arezzo, vantano una sorta di primato in Provincia. Nelle due aziende di Cusercoli, non a caso, è stato fatto un investimento di oltre 150mila euro per la realizzazione di impianti ad energia rinnovabile. Luce e gas, vengono qui fornite anche attraverso i pannelli solari e i grandi numeri: l'impianto viaggia a una potenza massima di 15mila chilowatt, mentre a 3 gli impianti acquistati dalle altre due aziende di Civitella.

Basino, l'azienda di Fausto Faggioli ha adottato un anno fa un ianto termo-solare eolico e fotovoltaico

"L'energia cosiddetta pulita - spiega il titolare delle aziende di Cusercoli Fausto Faggioli - è una tecnica utile all'ambiente e oserei dire necessaria, se vogliamo lasciare ai nostri figli in eredità una qualità dell'aria migliore. Basti pensare ai vantaggi: in giornate come queste, di freddo e seppur poco sole, il nostro nuovo doppio contatore permette di riscaldarci e di usare l'energia elettrica attraverso l'energia solare. Un bel vantaggio. Non solo: abbiamo voluto adottarci anche di un impianto eolico, che sfrutta il vento per trasformarlo in energia. Ora speriamo solo che le altre aziende seguano l'esempio". E qui si torna ai dati confortanti dell'indagine: dal sondaggio, è emerso che l'81% delle aziende sarebbero disposte ad utilizzare in futuro impianti di questo tipo. Solo il 9% ha dichiarato di non utilizzarlo solo per mancanza di adeguate informazioni.

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

GIORNALE DI SICILIA

MERCOLEDÌ 26 OTTOBRE 2005

Mussomeli, un seminario dedicato all'animazione

MUSSOMELI. (gita) Le associazioni socio-culturali «Nuova Don Bosco» e «Halykos Valley Tourist Promotion» con il patrocinio del Comune di Mussomeli, organizzano un seminario di animazione territoriale, dal titolo: «L'identita' territoriale come modello di sviluppo socio economico». L'incontro si terrà oggi alla Biblioteca comunale a partire dalle 19. Parteciperanno il sindaco Gero Valenza e il primo cittadino di Sutera Gero Difrancesco che parlerà di Bandiera arancione. E sempre rivolto a Sutera, il Presepe vivente verrà preso in considerazione come esempio di crescita. Di ciò relazionerà Nino Pardi addetto stampa del Comune suterese. Ed ancora Fausto Faggioli delle Fattorie Faggioli di Cusercoli e Massimo Ruffini, responsabile Italia Lavoro per L'Emilia Romagna. A moderare l'incontro il presidente di NdB Osvaldo Barba.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA SICILIA

MERCOLEDÌ 26 OTTOBRE 2005

OGGI A MUSSOMELI SI PARLA DI SVILUPPO ECONOMICO

Convegno per promuovere il Vallone

Mussomeli. Le associazioni socio-culturali "Nuova Don Bosco e Halykos Valley Tourist Promotion" con il Patrocinio del Comune di Mussomeli, hanno organizzato il seminario di animazione territoriale sul tema: "L'identità territoriale come modello di sviluppo socio economico". Il convegno si terrà stasera alle 19 presso la biblioteca comunale.

IL programma prevede, dopo il saluto del sindaco di Mussomeli Gero Valenza, l'intervento di Gero Difrancesco, sindaco di Sutera che parlerà di "Bandiera arancione: uno strumento di crescita sociale ed economica". Quindi Antonino Pardi - addetto stampa Comune di Sutera parlerà di: "Il Presepe vivente di Sutera". A seguire lo scrittore Roberto Mistretta (collaboratore del quotidiano «La Sicilia») parlerà de: "Il libro giallo come strumento di promozione territoriale".

Ed ancora Fausto Faggioli su: "La poliedricità della comunicazione", Massimo Ruffini - Responsabile Italia Lavoro per L'Emilia Romagna che parlerà di: "Sud-Nord-Sud: progetto nazionale di crescita e occupazione". Seguirà il dibattito. Il convegno sarà moderato da Osvaldo Barba, presidente "Nuova Don Bosco".

"Questo seminario rappresenta l'ennesimo evento che l'Halykos e la Ndb organizzano in materia di sviluppo territoriale - dice Lorenzo Ladduca presidente Halycos -. Il tema è importante, in quanto dobbiamo puntare sulla nostra identità, sulle nostre radici, per creare idee, modelli, che facciano da volano allo sviluppo territoriale".

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

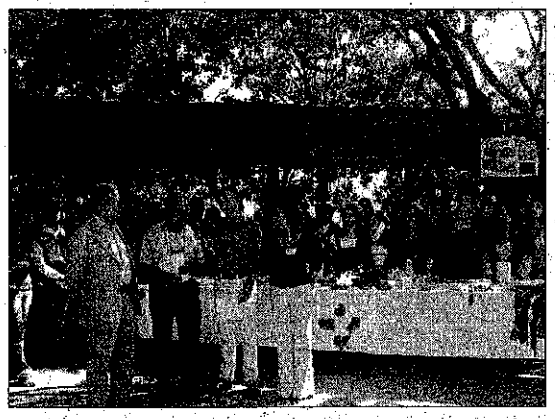
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Giovedì 22
Settembre 2005

Amministratori locali e operatori siciliani uniti per il Territorio

Oggi incontro 'rurale' in fattoria

CIVITELLA - Amministratori locali e operatori siciliani si incontrano oggi in val Bidente per parlare di salvaguardia e protezione dell'ambiente. L'appuntamento è alle 'Fattorie Faggioli' di Cusercoli, un'azienda promotrice delle risorse del territorio e che ha maturato ormai un'esperienza che mette a disposizione da tempo degli istituti scolastici, degli enti di formazione e dei master universitari. Per questo motivo le Fattorie Faggioli (unico progetto pilota in Italia) hanno firmato un protocollo di intesa con Italia Lavoro, la spa del Ministero del Welfar, con l'obiettivo di incentivare la nascita di nuove figure professionali per lo sviluppo rurale. L' Itcg Hodierna" di Mussomeli (CL) ha scelto dunque le Fattorie Faggioli per realizzare lo stage della IV classe nell'ambito del progetto "Un' idea per il Vallone" in quanto azienda che ha fatto della multifunzionalità il punto fermo delle proprie attività e per i risultati raggiunti nelle strategie per lo sviluppo del Territorio. La valle dell'alto Platani, da dove provengono i giovani studenti siciliani, accompagnati dai professori Concetta



Torregrossa e Giovanni Monreale, e la Valle Bidentina dove operano le Fattorie Faggioli ,hanno molto in comune.
Ad esempio, l'apparentemente scarsa vocazione turistica e l'abbandono da parte delle forze più giovani. Nella realtà sono aree di notevoli bellezze naturali e siti archeologici che possono creare un nuovo trend economico, se inserite nei piccoli circuiti turistici.

Le Fattorie Faggioli
di nuovo al centro
di importanti iniziative
per lo sviluppo turistico-ambientale

"Potremo rispondere alla sfida competitiva - sostiene Fausto Faggioli - con la filiera agricoltura, ambiente, turismo e con la realizzazione dei Distretti rurali di qualità.
Le risorse umane adeguate sono l'elemento fondamentale per permettere alle realtà territoriali di emergere".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì 22 settembre 2005

CUSERCOLI Prosegue l'incentivazione della nascita di figure professionali per lo sviluppo rurale

Da Caltanissetta a scuola delle fattorie Faggioli

Le Fattorie Faggioli (unico progetto pilota in Italia) hanno firmato un protocollo d'intesa con 'Italia lavoro', la spa del Ministero del Welfare, con due obiettivi: incentivare la nascita di nuove figure professionali per lo sviluppo rurale, e attivare programmi di mobilità con progetti di cooperazione tra regioni e imprese.
Intanto l'istituto tecnico commerciale 'Hodierna' di Mussomeli (Caltanissetta) ha scelto le Fattorie Faggioli per realizzare uno stage nell'ambito del Progetto 'Un' idea per il Vallone'. A questo proposito Fausto Faggioli sostiene: «Potremo rispondere alla sfida competitiva con la filiera agricoltura–ambiente-turismo e con la realizzazione di distretti rurali di qualità, dove ogni cittadino si senta protagonista dello sviluppo del proprio territorio. Di conseguenza — conclude — le risorse umane adeguate sono l'elemento fondamentale per permettere alle realtà territoriali di emergere».

MEDIOEVO
Nella foto, un gruppo di studenti dell'istituto tecnico Mussomeli (Caltanissetta) in costume medioevale durante lo stage alle Fattorie Faggioli

«Bisogna realizzare distretti rurali di qualità, dove tutti s'impossessano del proprio territorio»

«Le risorse umane vanno formate — aggiunge Francesca Faggioli — e gli stage ci permettono di inserirci nel percorso formativo degli studenti, dando loro la possibilità di capire che la nuova impresa è basata sia sulle competenze che sui valori professionali».
Incontri con gli imprenditori, visite guidate alle aziende, convegni ed eventi ai quali hanno partecipato studenti e tecnici provenienti da molti paesi europei sono stati i momenti dello stage, che ha permesso ai partecipanti di toccare con mano le realtà delle imprese romagnole che soddisfano il mercato mantenendo la propria identità culturale. Con le tecnologie moderne tutto è riproducibile tranne un territorio. Non si può clonare un territorio ed è proprio puntando sull'identità che queste generazioni potranno costruire il loro futuro con un percorso che non li vedrà soli, ma sostenuti da quanti nella Valle dell'Alto Platani operano e credono nell'identità territoriale.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì 15 settembre 2005

CUSERCOLI Tavola rotonda sulle prospettive economiche dell'allargamento dell'Unione europea. Promossa dalle Fattorie Faggioli

I nuovi mercati a Cà Bionda

Le tematiche dello sviluppo rurale sono al centro oggi di un evento con tavola rotonda organizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli a Cà Bionda, con la partecipazione dell'Istituto per l'Europa Centro-Orientale e Balcanica e dell'Istituto Tecnico Commerciale e Geometri di Mussomeli (Cl) 'G. Hodierna', le Amministrazioni locali, Gloria Concettoni del gruppo anconetano 'Camera Work', progettista del 'Distretto Rurale di Qualità', Romeo Lombardi, presidente della Centrale Ortofrutticola di Cesena, Kris Verhelst rappresentante di 'Optime International', azienda che si occupa dello sviluppo delle Aree Rurali Comunitarie ed Extracomunitarie, Massimo Ruffini di 'Italia Lavoro', Romano Casamenti di 'L'Altra Romagna'.

A confronto operatori locali e stranieri, amministratori e studenti siciliani ospiti in Romagna

Bosnia, Croazia, Romania, Slovenia, Kosovo, Albania, Serbia e Montenegro, sono i paesi dell'area balcanica dalla quale provengono i futuri operatori e amministratori dello sviluppo economico, che hanno scelto le Fattorie Faggioli in quanto azienda pilota per l'Unione Europea. Protagonisti di una full immersion nell'area romagnola, il gruppo si confronterà con le imprese sulle condizioni reali dei nuovi mercati potenziali nei paesi dell'area orientale e balcanica.

«L'incontro di oggi fra imprenditori e amministratori di paesi diversi — sottolinea Fausto Faggioli, delle omonime fattorie — dimostra la volontà di costruire un progetto di grande respiro dedicando particolare attenzione ai processi di trasformazione in atto in quei paesi che costituiscono oggi mercati potenziali e che potrebbero trasformarsi in forti partners per la competizione mondiale». Dall'area mediterranea invece gli studenti siciliani, accompagnati dai docenti: Concetta Torregrossa, Maurizio Palumbo, Isaia Carmelo Saia, in Romagna per sperimentare le sinergie tra le imprese e i Territori, per valutare l'offerta ampia e diversificata che il luogo presenta, 'vivendo' l'ospitalità romagnola, ingrediente essenziale del turismo.

Le attività di formazione e scambio interculturale, oggi alle Fattorie Faggioli, azienda che ha scelto di coltivare con le tecniche dell'agricoltura biologica e biodinamica, si inseriscono in un appuntamento del progetto 'BioBenessere', che nasce da Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna).

INSIEME Gli studenti siciliani che partecipano all'incontro, durante le lezioni svolte in questi giorni a Cà Bionda insieme a Fausto Faggioli (al centro)

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

giovedì 15 settembre 2005

CUSERCOLI - Tavola rotonda

Sviluppo rurale, l'Europa si confronta alle Faggioli

Per costruire un progetto comune

CUSERCOLI - Le Fattorie Faggioli di Cusercoli organizzano, oggi a Cà Bionda, un evento con tavola rotonda alle 11, per parlare di sviluppo rurale. Parteciperanno l'Istituto per l'Europa centro-orientale e balcanica, l'Istituto tecnico commerciale e geometri "Hodierna" di Mussomeli (Caltanissetta), le amministrazioni locali, Gloria Concettoni del gruppo anconetano "Camera Work", progettista del "Distretto rurale di qualità", Romeo Lombardi, presidente della "Centrale ortofrutticola" di Cesena, Kris Verhelst rappresentante di "Optime International", azienda che si occupa dello sviluppo delle aree rurali comunitarie ed extracomunitarie, Massimo Ruffini di "Italia Lavoro", Romano Casamenti in rappresentanza del Gal "L'Altra Romagna". Bosnia, Croazia, Romania, Slovenia, Kosovo, Albania, Serbia e Montenegro, sono i paesi dell'area balcanica dalla quale provengono i futuri operatori e amministratori dello sviluppo economico, che hanno scelto le Fattorie Faggioli in quanto azienda pilota per l'Unione Europea. Il gruppo si confronterà con le imprese sulle condizioni reali dei nuovi mercati potenziali nei paesi dell'area orientale e balcanica ed sui processi che si stanno realizzando nel breve-medio periodo "L'incontro fra imprenditori e amministratori di paesi diversi - sottolinea Fausto Faggioli, delle omonime fattorie - dimostra la volontà di costruire un progetto di grande respiro dedicando particolare attenzione ai processi di trasformazione in atto in quei paesi che costituiscono oggi mercati potenziali e che potrebbero trasformarsi in forti partner per la competizione mondiale". Dall'area mediterranea, invece, gli studenti siciliani, accompagnati dai docenti, Concetta Torregrossa, Maurizio Palumbo, Isaia Carmelo Saia, in Romagna per sperimentare le sinergie tra le imprese e i territori, per valutare l'offerta ampia e diversificata che il luogo presenta, "vivendo" l'ospitalità romagnola, ingrediente essenziale del turismo.

Il gruppo di studenti siciliani a lezione alle Fattorie Faggioli

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

AGRISOLE
settimanale del sistema agroalimentare

2-8 sett. 2005

E le Fattorie Faggioli lanciano le bio-vacanze

La parola d'ordine è diversificare sulle produzioni, tutte rigorosamente bio, spaziando dalla frutta agli ortaggi, dai cereali agli allevamenti zootecnici. I quantitativi sono modesti e non hanno nulla a che vedere con le grandi produzioni delle aziende padane, ma alle Fattorie Faggioli, una società cooperativa di quattro aziende sulle colline dell'Appennino tosco-emiliano, c'è un po' di tutto con l'obiettivo di offrire una gamma completa di prodotti.

La prima azienda, Ca' Bionda, viene fondata nel 1982 da Fausto Faggioli, che abbandona l'attività di manager di una multinazionale europea per acquistare un vecchio casolare abbandonato in questa zona della Val Bidente a scarsa vocazione turistica. Con il tempo si aggiungono le altre tre aziende agricole, Ca' Basino, Ca' Mandrioli e Ca' Suasia e su una superficie complessiva di 60 ettari il bosco lascia spazio al frutteto, alle coltivazioni di piccoli frutti, pere volpine, sorbi, biricoccoli o nespoli, o ai campi investiti a orzo, farro e avena. L'attività aziendale comprende anche l'allevamento di ovini e animali di bassa corte come polli e conigli. Una piccola parte della produzione viene venduta tal quale, ma la maggior parte viene lavorata in azienda per acquisire così maggiore valore aggiunto.

> Dagli ortaggi alle conserve fino all'allevamento, così quattro aziende hanno unito le forze in cooperativa per diversificare la produzione

Le ciliegie si trasformano allora in rosolio, in confettura, in prodotto sciroppato o sotto alcol, l'orzo diventa caffè, dalle erbe officinali si producono liquori e una linea di cosmesi, pomodori e funghi di bosco vengono messi sott'olio. Partendo dall'offerta di produzioni biologiche l'attività delle Fattorie Faggioli sfocia in un progetto più ampio, la creazione di una fattoria modello capace di offrire la settimana verde della vacanza agrituristica o corsi di formazione con seminari di trè giorni o veri e proprie stage settimanali in azienda sull'agricoltura biologica, il marketing dei prodotti agroalimentari, il turismo rurale, le piante officinali, o la scuola in fattoria.

«L'Unione europea ci ha riconosciuto come azienda agricola modello sul piano della multifunzionalità – sottolinea Faggioli – perché tutta la nostra attività punta a valorizzare le zone appenniniche e montane, i prodotti di nicchia e gli allevamenti di razze autoctone e dimenticate. In quest'ottica l'obiettivo oggi non è vendere il prodotto agricolo da solo, ma proporlo assieme all'immagine di tutto un territorio in modo da salvaguardare anche l'ambiente rurale».

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

sabato 3 settembre 2005

CUSERCOLI

Sviluppo locale

CUSERCOLI - Questa sera le Fattorie Faggioli incontrano le Comunità montane "Valli Chisone e Germanasca" e "Valle Susa" in viaggio studio in val Bidente, nell'ambito del progetto "Interreg III A - Giovani e sviluppo locale".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

martedì 30 agosto 2005

Giornata "bio"

CUSERCOLI - E' realizzato dalle "Fattorie Faggioli" l'appuntamento dedicato al biologico di oggi all'Hotel "Trieste" di Cervia, nell'ambito del progetto "Bio-Benessere" per favorire l'incontro con un'agricoltura che ha scelto di mettere al primo posto l'ambiente. L'idea nasce dall'associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna e il progetto è cofinanziato dall'Unione Europea e da Agea, in collaborazione con "Sweet Home Hotels"

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

martedì 30 agosto 2005

APPUNTAMENTO BIO AL TRIESTE - Appuntamento "Bio" questa sera all'Hotel Trieste, nell'ambito del Progetto "BioBenessere" per favorire l'incontro con un'agricoltura che mette al primo posto l'ambiente. "Abbiamo scelto di coccolare le famiglie in vacanza - sottolinea Franco Barbieri, titolare dell'Hotel - offrendo non solo un'accoglienza familiare ed una gastronomia tipica, ma anche la possibilità di informarsi sul mondo dell'agricoltura biologica, muovendoci nell'ottica di una sana alimentazione. Infatti, se per molti assaggiare un frutto al momento della sua maturazione significa ritrovare sapori e profumi dimenticati, per moltissimi altri è una vera e propria scoperta. Da oltre cinque anni sosteniamo la sinergia fra mare ed entroterra per offrire un prodotto turistico appetibile".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Martedì 9 agosto 2005

Dentro la foresta a caccia di sale

QUI CAMPIGNA

Potrebbe anche accadere. In una suggestiva notte illuminata dalla luna piena, favoriti da qualche stella cadente (siamo vicinissimi al 10 agosto) il fantasma dei vecchi contrabbandieri del Sale che scambiano la preziosa merce con il ricercato tabacco dei mercanti toscani si potrebbe anche materializzare sull'Antica Via del Sale, in pieno Appennino tosco-romagnolo. Tale percorso che in passato era presidiato dalle guardie dello Stato Pontificio o da quelle del Granducato di Toscana, oggi può rivivere nell'avventura attraverso i profumi e i rumori di una natura generosa e segreta quale quella del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. Monte Falterona e Campigna saranno gli ambienti che accoglieranno le attività proposte dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) agli ospiti in vacanza sulla costa, nella seconda settimana di agosto, nell'ambito del Progetto BioBenessere. Appartati sentieri per chi ama il trekking, boschi e foreste da attraversare a cavallo o in mountain bike per gli sportivi. Inoltre per chi vuole imparare il vero significato della parola 'orienteering', niente di meglio che un percorso con tante lanterne a far da faro fino alla meta. Per una full immersion nei silenzi della Natura invece ecco pronti cannocchiali e schede per osservare gli animali senza essere visti. E, dopo cena, l'ambiente non inquinato dalle luci della città, permetterà di osservare le stelle nei grandi spazi aperti. Le due giornate nel Parco sono oggi e venerdì, due parentesi che racchiudono il giorno di San Lorenzo. Per cui non mancheranno le stelle cadenti ... Info: Fattorie Faggioli Tel/Fax 0543-989101; www.fattoriefaggioli.it

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

sabato 6 agosto 2005

CUSERCOLI Si ripropone oggi l'appuntamento con il progetto "Biobenessere 2005" all'agriturismo "Ca' Bionda". Voluto dall'associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna, il progetto è cofinanziato dalle "Fattorie Faggioli" e ha come obiettivo la promozione del prodotto biologico.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

giovedì 4 agosto 2005

La Fattoria va al mare Serata per il biologico

Le "Faggioli" all'Hotel Atlantic

CUSERCOLI - Oggi le Fattorie Faggioli di Cusercoli trasformeranno il giardino dell'Hotel Atlantic di Milano Marittima in una fattoria per vivere con gli ospiti una serata all'insegna della convivialità romagnola, con attività di gioco e degustazioni di frutta e per riflettere sull'importanza di scegliere bio. L'idea di conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze nasce dal progetto "BioBenessere" di "Pro.B.E.R" (Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna) e realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli, in collaborazione con "Sweet Home Hotels" (Consorzio di albergatori cervesi). "I prodotti biologici - sottolinea Paolo Carnemolla, presidente di 'Pro.B.E.R' - rappresentano un'opportunità a disposizione di tutti, per condurre una vita più sana, mangiando meglio". "Qui si arriva da turisti - continua Alessia Torri, giovane titolare dell'Hotel Atlantic - e dopo il primo contatto con l'ospitale tradizione romagnola, si diventa amici. Ed insieme scopriamo una territorio dove l'uomo e la natura si impegnano a dare il meglio per offrire un soggiorno ideale".
"La società infatti - aggiunge Emanuele Casadei di 'Sweet Home Hotels' - impone ritmi sempre più frenetici e l'organismo deve essere in grado di sopportare questo ritmo" "Il Progetto 'BioBenessere' - conclude Francesca Faggioli, delle omonime Fattorie - ci aiuta a fare un tuffo nelle tradizioni del territorio, nella preservazione dell'ambiente, mentre la valorizzazione dei prodotti di stagione, un tempo definiti 'poveri', si va evolvendo verso un vero e proprio modello di vita, sempre più apprezzato".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì 4 agosto 2005

Il giardino dell'hotel Atlantic si trasforma in fattoria 'bio'

Il giardino dell'hotel Atlantic di Milano Marittima per una sera si trasforma in fattoria. L'insolita idea di coniugare i prodotti tipici e le vacanze nasce dal progetto 'Bio-Benessere' di ProBer (associazione dei prodotti biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna): l'ultimo appuntamento con Happy Bio sarà realizzata dalle fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con Sweet Home hotels, il consorzio degli albergatori cervesi. Questa sera dunque a partire dalle 19,30 si potranno degustare frutti biologici e partecipare a giochi a tema. «I prodotti biologici — spiega Paolo Carnemolla, presidente ProBer — rappresentano un'opportunità per condurre una vita sana, mangiando meglio. Inoltre biologico vuol dire agricoltura più naturale. Un'agricoltura che rispetta e preserva l'ambiente e la terra grazie a tecniche non invasive e non inquinanti». Il programma dell'Happy Bio prevede alle 19,30 un quiz sul mondo delle coltivazioni biologiche per aiutare un amico virtuale a diventare un perfetto agricoltore. A seguire spazio alla Scuola di gusto dove si potranno impastare farine bio per dare vita ad antiche ricette. Gran finale con la degustazione di frutta biologica». «Il progetto Biobenessere — commenta Francesca Faggioli — ci aiuta a fare un tuffo nelle tradizioni del territorio, mentre la valorizzazione dei prodotti di stagione, un tempo definiti 'poveri', si evolve verso un modello di vita sempre più apprezzato, che si integra alla perfezione con il detto latino, *mens sana in corpore sano*».

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

giovedì 4 agosto 2005

BIOBENESSERE

Il biologico e l'educazione alimentare

MILANO MARITTIMA - Su un palcoscenico fatto di paesaggi marini, profumi di resina e odori di antica cucina romagnola. Oggi all'Hotel "Atlantic" di Milano Marittima va in scena il "BioBenessere", serata all'insegna della "convivialità più saporita", con giochi e degustazioni che faranno riflettere sull'importanza dell'educazione alimentare. L'idea di conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze, nasce dal progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) ed è realizzato dalle "Fattorie Fagioli" di Cusercoli in collaborazione con Sweet Home Hotels (Consorzio di albergatori cervesi). "Qui si arriva da turisti - afferma Alessia Torri, giovane titolare dell'Atlantic - ma dopo il primo approccio con l'ospitalità romagnola si diventa amici. Insieme scopriamo una terra, dove l'uomo e la natura offrono un soggiorno ideale a chi è in cerca di relax".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

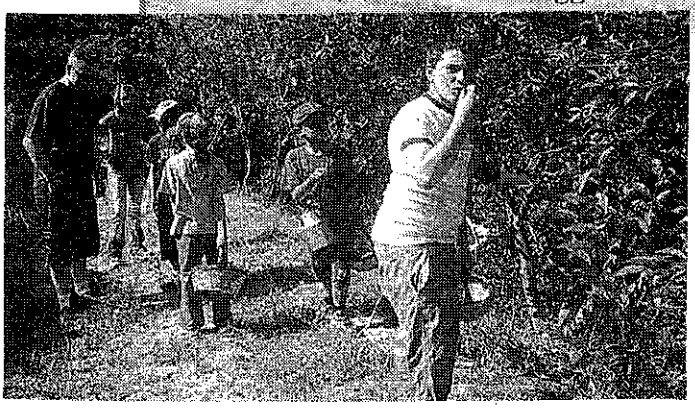
il Resto del Carlino

Martedì 2 agosto 2005

QUI MILANO MARITTIMA

Guida al 'bio' all'Hotel Atlantic

L'idea è delle Fattorie Faggioli di Cusercoli: inserire nel calendario estivo degli ospiti della Riviera anche appuntamenti nell'entroterra e degustazioni in riva al mare di frutta coltivata biologicamente. Così molti arenili e giardini di hotel si stanno trasformando in questo periodo in tante aie contadine, nell'ambito del Progetto «BioBenessere» che coinvolge i turisti in vacanza al mare, con degustazioni di frutta bio e tante attività di gioco per facilitare l'incontro con una agricoltura che mette al primo posto l'ambiente. L'Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna intende infatti con questa iniziativa abbinare il turismo all'agricoltura e la qualità delle vacanze alla salute. Le Fattorie hanno dimostrato che si può «fare sistema» coinvolgendo tutte le tipologie di imprese: alberghiere, commerciali, artigianali, turistiche, agricole e agrituristiche. Il prodotto 'bio' infatti, oltre a rispondere a un legittimo bisogno dei cittadini di avere cibi sicuri e di qualità, offre l'occasione per una riflessione sul rapporto con il cibo. Il prossimo appuntamento è per giovedì all'Hotel Atlantic di Milano Marittima. Il programma della serata prevede alle 19,30 *Bio-logico?*, un gioco fatto di domande e risposte sul mondo bio per aiutare un virtuale amico a diventare un perfetto agricoltore. Alla fine, chi più avrà aiutato, tanto più sarà premiato. Alle 20,30 Scuola di Gusto: farine bio, antiche ricette e manualità diventeranno piadina? Alle 21 Happy Bio, tanta frutta bio per un meritato momento di benessere. Info: Tel 0544-994025, www.hotelatlantic.net, Tel/Fax 0543-989101; www.fattoriefaggioli.it



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

Fattorie Faggioli

RavennaInforma.it

02/08/2005

Nuova tendenza per le spiagge del litorale ravennate. E' sufficiente recarsi a Punta Marina Terme, in uno dei bagni che hanno aderito all'iniziativa. Ore 17, come d'obbligo per un "happy" che si rispetti, in riva al mare per una merenda a base di cibi biologici. LE FOTO DELLA INIZIATIVA

Happy hour? No, happy bio

Nuova tendenza per le spiagge del litorale ravennate. E' sufficiente recarsi a Punta Marina Terme, in uno dei bagni che hanno aderito all'iniziativa. Ore 17, come d'obbligo per un "happy" che si rispetti, in riva al mare per una merenda a base di cibi biologici.

Albicocce, pesche, melone, prugne e tanti succhi di frutta. Poi, non manca nemmeno la "sangria": una tisana davvero dissetante servita nel classico pentolone.

"Mangiare non è solo un fatto di bocca e stomaco; si inizia a mangiare con la testa" – esordisce Fausto Faggioli delle fattorie Faggioli – "che si tratti di frutta, verdura o legumi è importante saperne la storia, il percorso che si è seguito per fare arrivare in tavola la portata".

I due tavoloni allestiti con grandi alzate piene di frutta e brocche ricolme di frullati sono nascosti dai bagnanti che si affollano per sentire le "bio"diversità dei sapori proposti.

"Ma non finisce qui" – spiega Paola Fantinelli, Presidente della Pro Loco di Punta Marina Terme – "perché stiamo organizzando dei percorsi ponte che congiungano le meraviglie del nostro litorale con le bontà delle nostre colline. Proporremo ai turisti di trascorrere qualche giorno in alcune delle nostre fattorie dell'entroterra, per provare sapori, conoscere abitudini peculiari della nostra Romagna".

Il bio benessere non è soltanto Emilia Romagna. Curiosando fra gli intervenuti conosciamo anche chi si occupa di natura e biologico e viene dal Trentino. "Si stanno organizzando delle collaborazioni a tutto tondo per far conoscere i nostri prodotti in tutto il territorio nazionale, per creare degli scambi, per incentivare il turismo che scelga il benessere." – si riferisce Luca, titolare di un'azienda agricola nella Val di Non – "E' importante creare un sistema di bio benessere che valorizzi i prodotti... italiani vorrei aggiungere".

Bio benessere: parole che sono ormai entrate nel dizionario comune e che sono promosse anche dalla comunità europea. Il progetto Happy Bio, infatti, rientra in un programma triennale finanziato al 50 % dalla Comunità Europea e si propone di diffondere la cultura del biologico nel territorio regionale.

"Questo obiettivo è svolto anche attraverso programmi di fattoria didattica" – ci spiega Fausto Faggioli – "è possibile trascorrere qualche giorno scoprendo in che modo si realizza il prodotto biologico, mangiando direttamente dall'albero i nostri frutti".

E, garantiscono coloro che hanno partecipato a quest'esperienza, la differenza si sente e il piacere.. è assicurato.

Clicca qui sotto per vedere le immagini dell'HappyBio

Autore: **Marco Matteucci**

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

Cucina Naturale

LUGLIO/AGOSTO
2005

AGRITURISMO e NATURA

Bagni di natura in Romagna

foto di ALBANO VENTURINI

IMMERSA IN UN PARCO NAZIONALE, AI CONFINI TRA ROMAGNA E TOSCANA, *CA' MANDRIOLI* OFFRE OSPITALITÀ CON UNA VASTA SCELTA DI PROPOSTE: DALLO SPORT, ALLE ESCURSIONI, AI CORSI DI CUCINA E DI YOGA, ALLE INIZIATIVE "VERDI" PER I RAGAZZI, A CUI SI AGGIUNGE UNA SUCCULENTA SCELTA DI GASTRONOMIA LOCALE

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

Cucina Naturale

LUGLIO/AGOSTO
2005

Uno squarcio del Parco nazionale delle foreste Casentinesi, in cui è immersa Ca' Mandrioli, raggiungibile solo a piedi guidati dai proprietari

Gli ultimi due chilometri del sentiero in salita che conduce a *Ca' Mandrioli* possono essere percorsi solo a piedi, a cavallo o in mountain bike e con l'autorizzazione delle guardie forestali, poiché i due casali dell'Ottocento in pietra a vista di questo agriturismo si ergono, a circa 1000 metri di altitudine, all'interno del Parco nazionale delle foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna.
Ca' Mandrioli è una delle storiche fattorie romagnole guidate da Fausto Faggioli, autentico pioniere del moderno agriturismo italiano e immancabile anticipatore di ogni originale novità di questo modo ancora singolare di proporre ospitalità ai viaggiatori delle nostre campagne.
In piena area protetta, Fausto e la sua famiglia stanno da alcuni anni proponendo un luogo di indubbia autenticità, per chi è davvero alla ricerca di vacanze verdi e "bagni di natura".

SPORT E TURISMO ATTIVO NEL PARCO

Qui non c'è davvero il rischio di sentire, neppure in lontananza, il passaggio di un mezzo a motore.
All'interno delle millenarie, immense foreste di questa terra di confine tra Toscana e Romagna non si può che attendere di avvistare alcuni dei caprioli, dei daini e dei cervi che, insieme al lupo, al falco e a qualche aquila reale, popolano questo territorio. Tuttavia, quello che circonda *Ca' Mandrioli* non è solo un ambiente da contemplare.

Punto tappa dell'ippovia tosco-romagnola e di un'antica via del sale percorsa – nei secoli – da mercanti, avventurieri, contrabbandieri di tabacco e oggi da appassionati camminatori, questo rifugio agrituristico è anche un'ottima meta per gli amanti del turismo attivo e di sport en plein air. Oltre a giornate da dedicare al trekking, all'orienteering o al tiro con l'arco, i padroni di casa consigliano anche itinerari espressamente pensati per gli amanti della mountain bike o del birdwatching.

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

Cucina Naturale

LUGLIO/AGOSTO
2005

CORSI, MONTAGNE IN GIOCO E DI STUDIO, CUCINA TRADIZIONALE... *Ca' Mandrioli* rappresenta l'indirizzo giusto anche per quanti intendono trascorrere una vacanza frequentando un corso di erboristeria, di cucina naturale e di yoga, oppure gestendo in gruppo e in piena autonomia il proprio soggiorno nel parco.
È inserita infatti nel circuito regionale delle fattorie didattiche, questo agriturismo è un paradiso pure per i bambini, ai quali sono dedicate settimane verdi nel periodo estivo, e giornate di gioco e di studio su temi ambientali. Talvolta, e non solo per gli ospiti più giovani, vengono organizzati dei fine settimana di immersione nella foresta, con passeggiate alla scoperta dei monumentali alberi del parco, sessioni di discipline psicofisiche orientali, serate con naso all'insù per osservare le stelle e proposte gastronomiche di piatti tradizionali. Qualche anticipazione?
La zuppa di funghi e verdure, innanzitutto, e poi quando è stagione i tortelli alle castagne aromatizzati con timo serpillo e il cinghiale con polenta e funghi. In generale, però, la cucina proposta agli ospiti è più espressamente salutistica, e privilegia preparazioni a base di cereali, legumi e verdure, con molto spazio alle zuppe e alle creme. Tradizionale e frutto di un'attenta ricerca storica, la cucina di *Ca' Mandrioli* valorizza preparazioni "povere" ma di straordinario gusto – dalle cene contadine ai piatti riscoperti del primo Novecento – e utilizza con sapienza erbe officinali biologiche con le quali Fausto Faggioli realizza anche alcuni liquori e una linea di prodotti di cosmesi naturale. A *Ca' Mandrioli* si alloggia in grande semplicità, in graziose camere a più letti dotate di tutto il necessario per una piacevole vacanza.

Notizie utili

Ca' Mandrioli, della famiglia Faggioli, Corniolo (Forlì), tel. 0543 989101, www.fattoriefaggioli.it

Ospitalità
Aperto tutto l'anno (**da metà settembre a metà giugno solo nel fine settimana**, chiuso a gennaio) - **5 camere** con 3 bagni in comune - B&B 28 euro a persona, mezza pensione 42 euro a persona. I **bambini** fino a 2 anni gratis, **sotto gli 8 anni sconto 50%**. La fattoria è disponibile solo per gruppi a partire da 10 persone paganti, minimo due giorni.

Nelle vicinanze
Diga di Ridracoli, sorgenti dell'Arno sul Monte Falterona, Eremo di Camaldoli.

Come si raggiunge
Situata nel Podere Mandrioli di Sopra, all'interno del Parco nazionale delle foreste Casentinesi, all'agriturismo si può accedere solo accompagnati dalla famiglia Faggioli.

Acquisti consigliati

La dispensa delle *Fattorie Faggioli* propone prodotti da coltivazioni naturali trasformati **con tecniche manuali e senza aggiunta di sostanze chimiche**. Si comincia con una linea di liquori, cioè con bottiglie da mezzo litro di **nocino, amaro, rosolio, centerbe, grappa** e millefiori vendute a 11 euro l'una.
Le **conserve di frutta** propongono mele cotogne e fichi, ciliegie e albicocche, uva nera e fragole, **mostarda romagnola** e susine a 4,50 euro la confezione.

È poi la volta delle **creme e salse di funghi e tartufi** (6-8 euro), dei barattoli di sott'olio: carciofini, melanzane, peperoni e zucchine (6,50 euro). Ci sono anche conserve di scalogno (8 euro). Diverse linee di **prodotti** sono dedicate al **benessere** e alla **bellezza**, e prevedono shampoo all'ortica, creme per il viso e il corpo, creme solari alla noce, carota o menta, e infine un set di **oleoliti** alla lavanda, all'iperico, all'elicriso, alle mandorle, al timo o alla calendula. I prezzi sono compresi tra i 6 e i 12 euro a confezione.

La ricette di Fausto

NOCINO DELLE FORESTE CASENTINESI

Ingredienti (per un litro di nocino)
33 noci con mallo
1,50 litri di alcol 95°
500 g di zucchero in polvere
10 chiodi di garofano interi
400 ml d'acqua
buccia di un limone biologico a pezzetti

1. Pulite le noci* con un telo umido. Tagliatele in quattro parti e mettetele in infusione con tutti gli ingredienti in un vaso ermetico. Chiudete bene, tenendolo per 40 giorni in luogo caldo e scuotendolo ogni giorno.
2. Filtrate poi con un telo fine o con una carta da cucina, il contenuto del vaso, e dopo qualche giorno assaggiatelo. Se risulta troppo alcolico, aggiungete un bicchiere d'acqua. Se è troppo amaro, qualche cucchiaio di zucchero diluito in acqua.

*È importante cogliere le noci il 24 giugno – la festa pagana delle stregonerie nota oggi come notte di San Giovanni – e in ogni caso vicino al Solstizio, poiché il mallo, la parte verde che riveste la noce, ha in questo periodo un profumo più intenso ed è maggiormente ricco di linfa e oli essenziali. Le noci non andrebbero tagliate con un coltello, ma con una lama di legno. ■

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

Cucina Naturale

LUGLIO/AGOSTO
2005

L'itinerario

Una piccola grande avventura

La partenza per i **trekking** è all'alba, a poche centinaia di metri da *Ca' Mandrioli*, seguendo le fasce verdi e bianche delle tabelle che ritmano il *Sentiero degli Alpini*. Ripristinato dalla famiglia Faggioli con il gruppo Alpini di Forlì, il tracciato è parte della storica *via del sale* che univa Firenze alle saline di Cervia, e forniva una valida alternativa ai viandanti, ai pellegrini e ai mercanti che non volevano incappare nelle imboscate dei briganti sul fondovalle. Come pure per i contrabbandieri di tabacco che, fino a qualche decennio fa, cercavano ancora di sfuggire ai controlli delle dogane. Ma è solo una delle piccole grandi avventure per gli ospiti dell'agriturismo e del Parco nazionale, che a partire dalla fattoria possono decidere ogni giorno una nuova meta: le spettacolari **cascate dell'Acquacheta**, per esempio, il borgo di Ridracoli con la diga e il **Museo naturalistico** della valle del Bidente, il **monastero e l'eremo di Camaldoli** e l'immancabile **santuario della Verna**, arroccato sulla parete meridionale del **monte Penna**.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

domenica 31 luglio 2005

HAPPY BIO

Tappa al bagno Merida

PUNTA MARINA - Prosegue l'iniziativa Happy Bio sul litorale Ravennate. Oggi pomeriggio, a partire dalle 17, sarà il bagno Merida di Punta Marina a proporre ai suoi clienti una gustosa merenda con tanta frutta biologica. Gli appuntamenti - volti a sensibilizzare verso i prodotti naturali - proseguiranno domani al bagno Vela, sempre a 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

Corriere

mercoledì 27 luglio 2005

HAPPY BIO AL NORMA BEACH - E' la volta dell'Hotel Norma Beach di Pinarella domani ad ospitare un appuntamento dello "Happy Hour Bio", realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), in collaborazione con "Sweet Home Hotels". L'idea di conciliare campagna e costa nasce da Pro.B.E.R. con il progetto "BioBenessere", cofinanziato dall'Unione Europea e da Agea. Nel giardino dell'Hotel i turisti potranno degustare prodotti coltivati biologicamente; un gradevole insieme di sapori e colori quindi, all'insegna della genuinità e della tradizione.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Martedì 26 luglio 2005

SALUTE & BENESSERE / Gli spuntini bio arrivano a San Mauro Mare

LA TENDENZA

Acqua, sabbia, fantasia La frutta in riva al mare

SAN MAURO MARE — Se un tempo la vacanza era riposo, divertimento e svago, ora è piuttosto un modo per «ricaricare le pile» e mettere le basi per affrontare «in forma» un altro anno di lavoro. Il dato straordinario è che il numero di persone che amano il naturale sta crescendo a dismisura: sempre più gente vuole diventare protagonista del proprio benessere, anzi del proprio «BioBenessere», come suggerisce il logo delle iniziative «Happy Bio» proposte dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli. Di che cosa si tratta? Tanti appuntamenti sulla spiaggia o nei giardini degli hotel per associare la vacanza alla salute. Tante degustazioni di frutta coltivata biologicamente per fare merenda fra gli ombrelloni, tante deliziose macedonie di pesche, albicocche e meloni da degustare mentre si riflette sui prodotti naturali e la loro importanza per il futuro benessere. Oggi il calendario degli appuntamenti conduce alle Grandi Spiagge di San Mauro Mare (Tel. 333 8612771) dove si consumerà l'ennesimo sposalizio campagna-costa, pronuba la Pro.B.e.r. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) che ha lanciato il progetto BioBenessere, cofinanziato dall'Unione Europea e da Agea. «Prima di essere un insieme di tecniche e risultati agricoli — sottolinea Fausto Faggioli delle omonime Fattorie — l'agricoltura biologica è una concezione di vita e di economia. Assaggiare un frutto nel momento della sua maturazione è per molti ritrovare sapori e profumi dimenticati, per moltissimi altri invece è una scoperta del tutto nuova. Agli uni e agli altri un invito a unirsi a noi per tornare in armonia con la natura usando un'alimentazione capace di conciliare il sapore della genuinità con il rispetto dell'ambiente». Il programma della giornata prevede per le 10 la Bio-Caccia, alla ricerca di tanti piccoli tesori marini che ricordino ortaggi e frutta. Alle 16 ecco l'ora di Bio-Sabbia: tanta acqua, sabbia e fantasia per costruire castelli di ... frutta. Infine alle 17 la merenda, o meglio l'happy hour bio che raduna in riva al mare tutti gli affamati di frutta biologica con premiazione dei più bravi nei succitati giochi.
Giovedì 28 «Happy Bio» si trasferisce a partire dalle 19 all'hotel Norma Beach di Pinarella.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

martedì 26 luglio 2005

Merenda biologica

CUSERCOLI - Una merenda a base di frutta biologica sarà offerta dalle Fattorie Faggioli, oggi, sotto gli ombrelloni di San Mauro Mare. L'iniziativa rientra nel progetto "BioBenessere" promossa dall'Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-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

il Resto del Carlino

Martedì 26 Luglio 2005

San Mauro Mare, Grandi spiagge offre l'ultima merenda biologica

Ultimo appuntamento a San Mauro Mare delle merende biologiche organizzate a cura della società Grandi Spiagge. La spiaggia si trasformerà in una grande aula didattica con attività e degustazioni di frutta bio per sensibilizzare gli ospiti che sono in vacanza sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione. Dice Francesca Faggioli delle omonime fattorie: «Questa iniziativa è un invito per promuovere le scelte quotidiane del consumatore, dando così più forza all'agricoltura e premiando le aziende a offrire prodotti sani. Un'ottima opportunità per unire vacanza e salute, nell'obiettivo comune del benessere e della qualità della tavola».

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON news

25 luglio 2005

HAPPY BIO

Merenda con Bio e Brio

Oggi, 25 luglio è il Bagno Re di Denari di Punta Marina Terme (RA) ad ospitare un nuovo appuntamento con l'Happy Bio, iniziativa all'interno del Progetto BioBenessere proposto da Pro.B.E.R. (Associazione Produttori Biologici dell'Emilia Romagna), cofinanziato dall'Unione Europea e da Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con ASCOM Confommercio di Ravenna. "Pensare il biologico, prima di "mangiarlo" o "usarlo", è un nuovo modo di vivere. - sottolinea Gianfranco Fulgini, titolare del Bagno Re di Denari - Una "bussola verde" per mettersi in sintonia con l'ambiente naturale, dove il vento, il mare, la pineta, la sabbia, dovranno risuonare come richiami ad un paesaggio che esibisce la sua purezza." In questa giornata, protagonista indiscusso sarà la frutta biologica che con la sua genuinità e semplicità, renderà piacevoli i momenti che gli ospiti trascorreranno sulla spiaggia. Grandi e piccoli saranno impegnati in insolite gare, come la Bio Caccia, consistente nel cercare tanti, piccoli tesori, tra conchiglie e oggetti che hanno forma e colore della frutta, o anche la costruzione di tanti cesti di frutta, rigorosamente di sabbia e acqua di mare. Saranno imprese divertenti che termineranno con una vera e propria premiazione fatta di prodotti biologici. Non solo frutta però in questa giornata dove l'esperienza dell'erborista Maurizio Giorgioni di Ravenna "delizierà" ulteriormente gli ospiti presenti con le sue tisane di frutta e fiori, aggiungendo profumi e sapori ad una giornata trascorsa piacevolmente in riva al mare.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

venerdì 22 luglio 2005

APPUNTAMENTO BIO AL LEM - Sono tanti gli appuntamenti sulla spiaggia o nei giardini degli Hotels, per associare la vacanza alla salute. Tante le degustazioni di frutta coltivata biologicamente, le proposte di gioco per facilitare l'incontro con un'agricoltura che ha scelto di mettere al primo posto l'ambiente. L'idea di conciliare campagna e costa nasce da Pro.B.E.R. con il progetto "Bio-Benessere", cofinanziato dall'Unione Europea, da Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con Sweet Home Hotels (Consorzio di albergatori cervesi). Il programma odierno prevede alle 19.30, all'hotel "Lem - Casadei" di Pinarella, una gara a chi ne sa di più sul mondo bio. Alle 20.30 è in programma la "Scuola di gusto", a seguire la degustazione dei prodotti biologici.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
mercoledì 20 luglio 2005

HAPPY BIO L'appuntamento con "Happy Hour Bio" è in programma oggi all'Hotel "Olympic" di Milano Marittima. Coinvolgendo gli ospiti in giochi ed attività legate al mondo del biologico, si andrà alla scoperta di una sana ed equilibrata alimentazione. L'importanza dei prodotti agricoli di stagione sarà ancora al centro di questa iniziativa. L'idea di conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze, nasce dal progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato dall'Unione Europea, Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

MERCOLEDÌ 20 luglio 2005

L'ALTRA VACANZA

CASALBORSETTI & PINARELLA DI CERVIA

In spiaggia o in giardino, la merenda vien giocando con l'«Happy Hour Bio»

Spiaggia o giardino di un hotel: ideali per un'insolita merenda o meglio, per una *Happy Hour Bio*, con tanta frutta fresca di stagione. E' l'iniziativa delle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) per riproporre "al mare" il mondo rurale e le virtù dei suoi prodotti coltivati biologicamente. L'Happy Hour Bio di questa settimana sarà domani al Bagno Adria di Casalborsetti (Ra) (dalle 10) e venerdì all'Hotel Lem di Pinarella di Cervia (dalle 19,30). «Il mangiar sano è un valore vincente e deve essere una costante nella vita di tutti i giorni — spiega Fausto Faggioli —. A grandi passi infatti, stiamo andando verso un'alimentazione che utilizzi prodotti di stagione, per riprendere quel contatto con i ritmi della Natura che ultimamente abbiamo perso». Quindi niente di meglio che un momento di relax, per prendere confidenza, giocando, con i prodotti biologici: dalla «bio-caccia» (la ricerca di tanti piccoli tesori marini che ricordino ortaggi e frutta) fino alla «bio-sabbia» (tanta acqua di mare, tanta sabbia e tanta fantasia per costruiredivertenti cestelli di frutta). Info: ☎ Fattorie Faggioli 0543 989101 o www.fattoriefaggioli.it

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

martedì 19 luglio 2005

HAPPY HOUR BIOLOGICO L'happy Hour biologico arriva a S. Mauro Mare da "Grandi Spiagge". Gli operatori balneari della costa romagnola promuovono un'alimentazione sana ed equilibrata anche tra gli ombrelloni, sensibilizzando i loro ospiti all'importanza dei prodotti agricoli di stagione. L'idea di conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze nasce dal progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. La formula innovativa "Happy Bio" mira a far conoscere i prodotti biologici al grande pubblico, nel momento dello svago e del relax, valorizzandoli come elemento di benessere ambientale e sociale.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Martedì 19
Luglio 2005

Happy Hour

Merenda biologica sotto l'ombrellone

Torna oggi l'appuntamento con "Happy Hour Bio" sul lungomare di San Mauro. Nel segmento di arenile gestito da "Grandi Spiagge", si parlerà di sana ed equilibrata alimentazione. L'idea di conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze nasce dal progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R., cofinanziato dall'Unione Europea, Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli, in collaborazione col Comune di San Mauro.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
lunedì 18 luglio 2005

PUNTA MARINA

"Happy bio" ai bagni Bologna e Bolognino

PUNTA MARINA - La merenda biologica "Happy bio", nel suo tour delle spiagge ravennati farà tappa, oggi alle 17, ai bagni "gemelli" Bologna e Bolognino di Punta Marina Terme.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

giovedì 15 luglio 2004

BIOLOGICO A MARINA ROMEA - Appuntamento da non perdere al bagno Romea di Marina Romea che, a partire dalle 17 di oggi, allestirà uno stand in riva al mare dove sarà possibile assaggiare gratuitamente frutta ed altri alimenti provenienti da coltivazioni biologiche. L'iniziativa "Happy bio" è sviluppata in collaborazione con la Regione.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

lunedì 11 luglio 2005

Studenti siciliani in stage all'hotel Tiberius

A scuola di turismo

Una serata all'insegna del gusto biologico

RIMINI - Turismo, formazione e benessere a braccetto.
Oggi è l'Hotel Tiberius a continuare la stagione balneare con le serate all'insegna del gusto e della tradizione, che anche questo anno si ripropongono sul litorale romagnolo. Gusto sì, ma ovviamente tutto biologico per essere belli e in forma come vuole il progetto BioBenessere, proposto da Pro. Ber, (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato dall'Unione Europea e da Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli. L'iniziativa BioBenessere sostiene i prodotti dell'agricoltura biologica coltivati nell'entroterra romagnolo e li promuove negli alberghi con serate a tema. L'Hotel ospiterà per l'evento un gruppo di giovani studenti di tre corsi dell'Istituto Alaimo di Lentini. Questi giovani che diventeranno gli imprenditori di domani, potranno approfondire conoscenze e capacità necessarie ai loro progetti volti a valorizzare il territorio, creando dei percorsi che colleghino le splendide coste fino al patrimonio storico dell'entroterra. La visita del territorio romagnolo rappresenta una buona occasione per gli studenti siciliani di approcciarsi ad un progetto nuovo che sostiene il biologico e che potranno in futuro riproporre nel loro territorio. Il programma prevede una degustazione di prodotti tipici, frutta e verdura biologica, scuola di piadina, i profumi di Bacco, scuola di gusto. Ci sarà anche una esposizione di artigianato tradizionale e animazione per guidare i turisti alla conoscenza di prodotti biologici. Alle 20.30 ripresa tv della presentazione del programma e di tutta la manifestazione.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

sabato 9 luglio 2005

CUSERCOLI

Prodotti biologici

CUSERCOLI - Oggi all'agriturismo "Cà Bionda", in collaborazione con l'associazione regionale Produttori biologici e biodinamici e "Fattorie Faggioli", si terrà dalle 17 una merenda con pesche, meloni, albicocche e ciliegie naturali.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

la Piazza
avvenimenti

E' PARTITO DAL BAGNO VELA DI PUNTA MARINA TERME L'APPUNTAMENTO HAPPY BIO. L'INIZIATIVA È STATA SPOSATA DA BEN NOVE STABILIMENTI BALNEARI

Castelli di frutta bio in riva al mare

Nelle giornate dedicate al biologico gli stabilimenti balneari offriranno cocktail, merende e colazioni a base di frutta e prodotti biologici e verranno allestiti angoli dedicati alla natura. Per i più piccoli cacce al tesoro bio, giochi di frutta e tanto divertimento sempre all'insegna della salute e del benessere

• di Michela Casadei
Fotoservizio Giampiero Corelli

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

la Piazza avvenimenti

LUGLIO 2005

Gustosi spuntini, cocktail e aperitivi serviti sotto l'ombrellone. Il tutto rigorosamente a base di prodotti biologici, provenienti dalle coltivazioni dell'entroterra romagnolo. È la ricetta di **Happy bio**, l'appuntamento che, divenuto ormai una costante della stagione estiva, reinterpreta, in versione più salutare, la moda degli happy hours sulle spiagge. Ad essere offerte, infatti, non sono bevande alcoliche, secondo la classica formula del 'prendi due e paghi uno', ma drinks alla frutta, merende e degustazioni golose a base di prodotti dell'agricoltura biologica. L'iniziativa, nata dalla collaborazione tra Ascom Confcommercio e Fattorie Faggioli, rientra nel progetto 'BioBenessere' di Prober, (associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato da Unione Europea e Agea e finalizzato a incentivare il consumo di prodotti da agricoltura biologica e ad ampliarne la conoscenza presso i consumatori. "BioBenessere – ha spiegato Paolo Carnemolla, presidente di Prober – coinvolge diverse tipologie di imprese presenti sul territorio, lanciando un forte messaggio sulla qualità della vita che si registra in Emilia Romagna e proponendo il binomio mare-campagna come grande risorsa per la qualità della produzione alimentare e come fonte di salute e di salubrità dell'ambiente. Non sono più soltanto le aziende agricole a schierarsi a favore della qualità dei prodotti bio, ma anche albergatori, stabilimenti balneari, commercianti, artigiani e imprese turistiche. Inoltre, scegliere un prodotto biologico o biodinamico non significa solo comprare un alimento coltivato nel rispetto della natura: vuol dire anche acquistare consapevolezza sugli equilibri ambientali, sulla salute delle persone e sulle relazioni sociali ed economiche". Nel tempo l'idea degli happy hours biologici ha trovato sempre maggiori consensi tanto da divenire una vera e propria tendenza estiva: "Stiamo assistendo – ha spiegato Fausto Faggioli – ad una graduale riscoperta delle virtù del biologico, sempre più sentito come garanzia di benessere e salute".

In questa sua terza edizione l'iniziativa è stata sposata da ben nove stabilimenti balneari: partita dal bagno Vela di Punta Marina Terme, si è infatti tenuta al Bagno Haway di Marina Romea e al Bagno Adria di Casal Borsetti, e ora proseguirà al bagno Romea di Marina Romea (martedì 12 luglio), ai bagni Bologna e Bolognino di Punta Marina Terme (lunedì 18 luglio), al bagno Adria a Casal Borsetti (giovedì 21 luglio), al bagno Re di Denari (lunedì 25 luglio), al bagno Merida di Punta Marina Terme (domenica 31 luglio), per ritornare al bagno Vela di Punta Marina (lunedì 1 agosto). "Negli anni – ha spiegato Bruna Montroni, proprietaria del bagno Vela e presidente della Cbr (Cooperativa dei bagnini di Ravenna) – l'interesse nei confronti delle giornate biologiche è andato aumentando: il numero di adesioni da parte degli stabilimenti balneari conferma il successo dell'iniziativa".

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 Piazza
avvenimenti
6 LUGLIO 2005

Ogni bagno si attrezzerà per offrire merende e colazioni biologiche e allestirà un 'angolo bio' dove saranno esposte le produzioni biologiche provenienti dalle aziende partecipanti. Per coinvolgere anche il pubblico dei più piccoli le giornate biologiche saranno organizzate all'insegna di giochi d'acqua e di frutta, cacce al tesoro naturali, costruzioni di castelli 'di frutta', e infine merende per tutti i partecipanti. "In questo modo – ha spiegato Fausto Faggioli – vogliamo promuovere il mangiar sano e genuino che è un valore vincente per prevenire e combattere i disagi in agguato, legati in gran parte al fatto che abbiamo perduto ogni rapporto con i ritmi della natura". Il progetto BioBenessere, impostato sul binomio 'turismo & salute', rappresenta anche un modello vincente per sviluppare economia e fare sistema sul territorio: è infatti un'occasione per approfondire la conoscenza dell'entroterra e promuovere un rapporto sinergico tra mare e collina.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

mercoledì 6 luglio 2005

Cusercoli Fattorie Faggioli in trasferta

CUSERCOLI - Appuntamento biogastronomico stasera all'Hotel Trieste di Cervia. Realizzata dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli, l'iniziativa fa parte del progetto "BioBenessere". Occasione che sposa turismo e gastronomia e che permette ai visitatori di conoscere i prodotti del territorio attraverso degustazioni, attività culturali inerenti la gastronomia romagnola e giochi. Il progetto si ripropone di rivalutare un'alimentazione sana ed equilibrata. Per informazioni Fattorie Faggioli, tel. 0543.989101

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

SPUNTINI BIOLOGICI TRA GLI OMBRELLONI NEL RAVENNATE

(ANSA) - RAVENNA, 6 LUG - Happy hour bio, ovvero spuntini e frullati biologici sulle spiagge del ravennate: e' ripresa con successo l'iniziativa, promossa dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con l'Ascom Confcommercio di Ravenna, per far conoscere agli ospiti della costa il mondo rurale e i prodotti coltivati all'antica. Gli appuntamenti, saliti a nove dopo il gradimento delle quattro giornate organizzate nel 2004, rientrano nel progetto 'BioBenessere' di Pro.Ber (Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna), cofinanziato da Unione Europea ed Agea. Gli stabilimenti balneari che hanno aderito all'iniziativa propongono ai turisti degustazioni, attivita' culturali sulla gastronomia romagnola e percorsi didattici. Ha esordito (e chiudera' il primo agosto) Bruna Montroni, presidente della Cooperativa dei bagnini di Ravenna, che nel suo Bagno Vela di Punta Marina Terme ha proposto un buffet tutto biologico, dai fusilli con pesto genovese al riso di pesce, dai maccheroncini con pomodori e basilico alla pasta e ceci. Tutto annaffiato con vino bio. Ogni Bagno coinvolto (da Casalborsetti a Marina Romea a Punta Marina) offre merende e assaggi diversi, ma l'obiettivo comune e' quello di sensibilizzare gli ospiti, grazie anche all'incontro con esperti, sulle ricadute che la coltivazione e il consumo di alimenti bio hanno sugli equilibri ambientali e sulla salute delle persone. La signora Montroni spera anche di arricchire l'iniziativa con percorsi didattici: "Mi piacerebbe riuscire a portare i bambini in collina dove possano vedere la frutta sugli alberi e gli animali dal vivo".(ANSA). BEA
06/07/2005 02:13

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

mercoledì 6 luglio 2005

SERATE DELLA TRADIZIONE

Degustazione prodotti

CERVIA - L'Hotel Trieste di Cervia continua oggi le "Serate della Tradizione", nell'ambito del progetto BioBenessere, proposto da Pro. B.E.R, (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato dall'Unione Europea e da Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con Sweet Home Hotels. Degustazioni dei prodotti "bio", attività culturali inerenti la gastronomia romagnola e percorsi didattici fanno parte del programma, insieme ad alcuni giochi per coinvolgere gli ospiti. "La nostra ospitalità - afferma Franco Barbieri, titolare del Trieste - coinvolge bambini e nonni, sceglie le produzioni tipiche, promuove una sana ed equilibrata alimentazione".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
martedì 5 luglio 2005

SAN MAURO MARE - Oggi iniziativa

Merende gratis per i turisti a base di frutta biologica

Produzioni locali in spiaggia

SAN MAURO MARE - Sulle spiagge di San Mauro Mare arriva l'"Happy Hour Bio". Che sarebbe meglio mangiare le fragole in primavera anziché come decorazione del panettone natalizio, è ormai principio acquisito. Eppure è facile cedere alla tentazione di mordere un frutto fuori stagione. Oggi pomeriggio tra gli ombrelloni di San Mauro Mare si potrà imparare a mangiare bene grazie al progetto di "spiaggia didattica" promosso da "Grandi Spiagge Srl" di San Mauro Mare, società nata da un gruppo di giovani operatori balneari che ha unito le forze per poter offrire agli ospiti della costa una vacanza originale. L'inedito happy hour biologico nasce nello spirito del progetto "BioBenessere" firmato Pro.B.E.R. (Associazione produttori biologici dell'Emilia-Romagna), cofinanziato dall'Unione Europea, Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli in collaborazione con il Comune di San Mauro. Per oggi "Grandi Spiagge" si trasformerà in una "spiaggia didattica" con attività e merende a base di frutta bio per sensibilizzare gli ospiti della costa romagnola sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione. Durante la giornata si succederanno giochi sul tema dei prodotti biologici, come la bio caccia, ricerca di piccoli oggetti presenti in natura che si ricollegano al mondo degli ortaggi e della frutta, per far riflettere i consumatori su una alimentazione più salutare. Nel pomeriggio i piccoli (e non) cercheranno di riprodurre mele, pere e frutta varia con sabbia e acqua di mare. I migliori risultati saranno premiati con prodotti tipici del territorio. Per tutti in riva al mare una merenda con tanta frutta biologica.

"Il programma di informazione alimentare in spiaggia - spiega Alessandro Del Vecchio di 'Grandi Spiagge' - con le degustazioni di frutta bio promuove una sana ed equilibrata alimentazione e i prodotti tipici del territorio, oltre a conciliare turismo e salute".

Mariaelena Forti

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Martedì 5
Luglio 2005

La naturalità dei prodotti incontra i turisti

Oggi merende biologiche sulla spiaggia di San Mauro

SAN MAURO MARE (Mi.Pi.) - Merende biologiche tra gli ombrelloni, un'idea originale per conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze.

Oggi l'appuntamento con "l'Happy Bio" è da Grandi Spiagge S.r.l., a San Mauro Mare.

Happy Bio è una società nata da un gruppo di giovani operatori balneari che ha unito le forze per poter offrire agli ospiti della costa una vacanza originale. L'idea della merenda bio tra gli ombrelloni nasce dal progetto BioBenessere proposto dall'Associazione Produttori Biologici dell'Emilia Romagna, Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli, in collaborazione con il Comune di San Mauro Pascoli. Per oggi, Grandi Spiagge si trasformerà in una grande "spiaggia didattica" con attività e degustazioni di frutta biologica per sensibilizzare gli ospiti della costa romagnola sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione.

Tra una tranquilla lettura, una tintarella ed un bagno corroborante, durante la giornata, gli ospiti saranno coinvolti in giochi che ruotano attorno al tema dei prodotti biologici.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON news

4 luglio 2005

HAPPY BIO IN PINETA

Oggi, 4 luglio, l'Happy Hour Bio sulla riva del mare è presso il Bagno Adria di Casal Borsetti (RA) con BioBenessere, progetto proposto da Pro.B.E.R., cofinanziato dall'Unione Europea, da Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli (FC) in collaborazione con ASCOM ConfCommercio di Ravenna. Continua il successo della merenda biologica sulle spiagge della riviera romagnola, accompagnata da divertenti giochi che coinvolgono gli ospiti di questi stabilimenti balneari, immersi nella bellissima pineta ravennate, parte integrante del Parco del Delta del Po. Un Parco che comprende oasi incontaminate come quella di Punta Alberete e quindi ambiente ideale per tutte quelle persone che preferiscono un turismo legato al verde e alla natura, località intatte, vita sana all'aria aperta, prodotti della terra e che vuol vivere nel rispetto dell'ambiente e delle risorse del nostro pianeta. Un insieme dal quale emerge l'immagine di un consumatore più selettivo, esigente e particolarmente sensibile alla propria salute, che però non dimentica il gusto e il piacere della buona tavola, privilegiando un'alimentazione, in cui il binomio gusto-salute, promosso dal progetto BioBenessere, è sempre più forte.

"Il turismo all'aria aperta rappresenta una realtà forte – dice Fausto Faggioli delle omonime fattorie - che da spazio alle località minori. Si tratta di un modo di intendere il tempo libero che consente alle famiglie di ritrovarsi, che coinvolge bambini e nonni, che mette al centro la località che sta visitando. Un turismo che pone quale base primaria il territorio e non il virtuale, i luoghi e non le invenzioni, le produzioni tipiche e non quelle che vengono commercializzate in tutto il mondo. "

Infine Cinzia Boghi, titolare del Bagno Adria:" Fra cielo, mare e pineta, un'ora tutta dedicata alla conoscenza dei prodotti biologici ed alle motivazioni che li sostengono."

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

www.italiaoggi.it
ItaliaOggi
QUOTIDIANO ECONOMICO, GIURIDICO E POLITICO

Sabato 2 Luglio 2005

Nasce Biobenessere, un patto per vendere

DI PIETRO CHIARELLA

Si chiama Biobenessere l'ultima iniziativa nata, in ordine di tempo, per promuovere la cultura del biologico e del mangiar sano. Promotore del progetto è l'Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna (Prober). Gli obiettivi che gli associati intendono centrare sono: incentivare i consumi di prodotti biologici, sia in ambito privato che nella ristorazione collettiva, ampliare la conoscenza dei principi dell'agricoltura biologica, valorizzare il consumo di questi prodotti quale elemento di benessere e divulgare le norme comunitarie che disciplinano le produzioni biologiche e il relativo logo che le contraddistingue.

Il progetto sarà realizzato da alcune realtà associate a Prober (Apo Conerpo, Apofruit, Bio-Appennino, Conapi-Mediterrabio, Fattorie Faggioli, Granarolo e Progeo), che hanno messo a punto un programma di azioni informative sulle diverse categorie di prodotti della durata di tre anni e con un investimento previsto di 7,5 milioni di euro. Il programma è cofinanziato per il 50% del costo dall'Ue, per il 20% dall'Agea e per il restante 30% dalla Prober.

La strategia di comunicazione messa in atto è articolata in azioni diverse. È prevista una campagna di promozioni, in Italia e in alcuni paesi Ue, nei punti vendita della gdo e nei negozi specializzati, dove saranno allestiti dei punti Biobenessere con distribuzione di materiale informativo e degustazione di prodotti biologici. Altra azione è l'informazione per la ristorazione collettiva, considerata dalla stessa Commissione europea quale direttrice strategica per lo sviluppo del mercato delle produzioni da agricoltura biologica. Anche le scuole saranno interessate da iniziative ad hoc, mirate a fornire un contributo in termini di educazione alimentare, prevenzione sanitaria e giusto rapporto con il cibo. Per far ciò saranno a disposizione di insegnanti e studenti dei percorsi didattici, messi a punto da esperti ma anche dagli alunni stessi. Non verrà trascurata la promozione per i turisti che ogni anno frequentano la Riviera Adriatica. Per loro, infatti, è stata ideata l'iniziativa «happy bio», ovvero happy hour, curata dalle fattorie Faggioli, in cui vengono proposti bevande e prodotti biologici accompagnati a momenti di svago in diversi stabilimenti balneari.

Non poteva mancare il sito web (www.Bio-benessere.it, on-line dal 13 luglio), che costituirà la vetrina virtuale del progetto e uno strumento interattivo di informazione, dove saranno segnalate le diverse iniziative in programma.

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

Risveglio 2000

Sabato 2 Luglio 2005

Happy hour bio

Un'idea originale per conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze.

Insolite merende e gustosi spuntini tra ombrelloni e onde marine, per riproporre in spiaggia il mondo rurale e le "virtù" dei suoi prodotti coltivati biologicamente. L'idea di conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze nasce dal progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato da Unione Europea ed Agea, al cui interno desta interesse l'iniziativa dell'Happy Hour Bio portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (Fc) in collaborazione con Ascom Confcommercio di Ravenna.

Il progetto, presentato nei giorni scorsi presso il Bagno Vela di Punta Marina Terme, consentirà ai consumatori, e in generale agli ospiti della costa, di prendere "confidenza" con i prodotti "bio" attraverso degustazioni, attività culturali inerenti la gastronomia romagnola e percorsi didattici.

"Il mangiar sano e genuino – ha sottolineato Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie – è un valore vincente e non deve limitarsi soltanto ad iniziative come questa, ma diventare una costante della vita di tutti i giorni. A grandi passi infatti, stiamo andando verso un'alimentazione diversa, tenendo presente che ogni stagione offre i prodotti più adatti per prevenire e combattere i disagi in agguato, legati in gran parte al fatto che abbiamo perduto ogni rapporto con i ritmi della Natura".

Per la sua alta capacità di essere trasferibile, il progetto "BioBenessere", impostato sul binomio "turismo & salute", rappresenta un modello vincente per sviluppare economia e "fare sistema" in un Territorio.

Ufficio Stampa

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Sabato 2 luglio 2005

Bio merenda a Cà Bionda

L'appuntamento con il progetto BioBenessere si sposta oggi a Cusercoli, all'Agriturismo Cà Bionda della famiglia Boccardo. Su progetto dell'associazione Prober, finanziato dall'Unione Europea e da Gea alle ore 17 ci sarà una merenda con frutta biologica per tutti. Info 0543.989181.

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

Qui Magazine

Torna l'appuntamento con gli hour a base di frutta

E' ormai diventato una piacevole tradizione, l'appuntamento con le merende sulla spiaggia a base di prodotti rigorosamente biologici. Torna per il terzo anno consecutivo, l'Happy Bio, la manifestazione nata dalla collaborazione tra Ascom e Fattorie Faggioli che, da questa edizione è entrata a far parte del progetto BioBenessere di Prober (Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato dall'Unione Europea e dall'Agea e finalizzato ad incentivare il consumo di prodotti bio, ad ampliarne la conoscenza e a divulgare la normativa che disciplina questo tipo di produzione il progetto consentirà ai consumatori e agli ospiti della costa di avvicinarsi ai prodotti bio tramite degustazioni, attività culturali e percorsi didattici. Ma anche di iniziare a approfondire le conoscenze dell'entroterra, in una sinergia sempre più stretta tra mare e collina. L'Happy Bio sarà ospitato lunedì 4 luglio dal bagno Adria di Casalborsetti, martedì 12 dal bagno Romea di Marina Romea, lunedì 18 dai bagni Bologna e Bolognino di Punta Marina, il 21 di nuovo dal bagno Adria di Casalborsetti, il 25 dal bagno Re di Denari di Punta Marina, il 31 dal bagno Merida di Punta Marina e il 1° agosto dal bagno Vela di Punta Marina. Ogni giornata dedicata all'Happy Bio comprenderà una Biocaccia al tesoro (ore 10) con tanti piccoli tesori naturali, la costruzione (ore 16) di castelli di frutta con acqua di mare, sabbia e tanta fantasia e, al termine, la premiazione dei giochi più riusciti seguita da una gustosa merenda con tanta frutta biologica.

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

RAVENNA & STATE in RIVIERA 2005
30 giugno 2005

Buoni prodotti bio da degustare in spiaggia

Arriva anche in spiaggia il mondo rurale con le virtù dei suoi prodotti coltivati biologicamente, grazie al progetto "BioBenessere". L'iniziativa consentirà ai consumatori, e in generale agli ospiti della costa, di prendere confidenza con i prodotti biologici attraverso degustazioni, attività culturali riguardanti la gastronomia romagnola e percorsi didattici. Del progetto fa parte anche l'iniziativa dell'happy hour bio portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli con Ascom Confcommercio.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

mercoledì 29 giugno 2005

IL BIOBENESSERE SALE IN CATTEDRA - Il progetto "BioBenessere" sbarca questa sera all'hotel Atlantic della 13ª Traversa per sensibilizzare il pubblico. Dalle colline dell'Appennino alla costa Adriatica infatti, questo tour del buon gusto tende a coinvolgere turisti e operatori circa l'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico. Viene dunque lanciato un forte messaggio sulla qualità della vita, proponendo la campagna come grande risorsa. Il progetto riguarda "trasversalmente" tutto il territorio romagnolo, presentando notevoli caratteristiche di innovazione e di trasferibilità in altri contesti. Il metodo più adatto del resto è quello di "toccare con mano", facendo assaggiare frutta e ortaggi, vivendo le "giornate in fattoria", trasformando gli arenili in altrettante "aie contadine" dove gustare prodotti biologici.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

www.librincontro.com/papermoon

PAPER MOON News

27 giugno 2005

PINETA, MARE E MERENDE BIOLOGICHE TRA GLI OMBRELLONI

Oggi, 27 giugno, l'appuntamento con l'Happy Bio è al Bagno Haway di Marina Romea (RA). L'idea della merenda bio tra gli ombrelloni, nasce dal progetto BioBenessere proposto da Pro.B.E.R. (Associazione Produttori Biologici dell'Emilia Romagna), cofinanziato dall'Unione Europea, Agea e realizzato dalle Fattorie Faggioli, in collaborazione con ASCOM Confcommercio di Ravenna. Per oggi questo stabilimento balneare, immerso nella splendida pineta della costa ravennate, si trasformerà in una grande "spiaggia didattica" con attività e degustazioni di frutta bio per sensibilizzare gli ospiti della costa romagnola sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione. . "In questa giornata - ci spiega Matteo Vignoli, giovane titolare del Bagno Haway – gli ospiti hanno la possibilità di degustare tanta frutta bio e di informarsi sul valore e sulla loro ricchezza nutrizionale, promuovendo una sana ed equilibrata alimentazione in linea con la possibilità di far conoscere ai giovani e alle loro famiglie i prodotti tipici di un territorio e conciliare così "turismo e salute". Tra una tranquilla lettura ed un bagno, gli ospiti saranno coinvolti in giochi a tema che ruotano attorno al tema dei prodotti biologici. Si dà il via alla bio caccia: una ricerca di piccoli oggetti presenti in natura, che si ricollegano al mondo degli ortaggi e della frutta con l'obiettivo di far riflettere i consumatori su una alimentazione più salutare. Nel pomeriggio i piccoli (e non) cercheranno di riprodurre mele, pere, pesche o altra frutta con sabbia, acqua di mare e tanta creatività. Per tutti in riva al mare una merenda con tanta frutta biologica e con i sapori ed i profumi delle tisane dell'erborista Maurizio Giorgioni, la cui *"Butega ad Giorgioni"* ha da sempre rappresentato sul Territorio un punto di riferimento per la ricerca di prodotti naturali.

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

SestoPotere.com

27/06/05

Ravenna

(24/06/06 17:31) **I SPUNTINI BIOLOGICI TRA GLI OMBRELLONI**

(Sesto Potere) - Ravenna 24 giugno insolite merende e gustosi spuntini tra ombrelloni e onde marine, per riproporre in spiaggia il mondo rurale e le "virtù" dei suoi prodotti coltivati biologicamente. L'idea di conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze nasce dal progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato da Unione Europea ed Agea, al cui interno desta interesse l'iniziativa dell'Happy Bio portate avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con ASCOMConfCommercio di Ravenna. Il progetto, presentato oggi presso il Bagno Vele di Punta Marina Terme (RA), consentirà ai consumatori, e in generale agli ospiti della costa, di prendere confidenze con i prodotti "bio" attraverso degustazioni, attività culturali inerenti la gastronomia romagnola e percorsi didattici. "BioBenessere" ha dichiarato Paolo Carnemolla, presidente Pro.B.E.R. coinvolge diverse tipologie di Impresa presenti sul Territorio, lanciando un forte messaggio sulla qualità della vita che si registra in Emilia Romagna e proponendo il binomio mare-campagna come grande risorsa per la qualità della produzione alimentare e come fonte di salute e salubrità dell'Ambiente. Non sono più soltanto le aziende agricole a schierarsi a favore della qualità dei prodotti "bio" ma anche albergatori, stabilimenti balneari, commercianti, artigiani, imprese turistiche. Inoltre, scegliere un prodotto biologico o biodinamico non significa solo comprare un alimento coltivato nel rispetto della natura; vuol dire anche acquistare consapevolezza sugli equilibri ambientali, sulla salute delle persone e sulle relazioni sociali ed economiche. Per questo Bruna Montroni, proprietaria del Bagno Vela di Punta Marina Terme (RA) e presidente del S.I.B. (Cooperativa dei Bagnini di Ravenna), nel suo stabilimento servirà ai bagnanti un buffet inusuale a base di alimenti "bio" più indicati per il corpo umano, la sua salute e la sua bellezza; piatti della tradizione, preparati con ingredienti "poveri" o arricchiti con condimenti naturali. Conclude il buffet "l'elemento principe" della dieta mediterranea: tanta frutta naturalmente biologica. "Il mangiar sano e genuino, ha sottolineato Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie, è un valore vincente e non deve limitarsi soltanto ad iniziative come questa, ma diventare una costante della vita di tutti i giorni. A grandi passi infatti, stiamo andando verso un'alimentazione diversa, tenendo presente che ogni stagione offre i prodotti più adatti per prevenire e combattere i disagi in agguato, legati in gran parte al fatto che abbiamo perduto ogni rapporto con i ritmi della natura".

Per la sua alta capacità di essere trasferibile, il progetto "BioBenessere", impostato sul binomio "turismo & salute", rappresenta vincente per sviluppare economia e "fare sistema" in un Territorio.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

www.affaricentronord.it

27/06/05

HAPPY HOUR BIO, SULLA RIVIERA ADRIATICA

Ravenna 24 giugno insolite merende e gustosi spuntini tra ombrelloni e onde marine, per riproporre in spiaggia il mondo rurale e le "virtù" dei suoi prodotti coltivati biologicamente. L'idea di conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze nasce dal progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato da Unione Europea ed Agea, al cui interno desta interesse l'iniziativa dell'Happy Bio portate avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con ASCOMConfCommercio di Ravenna. Il progetto, presentato oggi presso il Bagno Vele di Punta Marina Terme (RA), consentirà ai consumatori, e in generale agli ospiti della costa, di prendere confidenze con i prodotti "bio" attraverso degustazioni, attività culturali inerenti la gastronomia romagnola e percorsi didattici. "BioBenessere" ha dichiarato Paolo Carnemolla, presidente Pro.B.E.R. coinvolge diverse tipologie di Impresa presenti sul Territorio, lanciando un forte messaggio sulla qualità della vita che si registra in Emilia Romagna e proponendo il binomio mare-campagna come grande risorsa per la qualità della produzione alimentare e come fonte di salute e salubrità dell'Ambiente. Non sono più soltanto le aziende agricole a schierarsi a favore della qualità dei prodotti "bio" ma anche albergatori, stabilimenti balneari, commercianti, artigiani, imprese turistiche. Inoltre, scegliere un prodotto biologico o biodinamico non significa solo comprare un alimento coltivato nel rispetto della natura; vuol dire anche acquistare consapevolezza sugli equilibri ambientali, sulla salute delle persone e sulle relazioni sociali ed economiche. Per questo Bruna Montroni, proprietaria del Bagno Vela di Punta Marina Terme (RA) e presidente del S.I.B. (Cooperativa dei Bagnini di Ravenna), nel suo stabilimento servirà ai bagnanti un buffet inusuale a base di alimenti "bio" più indicati per il corpo umano, la sua salute e la sua bellezza; piatti della tradizione, preparati con ingredienti "poveri" o arricchiti con condimenti naturali. Conclude il buffet "l'elemento principe" della dieta mediterranea: tanta frutta naturalmente biologica. "Il mangiar sano e genuino, ha sottolineato Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie, è un valore vincente e non deve limitarsi soltanto ad iniziative come questa, ma diventare una costante della vita di tutti i giorni. A grandi passi infatti, stiamo andando verso un'alimentazione diversa, tenendo presente che ogni stagione offre i prodotti più adatti per prevenire e combattere i disagi in agguato, legati in gran parte al fatto che abbiamo perduto ogni rapporto con i ritmi della natura".

Per la sua alta capacità di essere trasferibile, il progetto "BioBenessere", impostato sul binomio "turismo & salute", rappresenta vincente per sviluppare economia e "fare sistema" in un Territorio.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Lunedì 27
Giugno 2005

Nuove frontiere L'happy hour ora diventa bio

RAVENNA - (m.r.) E' stato presentato nei giorni scorsi il progetto "BioBenessere" dell'associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna - Pro.B.E.R. è cofinanziato da Ue ed Agea; desta particolare interesse l'iniziativa dell'happy hour bio portata avanti dalla fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con l'Ascom di Ravenna. L'iniziativa consentirà ai consumatori, e agli ospiti della costa, di prendere confidenza con i prodotti bio attraverso degustazioni e percorsi didattici.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

CONFCOMMERCIO
RAVENNANET

27/06/05

RAVENNA HAPPY HOUR BIO

Il trend dell'estate 2005: spuntini biologici tra gli ombrelloni

Un' idea originale, presentata nei giorni scorsi, per conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze: Insolite merende e gustosi spuntini tra ombrelloni e onde marine

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Lunedì 27
Giugno 2005

L'idea per conciliare vacanze e benessere

Gli spuntini biologici sotto l'ombrellone

FORLI' - (m.r.) Insolite merende e gustosi spuntini tra ombrelloni e onde marine, per riproporre in spiaggia il mondo rurale e le "virtù" dei suoi prodotti coltivati biologicamente. L'idea di conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze nasce dal progetto "BioBenessere" di Pro.b.e.r, cofinanziato dall'Unione Europea ed Agea, al cui interno desta interesse l'iniziativa 'Happy Hour Bio', portata avanti dalle fattorie Faggioli di Cusercoli, in collaborazione con Ascom ConfCommercio di Ravenna. Il progetto, presentato nei giorni scorsi a Punta Marina Terme, consentirà ai consumatori, e in generale agli ospiti della Riviera, di prendere "confidenza" con i prodotti "bio" attraverso degustazioni, attività culturali inerenti la gastronomia romagnola e percorsi didattici. "BioBenessere" - ha dichiarato Paolo Carnemolla, presidente Pro.b.e.r - coinvolge diverse tipologie di imprese presenti sul territorio, lanciando un forte messaggio sulla qualità della vita che si registra in Emilia Romagna e proponendo il binomio mare-campagna come grande risorsa per la qualità della produzione alimentare e come fonte di salute e salubrità dell'ambiente. Ormai - conclude il presidente - non sono più soltanto le aziende agricole a schierarsi per la qualità dei prodotti "bio", ma anche gli albergatori, gli stabilimenti balneari, i commercianti, gli artigiani e le imprese turistiche".

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

Green Planet net
natural network
Organic & Ecological Community

www.greenplanet.net

27/06/05

SULLE SPIAGGE ROMAGNOLE CONTINUA "HAPPY BIO"

Con tanto di bio-caccia al tesoro e merende con tanta frutta biologica.

punta marina - E' ormai diventato una piacevole tradizione, l'appuntamento con le merende sulla spiaggia a base di prodotti rigorosamente biologici. Torna, per il terzo anno consecutivo, l'Happy Bio, la manifestazione nata dalla collaborazione tra Ascom e Fattorie Faggioli che, da questa edizione, è entrata a far parte del progetto BioBenessere di Probio (Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato dall'Unione europea e dall'Agea e finalizzato ad incentivare il consumo di prodotti bio, ad ampliarne la conoscenza e a divulgare la normativa che disciplina questo tipo di produzione
.Il progetto consentirà ai consumatori e agli ospiti della costa di avvicinarsi ai prodotti bio tramite degustazioni, attività culturali e percorsi didattici.
Ma anche di iniziare o approfondire la conoscenza dell'entroterra, in una sinergia sempre più stretta tra mare e collina."

Scegliere un prodotto biologico o biodinamico - spiega il presidente di Probio, Paolo Carnemolla - non significa solo comprare un alimento coltivato nel rispetto della natura: vuol dire anche acquistare consapevolezza sugli equilibri ambientali, sulla salute e sulle relazioni sociali ed economiche".
L'Happy Bio sarà ospitato lunedì prossimo dal bagno Haway di Marina Romea prima di passare lunedì 4 luglio dal bagno Adria di Casalborsetti, martedì 12 dal bagno Romea di Marina Romea lunedì 18 dai bagni Bologna e Bolognino di Punta Marina, il 21 di nuovo dal bagno Adria di Casalborsetti, il 25 dal bagno Re di Denari di Punta Marina, il 31 dal bagno Merida di Punta Marina e il 1° agosto dal bagno Vela di Punta Marina.

Ogni giornata dedicata all'Happy Bio comprenderà una bio-caccia al tesoro (ore 10) con tanti piccoli tesori naturali, la costruzione (ore 16) di castelli di frutta con acqua di mare, sabbia e tanta fantasia e, al termine, la premiazione dei giochi più riusciti seguita da una gustosa merenda con tanta frutta biologica

Corriere di Romagna, 25 giugno 2005

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

http://www.inpiazza.it/

27/06/2005

Happy hour bio

HAPPY HOUR BIO, SPUNTINI BIOLOGICI TRA GLI OMBRELLONI

Un'idea originale per conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze

(Ravenna, 24 Giugno 2005) Insolite merende e gustosi spuntini tra ombrelloni e onde marine, per riproporre in spiaggia il mondo rurale e le "virtù" dei suoi prodotti coltivati biologicamente. L'idea di conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze nasce dal progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato da Unione Europea ed Agea, al cui interno desta interesse l'iniziativa dell'Happy Hour Bio portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con ASCOM ConfCommercio di Ravenna.

Il progetto, presentato oggi presso il Bagno Vela di Punta Marina Terme (RA), consentirà ai consumatori, e in generale agli ospiti della costa, di prendere "confidenza" con i prodotti "bio" attraverso degustazioni, attività culturali inerenti la gastronomia romagnola e percorsi didattici.

"BioBenessere" – ha dichiarato Paolo Carnemolla, presidente Pro.B.E.R. – coinvolge diverse tipologie di imprese presenti sul Territorio, lanciando un forte messaggio sulla qualità della vita che si registra in Emilia Romagna e proponendo il binomio mare-campagna come grande risorsa per la qualità della produzione alimentare e come fonte di salute e salubrità dell'Ambiente. Non sono più soltanto le aziende agricole a schierarsi a favore della qualità dei prodotti "bio", ma anche albergatori, stabilimenti balneari, commercianti, artigiani, imprese turistiche. Inoltre, scegliere un prodotto biologico o biodinamico non significa solo comprare un alimento coltivato nel rispetto della natura: vuol dire anche acquistare consapevolezza sugli equilibri ambientali, sulla salute delle persone e sulle relazioni sociali ed economiche".

Per questo, Bruna Montroni, proprietaria del Bagno Vela di Punta Marina Terme (RA) e presidente del S.I.B. (Cooperativa dei Bagnini di Ravenna), nel suo stabilimento balneare servirà ai bagnanti un buffet inusuale a base di alimenti "bio" più indicati per il corpo umano, la sua salute e la sua bellezza: piatti della tradizione, preparati con ingredienti "poveri" e arricchiti con condimenti naturali. Conclude il buffet "l'elemento principe" della dieta mediterranea: tanta frutta, naturalmente biologica.

"Il mangiar sano e genuino – ha sottolineato Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie – è un valore vincente e non deve limitarsi soltanto ad iniziative come questa, ma diventare una costante della vita di tutti i giorni. A grandi passi infatti, stiamo andando verso un'alimentazione diversa, tenendo presente che ogni stagione offre i prodotti più adatti per prevenire e combattere i disagi in agguato, legati in gran parte al fatto che abbiamo perduto ogni rapporto con i ritmi della Natura".

Per la sua alta capacità di essere trasferibile, il progetto "BioBenessere", impostato sul binomio "turismo & salute", rappresenta un modello vincente per sviluppare economia e "fare sistema" in un Territorio.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

http://www.ravennanet.com/.

27/06/2005

Il trend dell'estate 2005: spuntini biologici tra gli ombrelloni

Un'idea originale, presentata nei giorni scorsi, per conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze

Un momento della presentazione al Bagno Vela di Punta Marina Terme

Insolite merende e gustosi spuntini tra ombrelloni e onde marine, per riproporre in spiaggia il mondo rurale e le "virtù" dei suoi prodotti coltivati biologicamente. L'idea di conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze nasce dal progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato da Unione Europea ed Agea, al cui interno desta interesse l'iniziativa dell'Happy Hour Bio portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con ASCOM Confcommercio di Ravenna.

Il progetto, presentato, nei giorni scorsi, al Bagno Vela di Punta Marina Terme, consentirà ai consumatori, e in generale agli ospiti della costa, di prendere "confidenza" con i prodotti "bio" attraverso degustazioni, attività culturali inerenti la gastronomia romagnola e percorsi didattici.

"BioBenessere" – ha dichiarato Paolo Carnemolla, presidente Pro.B.E.R. – coinvolge diverse tipologie di imprese presenti sul Territorio, lanciando un forte messaggio sulla qualità della vita che si registra in Emilia Romagna e proponendo il binomio mare-campagna come grande risorsa per la qualità della produzione alimentare e come fonte di salute e salubrità dell'Ambiente. Non sono più soltanto le aziende agricole a schierarsi a favore della qualità dei prodotti "bio", ma anche albergatori, stabilimenti balneari, commercianti, artigiani, imprese turistiche. Inoltre, scegliere un prodotto biologico o biodinamico non significa solo comprare un alimento coltivato nel rispetto della natura: vuol dire anche acquistare consapevolezza sugli equilibri ambientali, sulla salute delle persone e sulle relazioni sociali ed economiche".

Per questo, Bruna Montroni, proprietaria del Bagno Vela di Punta Marina Terme e presidente del S.I.B. (Cooperativa dei Bagnini di Ravenna), nel suo stabilimento balneare servirà ai bagnanti un buffet inusuale a base di alimenti "bio" più indicati per il corpo umano, la sua salute e la sua bellezza: piatti della tradizione, preparati con ingredienti "poveri" e arricchiti con condimenti naturali. Conclude il buffet "l'elemento principe" della dieta mediterranea: tanta frutta, naturalmente biologica.

"Il mangiar sano e genuino – ha sottolineato Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie – è un valore vincente e non deve limitarsi soltanto ad iniziative come questa, ma diventare una costante della vita di tutti i giorni. A grandi passi infatti, stiamo andando verso un'alimentazione diversa, tenendo presente che ogni stagione offre i prodotti più adatti per prevenire e combattere i disagi in agguato, legati in gran parte al fatto che abbiamo perduto ogni rapporto con i ritmi della Natura".

Per la sua alta capacità di essere trasferibile, il progetto "BioBenessere", impostato sul binomio "turismo & salute", rappresenta un modello vincente per sviluppare economia e "fare sistema" in un Territorio.

25/06/2005 - **Spiaggia e collina: connubio perfetto con gli 'Happy hours bio'**

Gli appuntamenti con il biologico hanno preso il via ieri al Bagno Vela di Punta Marina, che ha inaugurato con un inusuale buffet a base di alimenti 'bio' provenienti dall'entroterra romagnolo. Tra gli ombrelloni e nel relax della spiaggia, l'idea è di consentire ai consumatori e ai bagnanti, di familiarizzare con i prodotti biologici attraverso degustazioni, attività culturali e percorsi didattici.

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

EMILIA ROMAGNA: NASCE "BIOBENESSERE"

5968 - 26:06:05/00:02 - bologna, (ap) - incentivare i consumi di prodotti biologici, ampliare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio, presso i consumatori, divulgare le norme europee che disciplinano questo metodo di produzione, questi, in sintesi, i principali obiettivi del progetto "biobenessere" di pro.b.e.r. (associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'emilia romagna), cofinanziato da unione europea ed agea, nel quale e' inserita l'iniziativa dell'happy hour bio, portata avanti dalle fattorie faggioli di cusercoli, in collaborazione con ascom confcommercio di ravenna. il progetto sara' presentato venerdi' prossimo, a punta marina terme. "biobenessere" attraverso degustazioni, attivita' culturali, percorsi didattici e campagne informative, si propone di aiutare i consumatori a prendere "confidenza" con i prodotti "bio". (t.f)

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

agra press

Sabato, 25 giugno 2005

EMILIA ROMAGNA: BIO-SPUNTINO SULLE SPIAGGE

5947 - 25:06:05/01:45 - bologna, (ap) - merende e spuntini sulle spiagge, per riproporre le "virtu'" del biologico. l'idea di conciliare la naturalita' dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze nasce dal progetto "biobenessere" di pro.b.e.r. (associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'emilia romagna), cofinanziato da unione europea ed agea. in "biobenessere" rientra anche l'happy hour bio un appuntamento curato dalle fattorie faggioli, in collaborazione con ascom confcommercio di ravenna. l'happy hour bio, presentato oggi presso il bagno vela di punta marina terme, consentira' agli ospiti della costa di prendere "confidenza" con gli alimenti biologici. "non sono piu' solo le aziende agricole a schierarsi a favore della qualita' dei prodotti "bio" - ha detto paolo carnemolla, presidente pro.b.e.r. - ma anche albergatori, stabilimenti balneari, commercianti e imprese turistiche". "il mangiar sano - ha sottolineato fausto faggioli, delle omonime fattorie - deve diventare una costante della vita di tutti i giorni". (t.f)

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

sabato 25 giugno 2005

Parte lunedì la tradizionale iniziativa volta ad incentivare il consumo di prodotti biologici

A merenda con "Happy Bio"

PUNTA MARINA - E' ormai diventato una piacevole tradizione, l'appuntamento con le merende sulla spiaggia a base di prodotti rigorosamente biologici. Torna, per il terzo anno consecutivo, l'**Happy Bio**, la manifestazione nata dalla collaborazione tra Ascom e Fattorie Faggioli che, da questa edizione, è entrata a far parte del progetto Bio-Benessere di Prober (Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato dall'Unione europea e dall'Agea e finalizzato ad incentivare il consumo di prodotti bio, ad ampliarne la conoscenza e a divulgare la normativa che disciplina questo tipo di produzione.

Il progetto consentirà ai consumatori e agli ospiti della costa di avvicinarsi ai prodotti bio tramite degustazioni, attività culturali e percorsi didattici. Ma anche di iniziare o approfondire la conoscenza dell'entroterra, in una sinergia sempre più stretta tra mare e collina.

"Scegliere un prodotto biologico o biodinamico - spiega il presidente di Prober, Paolo Carnemolla - non significa solo comprare un alimento coltivato nel rispetto della natura: vuol dire anche acquistare consapevolezza sugli equilibri ambientali, sulla salute e sulle relazioni sociali ed economiche".

L'Happy Bio sarà ospitato lunedì prossimo dal bagno Haway di Marina Romea prima di passare lunedì 4 luglio dal bagno Adria di Casalborsetti, martedì 12 dal bagno Romea di Marina Romea, lunedì 18 dai bagni Bologna e Bolognino di Punta Marina, il 21 di nuovo dal bagno Adria di Casalborsetti, il 25 dal bagno Re di Denari di Punta Marina, il 31 dal bagno Merida di Punta Marina e il 1° agosto dal bagno Vela di Punta Marina.

Ogni giornata dedicata all'Happy Bio comprenderà una Bio-caccia al tesoro (ore 10) con tanti piccoli tesori naturali, la costruzione (ore 16) di cestelli di frutta con acqua di mare, sabbia e tanta fantasia e, al termine, la premiazione dei giochi più riusciti seguita da una gustosa merenda con tanta frutta biologica.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
sabato 25 giugno 2005

BIOBENESSERE NEGLI ALBERGHI - Domani e mercoledì sera, l'Hotel Moniquo di Cervia e l'Hotel Atlantic di Milano Marittima apriranno la stagione all'insegna del buon gusto e della tradizione. La alimentazione biologica quindi salirà in cattedra, grazie al progetto "BioBenessere" di "Pro. B.E.R". L' "Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna" infatti, con il sostegno della Unione Europea e di Agea e la regia delle Fattorie Faggioli di Cusercoli, ha ideato un tour "salutista" negli alberghi. Gli ospiti degli hotel avranno così la possibilità di conoscere e degustare i frutti della campagna, partecipando alle attività del mondo rurale e chiedendo informazioni/spiegazioni ad un tecnico.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE

Sabato 25 Giugno 2005

Al bagno Vela di Punta Marina sono partiti gli appuntamenti di Biobenessere

Happy Bio, la salute è servita

Spuntini e degustazioni naturali sotto l'obrellone

Silvia Manzani

UNTA MARINA - Verdura, utta, legumi, riso, pane. Tutto igorosamente biologico. Il buf- l servito ieri al bagno Vela è olo l'inizio di un percorso dedi- ato alla salubrità del cibo e al- star bene a tavola, che trova- un prezioso alleato negli sta- ilimenti balneari. L'idea è la li- ea di condotta del progetto Biobenessere' partorito da ro.B.E.R, l'associazione dei roduttori biologici e biodina- ici dell'Emilia Romagna. Un rogetto che ha ottenuto il cofi- anziamento dell'Unione Euro- ea e di Ager, l'agenzia per l'e- gazione i contributi agli agri- oltori. Obiettivi: incentivare i nsumi di prodotti biologici, mpliare la conoscenza dei rincipi di questo tipo di agri- oltura nei consumatori e divul- re le norme europee che disci- inano questo metodo di pro- uzione. "La nostra è una cam- gna d'informazione - spiega il esidente di Pro.B.E.R Paolo rnemolla - che parte dal ba- o Vela per andare a toccare al- punti della costa".

oinvolti nell'iniziativa sono in- ti altri bagni del litorale ra- nnate. A Punta Marina hanno erito anche il Merida, il Bolo- a, il Bolognino e il Re di De- ri. A Marina Romea l'Haway l Romea e a Casal Borsetti il guo Adria. Nel quadro degli iettivi generali di Biobenesse- e degli appuntamenti tesi a strare il legame tra mare e nti, il progetto si rivolge dun- e direttamente alla spiaggia. niziativa pensata per l'estate 'happy bio, un concetto inno- ivo che con l'happy hour ha o metà del nome in comune. i ospiti della costa, i bagnanti villeggianti, potranno in que- modo avvicinarsi alla cono- nza dei prodotti biologici in a cornice di relax e spensiera- za. A portare avanti gli ap- tamenti in spiaggia saranno le Fattorie Faggioli di Cusercoli, in provincia di Forlì Cesena, in collaborazione con Ascom Confcommercio di Ravenna. La Fattorie sono conosciute sul territorio soprattutto grazie ai laboratori didattici dedicati agli studenti per la conoscenza delle tradizioni agricole. Si tratta di aziende agrituristiche che si occupano di attività agricole con colture biologiche di frutta, ortaggi e cereali. Sarà il loro personale, dunque, a proporre merende insolite e spuntini accattivanti tra gli ombrelloni, in modo da riprodurre in spiaggia un ambiente rurale, salubre e allo stesso tempo innovativo nel quadro delle abitudini di consumo.

Il Comune e la Provincia di Ravenna, dal loro canto, hanno patrocinato l'iniziativa. "La riviera romagnola - afferma l'assessore comunale al commercio e al turismo Elio Gasperoni - è sempre stata un laboratorio di costumi, questo è un aspetto del nostro turismo: mi auguro, perciò, che le indicazioni alimentari delle nostre aziende biologiche. vengano recepite, personalmente ho molta stima del lavoro che portano avanti sul nostro territorio".

L'auspicio di Bruna Montroni, titolare insieme al figlio Paolo del bagno Vela, è invece che i bagnanti, una volta apprezzati i prodotti biologici, possano essere attratti dall'entroterra collinare: "Questo è il terzo anno che ospitiamo l'iniziativa sul biologico e vorrei che il progetto riuscisse ad incuriosire i villeggianti sul luogo d'origine dei prodotti che proponiamo: si potrebbero organizzare delle uscite in collina".

Che sia un aspetto della gastronomia, delle abitudini in senso lato o della cultura, l'alimentazione bio, entrando in spiaggia, si presenterà con un biglietto da visita originale e, si spera, efficace.

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

EMILIANET

Venerdì 24 Giugno 2005 ore 17:53

Happy hour Bio, spuntini biologici tra gli ombrelloni

Un'idea originale per conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze

RAVENNA, (24 giu. 2005) - Insolite merende e gustosi spuntini tra ombrelloni e onde marine, per riproporre in spiaggia il mondo rurale e le "virtù" dei suoi prodotti coltivati biologicamente. L'idea di conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze nasce dal progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato da Unione Europea ed Agea, al cui interno desta interesse l'iniziativa dell'Happy Hour Bio portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con ASCOMConfCommercio di Ravenna.

Il progetto, presentato oggi presso il Bagno Vela di Punta Marina Terme (RA), consentirà ai consumatori, e in generale agli ospiti della costa, di prendere "confidenza" con i prodotti "bio" attraverso degustazioni, attività culturali inerenti la gastronomia romagnola e percorsi didattici.

"BioBenessere" – ha dichiarato Paolo Camemolla, presidente Pro.B.E.R. – coinvolge diverse tipologie di imprese presenti sul Territorio, lanciando un forte messaggio sulla qualità della vita che si registra in Emilia Romagna e proponendo il binomio mare-campagna come grande risorsa per la qualità della produzione alimentare e come fonte di salute e salubrità dell'Ambiente. Non sono più soltanto le aziende agricole a schierarsi a favore della qualità dei prodotti "bio", ma anche albergatori, stabilimenti balneari, commercianti, artigiani, imprese turistiche.. Inoltre, scegliere un prodotto biologico o biodinamico non significa solo comprare un alimento coltivato nel rispetto della natura: vuol dire anche acquistare consapevolezza sugli equilibri ambientali, sulla salute delle persone e sulle relazioni sociali ed economiche".

Per questa, Bruna Montroni, proprietaria del Bagno Vela di Punta Marina Terme (RA) e presidente del S.I.B. (Cooperativa dei Bagnini di Ravenna), nel suo stabilimento balneare servirà ai bagnanti un buffet inusuale a base di alimenti "bio" più indicati per il corpo umano, la sua salute e la sua bellezza: piatti della tradizione, preparati con ingredienti "poveri" e arricchiti con condimenti naturali. Conclude il buffet "l'elemento principe" della dieta mediterranea: tanta frutta, naturalmente biologica.

"Il mangiar sano e genuino – ha sottolineato Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie – è un valore vincente e non deve limitarsi soltanto ad iniziative come questa, ma diventare una costante della vita di tutti i giorni. A grandi passi infatti, stiamo andando verso un'alimentazione diversa, tenendo presente che ogni stagione offre i prodotti più adatti per prevenire e combattere i disagi in agguato, legati in gran parte al fatto che abbiamo perduto ogni rapporto con i ritmi della Natura".

Per la sua alta capacità di essere trasferibile, il progetto "BioBenessere", impostato sul binomio "turismo & salute", rappresenta un modello vincente per sviluppare economia e "fare sistema" in un Territorio.

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

http://www.c-tv.it/

24/06/2005

HAPPY HOUR BIO, sulla riviera adriatica

ravenna 24 giu insolite merende e gustosi spuntir i tra ombrelloni e onde marine, per riproporre in spiaggia il mondo rurale e le "virtù" dei suoi prodotti coltivati biologicamente. L'idea di conciliare la naturalità dei prodotti agricoli con la spensieratezza delle vacanze nasce dal progetto "BioBenessere" di Pro.S.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato da Unione Europea ed Agea, al cui interno desta interesse l'iniziativa dell'Happy Hour Bio portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con ASCOMConfCommercio di Ravenna. Il progetto, presentato oggi presso il Bagno Vela di Punta Marina Terme (RA), consentirà ai consumatori, e in generale agli ospiti della costa, di prendere "confidenza" con i prodotti "bio" attraverso degustazioni, attività culturali inerenti la gastronomia romagnola e percorsi didattici. "BioBenessere" – ha dichiarato Paolo Carnemolla, presidente Pro.S.E.R. – coinvolge diverse tipologie di imprese presenti sul Territorio, lanciando un forte messaggio sulla qualità della vita che si registra in Emilia Romagna e proponendo il binomio mare-campagna come grande risorsa per la qualità della produzione alimentare e come fonte di salute e salubrità dell'Ambiente. Non sono più soltanto le aziende agricole a schierarsi a favore della qualità dei prodotti "bio", ma anche albergatori, stabilimenti balneari, commercianti, artigiani, imprese turistiche. Inoltre, scegliere un prodotto biologico o biodinamico non significa solo comprare un alimento coltivato nel rispetto della natura: vuol dire anche acquistare consapevolezza sugli equilibri ambientali, sulla salute delle persone e sulle relazioni sociali ed economiche". Per questo, Bruna Montroni, proprietaria del Bagno Vela di Punta Marina Terme (RA) e presidente del S.I.B. (Cooperativa dei Bagnini di Ravenna), nel suo stabilimento balneare servirà ai bagnanti un buffet inusuale a base di alimenti "bio" più indicati per il corpo umano, la sua salute e la sua bellezza: piatti della tradizione, preparati con ingredienti "poveri" e arricchiti con condimenti naturali. Conclude il buffet "l'elemento principe" della dieta mediterranea: tanta frutta, naturalmente biologica. "Il mangiar sano e genuino – ha sottolineato Fausto Faggioli, delle omonime Fattorie – è un valore vincente e non deve limitarsi soltanto ad iniziative come questa, ma diventare una costante della vita di tutti i giorni. A grandi passi infatti, stiamo andando verso un'alimentazione diversa, tenendo presente che ogni stagione offre i prodotti più adatti per prevenire e combattere i disagi in agguato, legati in gran parte al fatto che abbiamo perduto ogni rapporto con i ritmi della Natura". Per la sua alta capacità di essere trasferibile, il progetto "BioBenessere", impostato sul binomio "turismo & salute", rappresenta un modello vincente per sviluppare economia e "fare sistema" in un Territorio.

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.fattoriefaggioli.it

Informa CIBO

IL PROGETTO "BIOBENESSERE" DEBUTTA CON L'HAPPY HOUR

Ravenna, 21 Giugno 2005. Incentivare i consumi di prodotti biologici, ampliare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori, divulgare le norme europee che disciplinano questo metodo di produzione: sono questi, in sintesi, i principali obiettivi del progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato da Unione Europea ed Agea, al cui interno desta interesse l'iniziativa dell'Happy Hour bio portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), in collaborazione con ASCOM ConfCommercio di Ravenna.
Il progetto sarà presentato venerdì 24 giugno, alle ore 11.00, a Punta Marina Terme (RA) presso il Bagno Vela (Lungomare Colombo, 24).

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

SestoPotere.com

23/06/2005

RAVENNA

Giovedì 23/6/2005 (09:47)

(22/6/2005 19:44) | IL PROGETTO "BIOBENESSERE" DEBUTTA CON L'HAPPY HOUR

(Sesto Potere) - Punta Marina Terme (RA) - 22 Giugno 2005 - Incentivare i consumi di prodotti biologici, ampliare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori, divulgare le norme europee che disciplinano questo metodo di produzione: sono questi, in sintesi, i principali obiettivi del progetto "BioBenessere" di Pro.B.E.R. (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna), cofinanziato da Unione Europea ed Agea, al cui interno desta interesse l'iniziativa dell'Happy Hour Bio portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC), in collaborazione con ASCOM ConfCommercio di Ravenna.

Il progetto sarà presentato venerdì 24 giugno, alle ore 11.00, a Punta Marina Terme (RA) presso il Bagno Vela (Lungomare Colombo, 24). Nel corso di una originale conferenza stampa, organizzata sulla spiaggia, verrà infatti illustrato il programma di "BioBenessere", che, attraverso degustazioni, attività culturali, percorsi didattici e campagne informative, aiuterà i consumatori, e in generale gli ospiti della costa, a prendere "confidenza" con i prodotti "bio".

Il target principale del progetto è rappresentato dalle famiglie in quanto le azioni informative saranno realizzate in luoghi e occasioni significative della vita familiare: scuole, punti vendita, luoghi di vacanza, ecc.

Al termine della conferenza stampa, presso lo stabilimento balneare verrà servito agli intervenuti un buffet a base di alimenti bio: piatti della tradizione preparati con ingredienti "poveri" e arricchiti con condimenti naturali. E per concludere un trionfo di frutta, naturalmente rigorosamente biologica.(Sesto Potere)

la Nuova Ferrara

Mercoledì
22 giugno 2005

Il progetto Biobenessere debutta a Ravenna

Incentivare i consumi di prodotti biologici, ampliare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio, divulgare le norme europee che ne disciplinano la produzione. Sono i principali obiettivi del progetto «BioBenessere» di Prober (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna). Il progetto sarà presentato venerdì 24 giugno, alle ore 11, a Punta Marina Terme (Ravenna), Lungomare Colombo 24.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì 22 giugno 2005

La cultura del 'naturale' sulle splagge ravennati

Incentivare i consumi di prodotti biologici, ampliare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori, divulgare le norme europee che disciplinano questi metodi di produzione. Questi gli obiettivi del progetto 'BioBenessere', dell'associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna. Il progetto sarà presentato venerdì alle 11 al bagno Vela di Punta Marina Terme. Nel corso di una conferenza stampa verrà illustrato il programma che, attraverso degustazioni, attività culturali, percorsi didattici e campagne informative, aiuterà i consumatori, e in generale tutti gli ospiti della costa, a prendere 'confidenza' con i prodotti bio. Il target principale è rappresentato dalle famiglie, in quanto le azioni informative saranno realizzate in luoghi significativi della vita familiare: scuole, punti vendita...

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Mercoledì 22
Giugno 2005

Punta Marina

Happy Hour Bio al bagno Vela

Incentivare i consumi di prodotti biologici, ampliare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio presso i consumatori, divulgare le norme europee che disciplinano questo metodo di produzione: sono questi i principali obiettivi del progetto "BioBenessere" dell'Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna. Nell'ambito del progetto si svolge l'iniziativa dell'"Happy Hour Bio" portata avanti dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli, in collaborazione con Ascom-Confcommercio di Ravenna. Il progetto sarà presentato venerdì a Punta Marina al Bagno Vela.

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

NUOVA GAZZETTA DI MODENA

Mercoledì
22 giugno 2005

Il progetto Biobenessere debutta a Ravenna

Incentivare i consumi di prodotti biologici, ampliare la conoscenza dei principi dell'agricoltura bio, divulgare le norme europee che ne disciplinano la produzione. Sono i principali obiettivi del progetto «BioBenessere» di Prober (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna). Il progetto sarà presentato venerdì 24 giugno, alle ore 11, a Punta Marina Terme (Ravenna), Lungomare Colombo 24.

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

SestoPotere.com

22/06/2005

FORLÌ-CESENA

Mercoledì 22/6/2005 (18:00)

(20/6/2005 17:31) | HAPPY BIO NELLE SPIAGGE DELLA PROVINCIA DI FORLÌ-CESENA

(Sesto Potere) - San Mauro Pascoli - 20 giugno 2005 - Domani 21 giugno 2005, ritorna sulle spiagge romagnole il binomio mare – campagna grazie al progetto BioBenessere 2005 proposto da Pro. B.E.R. (Associazione Produttori Biologici dell'Emilia Romagna), realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) e cofinanziato dall'Unione Europea e da Agea. Il progetto sostenuto dall'Assessorato comunale al Turismo coinvolge tutte le spiagge di San Mauro Mare (Bagno Alba, Bagno Delio, Bagno Guerrino e Grandi Spiagge), alcuni chioschi e bar della località.

Spiega Alessandra Falconi, assessore al Turismo: "L'interesse per l'Ambiente significa interesse per ciò che mangiamo, per come viviamo e, in parte, per come eravamo: frutti dimenticati, "savor" e piadina sono i Sapori della nostra Terra ed anche della nostra vita, quelli che hanno fatto diventare accogliente la Romagna. Sento quindi l'urgenza di recuperare quello che forse negli ultimi anni è stato messo in pericolo: parchi, oasi costiere, cibi tipici e tradizionali e che sono solo una parte degli interventi che negli anni futuri vorremmo realizzare insieme alle categorie economiche".

"Grandi Spiagge" S.r.l., una società nata da un gruppo di giovani operatori balneari che ha unito le forze per poter offrire una vacanza originale,fatta non solo di mare e sole, sarà la sede di questo primo appuntamento della stagione. Fra le iniziative, una la merenda biologica, proposta ai bagnanti L'intento inoltre "dell'Happy Bio" e "delle serate della tradizione" è quello di far conoscere agli ospiti del litorale il mondo rurale con la sua cultura, le sue tradizioni e i suoi costumi offrendo loro frutta non trattata chimicamente. Verranno inoltre fornite ai bagnanti informazioni riguardanti la qualità del prodotti coltivati biologicamente per farne riscoprire la genuinità.

"Il binomio turismo-salute è diventato una formula vincente – prosegue l'assessore- e lo scopo è di incentivarlo maggiormente organizzando questo tipo di manifestazioni all'insegna di un turismo alternativoa attento al benessere e alla qualità della vita".

"Vivere in un mondo più a misura d'uomo – aggiunge Fausto Faggioli delle omonime Fattorie - sta diventando un'esigenza di molti e in questi appuntamenti in riva al mare daremo all'ospite la possibilità di conoscere le caratteristiche legate ai prodotti biologici e di riflettere sulle abitudini alimentari proponendo loro il consumo di alimenti sani e genuini. Biologico è sinonimo di benessere e mangiando in modo equilibrato, utilizzando soltanto prodotti naturali, si impara a conservare e rispettare la Natura". (Sesto Potere)

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Martedì 21
Giugno 2005

L'iniziativa

Mare e campagna oggi sulle spiagge di San Mauro

SAN MAURO PASCOLI - Torna oggi, sulle spiagge romagnole, il binomio mare - campagna grazie al progetto BioBenessere 2005 proposto da Pro. B.E.R. (Associazione Produttori Biologici dell'Emilia Romagna), realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli e cofinanziato dall'Unione Europea e da Agea.
Il progetto sostenuto dall'Assessorato comunale al Turismo coinvolge tutte le spiagge di San Mauro Mare (Bagno Alba, Bagno Delio, Bagno Guerrino e Grandi Spiagge), alcuni chioschi e bar della località.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

martedì 21 giugno 2005

Cusercoli Fattorie Faggioli e "Happy Bio"

CUSERCOLI - Le Fattorie Faggioli si spostano in spiaggia. Oggi, grazie al progetto "BioBenessere 2005" l'azienda di Cusercoli, in collaborazione con Prober (Associazione produttori biologici dell'Emilia-Romagna), ospiterà a San Mauro Mare il primo "Happy bio" della stagione grazie a "Grandi spiagge", società nata da un gruppo di giovani operatori balneari che ha unito le forze per poter offrire una vacanza originale. L'intento dell'"Happy Bio è quello di far conoscere agli ospiti del litorale il mondo rurale.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Martedì 21 giugno 2005

Le Fattorie Faggioli portano la frutta biologica sulle spiagge

La Val Bidente sbarca da oggi sulle spiagge romagnole. Grazie al binomio mare-campagna e al progetto BioBenessere proposto dai produttori Prober. Frutta per i turisti ed altro, grazie alle Fattorie Faggioli di Cusercoli, su progetto cofinanziato da Unione europea e Agea.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere
martedì 21 giugno 2005

SAN MAURO MARE - Con i prodotti biologici

La spiaggia e la campagna si incontrano a merenda

SAN MAURO MARE - Prodotti biologici e vacanze si mettono a braccetto. L'occasione viene fornita oggi, col ritorno sulle spiagge romagnole del binomio mare e campagna. Il tutto grazie al progetto BioBenessere 2005 proposto da Prober (Associazione produttori biologici dell'Emilia-Romagna), realizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli e cofinanziato dall'Unione Europea e da Agea. Il progetto sostenuto dall'assessorato comunale al Turismo, coinvolge tutte le spiagge di San Mauro Mare (Bagno Alba, Bagno Delio, Bagno Guerrino e Grandi Spiagge) e alcuni chioschi e bar della località.

Alessandra Falconi, assessore al Turismo, spiega che "l'interesse per l'ambiente significa interesse per ciò che mangiamo, per come viviamo e, in parte, per come eravamo: frutti dimenticati, 'savor' e piadina sono i sapori della nostra terra ed anche della nostra vita, quelli che hanno fatto diventare accogliente la Romagna. Sento quindi l'urgenza di recuperare quello che forse negli ultimi anni è stato messo in pericolo: parchi, oasi costiere, cibi tipici e tradizionali e che sono solo una parte degli interventi che negli anni futuri vorremmo realizzare insieme alle categorie economiche".

"Grandi Spiagge" srl, una società nata da un gruppo di giovani operatori balneari che ha unito le forze per poter offrire una vacanza originale, fatta non solo di mare e sole, sarà la sede di questo primo appuntamento della stagione. Fra le iniziative, una la merenda biologica, proposta ai bagnanti. L'intento inoltre dell'Happy Bio e delle "Serate della tradizione" è quello di far conoscere agli ospiti del litorale il mondo rurale con la sua cultura, le sue tradizioni e i suoi costumi offrendo loro frutta non trattata chimicamente. Verranno fornite ai bagnanti informazioni riguardanti la qualità dei prodotti coltivati biologicamente per farne riscoprire la genuinità.

"Il binomio turismo-salute è diventato una formula vincente - prosegue l'assessore - e lo scopo è di incentivarlo maggiormente organizzando questo tipo di manifestazioni all'insegna di un turismo alternativo, attento al benessere e alla qualità della vita".

"Vivere in un mondo più a misura d'uomo - aggiunge Fausto Faggioli delle omonime Fattorie - sta diventando un'esigenza di molti. In questi appuntamenti in riva al mare daremo all'ospite la possibilità di conoscere le caratteristiche legate ai prodotti biologici e di riflettere sulle abitudini alimentari proponendo loro il consumo di alimenti sani e genuini. Biologico è sinonimo di benessere e mangiando in modo equilibrato, utilizzando soltanto prodotti naturali, si impara a conservare e rispettare la Natura".

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

ΟΙΚΟ
ΤΗΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗΣ

11 ΙΟΥΝΙΟΥ 2005

CA' BASINO ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ

Ο παράδεισος του Φάουστο

Για περισσότερα από 20 χρόνια ο Φάουστο Φατζιόλι υποδέχεται τους φίλους του στον ξενώνα Ca' Basino νοτιοανατολικά της Μπολόνια και τους θυμίζει πώς είναι να ζεις, έστω και για λίγο, κοντά στη Φύση, σε ένα χώρο που συνδυάζει την αίσθηση της αυθεντικής φιλοξενίας με τις προσιτές τιμές.

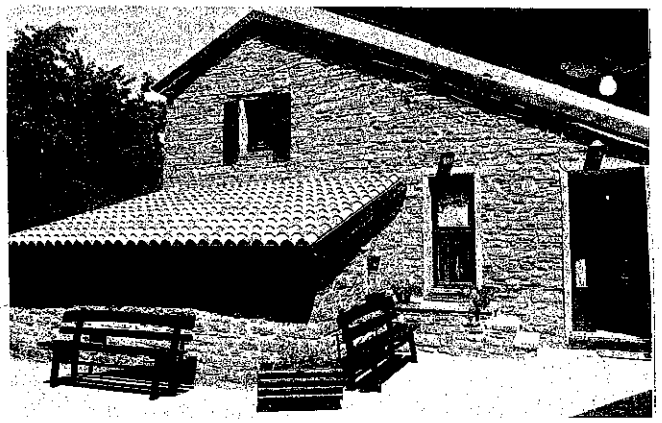
Της ΑΛΕΞΑΝΔΡΑΣ ΜΑΝΔΡΑΚΟΥ
Φωτο: ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΖΑΒΟΣ

Μας υποδέχτηκαν στην αυλή της Ca' Basino με ένα κέρασμα τοπικό, λικέρ καρύδι, που φτιάχνουν μόνοι τους με την ίδια συνταγή εδώ και χρόνια. Δυο-τρεις κουβέντες τυπικές στην αρχή, και μετά η αίσθηση ότι σίγουρα κάπου κάποτε έχουμε ξανασυναντηθεί, έστω κι αν δεν μιλάμε την ίδια γλώσσα, για να φτάσουμε μετά να κανονίζουμε από κοινού τις διακοπές της οικογένειας του Φάουστο και της Μίλα Φατζιόλι στην Ελλάδα. Το τραπέζι στη γειτονική ταβερνούλα Ca' Bionda ήταν ήδη στρωμένο και σε λίγο θα απολαμβάναμε όλα τα καλά: σπιτικό ψωμί «πιαντίνα» και εκλεκτά αλλαντικά, με το ντόπιο προσούτο να κερδίζει τις εντυπώσεις, λαζάνια α λα μπολονέζε και κουνέλι στο φούρνο με μυρωδικά, ψητά λαχανικά και πατάτες που έλιωναν στο στόμα. Ο φιλόξενος χώρος της, «παιδί» του Φάουστο κι αυτός, τον οποίο εδώ και ένα χρόνο έχουν αναλάβει και συνεχίζουν με το ίδιο μεράκι οι φίλοι του Φράνκο και Ρίτα, αποτελεί το καθημερινό σχεδόν σημείο συνάντησης των φιλοξενουμένων στον ξενώνα Ca' Basino της οικογένειας Φατζιόλι. Κι εδώ όλοι γίνονται γρήγορα φίλοι...

«Οταν ξεκίνησα στα μέσα της δεκαετίας του '80, δεν υπήρχε τίποτα στην περιοχή, εκτός από παλιές μισογκρεμισμένες φάρμες», θυμάται ο Φάουστο. «Είχα κουραστεί από τον τρόπο ζωής στην πόλη –εργαζόμουν ως εμπορικός διευθυντής σε μια μεγάλη εταιρεία στη Ραβένα– και μου έλειπε η επαφή με τη Φύση, όπου μεγάλωσα σαν παιδί αγροτών. Βέβαια, το συγκεκριμένο τμήμα της επαρχίας Εμίλια–Ρομάνια δεν ήταν από τα ιδιαίτερα ανεπτυγμένα, σε σύγκριση με την Μπολόνια, την Πάρμα και τη Μόντενα. Ο κόσμος λοιπόν νόμιζε πως είμαι τρελός. Πείστηκαν μόνο όταν συνειδητοποίησαν ότι ο τουρισμός θα

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

ΟΙΚΟ
ΤΗΣ ΧΑΘΗΜΕΡΙΝΗΣ
11 ΙΟΥΝΙΟΥ 2005



μπορούσε να λειτουργήσει ως μέσο, αφενός για να γνωρίσουν οι ξένοι, Ιταλοί και μη, τον τόπο τους, αφετέρου για να διοχετεύσουν στην αγορά τα προϊόντα που παρήγαν». Ο Φάουστο Φατζιόλι προηγήθηκε, ακολούθησαν πολλοί και, σήμερα, έχει συσταθεί ένα δίκτυο οικοτουριστικών καταλυμάτων σε ακτίνα λίγων χιλιομέτρων, όπου «αν εγώ δεν έχω διαθέσιμα δωμάτια, θα σε στείλω στο γείτονα. Θα μπορώ όμως να εγγυηθώ προσωπικά για το επίπεδο των υπηρεσιών που θα σου προσφέρει, και μάλιστα στις ίδιες τιμές, γιατί η λογική μας δεν είναι να ανταγωνιζόμαστε ο ένας τον άλλο, αλλά να φέρουμε περισσότερο κόσμο στον τόπο μας και στη φιλοσοφία που έχουμε για τη ζωή».

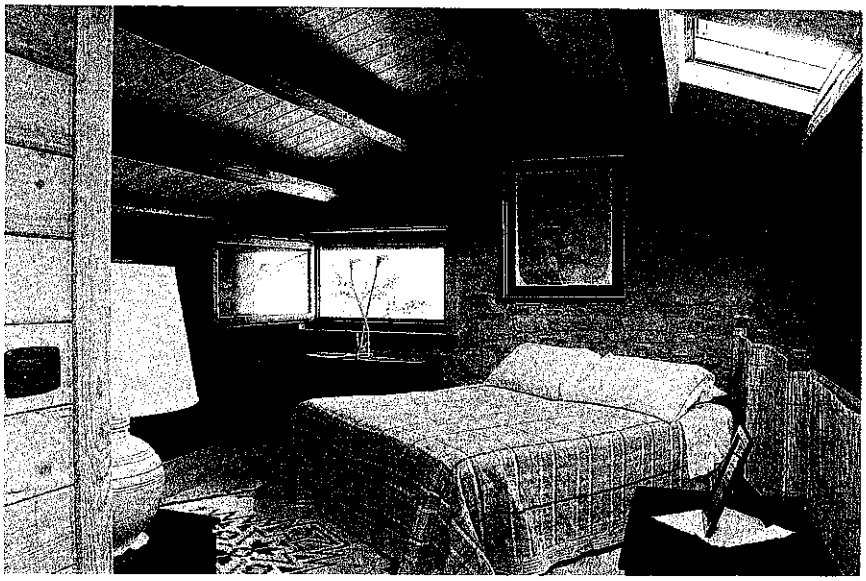
Ζυμώνοντας «πιαντίνα» και κάνοντας βόλτες στο δάσος με το άλογο

Πριν από μερικούς μήνες άρχισε η πλήρης ανακαίνιση του ξενώνα Ca' Basino, που αναμένεται να ολοκληρωθεί στις αρχές Αυγούστου. Σήμερα λειτουργούν ήδη οι 2 από τους 6 αυτόνομους χώρους φιλοξενίας, ενώ εδώ και ένα χρόνο έχουν τοποθετηθεί 15 φωτοβολταϊκά πανέλα και μία ανεμογεννήτρια για την κάλυψη των ενεργειακών αναγκών της μονάδας. Μέσα στις επόμενες εβδομάδες θα είναι έτοιμο και το μικρό μαγαζάκι όπου θα εκτίθενται και θα πωλούνται τα προϊόντα της οικοτεχνίας Φα- >>

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ
ΟΙΚΟ

11 ΙΟΥΝΙΟΥ 2005



Από το παράθυρο της κρεβατοκάμαρας στη σοφίτα απολαμβάνετε τη θέα της εξοχής.

Δεκαπέντε φωτοβολταϊκά πανέλα και μια ανεμογεννήτρια υπερκαλύπτουν τις ενεργειακές ανάγκες του ξενώνα.

τζιόλι – μαρμελάδες, σάλτσες, λικέρ, φυσικά καλλυντικά, γκράπα και κρασί, όλα από πρώτες ύλες βιολογικής καλλιέργειας με την πιστοποίηση του ιταλικού οργανισμού AIAB. Το σίγουρο πάντως είναι πως όποιος αποφασίσει να περάσει λίγες μέρες στην Ca' Basino δεν θα προλάβει να βαρεθεί ούτε στιγμή. Θα μάθει να αναγνωρίζει τα βότανα και τα μυρωδικά που αφθονούν στην περιοχή, θα ζυμώσει «πιαντίνα», το παραδοσιακό ψωμί της Εμίλια-Ρομάνια, ενώ κατόπιν συνεννόησης θα επισκεφθεί το κτήμα της οικογένειας όπου καλλιεργούνται με βιολογικές μεθόδους αμπέλια (ποικιλίες San Glovese και Trebiano), δημητριακά και οπωροκηπευτικά, ενώ εκτρέφονται κότες, κουνέλια και η αυτόχθονη, σπάνια πλέον, ράτσα αγελάδας της περιοχής. Αν επιθυμεί, θα κάνει ιππασία, τοξοβολία και ποδήλατο βουνού, θα ακολουθήσει τις κόρες του Φάουστο, Φεντερίκα και Φραντσέσκα, στις διδακτικές πεζοπορικές διαδρομές που διοργανώνουν στο δάσος για τη χρήση του χάρτη και της πυξίδας ως μέσων προσανατολισμού και, εφόσον το ζητήσει, θα παρακολουθήσει ένα έκτακτο νυχτερινό μάθημα παρατήρησης των αστεριών. Ολα αυτά, εφόσον καταφέρει να... αποχωριστεί το φιλόξενο πέτρινο σπίτι του με την παραδοσιακή ξύλινη επίπλωση, που παραπέμπει σε άλλους καιρούς. Στη μικρή γωνιά της κουζίνας με την οποία είναι εφοδιασμένοι και οι 6 χώροι φιλοξενίας της Ca' Basino θα τον περιμένει κάθε πρωί ένα καλάθι με προϊόντα εποχής για το πρωινό του, ενώ, αν δεν θέλει να γευματίσει στα ταβερνάκια του γειτονικού χωριού Κουζέρκολι ή στα εστιατόρια των υπόλοιπων μονάδων της περιοχής, θα μπορεί να ετοιμάσει μόνος του ένα πρόχειρο φαγητό. «Η κουλτούρα των καταναλωτών έχει αλλάξει πλέον», εξηγεί ο Φάουστο. «Ο κόσμος θέλει να γνωρίζει τι τρώει και κάθε οικοτουριστική μονάδα που σέβεται τον εαυτό της οφείλει να του το προσφέρει. Στις πόλεις οι άνθρωποι κατάντησαν να ξεχωρίζουν τις εποχές ανάλογα με τα ρούχα που φορούν: μακρυμάνικα ή κοντομάνικα. Εδώ θα μάθουν ότι το καλοκαίρι είναι επίσης η εποχή που βγαίνουν οι ντομάτες. Γιατί πολλοί κοντεύουν να το ξεχάσουν ακόμη κι αυτό». Επιτρέψτε μου να συμπληρώσω. Μέσα στις 2 μέρες που περάσαμε με τον Φάουστο, τη Μίλα και τη Φραντσέσκα στην Ca' Basino, μάθαμε επίσης τι θα πει φιλοξενία, αισθητική και παροχή υπηρεσιών μέχρι την τελευταία λεπτομέρεια. □

INFO

CA' BASINO (ανοιχτά όλο το χρόνο εκτός από τον Ιανουάριο)
Via S. Giovanni 42 – 47010 Cusercoli (FC)
Τηλ./φαξ: 0039-0543 989101
www.fattoriefaggioli.it
E-mail: ff@fattoriefaggioli.it

ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ

Νοτιοανατολικά της Μπολόνια.

ΠΩΣ ΝΑ ΠΑΤΕ

Με αεροπλάνο: Το πλησιέστερο αεροδρόμιο βρίσκεται στην πόλη Φορλί (σε απόσταση περίπου 30 χλμ.), όπου κατόπιν συνεννόησης θα σας περιμένει ο Φάουστο για να σας μεταφέρει στον ξενώνα. Αν προτιμήσετε το αεροδρόμιο της Μπολόνια, θα πρέπει να πάρετε το τρένο μέχρι το Φορλί (διάρκεια ταξιδιού 30-50 λεπτά, ανάλογα με το δρομολόγιο).

Με τρένο: Ο πλησιέστερος σιδηροδρομικός σταθμός βρίσκεται στο Φορλί (Forli). Από εκεί είτε θα σας παραλάβει κατόπιν συνεννόησης ο Φάουστο είτε θα πάρετε το λεωφορείο για το χωριουδάκι Κουζέρκολι (Cusercoli), 2 χλμ. μακριά από την Ca' Basino, και από εκεί να μεταφερθείτε, και πάλι κατόπιν συνεννόησης, με το αυτοκίνητο του Φάουστο στον ξενώνα.

Με πλοίο: Από την Πάτρα ή την Ηγουμενίτσα στην Ανκόνα και από εκεί είτε με τρένο ώς το Φορλί (1½ – 2 ώρες) είτε οδικώς μέσω του αυτοκινητοδρόμου A14 (έξοδος Forlì, κατεύθυνση Meldola – S. Sofia). Μετά τη Meldola και το Cusercoli ακολουθήστε τις πινακίδες με την ένδειξη Fattorie Faggioli που θα βρείτε στο δεξί σας χέρι.

Αφού κανονίσετε τον τρόπο με τον οποίο θα ταξιδέψετε από την Ελλάδα στην Ιταλία, θα πρέπει να ενημερώσετε την οικογένεια Φατζόλι ώστε να σας περιμένει με το αυτοκίνητο για να σας μεταφέρει στον ξενώνα.

Μην ξεχάσετε, στην περίπτωση που δεν μιλάτε ιταλικά, να το αναφέρετε, ώστε να... αναλάβει δράση η ομιλούσα την Αγγλική Φεντερίκα Φατζόλι.

ΤΙΜΕΣ

1 διανυκτέρευση με πρωινό: 35 €/άτομο.
Περισσότερες από 1 διανυκτερεύσεις με πρωινό: 32 €/άτομο.
Διαμονή 1 εβδομάδας για 2 άτομα με πρωινό: 300 € (και τα 2 άτομα).
Διαμονή 1 εβδομάδας για 4 άτομα με πρωινό: 400 € (και τα 4 άτομα).
Παιδιά κάτω των 2 ετών: Δωρεάν.
Παιδιά κάτω των 8 ετών: Εκπτωση 40%.
Γεύμα: 15–18 € το άτομο.

ΚΟΝΤΙΝΕΣ ΕΚΔΡΟΜΕΣ

Απέχει από την Μπολόνια 30-50 λεπτά, τη Φεράρα 1½ ώρα, τη Ραβένα 1-2 ώρες, το Ρίμινι 30-40 λεπτά, τη Μόντενα 1-1½ ώρα και τη Φλωρεντία (2-2 ½ ώρες). *Η διάρκεια του ταξιδιού έχει υπολογιστεί για διαδρομές με τρένο από το σιδηροδρομικό σταθμό του Φορλί.*

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

Cè
n° 14
aprile/maggio 2005

GIORNATE SULL'AIA

di Barbara Sartori

Alle "Fattorie Faggioli" di Cusercoli laboratori sui quattro elementi – aria, acqua, terra e fuoco – per una scienza che sa conquistare ogni età (tel. 0543/989101).

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

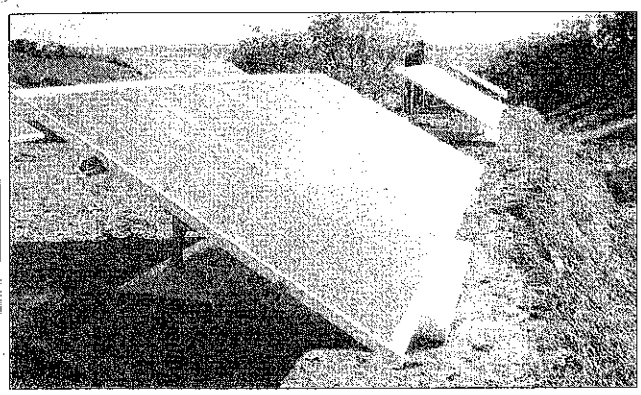
RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì 5 maggio 2005

Sabato e domenica i cittadini potranno visitare le fattorie che hanno installato impianti fotovoltaici

Aziende aperte al... sole



SOLARI I pannelli delle Fattorie Faggioli, una delle aziende aderenti all'iniziativa promossa dalla Provincia (foto Sabatini)

E' un'occasione per vedere all'opera strumenti che consentono risparmi di energia

Anche il territorio forlivese parteciperà a «I giorni delle rinnovabili», manifestazione organizzata in tutta Italia e dedicata alle fonti di energia alternativa e alle strutture in grado di produrla. Principale promotore dell'iniziativa è la Provincia, che sabato prossimo ha in programma il convegno «Fonti energetiche rinnovabili: prospettive per il territorio», presso il centro studi Allende in via Turati 9. Nelle giornate di sabato e domenica i cittadini potranno poi visitare, con l'aiuto di esperti, aziende locali che utilizzano impianti "alternativi" per produrre elettricità e calore; all'esperienza parteciperanno le aziende agricole La Ginestra di Civitella e Tedaldi di Premilcuore, le Fattorie Faggioli di Cusercoli e due impianti fotovoltaici: quello utilizzato per alimentare l'area sosta camper presso l'ecomuseo "Idro" di Ridracoli e quello dell'Istituto Carlo Matteucci di Forlì. Quest'ultimo, assicurano gli esperti della Provincia, ha dato buoni risultati in questo anno e poco più di attività, producendo 24 mila Kw a fronte dei 109 mila consumati dalla scuola. Si pensi che per 1 Kw prodotto da fonti rinnovabili il "risparmio" è di 750 grammi di anidride carbonica. «Dobbiamo sempre più applicare la bioarchitettura per risparmiare energia», afferma Roberto Riguzzi, assessore provinciale alla Qualità e Sviluppo ambientale, che aggiunge: «E' arrivato il momento di uscire da una logica didattica della questione ambientale. Dobbiamo far passare il messaggio che queste strutture (*impianti eolici e idroelettrici, geotermici e a biomasse, solati termici e fotovoltaici, ndr*) oltre a fornire vantaggi ambientali sono economicamente competitivi. Sta alle istituzioni trasmettere questo messaggio ai cittadini creando precisi percorsi economici».

La centrale dell'itc 'Matteucci' nel 2004 ha fornito quasi un quarto dei kilowatt necessari alla scuola

Luca Bertaccini

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

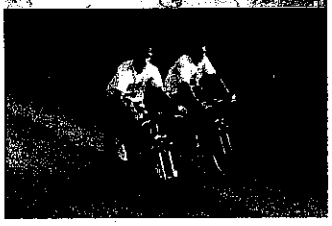
RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

THE BEST OF MADE IN ITALY 2005

Terre di Sardegna

Export Department:
Mr. PIERO USAI – Via C. Marx 07032 NULVI (SS)
Tel. 0039 333 8044017
fax 0039 178 2224075
Email: piero.u@tiscali.it
Mr. CALLISTO MANCA
tel. 0039 333 7966398



Fattorie Faggioli

Via S. Giovanni, 41
47010 Cusercoli (FC)
Tel - Fax +39.0543.989101
www.fattoriefaggioli.it

"BIOLOGICO DAL MARE AI MONTI"
"HAPPY BIO"

Fattorie Faggioli

Dai ricordi d'infanzia di Fausto Faggioli, nascono in Val Bidente, suggestivo angolo dell'Appennino Tosco - Romagnolo, le Aziende Agrituristiche Fattorie Faggioli. Le Fattorie si occupano di attività agricole con colture biologiche di frutta, ortaggi, cereali e allevamenti zootecnici. Definite dall'Unione Europea "fattorie - modello" per qualità, molteplicità e completezza della loro gamma di proposte e progetti pilota, propongono prodotti tipici, attività di svago, tradizione e cultura per rendere il soggiorno un'esperienza indimenticabile. Le Fattorie hanno inoltre indirizzato da tempo parte del loro lavoro ai programmi di "Scuola in Fattoria" rivolto agli studenti delle Scuole Elementari, Medie, Superiori, Master Universitari, Enti di Formazioni e ai futuri Operatori del Settore per far crescere la cultura del mondo rurale.

In un momento in cui è viva l'esigenza di una sana alimentazione, il progetto permetterà di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandoli sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico.
Le iniziative promozionali di questo progetto lanceranno un forte messaggio sulla qualità della vita della nostra Regione, proponendo il binomio mare-monti come una grande risorsa per la qualità della produzione alimentare e come fonte di salute e salubrità dell'aria.
Iniziative significative del progetto sono la realizzazione di degustazioni di prodotti biologici e di attività culturali inerenti la gastronomia romagnola,come ad esempio la scuola di piadina, i profumi di Bacco e scuola di gusto, rivalutando nel contempo antiche tradizioni gastronomiche. Il Progetto poi prosegue in direzione "spiaggia", con l'iniziativa "Happy Bio". Tanti appuntamenti nel calendario estivo delle vacanze sulla costa che danno la possibilità all'ospite di gustare frutta "bio" e di vivere l'entroterra romagnolo, con percorsi didattici che gli permettono di partecipare alla vita rurale. Il racconto delle esperienze vissute partecipando attivamente a queste iniziative, una volta rientrati dalle vacanze, contribuirà a dare eco alla divulgazione del progetto.
Nel corso di questi appuntamenti si svolgerà anche un Seminario sulle produzioni biologiche.

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

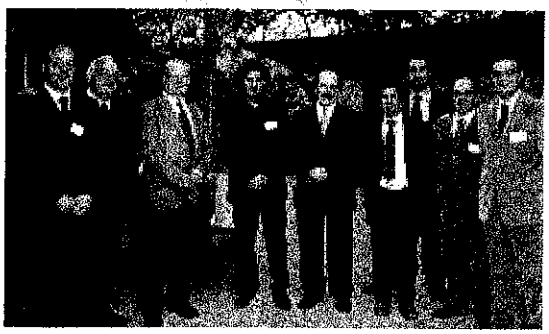
TV RADIOCORRIERE

LE SCOPERTE DI LUCA

di Luca Sardella

Paradiso siciliano

Mussomeli, tradizione e innovazione



Quando si parla di Sicilia, cari amici, vengono subito in mente le superbe città d'arte o le magnifiche spiagge, da sempre reclamizzate. Ma la Sicilia è anche e soprattutto entroterra, soleggiata campagna e verdi prati, dove beni culturali e gastronomia si fondono in una efficace simbiosi. E proprio questa Sicilia voglio raccontarvi e invitarvi a visitare. Il paese è **Mussomeli** (CI) ed è l'esempio lampante di tutto ciò. Mussomeli, il paese delle chiese e dei vicoli, si adagia su un dolce declivio che ha rubato alle stagioni i colori più intensi. Il suo territorio, disseminato di molteplici insediamenti preistorici, offre interessanti itinerari che vanno dal sito di Polizzello, polo di cultura sicano-egea a quello di Raffe, esempio dell'ellenizzazione della Sicilia interna. Il Castello di Manfredi (sec. XIV), straordinario connubio tra architettura e natura, suggerisce al visitatore un magico desiderio di tornare. Ma Mussomeli è anche uno fra i due soli paesi in Sicilia a fregiarsi dell'ambita *Bandiera Arancione*, titolo assegnato dal **Touring Club Italiano**. Il paese sta vivendo un periodo di rinnovato ottimismo grazie anche all'azione coordinata di due associazioni di volontari, *La Nuova Don Bosco* e *Halycos Valey*, con l'amministrazione comunale guidata dal giovane quanto intraprendente sindaco **Gero Valenza**. Grazie a loro, unico comune di Sicilia, partecipa al progetto de ***Le Tre Isole*** in collaborazione con gli amici di ***Terredisardegna*** (SS) e delle **Fattorie Faggioli** di Cusercoli (FC). Il progetto sarà ufficializzato nel corso di un evento che si terrà a Mussomeli il 12 Marzo. Mi incontrerete lì insieme con Ianira. Con noi parteciperanno operatori commerciali e decisori del turismo provenienti dalla Sardegna, dalla Romagna e da vari territori di Sicilia.

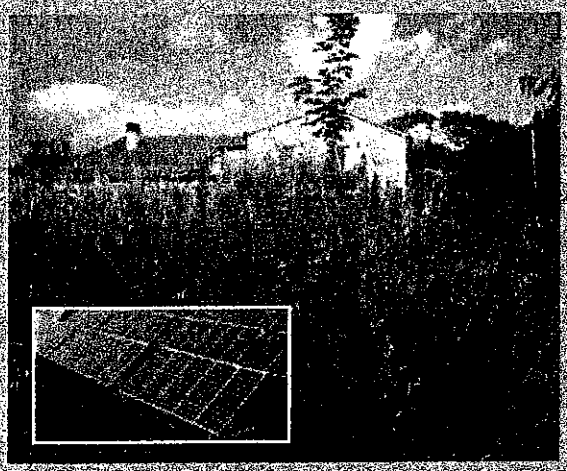
Uff. Turistico: c/o Biblioteca Comunale, Piazzale Monti
Telefono: 0934991495
Fax: 0934991227
www.proloco.mussomeli.it

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

onti itinerari week-end
cooperare uomini e idee a confronto
marzo 2005

Abitare l'ecosistema



Rispetto per l'ambiente. E' questa la base del progetto con il quale le Fattorie Faggioli di Civitella di Romagna hanno dato vita ad una Fattoria didattica biocompatibile e multifunzionale. Da un confronto con amici e colleghi europei del mondo agrobiologico, diversi anni fa, è nata d'idea di progettare una fattoria ecocostenibile e dal gennaio 2004 sono iniziati i lavori di ristrutturazione per realizzare una fattoria corretta nei confronti dell'ecosistema naturale, capace di integrare le attività umane con l'ambiente, per realizzare un miglioramento della qualità dei modi di vivere e di abitare. Ancor prima che tecnico, il primo passo è stato culturale per comprendere la rete di relazioni fra i casolari del luogo ed il territorio, riconoscendone le tracce nella storia, nell'evoluzione degli insediamenti, nel rapporto ambientale. Sono stati recuperati i vecchi percorsi, individuando la partitura dei campi, lo scolo delle acque e le essenze arboree autoctone. In fattoria si può fare un percorso monitorando i dati della stazione metereologica e tutto il ciclo produttivo. L'uso di tecnologie compatibili con il fuoco, l'aria, la terra e l'acqua, i quattro elementi che compongono l'ambiente, permettono di sfruttare le energie rinnovabili, dando vita ad una circolarità dei processi: il ciclo dell'acqua, il ciclo dell'energia, il riciclaggio dei materiali. Con la collocazione di pannelli fotovoltaici l'energia solare è trasformata in energia elettrica sfruttando le proprietà chimiche e fisiche degli elementi di silicio che compongono le cellule fotovoltaiche. L'instaurazione di un generatore eolico, grazie al movimento rotatorio della pala provocato dal vento, genera energia elettrica integrando l'autoproduzione di energia pulita. I terreni sono coltivati rispettando i cicli naturali e utilizzando prodotti non di sintesi, e la raccolta differenziata riduce la quantità di sostanze di scarto. Per quanto riguarda le acque, gli impianti di fitodepurazione, utilizzando le piante come filtri biologici per la depurazione delle acque di scarico, rappresentano un'alternativa rispettosa dell'ambiente, oltre ad essere vantaggiosa dal punto di vista economico.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

mercoledì 30 marzo 2005

Iniziativa all'aeroporto "Ridolfi" organizzata da Fattorie Faggioli

Guide per ricevere i turisti

FORLÌ - Gli studenti del corso "Guida turistica", accolgono i passeggeri in arrivo all'aeroporto "Ridolfi". Questa sera alle 20.30, gli studenti del corso organizzato in collaborazione con le Fattorie Faggioli partecipano a "Conosci la Romagna?", iniziativa che chiude il percorso formativo progettato e gestito da Ecap-Emilia Romagna, sede di Forlì. "L'aeroporto - sottolinea Fausto Faggioli, docente del corso - sarà sempre più uno strumento importante per valorizzare il territorio, perché nel suo ambito si potranno recuperare le informazioni necessarie per proporre nuovi percorsi, soddisfacendo le esigenze del turista di oggi". Le future guide turistiche, durante il corso, hanno acquisito le conoscenze e le competenze necessarie per accompagnare tutti coloro che desiderano scoprire la storia, l'arte, il paesaggio, le tradizioni e i sapori di un territorio straordinariamente ricco come quello della provincia di Forlì-Cesena. L'obiettivo prioritario è quello di promuovere e di valorizzare tutto ciò che il territorio offre, a partire dalla zona costiera con le sue spiagge e la sua tradizione marinara, passando dalle bellezze delle città d'arte di Forlì e di Cesena, sino ad arrivare all'entroterra collinare e montano con le sue tradizioni, il verde dei suoi paesaggi ed i suoi tipici sapori".
Al termine della presentazione ci sarà un'esposizione e degustazione di prodotti enogastronomici, forniti dalle aziende produttrici appartenenti alla "Strada dei Vini e dei Sapori" e al "Paniere di Romagna". Ai passeggeri in arrivo e partenza per Londra e Francoforte sarà chiesto di compilare il questionario "Conosci la 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

Mercoledì 30
Marzo 2005

Formazione

Serata al Ridolfi

Oggi alle 20.30, presso il check-in dell'Aeroporto Civile "Ridolfi" a Forlì, i partecipanti al Corso "Guida Turistica", in collaborazione con le Fattorie Faggioli, organizzano l'Evento "Conosci la Romagna?" che chiude il percorso formativo di Ecap -Emilia Romagna, sede di Forlì. La serata comincia con la presentazione degli ospiti e alle 21 sarà presentata l'attività del corso da parte degli allievi e organizzatori al termine degustazione enogastronomica delle aziende della strada dei vini e dei sapori.

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì 30 marzo 2005

AEROPORTO

Le future guide turistiche accolgono i passeggeri

Oggi alle 20.30 presso il check-in dell'aeroporto 'Ridolfi' i partecipanti al corso per organizzano l'evento 'Conosci la Romagna?'. Le future guide turistiche che hanno frequentato il corso progettato e gestito da Ecap –Emilia Romagna in collaborazione con le Fattorie Faggioli accoglieranno i viaggiatori presentando le ricchezze del nostro territorio.
«L'aeroporto — sottolinea Fausto Faggioli, docente del corso — sarà sempre più uno strumento importante per valorizzare il territorio, perché nel suo ambito si potranno recuperare le informazioni necessarie per proporre nuovi percorsi e soddisfare così le esigenze del turista di oggi».
Alle 21 si terrà la presentazione dell'attività di 'Guida Turistica' da parte degli allievi con la collaborazione di Fausto Faggioli e Carolina Carli Moretti di Ecap sede Forlì.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Mercoledì 16
Marzo 2005

Tipicità e ambiente Incontro in fattoria

CUSERCOLI - Oggi le Fattorie Faggioli con un gruppo di imprenditori di Reggio Emilia, a conclusione del Corso "Operatore Agrituristico" organizzeranno un evento per promuovere il mondo rurale, e la tutela dell'ambiente. L'appuntamento sarà reso ancora più significativo perché attualmente in stage alle fattorie anche 2 gruppi di giovani futuri operatori del settore. Presenti anche Rossella Lama come responsabile Italia Lavoro SpA del Ministero del Welfare e Giorgio Gustavo Rosso, presidente di A.R.I.E.S. l'Associazione Romagnola Imprese Ecologiche e Solidali, costituita da un gruppo di aziende che si impegnano a far propri comportamenti produttivi il più possibile vicini all'impatto zero. "La valorizzazione del territorio - sottolinea Fausto Faggioli, del gruppo fondatore di Aries - passa attraverso la tutela dell'ambiente. E' indispensabile che la cultura del turismo prevalga".

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

mercoledì 16 marzo 2005

CUSERCOLI

A lezione di natura

CUSERCOLI - Un gruppo di imprenditori di Reggio Emilia concluderà oggi, alle Fattorie Faggioli, un corso per "Operatore agrituristico", progettato da Agriform. Attualmente in stage alle Fattorie ci sono anche due gruppi di futuri operatori del settore, provenienti da Oristano per un corso per la valorizzazione delle produzioni tipiche e dall'Istituto per l'agricoltura e l'ambiente di Soveria Mannelli, in provincia di Cosenza. Oggi saranno presenti anche Rossella Lama, responsabile "Italia Lavoro spa" del Ministero del welfare e Giorgio Gustavo Rosso, presidente dell'Associazione romagnola imprese ecologiche e solidali, costituita da aziende che si impegnano in comportamenti produttivi il più possibile vicini all'impatto zero. A conclusione della giornata l'incontro con i prodotti tipici sardi, calabresi, emiliani e romagnoli.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

giovedì 3 marzo 2005

CIVITELLA - Tavola rotonda con un'università del Sol Levante sullo sviluppo del territorio

Le Vie del Sale uniscono Giappone e Italia

Storia e prodotti tipici al centro dell'incontro delle Fattorie Faggioli

CIVITELLA - Il Sol Levante fa tappa nella vallata del Bidente. Oggi il Castello di Civitella ospiterà una tavola rotonda organizzata dalle Fattorie Faggioli per parlare di sviluppo dei territori, in occasione di un viaggio-studio di studenti dell'Università Waseda di Tokyo, coordinati dalla professoressa Hiroko Kudo. L'Ateneo giapponese, con appositi Master sul turismo rurale, ha scelto in Europa le Fattorie Faggioli come azienda che ha fatto delle multifunzionalità il punto fermo della propria attività. Filo conduttore dell'incontro fra il Giappone e la vallata bidentina saranno il fascino ed il mistero delle "Antiche Vie del Sale", che permetteranno un gemellaggio fra Civitella di Romagna e la cittadina giapponese di Kakegawa. "Un altro progetto che coinvolge trasversalmente tutto il mondo - sottolinea Fausto Faggioli, che collabora con l'Università Waseda da anni, andando a Tokyo dove tiene seminari sullo sviluppo rurale - Elemento vincente dell'offerta la componente storico-ambientale, in grado di rendere appetibile i territori sul grande e sempre più competitivo mercato internazionale della vacanza". Oltre alle amministrazioni locali, alla tavola rotonda parteciperanno i rappresentanti delle attività sportive quali l'ippoturismo, il trekking e le mountain bike, determinanti per lo sviluppo turistico del territorio. Il programma della tavola rotonda "Dal Giappone all'Italia sulle Antiche Vie del Sale", cui prenderà parte anche l'assessore provinciale all'Agricoltura Gianluca Bagnara, prevede l'apertura alle 19 per poi passare alle 20.30 alla degustazione di prodotti tipici, accompagnate da informazioni sulla loro origine territoriale, consentendo così di conoscere uomini, luoghi e lavorazioni connessi alla realizzazione del prodotto stesso. Oggi il sentiero che faceva parte dell'Antica Via del Sale, che attraversa le bellezze del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna è interamente tabellato, ideale per escursioni a piedi, a cavallo e in mountain bike.

Tavola rotonda sulle Antiche Vie del Sale tra Giappone e Italia

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Giovedì 3 marzo 2005

CIVITELLA Tavola rotonda nel castello con l'Università Waseda di Tokyo

Sulla via del sale, gemellaggio con il Giappone

Oggi le Fattorie Faggioli di Fausto Faggioli organizzano nel castello di Civitella una tavola rotonda (inizio ore 19) per parlare di 'Sviluppo dei territori', in occasione di un viaggio-studio di studenti dell'Università Waseda di Tokyo, coordinati dalla professoressa Hiroko Kudo. Testimonieranno la loro esperienza di imprenditori le aziende del Consorzio delle Terre della Romagna Toscana. Filo conduttore fra Giappone e Val Bidente sarà il fascino delle 'Antiche Vie del Sale', che permetteranno un gemellaggio fra Civitella e la cittadina giapponese di Kakegawa. Alle 20.30 è prevista una degustazione di prodotti tipici.

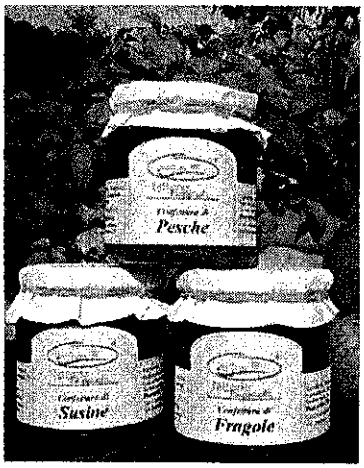
FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 *e-mail:info@fattoriefaggioli.it*
www.fattoriefaggioli.it

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

vitality
febbraio
2 0 0 5

Shopping goloso in agriturismo

Tipiche, genuine, biologiche, preparate secondo i metodí di una volta. Sono le specialità gastronomiche che si possono comprare negli agriturismi. Per mettere in tavola tutti i sapori delle nostre regioni



Confetture del passato

Preparate secondo le ricette tradizionali, le confetture di frutta fanno scoprire i sapori del passato. Antica fattoria sull'Appennino Tosco-Romagnolo, propone mountain bike, trekking, parapendio, equitazione. Weekend in appartamento 4 posti a 206 euro. Info: tel. 0543-989101, www.fattoriefaggioli.it

Hanno collaborato: Antonella Allara, Alessandra Podestà, Laura Savini

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

domenica 27 febbraio 2005

CUSERCOLI - Qualità totale

Per le "Fattorie Faggioli" promozione a pieni voti

Superato l'esame dell'inserto "Viaggi"

Importante riconoscimento per le Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - "Qualità totale" è ciò che offre l'azienda agrituristica "Fattorie Faggioli" di Cusercoli, sulle colline forlivesi. E' emerso da una ricerca condotta dalla rivista "I viaggi di Repubblica" e pubblicata il 24 febbraio scorso, che ha promosso l'agriturismo civitellese, molto vicino alla località San Giovanni in Squarzarolo, come uno tra gli otto agriturismi migliori d'Italia. Soddisfa requisiti importanti quali accoglienza e tradizione ed è l'emblema di una nuova filosofia che vede l'agriturismo in sintonia con strutture, territorio e cultura locale. L'attività agricola dell'affermata azienda inizia con una sola fattoria, ma col passare del tempo la famiglia cresce e vengono costruite altre fattorie. Esclusivamente agricole e in uno stato di semiabbandono le strutture sono diventate, grazie all'impegno della famiglia Faggioli, un'unica grande "fattoria multifunzionale". Ospitalità rurale, prodotto tipico, igiene, ordine, cortesia del personale, una fattoria didattica ecocompatibile, sono solo alcuni dei servizi che l'azienda è in grado di offrire al turista. Tutto ciò per rispondere al meglio al radicale cambiamento che riguarda gli agriturismi e la loro ricettività. Il turista infatti non è più un semplice villeggiante, ma una persona che vuole conoscere luoghi e culture, sapori e saperi legati al territorio che visita. Le altre aziende selezionate sono sparse un po' su tutto il territorio nazionale, dal Trentino al Lazio, dalla Lombardia alla Puglia, passando dal Veneto, Toscana e Umbria. La scelta non deve essere stata sicuramente facile anche perchè a parte i casi di agriturismi completamente sdradicati dalla zona e che offrono una gastronomia assai poco locale, l'Italia è ricca di queste risorse turistiche di valore inestimabile. Sapere che la qualità risiede anche nella nostra zona è non solo motivo di soddisfazione per i titolari dell'azienda e la comunità tutta, ma deve essere anche un incentivo alla ricerca della perfezione e dell'attenzione.

Vittorio Romeo

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

"I VIAGGI DI REPUBBLICA"

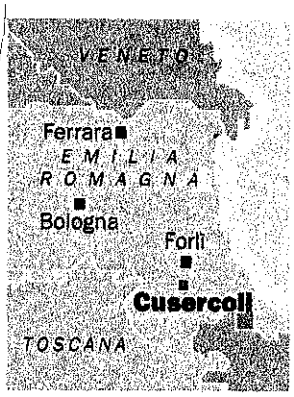
NUMERO
358
DEL
24 FEBBRAIO
2005

EMILIA ROMAGNA

Ospitalità rurale e prodotti tipici

Cusercoli (Fo)

CON IL PROGETTO "Fattoria", la famiglia Faggioli rilancia la gestione del Territorio su un piano imprenditoriale, recuperando valori culturali dimenticati. Col passare degli anni "la famiglia cresce" e altre fattorie si aggiungono alla prima. Impegno, capacità e creatività hanno trasformato queste fattorie, inizialmente solo agricole ed in stato di semi abbandono, in una unica grande "Fattoria Multifunzionale", capace di proporre un'offerta a 360°: dall'ospitalità rurale al prodotto tipico, dalla fattoria didattica ecocompatibile al progetto di marketing territoriale, coinvolgendo gli imprenditori del Territorio Rurale. L'impegno di Fausto Faggioli di portare occupazione, qualità della vita e sviluppo sostenibile in un'area rurale è stato vincente per l'economia dell'intero territorio. Il ristorantino propone ottimi piatti utilizzando prodotti dell'azienda.



FATTORIE FAGGIOLI

Via San Giovanni 41

✆ 0543989101

Prezzi: da 210,00 a 260,00 euro (weekend)

Camere: 3 appartamenti (14 posti letto)

Apertura: tutto l'anno

Animali: si

Carte di credito: tutte

www.fattoriefaggioli.it

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

LA VOCE
Giovedì 17
Febbraio 2005

Iniziativa didattica delle "Fattorie Faggioli" di Cusercoli

"Un ponte verso l'impresa"

CUSERCOLI - Sono giunti ieri, alle "Fattorie Faggioli" i partecipanti al progetto "Scuola: ponte verso l'impresa" dell'Istituto Tecnico Commerciale "Alaimo" di Lentini (SR), accompagnati dal Prof. Giovanni Aletta e dalla Prof.ssa Annamaria Franco.

Gli studenti siciliani sono in Romagna per conoscere le diverse esigenze e le tante sfaccettature del mondo del lavoro, vale a dire le numerose attività professionali della piccola, media e grande impresa. Lo stage offrirà momenti emozionanti come gli incontri con gli imprenditori e le visite guidate nelle aziende romagnole, per "toccare con mano" la realtà di una impresa che soddisfa il mercato, mantenendo la propria identità culturale.

"Lo stage - dice Francesca Faggioli, presidente delle omonime fattorie - permette all'impresa di inserirsi nel percorso formativo dei giovani, dando la possibilità di capire che la "nuova impresa" è basata sia sulle competenze che sui valori professionali dando risalto all'impegno e all'entusiasmo di essere imprenditore di se stessi. Il futuro del territorio e del Paese dipende dalle loro scelte e per la loro formazione la scuola da sola non basta. Scuola e imprese devono camminare di pari passo, collaborando nella formazione professionale e nell'orientamento al lavoro. L'impresa didattica è il terreno dove capire le tecniche organizzative aziendali: dalla cultura d'impresa, allo spirito d'innovazione, alla capacità di rischiare, perché un'idea brillante, se sostenuta in modo adeguato, può trasformarsi in una significativa realtà imprenditoriale."

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

Mercoledì 16 febbraio 2005

CUSERCOLI

Da Lentini a Cà Bionda

Alle Fattorie Faggioli di Cusercoli oggi si ritrovano in uno stage di studio, con visite guidate sulle potenzialità del territorio bidentino, tutti i partecipanti del progetto 'Scuola: ponte verso l'impresa' dell'istituto tecnico commerciale 'Alaimo' di Lentini (Siracusa). Saranno accompagnati a Cà Bionda dai docenti Giovanni Aletta e AnnaMaria Franco.

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

RASSEGNA STAMPA
Fattorie Faggioli

Corriere

mercoledì 16 febbraio 2005

Cusercoli Stage formativi alle "Faggioli"

Gli studenti che partecipano agli stage formativi delle Fattorie Faggioli

CUSERCOLI - Oggi le "Fattorie Faggioli" ospiteranno i partecipanti del progetto "Scuola: ponte verso l'impresa" dell'Istituto tecnico commerciale "Alaimo" di Lentini (Siracusa". Gli studenti siciliani sono in Romagna per conoscere le tante sfaccettature del mondo del lavoro, le tante attività professionali della piccola, media e grande impresa. Lo stage offrirà momenti emozionanti come gli incontri con gli imprenditori e le visite guidate nelle aziende romagnole, per "toccare con mano" la realtà di una impresa che soddisfa il mercato, mantenendo la propria identità culturale. "Lo stage - dice Francesca Faggioli, presidente delle omonime Fattorie - permette all'impresa di inserirsi nel percorso formativo dei giovani, dando la possibilità di capire che la nuova impresa è basata sia sulle competenze che sui valori professionali dando risalto all'impegno e all'entusiasmo di essere imprenditore di se stessi. L'impresa didattica è il terreno dove capire le tecniche organizzative aziendali".

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