

RASSEGNA STAMPA

*Fattorie
Paggioli*

SOLE D'ITALIA

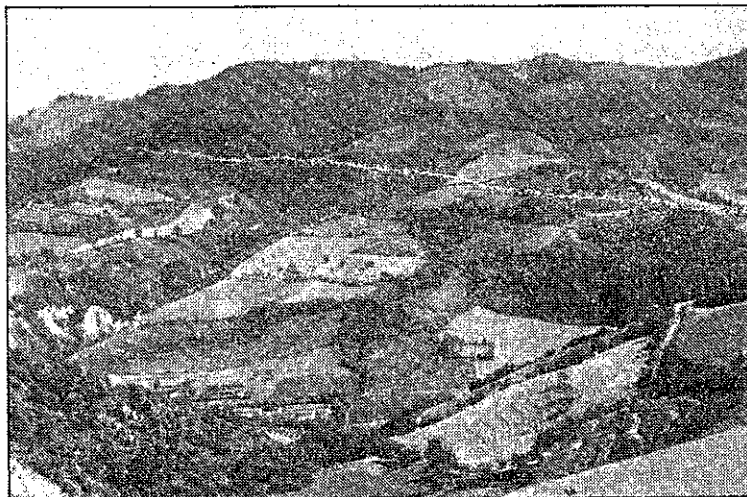
SABATO 7 NOVEMBRE 1992

aderente alla F.U.S.I.E. e alla Federeuropa
Direction - Rédaction - Administration: 26, rue Saint-Laurent
1000 BRUXELLES • Tel. 02/217.29.83 • Telefax 219.34.52

ANNO XLVI - 7 novembre 1992 - N° 2247 - 30 FB

Bureau de dépôt : BRUXELLES X

Agricoltura, agriturismo e ecologia nel Forlivese



Anche se noi, che viviamo in città, siamo quasi obbligati a fare una buona parte delle spese nei supermercati, per motivi di comodità, di prezzo e di disponibilità, non siamo esenti da alcune preoccupazioni. Quella carne contiene troppi ormoni? Se laviamo la frutta di bell'aspetto riusciremo a togliere tutti i conservanti e insetticidi? I pomodori e i peperoni hanno sapore? Una tendenza crescente, ancora forse minoritaria, è quella di cercare prodotti naturali, detti «biologici». Costeranno di più e molti saranno disponibili solo in stagione, ma i vantaggi per la nostra salute generale sono ovvi.

La provincia di Forlì è una grossa produttrice di frutta, di vino e di ortaggi. Sui 196.000 ettari della provincia, 34.000 sono dedicati a questi tre settori; il sessanta per cento della terra è in pianura ed il resto è collinare. C'è una grossa produzione di suini e di polli, mentre i bovini preferiti, della razza romagnola, vengono allevati in collina, dove trovano un ricco pascolo. Appartengono al gruppo delle cinque marche superiori, Carne 5R, tutte bianche. La carne macellata conserva il suo rosso vivo per giorni dopo il taglio e le bestie sono messe il più possibile a pascolo. Le pecore, l'avete già indovinato, sono custodite da pastori

CA' BASINO - CA' BIONDA - CA' MANDRIOLI

Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101

<http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/>

RASSEGNA STAMPA

Fattorie
Faggioli

SOLE D'ITALIA

SABATO 7 NOVEMBRE 1992

sardi. Consci del danno che l'uso esagerato di insetticidi ha già fatto al suolo, i produttori del pesco, dell'albicocco e del susino (il melo è stato soppiantato dal kiwi), spesso, trattano gli alberi con insetti combattivi, allevati in una biofabbrica di Cesena. Le grandi Cantine Ronco, che possiedono 1.750 ettari di vigneti nella provincia, usano prodotti solforati e rameici per la lotta anticrittogamica, mentre per gli altri parassiti puntano sui metodi biologici. Impiegano una rete informatica con l'ausilio del videotel per scoprire le malattie della vite!

I grandi, però, non hanno il monopolio della difesa, talvolta molto parziale, dell'ambiente. L'entusiasmo e il dinamismo di molti individui spingono gli inconsapevoli a riflettere sui problemi connessi a questi settori. Fausto Faggioli, proprietario dell'Az. Agr. Cà Bionda, vicino a Meldola, è presidente del Consorzio regionale «Prodotti di Fattoria» e responsabile dell'associazione «Turismo Verde». Il consorzio bada a valorizzare le produzioni della civiltà contadina, offrendo un'immagine di fiducia e mettendo a contatto i consumatori

urbani con prodotti limitati e venduti a corto ciclo. Il «Turismo Verde» cerca di sensibilizzare la gente sull'importanza del lavoro e della tradizione agricola. I suoi principali obiettivi sono il recupero della cultura contadina tramite il ripristino dei tradizionali sistemi agricoli, la riforestazione dei territori, la tutela dell'ecosistema e il progressivo recupero delle potenzialità dell'economia agricola. Per salvaguardare un autentico agriturismo, la regione ha stabilito: non più di otto posti letto per cascina e non più di 2.000 pasti serviti nell'arco di un anno. Il grande ristorante «rustico» è quindi costretto a chiamarsi così.

La «Cà Bionda» sta ad un'altitudine di 400 metri dove domina un paesaggio ripido ed ondeggiante. Alberi di tiglio danno ombra alla terrazza. Gli ospiti si riposano nel verde, fanno escursioni con i cavalli, o con un vecchio calesse ripristinato per i meno dinamici. Gli intrepidi incominciano un circuito gastronomico di alcuni giorni raggiungendo altri centri a cavallo. Malgrado le numerose domande di partecipazione al lavoro dei campi, il Sig. Faggioli deve rifiutare a causa della legge che protegge gli operatori

agricoli. Eccezionalmente, però, agli ospiti è permesso pulire il granturco a mano. Quando si stancano del tiro con l'arco, possono riposarsi e pescare nel laghetto. A tavola «tutto quanto viene servito, carni o verdure, viene prodotto qui». I vini locali sono buoni e i sapori del cibo sono veramente quelli di una volta. Alla fine del pasto, è un vero piacere assaggiare il rosolio, il nocino e l'amaro della casa.

La burocrazia ed il fisco, ovviamente, spesso mettono ostacoli sulla strada di queste iniziative. Faggioli agricoltore è obbligato a vendere i suoi conigli a Faggioli imprenditore dell'agriturismo e a fornire gli appositi documenti. La gestione delle camere è considerata un'attività secondaria soggetta a tasse più elevate. Siccome il Sig. Faggioli ha lavorato in città prima di tornare alla terra, ha i mezzi per sormontare queste difficoltà.

Se vi trovate sulla costa adriatica e volete cambiare aria per un paio di giorni, perchè non informarvi presso le aziende di turismo sulle varie possibilità di avvicinarvi alla natura?

Falstaff

CA' BASINO - CA' BIONDA - CA' MANDRIOLI

Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101

<http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/>

RASSEGNA STAMPA

Fattorie
Faggioli

La Gazzetta

12 OTTOBRE 1992

Dalla regione Loira quarant'anni di esperienza e 10 mila posti letto
Professori di vacanze contadine

□ Per i cugini d'Oltralpe l'agriturismo è come il Beaujolais nouveau. Sono loro gli apripista del vino nuovo, oggi super imitato a casa nostra, come delle vacanze all'aria aperta. Da 40 anni amanti di campagne e colline, i francesi si sono organizzati alla grande per dare il meglio a chi vuole godersi una vacanza in pieno relax e a contatto con la natura. Ecco spiegato il gran consiglio dei rappresentanti della Loira Occidentale che ieri si sono incontrati alla Ca' Bionda di Cusercoli con funzionari della regione Emilia Romagna. Lambita ad ovest dallo spumeggiante Atlantico la Loira Occidentale è una regione che conta tre milioni di abitanti e un territorio per molti aspetti simile a quello emiliano romagnolo. Decisamente «vocata» all'agricoltura, la Loira dell'Ovest, dal

dopoguerra, ad oggi ha saputo creare un'incredibile rete di fattorie con l'optional dell'ospitalità. E piano piano ha preso piede il «turismo di campagna». Oggi in questa sola regione ci sono ben 1600 fattorie e 27 castelli per un totale di 9800 posti letto. Non troppi perchè anche in Francia le leggi vietano che ogni azienda abbia più di 5 camere. Le leggi sono molto chiare anche per ciò che concerne l'avviamento di una attività che non è più solo agricola. Chi vuol darsi all'agriturismo infatti, deve seguire corsi di formazione, che sono organizzati, fin dall'85, da un comitato (Cofrat) dipendente della Camera regionale dell'agricoltura. Impossibile «saltare» la formazione professionale che infatti è indispensabile per accedere ai finanziamenti.

Elisabetta Ravaioli

CA' BASINO - CA' BIONDA - CA' MANDRIOLI

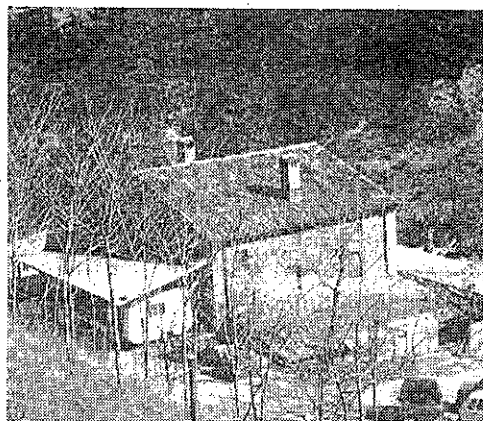
Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101

<http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/>

Summit a Cusercoli sul «turismo di campagna» fra la Regione e i cugini d'Oltralpe

Agriturismo, patto coi francesi

Sono in arrivo dieci miliardi



A lato il presidente di Anagertur Faggioli nella foto a sinistra la «Ca' Bionda» teatro del summit italo-francese

□ Dieci miliardi ormai stanziati, Amato permettendo, e il patto d'acciaio fra due assessorati regionali, agricoltura e turismo, scaldano i sogni delle circa 200 fattorie agrituristiche emiliane romagnole. Delle nuove prospettive del «turismo di campagna» si è discusso ieri alla «Ca' Bionda» di Cusercoli, una delle fattorie capostipite in Romagna. Di qua e di là da un robusto tavolo in legno c'erano i rappresentanti della Regione e una nutrita delegazione di funzionari della Loira Occidentale, uno dei dipartimenti francesi affacciati sull'Atlantico che l'agriturismo lo mastica da 40 anni. Mecenate del «gran consiglio» Fausto Faggioli, patron della Ca' Bionda e presidente di Anagertur, l'associazione che raggruppa le fattorie di tutta Italia. Occasione della visita il perfezionamento di un gemellaggio fra Loira e Emilia Romagna formalizzato a Bologna lo scorso dicembre e che oltre all'«amicizia» turistica ha gettato le basi di una collaborazione italo-francese nei settori dell'in-

duastria, della ricerca e della formazione professionale. Ma ieri la collina romagnola è stata galeotta. E tra le fragranze dei tini e delle erbe officinali non si è parlato d'altro che d'agriturismo. Regolato in Italia da una legge quadro dell'85, ripresa in Emilia Romagna solo nell'87 e finanziata con appena 3 miliardi, il «turismo di campagna» oggi vuol scrollarsi di dosso i panni da Cenerentola. E la «rivoluzione culturale» è dietro l'angolo. «L'agriturismo non sarà più di serie B», hanno detto in soldoni i rappresentanti dell'assessorato regionale convenuti ieri in Romagna. In sostanza, pur rimanendo in piedi le limitazioni alla recettività delle fattorie (appena 8 posti letti autorizzati), sta nascendo un nuovo modo di considerare il «turismo di campagna». E' tramontata infatti la logica che considerava l'agriturismo soltanto come salvagente per le incerte fortune di un'azienda agricola sempre più in crisi. E su questa strada dai francesi abbiamo molto da imparare.

Soprattutto per quanto riguarda la figura dell'«agricoltore-albergatore», curata di là dalle Alpi da appositi corsi professionali. Ma fra gli obiettivi della Regione c'è una maggiore differenziazione dell'offerta e una «scematura» delle aziende: circa 600 sulla carta, ma meno di 200 effettivamente funzionanti. Ben poca cosa rispetto alle oltre 1500 fattorie fiorite in 40 anni nella regione della Loira Occidentale. Ma, ha osservato Faggioli, non è mai troppo tardi. Tanto è vero che in pochi anni l'offerta agrituristicamente emiliana romagnola ha fatto passi da giganti, specializzando l'ospitalità rurale con l'offerta di passeggiate a cavallo, ristorazione doc, gare di tiro con l'arco, percorsi «avventura» a cavalcioni delle mountain bike. E adesso c'è già chi punta ad allarsi coi francesi per offrire a tutta Europa e di là dall'Atlantico «pacchetti» chiavi in mano che prevedono soggiorni estivi nei castelli della Loira e nelle fattorie della Romagna.

Maurizio Magni

CA' BASINO - CA' BIONDA - CA' MANDRIOLI

Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101

<http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/>

Un incontro per discutere dei problemi del settore

L'agriturismo chiede più attenzione

di MARIAVITTORIA ANDRINI

«L'agriturismo, in Romagna, è indubbiamente un settore in netta espansione. E lo sarà ancora di più quando il nostro Parco del Crinale, che a breve sarà promosso a parco nazionale, richiamerà non meno di quattro o cinque milioni di visitatori all'anno». E' quanto sostiene Giancarlo Biandronni, presidente della Comunità montana, nel suo intervento di ieri, in occasione dell'incontro alla Ca' Bionda di Cusercoli per discutere sui problemi del turismo agreste.

«Ma il vero problema - ha continuato Biandronni - sono i finanziamenti. Mancano i soldi per fare migliorare qualitativamente e quantitativamente le aziende agrituristiche». «Noi abbiamo solo poche decine di milioni di

□ Buone le prospettive offerte dal Parco del crinale: attirerà cinque milioni di turisti all'anno. L'Appennino piace ai tedeschi

sponibili - ha continuato - ma abbiamo deciso di aiutare il settore dell'agricoltura. Promoveremo, infatti, una produzione di frutti che ormai stanno scomparendo per recuperare gli antichi sapori, dando la priorità proprio alle aziende agrituristiche».

Un primo passo quello della Comunità montana che si pone nell'ottica di uno sviluppo maggiore, proprio in considerazione delle grandi potenzialità turistiche offerte dal parco, che si potrà proporre a livello nazionale.

Fausto Faggioli, proprietario della Ca' Bionda e rap-

presentante di Turismo Verde, ha sostenuto che i finanziamenti pubblici non vengono divisi equamente e che, ad esempio, Sportilia, eternamente in passivo, riceverà anche quest'anno una cifra fra i 10 e i 15 miliardi, penalizzando ancora l'agriturismo. «Invece - ha detto Faggioli - noi meritiamo un'attenzione maggiore, anche perchè al turismo agreste si stanno interessando pure i tedeschi. Non più tardi di due settimane fa dei tour operator sono venuti dalla Germania a vedere se nelle colline romagnole esiste una ricetta-

vità, perchè stanno cercando di unire mare e collina».

Comunque, anche se di agriturismo si parla da circa vent'anni, ancora c'è una grande confusione nel settore, sia in materia fiscale che gestionale. «In Emilia-Romagna le aziende iscritte sono 530, ma operanti effettivamente sono solo un terzo - sostiene Antonio Ventre, presidente della Commissione regionale dell'Agriturismo - I problemi sono molti, ancora non si sa dove si sbaglia. Ci sono carenze organizzative? C'è una mancanza di volontà politica o c'è solo la solita burocrazia? Ci siamo riuniti proprio per cercare di mettere un po' di ordine e presentare un progetto esatto, privo degli errori del passato, ai politici. Meritiamo di essere ascoltati».

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.fattoriefaggioli.it

Si organizzano le aziende sparse sulle nostre colline

Agriturismo in «circuiti» Su e giù, dalla montagna al mare

Una volta si diceva «non solo mare». Adesso si è più precisi: si dice «agriturismo». E non solo. Si parla anche di produzioni biologiche tipiche di fattoria, di «regali d'affari» e così via. Insomma, anche la collina e la montagna si stanno svegliando, con parecchie briscole in mano. Ieri mattina conferenza stampa della Conscoltivatori e di alcuni «pionieri» dell'agriturismo forlivese.

FLORIO AMADORI

■ FORLÌ. In Emilia Romagna le aziende agrituristiche potenziali sono almeno 500. Quelle realmente operative, però, non superano le 130 unità. Nel forlivese non si va oltre la decina. Ciò non toglie che la prospettiva non preveda un deciso sviluppo del settore. E non solo per la domanda decisamente in aumento, ma anche per nuove opportunità che si potranno aprire per migliorare l'offerta. Grazie soprattutto all'impegno e alla fantasia di questo nuovo tipo di imprenditori.

Claudio Bandini, presidente della Cic forlivese, dice che bisogna voltare pagina: «Finora ci si è mossi lasciando mano libera alle individualità, ognuno per conto proprio, senza offerta organizzata. Noi invece crediamo che sia vantaggioso per tutti pianificare, organizzare e promuovere globalmente. Andando anche al di là dei nostri associati, ovviamente». Ed ecco il progetto per un «circuiti agriturismo integrato» che ieri mattina è stato presentato per sommi capi, ma che troverà quanto prima una formalizzazione ed una formulazione ben precise. Con tanto di depliant, marchi e timbri ufficiali. E qui la fantasia corre. Si pensa già ad un «pacchetto» di offerta, da buttare su un mercato che vede da una parte la riviera con le sue rughe ed i suoi

malanni congeniti, dall'altro i flussi turistici nazionali e stranieri che solcano la penisola da una città d'arte all'altra.

«L'Appennino forlivese - dicono gli operatori - è a due passi dal mare, vicinissimo all'autostrada, confina con Firenze e l'Umbria, il tragitto Roma-Venezia passa proprio sulle nostre strade... Nel «pacchetto» ci sono vari punti forti: l'ambiente, la storia e l'arte, l'enogastronomia, gli sport emergenti. Secondo la Cic si dovrebbe arrivare alla costituzione di una vera e propria agenzia provinciale, collegata con l'Apt e i vari tour operator, specializzata nella vendita di agriturismo, o anche di mare più agriturismo.

Nell'agenda Cic c'è poi la costituzione del consorzio dei prodotti tipici di fattoria (con tanto di marchio di qualità) e la creazione di strutture specializzate per la promozione (si pensa ad un centro di formazione professionale e ad operatori-guide). E nel campo della produzione ci si orienta verso la costituzione di una associazione di produttori biologici, pensando soprattutto al ripristino o all'espansione di certe colture tipiche delle zone montane.

«L'agriturismo è il primo prodotto che ha un prezzo deciso da noi - spiega Fausto Faggioli, presidente del Con-



Collina forlivese

sorzio regionale produzioni tipiche, presente insieme ad altri due «pionieri» del settore, Nicolucci di Predappio Alta e Berti di Poggio Lastra - Stiamo lavorando perché ne seguano altri». Un esempio? Il «pacchetto regalo» a base di prodotti di fattoria. In Olanda un'industria specializzata fattura (con prodotti di fabbrica) oltre 60 miliardi... Per l'agricoltura collinare, bisognosa di integrazioni di reddito, non sarebbe un supporto da poco.

CA' BASINO - CA' BIONDA - CA' MANDRIOLI

Via S. Giovanni, 42 - 47010 Cusercoli (Fo) tel. e fax 0543-989101

<http://www.cvc.fo.it/aziende/cabionda/>