



iila

Organizzazione internazionale italo-latino americana

Fausto Faggioli

Territorial Marketing Manager

Cell. +39 335 6110252

ff@fattoriefaggioli.it



FORO PYMES
ITALIA - AMERICA LATINA

CASE HISTORY FATTORIE FAGGIOLI



www.earthacademy.eu



Borgo Basino



Fausto Faggioli



@faustofaggioli



@Fausto Faggioli



Fausto Faggioli



www.fattoriefaggioli.it

ff

FATTORIE FAGGIOLI



.....quando la qualità ambientale era parte della vita quotidiana e consentiva di ritrovarsi tutti insieme attorno a grandi focolari, bere un bicchiere di sangiovese sotto il pergolato, attardarsi in piccoli negozi di paese, seguire perdute tradizioni, provare a vivere quella dimensione tranquilla e "umana" che era dei nostri nonni eancora più in là.....

Queste le atmosfere che Fausto non ha mai dimenticato durante gli undici anni trascorsi come direttore commerciale in una multinazionale europea. Certo che quelle calde atmosfere familiari potessero migliorare la vita, non solo sua, ma di molte altre persone, nel 1982 decide di vivere in campagna con la famiglia. La terra scelta era la Val Bidente, nell'Appennino tosco-romagnolo; un'area in via d'abbandono dalle forze più giovani e ritenuta a scarsa vocazione turistica.



Per Faggioli invece, la campagna era una grande opportunità di sviluppo economico e, attraverso il progetto "Fattoria", investe coraggiosamente su due elementi che in quegli anni non avevano alcun significato economico-commerciale: i valori e le tradizioni del mondo agricolo, utilizzando la sua esperienza di manager in un ambiente che amava da sempre. Nasce così la prima fattoria, le cui porte sono sempre aperte per tutti quelli che vogliono "staccare la spina" ed assaporare i profumi di una Natura che per la famiglia Faggioli è diventata uno stile di vita.

Negli anni a seguire, altre si aggiungono alla prima, oggi unite con il nome di Fattorie Faggioli. 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 ai progetti di marketing territoriale. L'Unione Europea per qualità, molteplicità e completezza della loro gamma di proposte e progetti pilota, le definisce "fattorie modello". L'impegno di Fausto di portare lavoro, occupazione e sviluppo sostenibile in un'area rurale, è stato vincente sia per la validità delle proposte sia per il progetto di comunicazione che ha saputo darsi verso il mondo esterno. Per la sua alta capacità di essere trasferibile, il "Progetto Fattoria" ha avuto un forte grado di imitazione e moltissimi gli imprenditori che si sono rivolti al gruppo di lavoro delle Fattorie Faggioli per essere informati sulle possibilità di intraprendere una attività analoga.

FF

L'APPROCCIO BOTTON-UP



Questo coinvolgimento si è realizzato attraverso incontri nelle imprese del Territorio per confrontarsi sui diversi tipi di gestione, segnalando cosa potesse essere fatto per migliorare l'attività e cosa potesse essere esteso a tutte le aziende.

E stato utilizzato un approccio manageriale, frutto della precedente esperienza di lavoro ma, in primo luogo, frutto dell'amore per la propria terra, le proprie tradizioni e la propria comunità.

L'offerta che ne è derivata ha permesso di attrarre diversi segmenti di turisti, facendo sì che ciascuno di essi trovasse realmente ciò che desiderava, raggiungendo elevati livelli di soddisfazione.



QUESTO PERCORSO NON E' STATO ESENTE DA "COLLI DI BOTTIGLIA GESTIONALI", MA IL GRADO DI COESIONE RAGGIUNTO E LA CONSAPEVOLEZZA DEL RUOLO FORTE DELLO STARE INSIEME A LIVELLO DI AREA, HANNO COSTITUITO UN INDUBBIO ELEMENTO DI FORZA DELLE IMPRESE E DEL TERRITORIO L'APPROCCIO BOTTOM-UP.

ff

FATTORIE FAGGIOLI



**Passione e scelta di vita, amore per la Terra
e le proprie Tradizioni Culturali: queste le architetture
invisibili ma fondanti della nostra realtà.**

Da oltre trent'anni, la famiglia Faggioli partecipa in prima persona alla divulgazione della sua esperienze con docenze e testimonianze presso Università, Master, Istituti, Enti di Formazione, Amministrazioni pubbliche e presso gli imprenditori dell'area, perché convinte che una singola impresa, se pur valida, può avere un futuro unicamente operando in sinergia con tutte le altre imprese del Territorio: agricole, artigiane, commerciali e turistiche. Credendo con forza nelle risorse della "campagna" le Fattorie Faggioli inoltre organizzano Stage in Fattoria per Operatori e futuri Tecnici. Quel progetto di Fattoria, che si è sviluppato giorno per giorno ha visto le figlie Francesca e Federica, nei momenti liberi dalla scuola, partecipare attivamente ai lavori quotidiani dell'azienda. Diventate adulte, nel 1999, scelgono di affiancare il padre e trasformare l'azienda da individuale a piccola società cooperativa. Oggi lavorano a tempo pieno nell'Azienda. L'iniziativa imprenditoriale intrapresa dai genitori da oltre venti anni in Val Bidente, oggi si può dire pienamente riuscita, come dimostrano i risultati raggiunti sul mercato e la vasta eco che hanno nel mondo dell'informazione le proposte delle Fattorie Faggioli.

**Siamo sostenuti da una grande passione, amiamo
intensamente il nostro lavoro, per questo le nostre
Fattorie non hanno conosciuto soste nella crescita.**



**Editoriale di Elena Tibiletti
Giornalista Gruppo Sole 24 Ore**

IL NOSTRO PROGETTO DI FATTORIA DIDATTICA, BIOCOMPATIBILE E MULTIFUNZIONALE



DIAMO VITA AL TERRITORIO CON UN MODELLO DI RURALITA' SOSTENIBILE

Legenda:

- | | | |
|------------------------------|--|--|
| Fabbricati | | Borgo Basilio |
| | | Piscina |
| | | Esclusivo a terra |
| Colture agricole | | Stabulo cavalli |
| | | Orto |
| | | Fieno |
| | | Grano duro |
| | | Avena |
| | | Vigna sangiovese |
| | | Frutteto misto |
| | | Arboreo pomario |
| | | Arboreo da olio |
| | | Arboreo da frutta |
| Percorsi | | Erbe officinali spontanee |
| | | Pescicciolo |
| | | Prato |
| | | Alberature |
| | | Alveari |
| | | Stazione meteorologica |
| | | Percorso naturalistico |
| Strutture e risorse naturali | | Percorso tiro con l'arco |
| | | Paglieri per il tiro con l'arco |
| | | Percorso osservazione udi |
| | | Nidi |
| | | Percorso caccia |
| | | Percorso orienteering |
| | | Punto informativo |
| | | Strada vicinale |
| | | Percheggio |
| | | Ruscetto |
| Strutture e risorse naturali | | Panelli fotovoltaici con aerogeneratore |
| | | Filodisposizione |
| | | Vasca di raccolta delle acque meteoriche ed acque potabili |
| | | Compostaggio |



<http://youtu.be/pcrMtr9ZZcU>

CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE
FATTORIE FAGGIOLI

ff

PROGETTO DI FATTORIA MULTIFUNZIONALE



La ricerca dell'identità territoriale è stato il punto fermo sul quale impostare tutte le scelte progettuali al fine di mantenerne e valorizzarne le caratteristiche.



ENERGIE PULITE E TECNOLOGIE COMPATIBILI

Per limitare le conseguenze dell'uso indiscriminato delle risorse naturali e dell'inquinamento sono stati realizzati impianti per l'impiego dell'energia solare ed eolica. Dal 2000 l'azienda è autosufficiente con la produzione per il proprio fabbisogno.



Le opere sono state eseguite scegliendo materiali naturali come **LEGNO** e **SASSO** per le murature principali del fabbricato, con spessori adeguati per il **BENESSERE TERMICO** ed **ACUSTICO**.

PERMACULTURA



Convinti che una cultura umana non possa sopravvivere a lungo senza la base di un'agricoltura sostenibile e una gestione etica della terra: questa è la nostra motivazione per la permacultura.

FITODEPURAZIONE E ACQUE REFLUE

L'impianto di fitodepurazione con la piantumazione di piante. E' stato realizzato il recupero delle acque meteoriche con un sistema di raccolta composto da caditoie in grado di raccogliere sia le acque piovane provenienti dalle coperture che quelle derivanti dal terreno. Il tutto, canalizzato verso una vasca di accumulo, recuperandola con un notevole risparmio economico ma, soprattutto, la salvaguardia delle risorse ambientali.



LE NOSTRE ATTIVITA'



STAGE IN FATTORIA

Per realizzare una concreta esperienza formativa che, attraverso un più stretto rapporto tra il mondo della Scuola e quello Imprenditoriale, verifichi le attitudini dei giovani, il loro orientamento e l'inserimento professionale.



L'obiettivo è dare agli allievi, in un contesto reale di lavoro, la possibilità di sperimentare le loro "idee - progetto", rendendoli protagonisti dell'organizzazione delle attività in Azienda e nel Territorio.



****sistema di metodi specifici elaborati nel corso dei tanti anni di studio ed attività provenienti dalla nostra esperienza "sul campo"**
****crescita evolutiva individuale, di gruppo e sviluppo del potenziale umano**

SCUOLA DI GUSTO

Uno Stage in Fattoria per sensibilizzare le giovani generazioni alla riscoperta di quei valori connessi alla tradizione alimentare che esprimono un patrimonio di cultura e storia, offrendo interessanti opportunità per nuove professioni ed imprese. "A Scuola di Gusto", per passare dall'educazione alimentare all'educazione del gusto, per mantenere il legame con il Territorio, con le Stagioni, con le valenze salutari e culturali dell'atto nutritivo. Per valorizzare e vendere il nostro grande patrimonio enogastronomico che il mercato del Nord Europa aspetta con offerte organizzate ed efficienti.



I.A.E.R.T.

(International Association of Expert in Rural Tourism and Agritourism). L'associazione promuove la ricerca e i progetti nello sviluppo rurale in tutti i paesi del mondo. Le Fattorie Faggioli sono membri dell'associazione per i settori Turismo Rurale e Agriturismo.

IN.FOR.MENT *International High School for Innovation in Information, Education and Management*

Nasce da un accordo fra le Università italiane e Fattorie Faggioli per attivare iniziative che rispondano in maniera rapida e flessibile alle esigenze della formazione, dell'aggiornamento e della realizzazione di progetti pilota nazionali ed europei, nell'ambito dello sviluppo economico e culturale del Territorio.

FATTORIA DIDATTICA & SETTIMANE VERDI

Con i progetti "A Scuola in Fattoria", utilizzando percorsi a tema, offriamo la "chiave di lettura" dell'ambiente per contribuire alla crescita di un consumatore consapevole, che gioverà non solo a sé stesso ed alla propria salute ma contribuirà a migliorare le produzioni, il mercato ed infine la qualità della vita.



FF

I NOSTRI PROGETTI



BIOBENESSERE

Un Progetto europeo al cui interno le Fattorie Faggioli hanno realizzato azioni di promozione del prodotto biologico in ambito turistico, attraverso la formula innovativa degli Happy Bio, veri e propri Happy Hour con merende di frutta e verdura bio e Serate della Tradizione negli Hotels della costa.

Inoltre con "giornate in fattoria" alla scoperta del mondo rurale. Iniziativa che propone il binomio mare-campagna come una grande risorsa per la qualità della produzione alimentare e come fonte di salute e salubrità dell'ambiente.



DRQ DISTRETTO RURALE DI QUALITÀ

Progetto di Camera Work per la campagna di marketing territoriale e promocommercializzazione dei Colli Esini, Regione Marche.

GREEN AND SPORT Progetto di Camera Work per il GAL Ogliastra (Sardegna) per: creare una rete fra Territori Rurali; promuovere e valorizzare le attività sportive legate al Mondo Rurale e alla Natura nel Territorio dell'Ogliastra.

EQUAL

Rafforzamento imprenditoriale di una struttura dell'economia sociale in Valnerina

La collaborazione tra Consorzio BIM, servizio Turistico Territoriale Valnerina e Fattorie Faggioli ha l'obiettivo di valorizzare il potenziale economico, imprenditoriale ed occupazionale dell'Abbazia di S. Felice di Narco (PG).

SUDNORDSUD

Le Fattorie Faggioli collaborano con Italia Lavoro spa alle azioni di assistenza e di accompagnamento, in ordine alla gestione dei tirocini, alla formazione e all'assistenza a supporto di attività di partenariato e trasferimento di modelli gestionali nel settore del turismo sostenibile.



European Academy for Rural Territories Hospitality

E.A.R.T.H. Academy è una rete europea di scambio di buone prassi per una governance territoriale, in grado di coinvolgerei tematiche quali il turismo, l'agricoltura, l'artigianato, l'ambiente, la cultura e la formazione con una programmazione comune per lo sviluppo e la valorizzazione del Territorio Rurale. I cittadini, gli operatori economici dei vari settori coinvolti, le scuole e gli istituti di formazione ed anche turisti che visitano il Territorio beneficiano in maniera concreta delle azioni che si realizzano per raggiungere gli obiettivi prefissati.

PAESI COINVOLTI
Austria
Bulgaria
Danimarca
Germania
Grecia
Italia
Lettonia
Olanda
Polonia
Regno Unito
Romania
Slovenia
Spagna
Svezia
Turchia

Progetti Erasmus

"Agriturismo Management" Creare delle opportunità occupazionali e di autoimpiego basati sulla qualità delle competenze detenute.



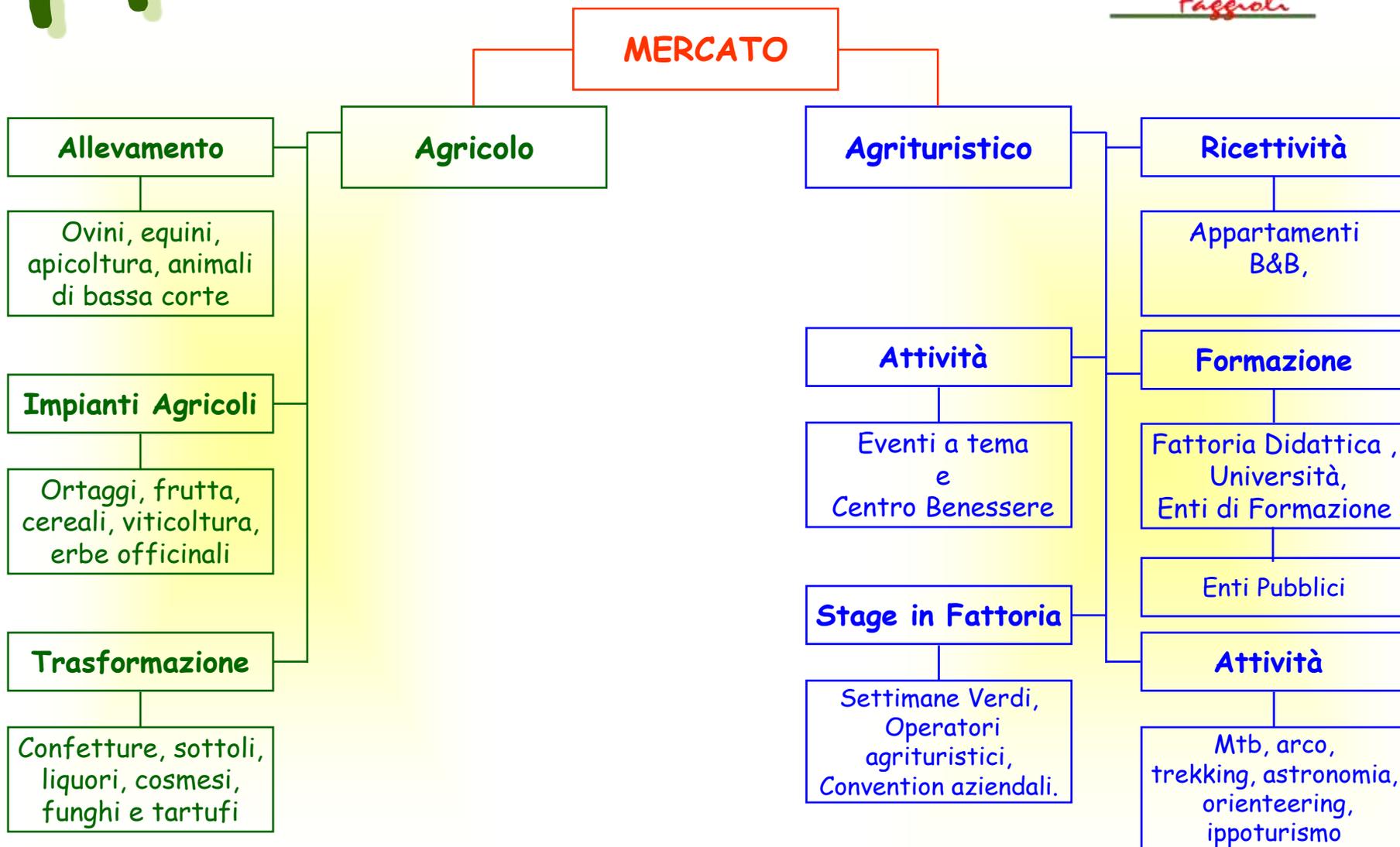
Costituzione e Gestione delle PMI Andine: Peru - Colombia - Ecuador - Bolivia

Finanziato dal Ministero Affari Esteri Italiano e organizzato dal Centro Universitario di Bertinoro-FC. Temi del progetto: la filiera agricoltura-turismo-ambiente e la realizzazione di sistemi turistici come strategie più importanti.





LA NOSTRA OFFERTA



Il valore del tempo subirà una trasformazione radicale e sarà uno degli indicatori di benessere sociale e culturale.

È qui che l'impresa Turistica deve inserirsi, essere più coraggiosa, puntando sull'autenticità e creando una nuova cultura, informando e formando, offrendo esperienze inclusive e coinvolgenti anche da un punto di vista emotivo, che deve essere:

Rassicurante, Attraente, Fidelizzante

Sarà difficile tornare alla normalità, ma si apriranno scenari nuovi, con maggiore incertezza e attenzione da parte dell'imprenditore.

Ciò si dovrà tradurre da un lato nella garanzia di una maggiore sicurezza tramite protocolli operativi, ma anche e soprattutto sulla «fiducia»

Il Turismo esperienziale, nel Rurale, può contribuire allo sviluppo economico-sostenibile, avvicinando produttori, operatori e consumatori, contribuendo ad accorciare la filiera e generando benefici diffusi nel territorio.

Il **TURISMO**, oggi in difficoltà Covid-19, diventerà la prima industria e sarà uno dei primi settori dell'economia mondiale, trovandosi sempre più al centro della nuova "FILIERA TERRITORIO":



AGRICOLTURA-TURISMO-CULTURA-AMBIENTE

L'Organizzazione Mondiale del Turismo ha individuato due caratteristiche irrinunciabili:

WORLD TRADE ORGANIZATION



**Le comunità locali devono beneficiare di questo tipo di Turismo, sia in termini di reddito sia in termini di qualità della vita.

**I turisti devono vivere un'ESPERIENZA di QUALITÀ sul TERRITORIO, condividendone la storia con chi l'ha vissuto da sempre





Secondo i nuovi indirizzi comunitari, lo sviluppo del Territorio si dovrà concentrare su alcuni obiettivi principali:

*COMPETITIVITA' DELLE IMPRESE

*MIGLIORAMENTO DELL'AMBIENTE E DELLA QUALITA' DELLA VITA

*DIVERSIFICAZIONE DELLE ATTIVITA' ECONOMICHE



Il Territorio è forse la più eccelsa opera d'arte, la più corale che l'umanità abbia espresso. Un'opera che ha preso forma attraverso il dialogo costante lungo la storia fra diverse entità viventi: l'uomo e la natura. Il Green Deal europeo, con la strategia "Farm to Fork" e Biodiversity sarà il futuro!!!

“Il cibo ci salverà se lo capiremo in tempo”

FF

Per promuovere con successo un Territorio e posizionarlo come meta di destinazione non possiamo prescindere dal Tema agroalimentare.

Non si tratta di prendere in considerazione la gastronomia come piatto o ricetta, ma i valori, tratti caratteristici che porta in sé il prodotto ENOGASTRONOMICO e quali potrebbero essere gli sbocchi attraverso la forte integrazione fra tutti i settori del Territorio.

Conoscerne le origini, i processi e le modalità di produzione significa scoprire: Il territorio. Le vicende storiche, artistiche e sociali.

La vita della gente Rurale.



“Il cibo ci salverà se lo capiremo in tempo”

FF

Oggi, il ruolo dell'enogastronomia è profondamente cambiato, ha assunto una nuova centralità, articolandosi sempre di più e facendo registrare numeri sempre maggiori di gruppi interessati. La ragione è da ascrivere ad una combinazione di fattori non strettamente legati al turismo, ma di portata più ampia.

L'enogastronomia è un elemento pervasivo della vita sociale, ha iniziato ad essere sempre più considerata un modo per:

- Stare bene.
- Stile di vita.



"Mangiare è un atto agricolo" Wendell Berry

FF

Il cibo e il vino sono espressioni di un territorio, della gente che vi vive e delle sue tradizioni oltre che elementi d'identificazione e di differenziazione rispetto agli altri. Ha assunto anche la valenza di strumento di trasformazione culturale e antropologica. Conoscerne le origini, i processi e le modalità di produzione

significa scoprire:

- Il territorio.
- Le vicende storiche, artistiche e sociali.
- la vita delle persone del luogo.



L'offerta di una camera confortevole
o di un buon pranzo, non basta più

FF



Dobbiamo puntare sulle EXPERIENCE !!!

FF



Il mercato vuole EXPERIENCE !!!

FF



«TOURISM EXPERIENCE» è una grande opportunità per mantenere sul territorio le proprie risorse





L'esperienziale è la risposta più completa e puntuale ad una reale necessità della formazione.

Oggi, la ricerca non è più sulla **destinazione** ma, sulla **motivazione**, ed è sempre più forte il bisogno di vivere una attività coinvolgente a livello sensoriale, alla scoperta del territorio in tutte le sue infinite possibilità.

Il Turista è quindi alla ricerca di unicità e autenticità, di momenti vissuti che restino impressi nella memoria per essere custoditi e, al tempo stesso, raccontati e condivisi.

L'EXPERIENCE vincente non è più solo casa mi offri ma,
COME MI FAI SENTIRE

FF



Il Territorio Rurale dell' EXPERIENCE!!!

FF

Il Territorio dell'Esperienza è la risposta più completa e puntuale ad una reale necessità del viaggiatore che si è diffusa soprattutto negli ultimi anni.

Oggi, chi visita una destinazione, sente sempre più forte il bisogno di vivere una attività coinvolgente a livello sensoriale, che lo conducano alla scoperta del territorio in tutte le sue infinite possibilità.



Degustazione vini e prodotti tipici

FF

Negli ultimi anni le visite nelle cantine e nei vigneti sono cresciute esponenzialmente. Sicuramente una degustazione di vini guidata è un'esperienza che non colpisce solo le papille gustative.

Un'altra esperienza sempre legata al mondo dell'enologia, è il coinvolgimento del visitatore in prima persona nella procedura di produzione del vino (raccolta dell' uva manuale, intonazione di canti popolari, pigiatura con i piedi) come avveniva una volta ma, anche visit-studio per fare scambio di buone pratiche tra imprenditori, come la nuova enologia si prepara alle sfide del futuro.



Weekend esperenziali nell'enogastronomia dell'Emilia-Romagna



I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna: nati qui, apprezzati in tutto il mondo

The PDO and PGI products of Emilia-Romagna: born here, enjoyed worldwide



Regione Emilia-Romagna
Assessorato Agricoltura
agricoltura.regione.emilia-romagna.it



TOURISM EXPERIENCE



E' giunto il momento di tuffarsi nel business
del Turismo esperienziale

ff

E' una opportunità molto grande!!

Non ha senso lasciarla in mano ad altri..

perdendo il controllo del nostro
amato territorio!!



Fausto Faggioli

Territorial Marketing Manager
Cell. +39 335 6110252
ff@fattoriefaggioli.it



FAUSTO FAGGIOLI Progettista ed esperto europeo di marketing territoriale, reti intersettoriali e Distretti Rurali di Qualità. Presidente E.A.R.T.H. Academy, rete europea per lo sviluppo economico. Vice Presidente BAI-Tour «Borghi Autentici d'Italia». Fondatore Fattorie Faggioli, azienda pilota Unione europea. Fiduciario, Regione Emilia-Romagna, di FIJET "Federazione Internazionale dei Giornalisti e Scrittori di Turismo". Collabora con Amministrazioni pubbliche, Università, Istituti Scolastici, GAL, Imprese per lo Sviluppo Rurale

**SENZA ENTUSIASMO,
NON SI E' MAI COMPIUTO
NIENTE DI GRANDE**