RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

HAPPY BIO

informazione.it

3 Luglio 2013

HAPPY BIO:
LA NUOVA VIA DEL BENESSERE

Un nuovo appuntamento Happy Bio per "coccolare" gli ospiti con tanta frutta biologica per accostare al piacere del mare il sapore della campagna e dei suoi frutti di stagione, il 4 luglio ai Bagni Bologna, Bolognino & Angolo B di Punta Marina T. (RA).

Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il programma Happy Bio rientra nell'ambito regionale della misura 133 e coinvolge l'intero Territorio, per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche locali, attraverso merende e menù con prodotti bio locali, programmi di didattica in fattoria e attività di wellness in collaborazione con le palestre ravennati.
"Sulla scia della tendenza alla ricerca della forma fisica e del benessere, il tempo libero in spiaggia ha assunto una nuova caratteristica: qualificare ulteriormente la vacanza al mare con merende di frutta bio per sensibilizzare gli ospiti sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione. - Sottolinea Fausto Faggioli – Perché biologico vuol dire un'agricoltura migliore e più naturale che rispetta e preserva l'ambiente e la terra grazie a tecniche ecologiche non invasive e non inquinanti. Inoltre rappresenta un'opportunità a disposizione di tutti, per poter condurre una vita più sana, mangiando meglio." "Chi si abitua – continua Faggioli – a mettere sulla sua tavola prodotti naturali, non ha solo benefici salutari, ma avverte cambiamenti sostanziali anche nella quotidianità. Non dimentichiamo infatti che l'agricoltura biologica, prima di essere un insieme di tecniche e risultati è uno stile di vita."
"Abbiamo scelto di "coccolare" le famiglie da noi in vacanza, offrendo non solo accoglienza, attività di wellness, animazione - termina Valeria Rustignoli, dei Bagni Bologna, Bolognino e Angolo B - ma anche la possibilità di riflettere sul proprio benessere, stuzzicando il gusto e la curiosità con merende di frutta bio, in un momento di relax e spensieratezza. Con la salubrità dell'aria marina, mangiando in modo equilibrato, aggiungendo un pizzico di attività fisica, possiamo alzare moltissimo il livello qualitativo della nostra vita. La parola d'ordine del benessere infatti, è ricorrere ai prodotti naturali, mangiando i cibi che ogni stagione offre. Questo ci rende più sani, più vivi, meno stanchi, in sostanza più sereni."





FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.facebook.com/fausto.faggioli www.twitter.com/faustofaggioli www.youtube.com/user/FaggioliFausto

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

HAPPY BIO

inTOPIC.it

3 Luglio 2013

HAPPY BIO:
LA NUOVA VIA DEL BENESSERE

Un nuovo appuntamento Happy Bio per "coccolare" gli ospiti con tanta frutta biologica per accostare al piacere del mare il sapore della campagna e dei suoi frutti di stagione, il **4 luglio ai Bagni Bologna, Bolognino & Angolo B di Punta Marina**



Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il programma Happy Bio rientra nell'ambito regionale della misura 133 e coinvolge l'intero Territorio, per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche locali, attraverso merende e menù con prodotti bio locali, programmi di didattica in fattoria e attività di wellness in collaborazione con le palestre ravennati.

"Sulla scia della tendenza alla ricerca della forma fisica e del benessere, il tempo libero in spiaggia ha assunto una nuova caratteristica: qualificare ulteriormente la vacanza al mare con merende di frutta bio per sensibilizzare gli ospiti sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione. - Sottolinea Fausto Faggioli – Perché biologico vuol dire un'agricoltura migliore e più naturale che rispetta e preserva l'ambiente e la terra grazie a tecniche ecologiche non invasive e non inquinanti. Inoltre rappresenta un'opportunità a disposizione di tutti, per poter condurre una vita più sana, mangiando meglio." "Chi si abitua – continua Faggioli – a mettere sulla sua tavola prodotti naturali, non ha solo benefici salutari, ma avverte cambiamenti sostanziali anche nella quotidianità. Non dimentichiamo infatti che l'agricoltura biologica, prima di essere un insieme di tecniche e risultati è uno stile di vita."
"Abbiamo scelto di "coccolare" le famiglie da noi in vacanza, offrendo non solo accoglienza, attività di wellness, animazione - termina Valeria Rustignoli, dei Bagni Bologna, Bolognino e Angolo B - ma anche la possibilità di riflettere sul proprio benessere, stuzzicando il gusto e la curiosità con merende di frutta bio, in un momento di relax e spensieratezza. Con la salubrità dell'aria marina, mangiando in modo equilibrato, aggiungendo un pizzico di attività fisica, possiamo alzare moltissimo il livello qualitativo della nostra vita. La parola d'ordine del benessere infatti, è ricorrere ai prodotti naturali, mangiando i cibi che ogni stagione offre. Questo ci rende più sani, più vivi, meno stanchi, in sostanza più sereni."

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.facebook.com/fausto.faggioli www.twitter.com/faustofaggioli www.youtube.com/user/FaggioliFausto

RASSEGNA STAMPA

RAVENNATODAY

3 Luglio 2013

HAPPY BIO: LA NUOVA VIA DEL BENESSERE

Un nuovo appuntamento Happy Bio per "coccolare" gli ospiti con tanta frutta biologica per accostare al piacere del mare il sapore della campagna e dei suoi frutti di stagione, il **4 luglio ai Bagni Bologna, Bolognino & Angolo B di Punta Marina T. (RA)**. Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il programma Happy Bio rientra nell'ambito regionale della misura 133 e coinvolge l'intero Territorio, per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche locali, attraverso merende e menù con prodotti bio locali, programmi di didattica in fattoria e attività di wellness in collaborazione con le palestre ravennati.
"Sulla scia della tendenza alla ricerca della forma fisica e del benessere, il tempo libero in spiaggia ha assunto una nuova caratteristica: qualificare ulteriormente la vacanza al mare con merende di frutta bio per sensibilizzare gli ospiti sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione. - Sottolinea Fausto Faggioli – Perché biologico vuol dire un'agricoltura migliore e più naturale che rispetta e preserva l'ambiente e la terra grazie a tecniche ecologiche non invasive e non inquinanti. Inoltre rappresenta un'opportunità a disposizione di tutti, per poter condurre una vita più sana, mangiando meglio." "Chi si abitua – continua Faggioli – a mettere sulla sua tavola prodotti naturali, non ha solo benefici salutari, ma avverte cambiamenti sostanziali anche nella quotidianità. Non dimentichiamo infatti che l'agricoltura biologica, prima di essere un insieme di tecniche e risultati è uno stile di vita."
"Abbiamo scelto di "coccolare" le famiglie da noi in vacanza, offrendo non solo accoglienza, attività di wellness, animazione - termina Valeria Rustignoli, dei Bagni Bologna, Bolognino e Angolo B - ma anche la possibilità di riflettere sul proprio benessere, stuzzicando il gusto e la curiosità con merende di frutta bio, in un momento di relax e spensieratezza. Con la salubrità dell'aria marina, mangiando in modo equilibrato, aggiungendo un pizzico di attività fisica, possiamo alzare moltissimo il livello qualitativo della nostra vita. La parola d'ordine del benessere infatti, è ricorrere ai prodotti naturali, mangiando i cibi che ogni stagione offre. Questo ci rende più sani, più vivi, meno stanchi, in sostanza più sereni."

FATTORIE FAGGIOLI
Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)
Tel / Fax +39 0543 989826 e-mail:ff@fattoriefaggioli.it www.fattoriefaggioli.it
www.facebook.com/fausto.faggioli www.twitter.com/faustofaggioli www.youtube.com/user/FaggioliFausto

RASSEGNA STAMPA

3 Luglio 2013

HAPPY BIO: LA NUOVA VIA DEL BENESSERE

Un nuovo appuntamento Happy Bio per "coccolare" gli ospiti con tanta frutta biologica per accostare al piacere del mare il sapore della campagna e dei suoi frutti di stagione, il **4 luglio ai Bagni Bologna, Bolognino & Angolo B di Punta Marina T. (RA)**. Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il programma Happy Bio rientra nell'ambito regionale della misura 133 e coinvolge l'intero Territorio, per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche locali, attraverso merende e menù con prodotti bio locali, programmi di didattica in fattoria e attività di wellness in collaborazione con le palestre ravennati.

"Sulla scia della tendenza alla ricerca della forma fisica e del benessere, il tempo libero in spiaggia ha assunto una nuova caratteristica: qualificare ulteriormente la vacanza al mare con merende di frutta bio per sensibilizzare gli ospiti sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione. - Sottolinea Fausto Faggioli – Perché biologico vuol dire un'agricoltura migliore e più naturale che rispetta e preserva l'ambiente e la terra grazie a tecniche ecologiche non invasive e non inquinanti. Inoltre rappresenta un'opportunità a disposizione di tutti, per poter condurre una vita più sana, mangiando meglio." "Chi si abitua – continua Faggioli – a mettere sulla sua tavola prodotti naturali, non ha solo benefici salutari, ma avverte cambiamenti sostanziali anche nella quotidianità. Non dimentichiamo infatti che l'agricoltura biologica, prima di essere un insieme di tecniche e risultati è uno stile di vita."

"Abbiamo scelto di "coccolare" le famiglie da noi in vacanza, offrendo non solo accoglienza, attività di wellness, animazione - termina Valeria Rustignoli, dei Bagni Bologna, Bolognino e Angolo B - ma anche la possibilità di riflettere sul proprio benessere, stuzzicando il gusto e la curiosità con merende di frutta bio, in un momento di relax e spensieratezza. Con la salubrità dell'aria marina, mangiando in modo equilibrato, aggiungendo un pizzico di attività fisica, possiamo alzare moltissimo il livello qualitativo della nostra vita. La parola d'ordine del benessere infatti, è ricorrere ai prodotti naturali, mangiando i cibi che ogni stagione offre. Questo ci rende più sani, più vivi, meno stanchi, in sostanza più sereni."

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.facebook.com/fausto.faggioli www.twitter.com/faustofaggioli www.youtube.com/user/FaggioliFausto

RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

il Resto del Carlino

4 Luglio 2013

Bagni Bologna-Bolognino, Happy Bio, fra wellness e ambiente

IL PROGETTO Happy Bio continua la sua mission basata sull'intreccio tra prodotti dell'agricoltura bio, ambiente, cultura, tradizioni e attività di wellness. L'iniziativa prosegue nel pomeriggio di oggi ai Bagni Bologna-Bolognino & Angolo B di Punta Marina (Lungomare Colombo, 27); il momento di relax psico-fisico sarà a cura della palestra Life Planet. Happy Bio 2013 è promosso dal Sindacato Balneari Confcommercio Ravenna, con il contributo della Camera di Commercio di Ravenna.

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.facebook.com/fausto.faggioli www.twitter.com/faustofaggioli www.youtube.com/user/FaggioliFausto

RASSEGNA STAMPA

4 Luglio 2013

Happy bio:
la nuova via del benessere

Un nuovo appuntamento Happy Bio per "coccolare" gli ospiti con tanta frutta biologica per accostare al piacere del mare il sapore della campagna e dei suoi frutti di stagione, il 4 luglio ai Bagni Bologna, Bolognino & Angolo B di Punta Marina T. (RA). Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il programma Happy Bio rientra nell'ambito regionale della misura 133 e coinvolge l'intero Territorio, per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche locali, attraverso merende e menù con prodotti bio locali, programmi di didattica in fattoria e attività di wellness in collaborazione con le palestre ravennati.
"Sulla scia della tendenza alla ricerca della forma fisica e del benessere, il tempo libero in spiaggia ha assunto una nuova caratteristica: qualificare ulteriormente la vacanza al mare con merende di frutta bio per sensibilizzare gli ospiti sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione. - Sottolinea Fausto Faggioli - Perché biologico vuol dire un'agricoltura migliore e più naturale che rispetta e preserva l'ambiente e la terra grazie a tecniche ecologiche non invasive e non inquinanti. Inoltre rappresenta un'opportunità a disposizione di tutti, per poter condurre una vita più sana, mangiando meglio." "Chi si abitua - continua Faggioli - a mettere sulla sua tavola prodotti naturali, non ha solo benefici salutari, ma avverte cambiamenti sostanziali anche nella quotidianità. Non dimentichiamo infatti che l'agricoltura biologica, prima di essere un insieme di tecniche e risultati è uno stile di vita."
"Abbiamo scelto di "coccolare" le famiglie da noi in vacanza, offrendo non solo accoglienza, attività di wellness, animazione - termina Valeria Rustignoli, dei Bagni Bologna, Bolognino e Angolo B - ma anche la possibilità di riflettere sul proprio benessere, stuzzicando il gusto e la curiosità con merende di frutta bio, in un momento di relax e spensieratezza. Con la salubrità dell'aria marina, mangiando in modo equilibrato, aggiungendo un pizzico di attività fisica, possiamo alzare moltissimo il livello qualitativo della nostra vita. La parola d'ordine del benessere infatti, è ricorrere ai prodotti naturali, mangiando i cibi che ogni stagione offre. Questo ci rende più sani, più vivi, meno stanchi, in sostanza più sereni."

FATTORIE FAGGIOLI

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

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

www.facebook.com/fausto.faggioli www.twitter.com/faustofaggioli www.youtube.com/user/FaggioliFausto