RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

HAPPY BIO

informazione.it

28 Luglio 2013

WWW.HAPPY BIO.IT: COMUNICARE I VALORI DI UN TERRITORIO

Come le ferie, anche la merenda è "un rito" da affrontare nel più piacevole dei modi: con tanta gustosa e coloratissima frutta biologica. La proposta è per il ***30 luglio al Bagno Baloo Beach di Punta Marina Terme (RA).***

Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Camera di Commercio, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, le iniziative Happy Bio rientrano nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e coinvolgono 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.

"Un contatto più responsabile con l'ambiente – sottolinea Fausto Faggioli - e la preferenza di prodotti alimentari biologici stanno trovando sempre più sostenitori. Con tutti i problemi derivanti dai prodotti transgenici, il mangiar sano è una priorità non solo per le nostre famiglie ma anche per le generazioni future accanto all'energia elettrica prodotta dai pannelli solari e alla raccolta differenziata dei rifiuti. Ancor di più, in un momento di difficoltà come questo e di una forte spinta al globale, dobbiamo puntare sul locale, organizzandoci bene per gestire la globalizzazione ai fini di evitare di esserne "preda". Per fare questo abbiamo bisogno di costruire un grande e forte sistema territoriale."

"L'iniziativa - aggiunge Graziano Parenti, presidente di Confcommercio - oltre a rappresentare un tassello importante nel traguardo della collaborazione fra imprese, promuove uno sviluppo che si fonda su una solidarietà maggiore fra gli operatori perché il turismo è uno di quei settori trainanti dell'economia locale in grado di sbloccare la crisi in atto e di rimettere in moto tutte quelle energie che ruotano attorno al comparto. "

"Freschezza, gusto e innovazione per una merenda a base di frutta, - conclude Riccardo Righini del Bagno Baloo Beach - caricandoci di quell'energia che ci servirà durante la giornata per affrontare i mille impegni quotidiani. Ora che la fatica accumulata durante l'anno lavorativo sembra imporre un rallentamento, la natura ci viene in aiuto con le tante proprietà della frutta coltivata biologicamente."



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

28 Luglio 2013

UN BIOTURISMO PER IL FUTURO



Come le ferie, anche la merenda è "un rito" da affrontare nel più piacevole dei modi: con tanta gustosa e coloratissima frutta biologica. La proposta è per il **30 luglio al Bagno Baloo Beach di Punta Marina Terme (RA).** Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Camera di Commercio, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, le iniziative Happy Bio rientrano nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e coinvolgono 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.
"Un contatto più responsabile con l'ambiente – sottolinea Fausto Faggioli - e la preferenza di prodotti alimentari biologici stanno trovando sempre più sostenitori. Con tutti i problemi derivanti dai prodotti transgenici, il mangiar sano è una priorità non solo per le nostre famiglie ma anche per le generazioni future accanto all'energia elettrica prodotta dai pannelli solari e alla raccolta differenziata dei rifiuti. Ancor di più, in un momento di difficoltà come questo e di una forte spinta al globale, dobbiamo puntare sul locale, organizzandoci bene per gestire la globalizzazione ai fini di evitare di esserne "preda". Per fare questo abbiamo bisogno di costruire un grande e forte sistema territoriale."
"L'iniziativa - aggiunge Graziano Parenti, presidente di Confcommercio - oltre a rappresentare un tassello importante nel traguardo della collaborazione fra imprese, promuove uno sviluppo che si fonda su una solidarietà maggiore fra gli operatori perché il turismo è uno di quei settori trainanti dell'economia locale in grado di sbloccare la crisi in atto e di rimettere in moto tutte quelle energie che ruotano attorno al comparto. "
"Freschezza, gusto e innovazione per una merenda a base di frutta, - conclude Riccardo Righini del Bagno Baloo Beach - caricandoci di quell'energia che ci servirà durante la giornata per affrontare i mille impegni quotidiani. Ora che la fatica accumulata durante l'anno lavorativo sembra imporre un rallentamento, la natura ci viene in aiuto con le tante proprietà della frutta coltivata biologicamente."

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

YouFeedit

28 Luglio 2013

WWW.HAPPY BIO.IT: COMUNICARE I VALORI DI UN TERRITORIO

Come le ferie, anche la merenda è “un rito” da affrontare nel più piacevole dei modi: con tanta gustosa e coloratissima frutta biologica. La proposta è per il 30 luglio al Bagno Baloo Beach di Punta Marina Terme (RA).



Come le ferie, anche la merenda è “un rito” da affrontare nel più piacevole dei modi: con tanta gustosa e coloratissima frutta biologica. La proposta è per il 30 luglio al Bagno Baloo Beach di Punta Marina Terme (RA). Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Camera di Commercio, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, le iniziative Happy Bio rientrano nell’ambito del PSR regionale della misura 133 e coinvolgono 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.

“Un contatto più responsabile con l’ambiente – sottolinea Fausto Faggioli - e la preferenza di prodotti alimentari biologici stanno trovando sempre più sostenitori. Con tutti i problemi derivanti dai prodotti transgenici, il mangiar sano è una priorità non solo per le nostre famiglie ma anche per le generazioni future accanto all’energia elettrica prodotta dai pannelli solari e alla raccolta differenziata dei rifiuti. Ancor di più, in un momento di difficoltà come questo e di una forte spinta al globale, dobbiamo puntare sul locale, organizzandoci bene per gestire la globalizzazione ai fini di evitare di esserne “preda”. Per fare questo abbiamo bisogno di costruire un grande e forte sistema territoriale.”

“L’iniziativa - aggiunge Graziano Parenti, presidente di Confcommercio - oltre a rappresentare un tassello importante nel traguardo della collaborazione fra imprese, promuove uno sviluppo che si fonda su una solidarietà maggiore fra gli operatori perché il turismo è uno di quei settori trainanti dell'economia locale in grado di sbloccare la crisi in atto e di rimettere in moto tutte quelle energie che ruotano attorno al comparto. ”

“Freschezza, gusto e innovazione per una merenda a base di frutta, - conclude Riccardo Righini del Bagno Baloo Beach - caricandoci di quell’energia che ci servirà durante la giornata per affrontare i mille impegni quotidiani. Ora che la fatica accumulata durante l’anno lavorativo sembra imporre un rallentamento, la natura ci viene in aiuto con le tante proprietà della frutta coltivata biologicamente.”

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

LIBERO 24x7

29 Luglio 2013

Punta Marina con happy bio per puntare sul consumo locale

Come le ferie, anche la merenda è "un rito" da affrontare nel più piacevole dei modi: con tanta gustosa e coloratissima frutta biologica. La proposta è per il 30 luglio al Bagno Baloo Beach di Punta Marina Terme (RA). Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Camera di Commercio, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, le iniziative Happy Bio rientrano nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e coinvolgono 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.

"Un contatto più responsabile con l'ambiente – sottolinea Fausto Faggioli - e la preferenza di prodotti alimentari biologici stanno trovando sempre più sostenitori. Con tutti i problemi derivanti dai prodotti transgenici, il mangiar sano è una priorità non solo per le nostre famiglie ma anche per le generazioni future accanto all'energia elettrica prodotta dai pannelli solari e alla raccolta differenziata dei rifiuti. Ancor di più, in un momento di difficoltà come questo e di una forte spinta al globale, dobbiamo puntare sul locale, organizzandoci bene per gestire la globalizzazione ai fini di evitare di esserne "preda". Per fare questo abbiamo bisogno di costruire un grande e forte sistema territoriale."

"L'iniziativa - aggiunge Graziano Parenti, presidente di Confcommercio - oltre a rappresentare un tassello importante nel traguardo della collaborazione fra imprese, promuove uno sviluppo che si fonda su una solidarietà maggiore fra gli operatori perché il turismo è uno di quei settori trainanti dell'economia locale in grado di sbloccare la crisi in atto e di rimettere in moto tutte quelle energie che ruotano attorno al comparto. "

"Freschezza, gusto e innovazione per una merenda a base di frutta, - conclude Riccardo Righini del Bagno Baloo Beach - caricandoci di quell'energia che ci servirà durante la giornata per affrontare i mille impegni quotidiani. Ora che la fatica accumulata durante l'anno lavorativo sembra imporre un rallentamento, la natura ci viene in aiuto con le tante proprietà della frutta coltivata biologicamente."

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

coop

29 Luglio 2013

PUNTA MARINA CON HAPPY BIO PER PUNTARE SUL CONSUMO LOCALE

Come le ferie, anche la merenda è "un rito" da affrontare nel più piacevole dei modi: con tanta gustosa e coloratissima frutta biologica.



La proposta è per il 30 luglio al Bagno Baloo Beach di Punta Marina Terme (RA).

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

29 Luglio 2013

Punta Marina con happy bio per puntare sul consumo locale



Come le ferie, anche la merenda è “un rito” da affrontare nel più piacevole dei modi: con tanta gustosa e coloratissima frutta biologica. La proposta è per il 30 luglio al Bagno Baloo Beach di Punta Marina Terme (RA). Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Camera di Commercio, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, le iniziative Happy Bio rientrano nell’ambito del PSR regionale della misura 133 e coinvolgono 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.

“Un contatto più responsabile con l’ambiente – sottolinea Fausto Faggioli - e la preferenza di prodotti alimentari biologici stanno trovando sempre più sostenitori. Con tutti i problemi derivanti dai prodotti transgenici, il mangiar sano è una priorità non solo per le nostre famiglie ma anche per le generazioni future accanto all’energia elettrica prodotta dai pannelli solari e alla raccolta differenziata dei rifiuti. Ancor di più, in un momento di difficoltà come questo e di una forte spinta al globale, dobbiamo puntare sul locale, organizzandoci bene per gestire la globalizzazione ai fini di evitare di esserne “preda”. Per fare questo abbiamo bisogno di costruire un grande e forte sistema territoriale.”

“L’iniziativa - aggiunge Graziano Parenti, presidente di Confcommercio - oltre a rappresentare un tassello importante nel traguardo della collaborazione fra imprese, promuove uno sviluppo che si fonda su una solidarietà maggiore fra gli operatori perché il turismo è uno di quei settori trainanti dell'economia locale in grado di sbloccare la crisi in atto e di rimettere in moto tutte quelle energie che ruotano attorno al comparto. ”

“Freschezza, gusto e innovazione per una merenda a base di frutta, - conclude Riccardo Righini del Bagno Baloo Beach - caricandoci di quell’energia che ci servirà durante la giornata per affrontare i mille impegni quotidiani. Ora che la fatica accumulata durante l’anno lavorativo sembra imporre un rallentamento, la natura ci viene in aiuto con le tante proprietà della frutta coltivata biologicamente.”

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