RASSEGNA STAMPA

FORLìTODAY

24 Giugno 2013

HAPPY BIO:
FORMULA VINCENTE PER L'ECONOMIA



Con l'arrivo dell'estate "sta partendo" il programma Happy Bio, che potremmo definire "all inclusive" per la sua capacità di proporre "una piattaforma" di servizi innovativi focalizzata sulle esigenze dei consumatori.



E' il Bagno Diana a Marina Romea (RA) a dare "il via" alle merende di frutta, il 25 giugno. Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il progetto 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.
"La produzione biologica del nostro Territorio – sottolinea Fausto Faggioli - è anche la relazione tra comunità ospitante e viaggiatori, tessere di un unico mosaico per un nuovo modo di alimentarsi, di fare turismo e di avvicinarsi alle dinamiche della rete,
futuribile, sostenibile oltreché replicabile. Il progetto Happy Bio fornisce un'aggiornata lettura del contesto del mercato bio, realizzando strategie e metodologie per organizzare, sul Territorio, un sistema di offerta integrato collegato a modelli innovativi e compatibili con le risorse locali."
"Gli ospiti - aggiunge Pamela Giulianini del Bagno Diana - apprezzano moltissimo questa iniziativa che li mette in contatto con i prodotti biologici, perché assaggiare un frutto nel momento della sua maturazione è per molti nostri ospiti ritrovare sapori e profumi "dimenticati", per moltissimi altri è una scoperta del tutto nuova." "In Italia, come in molti altri Paesi - conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio - il benessere, la salute, la voglia di conoscere le realtà dell'entroterra sono diventati una "necessità" da interpretare in chiave turistica."

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

informazione.it

24 Giugno 2013

HAPPY BIO: FORMULA VINCENTE PER L'ECONOMIA DEL TERRITORIO



Con l'arrivo dell'estate "sta partendo" il programma Happy Bio, che potremmo definire "all inclusive" per la sua capacità di proporre "una piattaforma" di servizi innovativi focalizzata sulle esigenze dei consumatori. E' il Bagno Diana a Marina Romea (RA) a dare "il via" alle merende di frutta, il 25 giugno.

Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il progetto 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.
"La produzione biologica del nostro Territorio – sottolinea Fausto Faggioli - è anche la relazione tra comunità ospitante e viaggiatori, tessere di un unico mosaico per un nuovo modo di alimentarsi, di fare turismo e di avvicinarsi alle dinamiche della rete, futuribile, sostenibile oltreché replicabile. Il progetto Happy Bio fornisce un'aggiornata lettura del contesto del mercato bio, realizzando strategie e metodologie per organizzare, sul Territorio, un sistema di offerta integrato collegato a modelli innovativi e compatibili con le risorse locali."
"Gli ospiti - aggiunge Pamela Giulianini del Bagno Diana - apprezzano moltissimo questa iniziativa che li mette in contatto con i prodotti biologici, perché assaggiare un frutto nel momento della sua maturazione è per molti nostri ospiti ritrovare sapori e profumi "dimenticati", per moltissimi altri è una scoperta del tutto nuova."
"In Italia, come in molti altri Paesi - conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio - il benessere, la salute, la voglia di conoscere le realtà dell'entroterra sono diventati una "necessità" da interpretare in chiave turistica."

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

24 Giugno 2013

HAPPY BIO: FORMULA VINCENTE PER L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Con l'arrivo dell'estate "sta partendo" il programma Happy Bio, che potremmo definire "all inclusive" per la sua capacità di proporre "una piattaforma" di servizi innovativi focalizzata sulle esigenze dei consumatori. E' il Bagno Diana a Marina Romea (RA) a dare "il via" alle merende di frutta, il 25 giugno.

Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il progetto 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.



"La produzione biologica del nostro Territorio – sottolinea Fausto Faggioli - è anche la relazione tra comunità ospitante e viaggiatori, tessere di un unico mosaico per un nuovo modo di alimentarsi, di fare turismo e di avvicinarsi alle dinamiche della rete, futuribile, sostenibile oltreché replicabile. Il progetto Happy Bio fornisce un'aggiornata lettura del contesto del mercato bio, realizzando strategie e metodologie per organizzare, sul Territorio, un sistema di offerta integrato collegato a modelli innovativi e compatibili con le risorse locali."

"Gli ospiti - aggiunge Pamela Giulianini del Bagno Diana - apprezzano moltissimo questa iniziativa che li mette in contatto con i prodotti biologici, perché assaggiare un frutto nel momento della sua maturazione è per molti nostri ospiti ritrovare sapori e profumi "dimenticati", per moltissimi altri è una scoperta del tutto nuova."

"In Italia, come in molti altri Paesi - conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio - il benessere, la salute, la voglia di conoscere le realtà dell'entroterra sono diventati una "necessità" da interpretare in chiave turistica."

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

24 Giugno 2013

Happy Bio, una formula vincente per l'economia del territorio

Con l'arrivo dell'estate "sta partendo" il programma Happy Bio, che potremmo definire "all inclusive" per la sua capacità di proporre "una piattaforma" di servizi innovativi focalizzata sulle esigenze dei consumatori

E' il Bagno Diana a Marina Romea a dare "il via" alle merende di frutta, il 25 giugno. Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il progetto 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.



"La produzione biologica del nostro Territorio - sottolinea Fausto Faggioli - è anche la relazione tra comunità ospitante e viaggiatori, tessere di un unico mosaico per un nuovo modo di alimentarsi, di fare turismo e di avvicinarsi alle dinamiche della rete, futuribile, sostenibile oltreché replicabile. Il progetto Happy Bio fornisce un'aggiornata lettura del contesto del mercato bio, realizzando strategie e metodologie per organizzare, sul Territorio, un sistema di offerta integrato collegato a modelli innovativi e compatibili con le risorse locali."

"Gli ospiti - aggiunge Pamela Giulianini del Bagno Diana - apprezzano moltissimo questa iniziativa che li mette in contatto con i prodotti biologici, perché assaggiare un frutto nel momento della sua maturazione è per molti nostri ospiti ritrovare sapori e profumi "dimenticati", per moltissimi altri è una scoperta del tutto nuova."

"In Italia, come in molti altri Paesi - conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio - il benessere, la salute, la voglia di conoscere le realtà dell'entroterra sono diventati una "necessità" da interpretare in chiave turistica."

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

TuttoTrading.it

24 Giugno 2013



HAPPY BIO: FORMULA VINCENTE PER L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Con l'arrivo dell'estate "sta partendo" il programma Happy Bio, che potremmo definire "all inclusive" per la sua capacità di proporre "una piattaforma" di servizi innovativi focalizzata sulle esigenze dei consumatori. E' il Bagno Diana a Marina Romea (RA) a dare "il via" alle merende di frutta, il 25 giugno.

Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il progetto 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.

"La produzione biologica del nostro Territorio – sottolinea Fausto Faggioli - è anche la relazione tra comunità ospitante e viaggiatori, tessere di un unico mosaico per un nuovo modo di alimentarsi, di fare turismo e di avvicinarsi alle dinamiche della rete, futuribile, sostenibile oltreché replicabile. Il progetto Happy Bio fornisce un'aggiornata lettura del contesto del mercato bio, realizzando strategie e metodologie per organizzare, sul Territorio, un sistema di offerta integrato collegato a modelli innovativi e compatibili con le risorse locali."

"Gli ospiti - aggiunge Pamela Giulianini del Bagno Diana - apprezzano moltissimo questa iniziativa che li mette in contatto con i prodotti biologici, perché assaggiare un frutto nel momento della sua maturazione è per molti nostri ospiti ritrovare sapori e profumi "dimenticati", per moltissimi altri è una scoperta del tutto nuova."

"In Italia, come in molti altri Paesi - conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio - il benessere, la salute, la voglia di conoscere le realtà dell'entroterra sono diventati una "necessità" da interpretare in chiave turistica."

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

24 Giugno 2013

Happy bio, formula vincente per l'economia del Territorio

Con l'arrivo dell'estate "sta partendo" il programma Happy Bio, che potremmo definire "all inclusive" per la sua capacità di proporre "una piattaforma" di servizi innovativi focalizzata sulle esigenze dei consumatori. E' il Bagno Diana a Marina Romea (RA) a dare "il via" alle merende di frutta, il 25 giugno.
Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il progetto 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.
"La produzione biologica del nostro Territorio – sottolinea Fausto Faggioli - è anche la relazione tra comunità ospitante e viaggiatori, tessere di un unico mosaico per un nuovo modo di alimentarsi, di fare turismo e di avvicinarsi alle dinamiche della rete, futuribile, sostenibile oltreché replicabile. Il progetto Happy Bio fornisce un'aggiornata lettura del contesto del mercato bio, realizzando strategie e metodologie per organizzare, sul Territorio, un sistema di offerta integrato collegato a modelli innovativi e compatibili

"Gli ospiti, aggiunge Pamela Giulianini del Bagno Diana , apprezzano moltissimo questa iniziativa che li mette in contatto con i prodotti biologici, perché assaggiare un frutto nel momento della sua maturazione è per molti nostri ospiti ritrovare sapori e profumi "dimenticati", per moltissimi altri è una scoperta del tutto nuova."



"In Italia, come in molti altri Paesi, conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio , il benessere, la salute, la voglia di conoscere le realtà dell'entroterra sono diventati una "necessità" da interpretare in chiave turistica."

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

Radio-M

25 Giugno 2013

Happy Bio: Formula vincente per l'economia del territorio

Con l'arrivo dell'estate "sta partendo" il programma Happy Bio, che potremmo definire "all inclusive" per la sua capacità di proporre "una piattaforma" di servizi innovativi focalizzata sulle esigenze dei consumatori. E' il Bagno Diana a Marina Romea (RA) a dare "il via" alle merende di frutta, il 25 giugno. Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il progetto 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.



"La produzione biologica del nostro Territorio – sottolinea Fausto Faggioli – è anche la relazione tra comunità ospitante e viaggiatori, tessere di un unico mosaico per un nuovo modo di alimentarsi, di fare turismo e di avvicinarsi alle dinamiche della rete, futuribile, sostenibile oltreché replicabile. Il progetto Happy Bio fornisce un'aggiornata lettura del contesto del mercato bio, realizzando strategie e metodologie per organizzare, sul Territorio, un sistema di offerta integrato collegato a modelli innovativi e compatibili con le risorse locali."

"Gli ospiti – aggiunge Pamela Giulianini del Bagno Diana – apprezzano moltissimo questa iniziativa che li mette in contatto con i prodotti biologici, perché assaggiare un frutto nel momento della sua maturazione è per molti nostri ospiti ritrovare sapori e profumi "dimenticati", per moltissimi altri è una scoperta del tutto nuova."

"In Italia, come in molti altri Paesi – conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio – il benessere, la salute, la voglia di conoscere le realtà dell'entroterra sono diventati una "necessità" da interpretare in chiave turistica."

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

VentoNuovo.eu

25 Giugno 2013

Happy Bio: Formula vincente per l'economia del territorio



Con l'arrivo dell'estate "sta partendo" il programma Happy Bio, che potremmo definire "all inclusive" per la sua capacità di proporre "una piattaforma" di servizi innovativi focalizzata sulle esigenze dei consumatori. E' il Bagno Diana a Marina Romea (RA) a dare "il via" alle merende di frutta, il 25 giugno. Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il progetto 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.

"La produzione biologica del nostro Territorio – sottolinea Fausto Faggioli – è anche la relazione tra comunità ospitante e viaggiatori, tessere di un unico mosaico per un nuovo modo di alimentarsi, di fare turismo e di avvicinarsi alle dinamiche della rete, futuribile, sostenibile oltreché replicabile. Il progetto Happy Bio fornisce un'aggiornata lettura del contesto del mercato bio, realizzando strategie e metodologie per organizzare, sul Territorio, un sistema di offerta integrato collegato a modelli innovativi e compatibili con le risorse locali."

"Gli ospiti – aggiunge Pamela Giulianini del Bagno Diana – apprezzano moltissimo questa iniziativa che li mette in contatto con i prodotti biologici, perché assaggiare un frutto nel momento della sua maturazione è per molti nostri ospiti ritrovare sapori e profumi "dimenticati", per moltissimi altri è una scoperta del tutto nuova."

"In Italia, come in molti altri Paesi – conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio – il benessere, la salute, la voglia di conoscere le realtà dell'entroterra sono diventati una "necessità" da interpretare in chiave turistica."

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