RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

citynews

15 Luglio 2013



HAPPY BIO: PER VALORIZZARE L'IDENTITA' DEL TERRITORIO

L'iniziativa Happy Bio prosegue con gustose merende in riva al mare per offrire agli ospiti della costa tanta frutta coltivata biologicamente il 16 luglio al Bagno Kiribati a Punta Marina Terme.

Il programma, che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, 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.

"L'iniziativa - sottolinea Fausto Faggioli - frutto della collaborazione fra pubblico e privato, è una tangibile risposta alla promozione del Territorio e dei suoi prodotti, "assi portanti" di un'offerta turistica in grado di rinnovarsi continuamente perché è dalla vitalità del Territorio e delle Imprese che trae la sua ispirazione. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere alle esigenze dei consumatori di avere cibi sicuri e di qualità, offre l'occasione per una riflessione sul rapporto con il cibo: dando più spazio nei menù ai prodotti di stagione e a quelli locali, rilanciando la dieta mediterranea, ricca di cereali, frutta e verdura e proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente."
"Questi sono i mesi più ricchi dell'anno per quanto riguarda la disponibilità di frutta fresca e di stagione - termina Sabrina Dondi del Bagno Kiribati - che può essere utilizzata per la preparazione di fresche e variegate macedonie, insalate e succhi di frutta ricchi da consumare a merenda o a colazione in sostituzione di bevande e prodotti confezionati di varia natura."

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

15 Luglio 2013

HAPPY BIO: PER VALORIZZARE L'IDENTITÀ DEL TERRITORIO

L'iniziativa Happy Bio prosegue con gustose merende in riva al mare per offrire agli ospiti della costa tanta frutta coltivata biologicamente il 16 luglio 2013 al Bagno Kiribati a Punta Marina Terme (RA).

Il programma, che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, 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.
"L'iniziativa - sottolinea Fausto Faggioli - frutto della collaborazione fra pubblico e privato, è una tangibile risposta alla promozione del Territorio e dei suoi prodotti, "assi portanti" di un'offerta turistica in grado di rinnovarsi continuamente perché è dalla vitalità del Territorio e delle Imprese che trae la sua ispirazione. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere alle esigenze dei consumatori di avere cibi sicuri e di qualità, offre l'occasione per una riflessione sul rapporto con il cibo: dando più spazio nei menù ai prodotti di stagione e a quelli locali, rilanciando la dieta mediterranea, ricca di cereali, frutta e verdura e proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente."
"Questi sono i mesi più ricchi dell'anno per quanto riguarda la disponibilità di frutta fresca e di stagione – termina Sabrina Dondi del Bagno Kiribati - che può essere utilizzata per la preparazione di fresche e variegate macedonie, insalate e succhi di frutta ricchi da consumare a merenda o a colazione in sostituzione di bevande e prodotti confezionati di varia natura."







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

15 Luglio 2013

Happy Bio, frutta a km zero per merenda al bagno Kiribati di Punta Marina

L'iniziativa Happy Bio prosegue con gustose merende in riva al mare per offrire agli ospiti della costa tanta frutta coltivata biologicamente: domani, martedì 16 luglio, appuntamento al **Bagno Kiribati di Punta Marina Terme**. Il programma, che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, 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.
"L'iniziativa - sottolinea Fausto Faggioli - frutto della collaborazione fra pubblico e privato, è una tangibile risposta alla promozione del Territorio e dei suoi prodotti, "assi portanti" di un'offerta turistica in grado di rinnovarsi continuamente perché è dalla vitalità del Territorio e delle Imprese che trae la sua ispirazione. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere alle esigenze dei consumatori di avere cibi sicuri e di qualità, offre l'occasione per una riflessione sul rapporto con il cibo: dando più spazio nei menù ai prodotti di stagione e a quelli locali, rilanciando la dieta mediterranea, ricca di cereali, frutta e verdura e proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente."
"Questi sono i mesi più ricchi dell'anno per quanto riguarda la disponibilità di frutta fresca e di stagione - termina Sabrina Dondi del Bagno Kiribati - che può essere utilizzata per la preparazione di fresche e variegate macedonie, insalate e succhi di frutta ricchi da consumare a merenda o a colazione in sostituzione di bevande e prodotti confezionati di varia natura."



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

goop

15 Luglio 2013

HAPPY BIO: PER VALORIZZARE L'IDENTITA' DEL TERRITORIO

L'iniziativa Happy Bio prosegue con gustose merende in riva al mare per offrire agli ospiti della costa tanta frutta coltivata biologicamente
il 16 luglio al Bagno Kiribati a Punta Marina Terme.“

Il programma, che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, 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.“



L'iniziativa - sottolinea Fausto Faggioli - frutto della collaborazione fra pubblico e privato, è una tangibile risposta alla promozione del Territorio e dei suoi prodotti, "assi portanti" di un'offerta turistica in grado di rinnovarsi continuamente perché è dalla vitalità del Territorio e delle Imprese che trae la sua ispirazione. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere alle esigenze dei consumatori di avere cibi sicuri e di qualità, offre l'occasione per una riflessione sul rapporto con il cibo: dando più spazio nei menù ai prodotti di stagione e a quelli locali, rilanciando la dieta mediterranea, ricca di cereali, frutta e verdura e proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente."
"Questi sono i mesi più ricchi dell'anno per quanto riguarda la disponibilità di frutta fresca e di stagione - termina Sabrina Dondi del Bagno Kiribati - che può essere utilizzata per la preparazione di fresche e variegate macedonie, insalate e succhi di frutta ricchi da consumare a merenda o a colazione in sostituzione di bevande e prodotti confezionati di varia natura."

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

RAVENNATODAY

15 Luglio 2013

Happy Bio: per valorizzare l'identità del territorio

L'iniziativa Happy Bio prosegue con gustose merende in riva al mare per offrire agli ospiti della costa tanta frutta coltivata biologicamente il 16 luglio al Bagno Kiribati a Punta Marina Terme.“



Il programma, che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, 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.“

L'iniziativa - sottolinea Fausto Faggioli - frutto della collaborazione fra pubblico e privato, è una tangibile risposta alla promozione del Territorio e dei suoi prodotti, "assi portanti" di un'offerta turistica in grado di rinnovarsi continuamente perché è dalla vitalità del Territorio e delle Imprese che trae la sua ispirazione. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere alle esigenze dei consumatori di avere cibi sicuri e di qualità, offre l'occasione per una riflessione sul rapporto con il cibo: dando più spazio nei menù ai prodotti di stagione e a quelli locali, rilanciando la dieta mediterranea, ricca di cereali, frutta e verdura e proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente."

"Questi sono i mesi più ricchi dell'anno per quanto riguarda la disponibilità di frutta fresca e di stagione - termina Sabrina Dondi del Bagno Kiribati - che può essere utilizzata per la preparazione di fresche e variegate macedonie, insalate e succhi di frutta ricchi da consumare a merenda o a colazione in sostituzione di bevande e prodotti confezionati di varia natura."

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

Ravennanotizie.it

15 Luglio 2013

Happy Bio, frutta a km zero per merenda al bagno Kiribati di Punta Marina



L'iniziativa Happy Bio prosegue con gustose merende in riva al mare per offrire agli ospiti della costa tanta frutta coltivata biologicamente: domani, martedì 16 luglio, appuntamento al **Bagno Kiribati di Punta Marina Terme**. Il programma, che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, 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.

"L'iniziativa - sottolinea Fausto Faggioli - frutto della collaborazione fra pubblico e privato, è una tangibile risposta alla promozione del Territorio e dei suoi prodotti, "assi portanti" di un'offerta turistica in grado di rinnovarsi continuamente perché è dalla vitalità del Territorio e delle Imprese che trae la sua ispirazione. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere alle esigenze dei consumatori di avere cibi sicuri e di qualità, offre l'occasione per una riflessione sul rapporto con il cibo: dando più spazio nei menù ai prodotti di stagione e a quelli locali, rilanciando la dieta mediterranea, ricca di cereali, frutta e verdura e proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente."

"Questi sono i mesi più ricchi dell'anno per quanto riguarda la disponibilità di frutta fresca e di stagione - termina Sabrina Dondi del Bagno Kiribati - che può essere utilizzata per la preparazione di fresche e variegate macedonie, insalate e succhi di frutta ricchi da consumare a merenda o a colazione in sostituzione di bevande e prodotti confezionati di varia natura."

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

Verdecologia

15 Luglio 2013

HAPPY BIO: PER VALORIZZARE L'IDENTITÀ DEL TERRITORIO





L'iniziativa Happy Bio prosegue con gustose merende in riva al mare per offrire agli ospiti della costa tanta frutta coltivata biologicamente il 16 luglio 2013 al Bagno Kiribati a Punta Marina Terme (RA).

Il programma, che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, 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.
"L'iniziativa - sottolinea Fausto Faggioli - frutto della collaborazione fra pubblico e privato, è una tangibile risposta alla promozione del Territorio e dei suoi prodotti, "assi portanti" di un'offerta turistica in grado di rinnovarsi continuamente perché è dalla vitalità del Territorio e delle Imprese che trae la sua ispirazione. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere alle esigenze dei consumatori di avere cibi sicuri e di qualità, offre l'occasione per una riflessione sul rapporto con il cibo: dando più spazio nei menù ai prodotti di stagione e a quelli locali, rilanciando la dieta mediterranea, ricca di cereali, frutta e verdura e proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente."
"Questi sono i mesi più ricchi dell'anno per quanto riguarda la disponibilità di frutta fresca e di stagione – termina Sabrina Dondi del Bagno Kiribati - che può essere utilizzata per la preparazione di fresche e variegate macedonie, insalate e succhi di frutta ricchi da consumare a merenda o a colazione in sostituzione di bevande e prodotti confezionati di varia natura."

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

15 Luglio 2013

HAPPY BIO: PER VALORIZZARE L'IDENTITÀ DEL TERRITORIO

L'iniziativa Happy Bio prosegue con gustose merende in riva al mare per offrire agli ospiti della costa tanta frutta coltivata biologicamente il 16 luglio 2013 al Bagno Kiribati a Punta Marina Terme (RA).

Il programma, che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, 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.

"L'iniziativa - sottolinea Fausto Faggioli - frutto della collaborazione fra pubblico e privato, è una tangibile risposta alla promozione del Territorio e dei suoi prodotti, "assi portanti" di un'offerta turistica in grado di rinnovarsi continuamente perché è dalla vitalità del Territorio e delle Imprese che trae la sua ispirazione. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere alle esigenze dei consumatori di avere cibi sicuri e di qualità, offre l'occasione per una riflessione sul rapporto con il cibo: dando più spazio nei menù ai prodotti di stagione e a quelli locali, rilanciando la dieta mediterranea, ricca di cereali, frutta e verdura e proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente."

"Questi sono i mesi più ricchi dell'anno per quanto riguarda la disponibilità di frutta fresca e di stagione – termina Sabrina Dondi del Bagno Kiribati - che può essere utilizzata per la preparazione di fresche e variegate macedonie, insalate e succhi di frutta ricchi da consumare a merenda o a colazione in sostituzione di bevande e prodotti confezionati di varia natura."







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

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