RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

HAPPY BIO

ForlìToday

26 Luglio 2013

VAL BIDENTE: turismo&agricoltura per una vacanza di qualità



Sulla scia della tendenza alla ricerca della forma fisica e del benessere, l'appuntamento in riva al mare per l'Happy Bio è il 28 luglio, al Bagno Merida a Punta Marina Terme (RA), perché 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

Questo l'obiettivo del programma Happy Bio che, frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e coinvolge

l'intero Territorio attraverso merende e menù con prodotti bio locali, programmi di didattica in fattoria e attività di welln ess in collaborazione con le palestre ravennati.

"Abbinando il turismo all'agricoltura e la qualità delle vacanze alla salute – sottolinea Fausto Faggioli - si può "fare sistema" in un Territorio e a buon ragione, oggi si può dire che il mondo rurale è stato "il fattore" necessitante per realizzare un progetto di sviluppo economico che coinvolgesse tutte le tipologie di imprese: alberghiere, commerciali, artigianali, turistiche, agricole e agrituristiche. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere ad un legittimo bisogno dei cittadini 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.

"La vita ogni giorno invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiungono Carmen Marzano e Luisa Zannoni del Bagno Merida – e vogliamo offrire ai nostri ospiti proposte alternative per raggiungere un nuovo benessere."

"Al giorno d'oggi - conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio - dobbiamo migliorare l'offerta e portarla a livelli d'eccellenza. Questo, unendo le forze, perché gli strumenti per un balzo in avanti ci sono tutti: il Territorio con le sue bellezze, la ricettività, l'ambiente, il patrimonio artistico ed enogastronomico. E l'ospitalità di "stampo romagnolo" non si smentisce con un'atmosfera familiare che è diventata una garanzia di benessere e un impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio e la vacanza al mare."

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

26 Luglio 2013

TURISMO&AGRICOLTURA PER UNA VACANZA DI QUALITA'

Sulla scia della tendenza alla ricerca della forma fisica e del benessere, l'appuntamento in riva al mare per l'Happy Bio è il 28 luglio, al Bagno Merida a Punta Marina Terme (RA), perché 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.

Questo l'obiettivo del programma Happy Bio che, frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e coinvolge l'intero Territorio attraverso merende e menù con prodotti bio locali, programmi di didattica in fattoria e attività di wellness in collaborazione con le palestre ravennati.
"Abbinando il turismo all'agricoltura e la qualità delle vacanze alla salute – sottolinea Fausto Faggioli - si può "fare sistema" in un Territorio e a buon ragione, oggi si può dire che il mondo rurale è stato "il fattore" necessitante per realizzare un progetto di sviluppo economico che coinvolgesse tutte le tipologie di imprese: alberghiere, commerciali, artigianali, turistiche, agricole e agrituristiche. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere ad un legittimo bisogno dei cittadini 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.
"La vita ogni giorno invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiungono Carmen Marzano e Luisa Zannoni del Bagno Merida – e vogliamo offrire ai nostri ospiti proposte alternative per raggiungere un nuovo benessere."
"Al giorno d'oggi - conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio - dobbiamo migliorare l'offerta e portarla a livelli d'eccellenza. Questo, unendo le forze, perché gli strumenti per un balzo in avanti ci sono tutti: il Territorio con le sue bellezze, la ricettività, l'ambiente, il patrimonio artistico ed enogastronomico. E l'ospitalità di "stampo romagnolo" non si smentisce con un'atmosfera familiare che è diventata una garanzia di benessere e un impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio e la vacanza al mare.







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

26 Luglio 2013

TURISMO & AGRICOLTURA PER UNA VACANZA DI QUALITA'



Sulla scia della tendenza alla ricerca della forma fisica e del benessere, l'appuntamento in riva al mare per l'Happy Bio è il 28 luglio, al Bagno Merida a Punta Marina Terme (RA), perché 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.

Questo l'obiettivo del programma Happy Bio che, frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e coinvolge l'intero Territorio attraverso merende e menù con prodotti bio locali, programmi di didattica in fattoria e attività di wellness in collaborazione con le palestre ravennati.
"Abbinando il turismo all'agricoltura e la qualità delle vacanze alla salute – sottolinea Fausto Faggioli - si può "fare sistema" in un Territorio e a buon ragione, oggi si può dire che il mondo rurale è stato "il fattore" necessitante per realizzare un progetto di sviluppo economico che coinvolgesse tutte le tipologie di imprese: alberghiere, commerciali, artigianali, turistiche, agricole e agrituristiche. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere ad un legittimo bisogno dei cittadini 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.
"La vita ogni giorno invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiungono Carmen Marzano e Luisa Zannoni del Bagno Merida – e vogliamo offrire ai nostri ospiti proposte alternative per raggiungere un nuovo benessere."
"Al giorno d'oggi - conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio - dobbiamo migliorare l'offerta e portarla a livelli d'eccellenza. Questo, unendo le forze, perché gli strumenti per un balzo in avanti ci sono tutti: il Territorio con le sue bellezze, la ricettività, l'ambiente, il patrimonio artistico ed enogastronomico. E l'ospitalità di "stampo romagnolo" non si smentisce con un'atmosfera familiare che è diventata una garanzia di benessere e un impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio e la vacanza al mare."

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

26 Luglio 2013

VAL BIDENTE: turismo&agricoltura per una vacanza di qualità

Sulla scia della tendenza alla ricerca della forma fisica e del benessere, l'appuntamento in riva al mare per l'Happy Bio è il 28 luglio, al Bagno Merida a Punta Marina Terme (RA), perché 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
Questo l'obiettivo del programma Happy Bio che, frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e coinvolge



l'intero Territorio attraverso merende e menù con prodotti bio locali, programmi di didattica in fattoria e attività di wellness in collaborazione con le palestre ravennati.
"Abbinando il turismo all'agricoltura e la qualità delle vacanze alla salute – sottolinea Fausto Faggioli – si può "fare sistema" in un Territorio e a buon ragione, oggi si può dire che il mondo rurale è stato "il fattore" necessitante per realizzare un progetto di sviluppo economico che coinvolgesse tutte le tipologie di imprese: alberghiere, commerciali, artigianali, turistiche, agricole e agrituristiche. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere ad un legittimo bisogno dei cittadini 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.
"La vita ogni giorno invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiungono Carmen Marzano e Luisa Zannoni del Bagno Merida – e vogliamo offrire ai nostri ospiti proposte alternative per raggiungere un nuovo benessere."
"Al giorno d'oggi – conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio – dobbiamo migliorare l'offerta e portarla a livelli d'eccellenza. Questo, unendo le forze, perché gli strumenti per un balzo in avanti ci sono tutti: il Territorio con le sue bellezze, la ricettività, l'ambiente, il patrimonio artistico ed enogastronomico. E l'ospitalità di "stampo romagnolo" non si smentisce con un'atmosfera familiare che è diventata una garanzia di benessere e un impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio e la vacanza al mare."

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

26 Luglio 2013

VAL BIDENTE: turismo&agricoltura per una vacanza di qualita'

Sulla scia della tendenza alla ricerca della forma fisica e del benessere, l'appuntamento in riva al mare per l'Happy Bio è il 28 luglio, al Bagno Merida a Punta Marina Terme (RA), perché 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
Questo l'obiettivo del programma Happy Bio che, frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e coinvolge



l'intero Territorio attraverso merende e menù con prodotti bio locali, programmi di didattica in fattoria e attività di wellness in collaborazione con le palestre ravennati.
"Abbinando il turismo all'agricoltura e la qualità delle vacanze alla salute – sottolinea Fausto Faggioli – si può "fare sistema" in un Territorio e a buon ragione, oggi si può dire che il mondo rurale è stato "il fattore" necessitante per realizzare un progetto di sviluppo economico che coinvolgesse tutte le tipologie di imprese: alberghiere, commerciali, artigianali, turistiche, agricole e agrituristiche. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere ad un legittimo bisogno dei cittadini 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.
"La vita ogni giorno invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiungono Carmen Marzano e Luisa Zannoni del Bagno Merida – e vogliamo offrire ai nostri ospiti proposte alternative per raggiungere un nuovo benessere."
"Al giorno d'oggi – conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio – dobbiamo migliorare l'offerta e portarla a livelli d'eccellenza. Questo, unendo le forze, perché gli strumenti per un balzo in avanti ci sono tutti: il Territorio con le sue bellezze, la ricettività, l'ambiente, il patrimonio artistico ed enogastronomico. E l'ospitalità di "stampo romagnolo" non si smentisce con un'atmosfera familiare che è diventata una garanzia di benessere e un impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio e la vacanza al mare."

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

26 Luglio 2013

TURISMO & AGRICOLTURA PER UNA VACANZA DI QUALITA'



Sulla scia della tendenza alla ricerca della forma fisica e del benessere, l'appuntamento in riva al mare per l'Happy Bio è il 28 luglio, al Bagno Merida a Punta Marina Terme (RA), perché 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.
Questo l'obiettivo del programma Happy Bio che, frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e coinvolge l'intero Territorio attraverso merende e menù con prodotti bio locali, programmi di didattica in fattoria e attività di wellness in collaborazione con le palestre ravennati.
"Abbinando il turismo all'agricoltura e la qualità delle vacanze alla salute – sottolinea Fausto Faggioli - si può "fare sistema" in un Territorio e a buon ragione, oggi si può dire che il mondo rurale è stato "il fattore" necessitante per realizzare un progetto di sviluppo economico che coinvolgesse tutte le tipologie di imprese: alberghiere, commerciali, artigianali, turistiche, agricole e agrituristiche. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere ad un legittimo bisogno dei cittadini 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.
"La vita ogni giorno invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiungono Carmen Marzano e Luisa Zannoni del Bagno Merida – e vogliamo offrire ai nostri ospiti proposte alternative per raggiungere un nuovo benessere."
"Al giorno d'oggi - conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio - dobbiamo migliorare l'offerta e portarla a livelli d'eccellenza. Questo, unendo le forze, perché gli strumenti per un balzo in avanti ci sono tutti: il Territorio con le sue bellezze, la ricettività, l'ambiente, il patrimonio artistico ed enogastronomico. E l'ospitalità di "stampo romagnolo" non si smentisce con un'atmosfera familiare che è diventata una garanzia di benessere e un impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio e la vacanza al mare."

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

26 Luglio 2013

turismo & agricoltura per una vacanza di qualità



Sulla scia della tendenza alla ricerca della forma fisica e del benessere, l'appuntamento in riva al mare per l'Happy Bio è il 28 luglio, al Bagno Merida a Punta Marina Terme (RA), perché 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.

Questo l'obiettivo del programma Happy Bio che, frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e coinvolge l'intero Territorio attraverso merende e menù con prodotti bio locali, programmi di didattica in fattoria e attività di wellness in collaborazione con le palestre ravennati.
"Abbinando il turismo all'agricoltura e la qualità delle vacanze alla salute – sottolinea Fausto Faggioli - si può "fare sistema" in un Territorio e a buon ragione, oggi si può dire che il mondo rurale è stato "il fattore" necessitante per realizzare un progetto di sviluppo economico che coinvolgesse tutte le tipologie di imprese: alberghiere, commerciali, artigianali, turistiche, agricole e agrituristiche. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere ad un legittimo bisogno dei cittadini 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.
"La vita ogni giorno invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiungono Carmen Marzano e Luisa Zannoni del Bagno Merida – e vogliamo offrire ai nostri ospiti proposte alternative per raggiungere un nuovo benessere."
"Al giorno d'oggi - conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio - dobbiamo migliorare l'offerta e portarla a livelli d'eccellenza. Questo, unendo le forze, perché gli strumenti per un balzo in avanti ci sono tutti: il Territorio con le sue bellezze, la ricettività, l'ambiente, il patrimonio artistico ed enogastronomico. E l'ospitalità di "stampo romagnolo" non si smentisce con un'atmosfera familiare che è diventata una garanzia di benessere e un impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio e la vacanza al mare."

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

26 Luglio 2013

TURISMO&AGRICOLTURA PER UNA VACANZA DI QUALITA'

Sulla scia della tendenza alla ricerca della forma fisica e del benessere, l'appuntamento in riva al mare per l'Happy Bio è il 28 luglio, al Bagno Merida a Punta Marina Terme (RA), perché 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.







Sulla scia della tendenza alla ricerca della forma fisica e del benessere, l'appuntamento in riva al mare per l'Happy Bio è il 28 luglio, al Bagno Merida a Punta Marina Terme (RA), perché 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.
Questo l'obiettivo del programma Happy Bio che, frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e coinvolge l'intero Territorio attraverso merende e menù con prodotti bio locali, programmi di didattica in fattoria e attività di wellness in collaborazione con le palestre ravennati.
"Abbinando il turismo all'agricoltura e la qualità delle vacanze alla salute – sottolinea Fausto Faggioli - si può "fare sistema" in un Territorio e a buon ragione, oggi si può dire che il mondo rurale è stato "il fattore" necessitante per realizzare un progetto di sviluppo economico che coinvolgesse tutte le tipologie di imprese: alberghiere, commerciali, artigianali, turistiche, agricole e agrituristiche. Il prodotto "bio" infatti, oltre a rispondere ad un legittimo bisogno dei cittadini 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.
"La vita ogni giorno invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiungono Carmen Marzano e Luisa Zannoni del Bagno Merida – e vogliamo offrire ai nostri ospiti proposte alternative per raggiungere un nuovo benessere."
"Al giorno d'oggi - conclude Daniele Ferrieri di Confcommercio - dobbiamo migliorare l'offerta e portarla a livelli d'eccellenza. Questo, unendo le forze, perché gli strumenti per un balzo in avanti ci sono tutti: il Territorio con le sue bellezze, la ricettività, l'ambiente, il patrimonio artistico ed enogastronomico. E l'ospitalità di "stampo romagnolo" non si smentisce con un'atmosfera familiare che è diventata una garanzia di benessere e un impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio e la vacanza al mare.

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