RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

anygator

22 Luglio 2013

la val bidente con happy bio: un progetto per il turismo sostenibile



L'estate rimane sempre la stagione privilegiata dal punto di vista turistico ed anche quest'anno, puntuale sulle nostre spiagge, la Val Bidente si sposta il 23 luglio al Bagno Perla di Punta Marina Terme (RA) con le iniziative Happy Bio, con l' obiettivo di dare sicurezza e fiducia alle famiglie in vacanza, basandosi sull'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio, l'ambiente, la cultura, le tradizioni.

"Esempio di una sinergia tutta emiliano-romagnola che porta le tradizioni del mondo rurale fra ombrelloni, sabbia e mare, – sottolinea Fausto Faggioli - il programma Happy Bio nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell'ambito regionale della misura 133, coinvolgendo 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."

"Qui si arriva da turisti – continua Elio Leoni del Bagno Perla - e dopo una stretta di mano, si diventa amici, scoprendo insieme un Territorio dove l'uomo e la natura si impegnano a dare il meglio per offrire un soggiorno ideale a tutti coloro che, affaticati dalla turbinosa vita delle grandi città, cercano nuove energie ed un ristoro fisico oltre che mentale. Happy Bio ci aiuta a fare un tuffo nella valorizzazione dei prodotti di stagione, un tempo definiti "poveri" ma che si sta evolvendo verso un vero e proprio modello di vita, sempre più apprezzato, poiché si integra alla perfezione con l'antico detto latino "mens sana in corpore sano".

"Il binomio "turismo e salute" – termina Daniele Ferrieri di Confcommercio - è diventato così una formula vincente per sviluppare economia, costituendo un Sistema d'Area che "funziona", perché esalta e facilita la capacità ospitale delle comunità locali, crea processi integrati di sviluppo territoriale".

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

ForlìToday

22 Luglio 2013

LA VAL BIDENTE CON HAPPY BIO: UN PROGETTO PER IL TURISMO SOSTENIBILE



L'estate rimane sempre la stagione privilegiata dal punto di vista turistico ed anche quest'anno, puntuale sulle nostre spiagge, la Val Bidente si sposta il 23 luglio al Bagno Perla di Punta Marina Terme (RA) con le iniziative Happy Bio, con l' obiettivo di dare sicurezza e fiducia alle famiglie in vacanza, basandosi sull'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio, l'ambiente, la cultura, le tradizioni.

"Esempio di una sinergia tutta emiliano-romagnola che porta le tradizioni del mondo rurale fra ombrelloni, sabbia e mare, – sottolinea Fausto Faggioli - il programma Happy Bio nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell'ambito regionale della misura 133, coinvolgendo 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."

"Qui si arriva da turisti – continua Elio Leoni del Bagno Perla - e dopo una stretta di mano, si diventa amici, scoprendo insieme un Territorio dove l'uomo e la natura si impegnano a dare il meglio per offrire un soggiorno ideale a tutti coloro che, affaticati dalla turbinosa vita delle grandi città, cercano nuove energie ed un ristoro fisico oltre che mentale. Happy Bio ci aiuta a fare un tuffo nella valorizzazione dei prodotti di stagione, un tempo definiti "poveri" ma che si sta evolvendo verso un vero e proprio modello di vita, sempre più apprezzato, poiché si integra alla perfezione con l'antico detto latino "mens sana in corpore sano".

"Il binomio "turismo e salute" – termina Daniele Ferrieri di Confcommercio - è diventato così una formula vincente per sviluppare economia, costituendo un Sistema d'Area che "funziona", perché esalta e facilita la capacità ospitale delle comunità locali, crea processi integrati di sviluppo territoriale".

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

22 Luglio 2013

HAPPY BIO: UN PROGETTO PER IL TURISMO SOSTENIBILE

Un'onda di tessere blu a formare un coinvolgente mosaico molto, molto made in Ravenna. Perché l'estate rimane sempre la stagione privilegiata dal punto di vista turistico ed anche quest'anno, puntuale sulle nostre spiagge, il 23 luglio al Bagno Perla di Punta Marina Terme (RA) le iniziative Happy Bio mantengono il loro obiettivo: dare sicurezza e fiducia alle famiglie in vacanza, basandosi sull'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio, l'ambiente, la cultura, le tradizioni.

"Esempio di una sinergia tutta emiliano-romagnola che porta le tradizioni del mondo rurale fra ombrelloni, sabbia e mare, – sottolinea Fausto Faggioli - il programma Happy Bio nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell'ambito regionale della misura 133, coinvolgendo 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."
"Qui si arriva da turisti – continua Elio Leoni del Bagno Perla - e dopo una stretta di mano, si diventa amici, scoprendo insieme un Territorio dove l'uomo e la natura si impegnano a dare il meglio per offrire un soggiorno ideale a tutti coloro che, affaticati dalla turbinosa vita delle grandi città, cercano nuove energie ed un ristoro fisico oltre che mentale. Happy Bio ci aiuta a fare un tuffo nella valorizzazione dei prodotti di stagione, un tempo definiti "poveri" ma che si sta evolvendo verso un vero e proprio modello di vita, sempre più apprezzato, poiché si integra alla perfezione con l'antico detto latino "mens sana in corpore sano".
"Il binomio "turismo e salute" – termina Daniele Ferrieri di Confcommercio - è diventato così una formula vincente per sviluppare economia, costituendo un Sistema d'Area che "funziona", perché esalta e facilita la capacità ospitale delle comunità locali, crea processi integrati di sviluppo territoriale".







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

22 Luglio 2013

HAPPY BIO: UN PROGETTO PER IL TURISMO SOSTENIBILE



Un'onda di tessere blu a formare un coinvolgente mosaico molto, molto made in Ravenna. Perché l'estate rimane sempre la stagione privilegiata dal punto di vista turistico ed anche quest'anno, puntuale sulle nostre spiagge, il 23 luglio al Bagno Perla di Punta Marina Terme (RA) le iniziative Happy Bio mantengono il loro obiettivo: dare sicurezza e fiducia alle famiglie in vacanza, basandosi sull'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio, l'ambiente, la cultura, le tradizioni.

"Esempio di una sinergia tutta emiliano-romagnola che porta le tradizioni del mondo rurale fra ombrelloni, sabbia e mare, – sottolinea Fausto Faggioli - il programma Happy Bio nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell'ambito regionale della misura 133, coinvolgendo 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."

"Qui si arriva da turisti – continua Elio Leoni del Bagno Perla - e dopo una stretta di mano, si diventa amici, scoprendo insieme un Territorio dove l'uomo e la natura si impegnano a dare il meglio per offrire un soggiorno ideale a tutti coloro che, affaticati dalla turbinosa vita delle grandi città, cercano nuove energie ed un ristoro fisico oltre che mentale. Happy Bio ci aiuta a fare un tuffo nella valorizzazione dei prodotti di stagione, un tempo definiti "poveri" ma che si sta evolvendo verso un vero e proprio modello di vita, sempre più apprezzato, poiché si integra alla perfezione con l'antico detto latino "mens sana in corpore sano".

"Il binomio "turismo e salute" – termina Daniele Ferrieri di Confcommercio - è diventato così una formula vincente per sviluppare economia, costituendo un Sistema d'Area che "funziona", perché esalta e facilita la capacità ospitale delle comunità locali, crea processi integrati di sviluppo territoriale".

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

LIBERO 24x7

22 Luglio 2013

LA VAL BIDENTE CON HAPPY BIO: UN PROGETTO PER IL TURISMO SOSTENIBILE



L'estate rimane sempre la stagione privilegiata dal punto di vista turistico ed anche quest'anno, puntuale sulle nostre spiagge, la Val Bidente si sposta il 23 luglio al Bagno Perla di Punta Marina Terme (RA) con le iniziative Happy Bio, con l' obiettivo di dare sicurezza e fiducia alle famiglie in vacanza, basandosi sull'intreccio fra prodotti dell'agricoltura bio, l'ambiente, la cultura, le tradizioni.

“Esempio di una sinergia tutta emiliano-romagnola che porta le tradizioni del mondo rurale fra ombrelloni, sabbia e mare, – sottolinea Fausto Faggioli - il programma Happy Bio nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell’ambito regionale della misura 133, coinvolgendo 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.”
“Qui si arriva da turisti – continua Elio Leoni del Bagno Perla - e dopo una stretta di mano, si diventa amici, scoprendo insieme un Territorio dove l’uomo e la natura si impegnano a dare il meglio per offrire un soggiorno ideale a tutti coloro che, affaticati dalla turbinosa vita delle grandi città, cercano nuove energie ed un ristoro fisico oltre che mentale. Happy Bio ci aiuta a fare un tuffo nella valorizzazione dei prodotti di stagione, un tempo definiti “poveri” ma che si sta evolvendo verso un vero e proprio modello di vita, sempre più apprezzato, poiché si integra alla perfezione con l’antico detto latino “mens sana in corpore sano”.
“Il binomio “turismo e salute” – termina Daniele Ferrieri di Confcommercio - è diventato così una formula vincente per sviluppare economia, costituendo un Sistema d’Area che “funziona”, perché esalta e facilita la capacità ospitale delle comunità locali, crea processi integrati di sviluppo territoriale”.

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

goop

22 Luglio 2013

LA VAL BIDENTE CON HAPPY BIO: UN PROGETTO PER IL TURISMO SOSTENIBILE



L'estate rimane sempre la stagione privilegiata dal punto di vista turistico ed anche quest'anno, puntuale sulle nostre spiagge, la Val Bidente si sposta il 23 luglio al Bagno Perla di Punta Marina Terme (RA) con le iniziative Happy Bio.

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