RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

HAPPY BIO

informazione.it

9 Luglio 2013

HAPPY BIO A KM ZERO, il 12 luglio 2013 al Bagno Riviera di Lido di Savio (RA)

Frutta a merenda per un Happy Bio a Km. 0

Da questo Territorio, da sempre attento alle esigenze degli ospiti, nasce questa iniziativa che intende collegare il mare alla campagna, favorendo l'incontro tra produttori e consumatori, valorizzando i sapori e la cultura del mondo rurale. Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il programma rientra nell'ambito regionale della misura 133 ecoinvolge l'intero Territorio, per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche locali, attraverso merende e menù con prodotti bio locali e programmi di didattica in fattoria.

"Da sempre viene proposto il prodotto tipico del Territorio - sostiene Fausto Faggioli - *ora il tipico è anche biologico,* per sensibilizzare gli ospiti in vacanza al mare sulla qualità di ciò che viene *"messo in tavola".* Una tavola che propone cibi semplici e genuini prodotti dall'agricoltura sostenibile, che aiuta l'ambiente, perché oltre a risvegliare il gusto, assopito da cibi raffinati, preserva la salute dell'uomo e del Pianeta. Prodotti locali, legati alla tradizione della nostra terra, che non hanno percorso centinaia, addirittura migliaia di chilometri per arrivare alla nostra tavola. Prodotti a KM 0, quindi una filiera corta. Una tavola di colori, profumi e sapori, che possiamo ritrovare unicamente in un prodotto che cresce secondo ritmi naturali, riuscendo a maturare quegli aromi e quelle sfumature di gusto che solo le Stagioni ci possono dare."

"E' a questo appuntamento con i prodotti biologici - prosegue Luca Marcatelli - che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, il piacere derivato dall'uso dei sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo.







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

9 Luglio 2013

HAPPY BIO FRUTTA A KM 0



Frutta a merenda per un Happy Bio a Km 0, il 12 luglio al Bagno Riviera di Lido di Savio. Da questo Territorio, da sempre attento alle esigenze degli ospiti, nasce l'iniziativa che intende collegare il mare alla campagna, favorendo l'incontro tra produttori e consumatori, valorizzando i sapori e la cultura del mondo rurale. Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il programma 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 e programmi di didattica in fattoria.

"Da sempre viene proposto il prodotto tipico del Territorio - sostiene Fausto Faggioli - ora il tipico è anche biologico, per sensibilizzare gli ospiti in vacanza al mare sulla qualità di ciò che viene "messo in tavola". Una tavola che propone cibi semplici e genuini prodotti dall'agricoltura sostenibile, che aiuta l'ambiente, perché oltre a risvegliare il gusto, assopito da cibi raffinati, preserva la salute dell'uomo e del Pianeta. Prodotti locali, legati alla tradizione della nostra terra, che non hanno percorso centinaia, addirittura migliaia di chilometri per arrivare alla nostra tavola. Prodotti a KM 0, quindi una filiera corta. Una tavola di colori, profumi e sapori, che possiamo ritrovare unicamente in un prodotto che cresce secondo ritmi naturali, riuscendo a maturare quegli aromi e quelle sfumature di gusto che solo le Stagioni ci possono dare."
"È a questo appuntamento con i prodotti biologici - prosegue Luca Marcatelli - che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, il piacere derivato dall'uso dei sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo".

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

10 Luglio 2013

HAPPY BIO A KM 0



Frutta a merenda per un Happy Bio a Km. 0, il **12 luglio al Bagno Riviera di Lido di Savio (RA)**. Da questo Territorio, da sempre attento alle esigenze degli ospiti, nasce questa iniziativa che intende collegare il mare alla campagna, favorendo l'incontro tra produttori e consumatori, valorizzando i sapori e la cultura del mondo rurale.Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il programma 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 e programmi di didattica in fattoria.

"Da sempre viene proposto il prodotto tipico del Territorio – sostiene Fausto Faggioli – *ora il tipico è anche biologico,* per sensibilizzare gli ospiti in vacanza al mare sulla qualità di ciò che viene *"messo in tavola".* Una tavola che propone cibi semplici e genuini prodotti dall'agricoltura sostenibile, che aiuta l'ambiente, perché oltre a risvegliare il gusto, assopito da cibi raffinati, preserva la salute dell'uomo e del Pianeta. Prodotti locali, legati alla tradizione della nostra terra, che non hanno percorso centinaia, addirittura migliaia di chilometri per arrivare alla nostra tavola. Prodotti a KM 0, quindi una filiera corta. Una tavola di colori, profumi e sapori, che possiamo ritrovare unicamente in un prodotto che cresce secondo ritmi naturali, riuscendo a maturare quegli aromi e quelle sfumature di gusto che solo le Stagioni ci possono dare."

"E' a questo appuntamento con i prodotti biologici – prosegue Luca Marcatelli – che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, il piacere derivato dall'uso dei sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo.

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

10 Luglio 2013

HAPPY BIO A KM 0



Frutta a merenda per un Happy Bio a Km. 0, il **12 luglio al Bagno Riviera di Lido di Savio (RA)**. Da questo Territorio, da sempre attento alle esigenze degli ospiti, nasce questa iniziativa che intende collegare il mare alla campagna, favorendo l'incontro tra produttori e consumatori, valorizzando i sapori e la cultura del mondo rurale.Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il programma 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 e programmi di didattica in fattoria.

"Da sempre viene proposto il prodotto tipico del Territorio – sostiene Fausto Faggioli – *ora il tipico è anche biologico*, per sensibilizzare gli ospiti in vacanza al mare sulla qualità di ciò che viene *"messo in tavola"*. Una tavola che propone cibi semplici e genuini prodotti dall'agricoltura sostenibile, che aiuta l'ambiente, perché oltre a risvegliare il gusto, assopito da cibi raffinati, preserva la salute dell'uomo e del Pianeta. Prodotti locali, legati alla tradizione della nostra terra, che non hanno percorso centinaia, addirittura migliaia di chilometri per arrivare alla nostra tavola. Prodotti a KM 0, quindi una filiera corta. Una tavola di colori, profumi e sapori, che possiamo ritrovare unicamente in un prodotto che cresce secondo ritmi naturali, riuscendo a maturare quegli aromi e quelle sfumature di gusto che solo le Stagioni ci possono dare."

"E' a questo appuntamento con i prodotti biologici – prosegue Luca Marcatelli – che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, il piacere derivato dall'uso dei sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo.

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

10 Luglio 2013

HAPPY BIO A KM ZERO, il 12 luglio 2013 al Bagno Riviera di Lido di Savio (RA)

Frutta a merenda per un Happy Bio a Km. 0

Da questo Territorio, da sempre attento alle esigenze degli ospiti, nasce questa iniziativa che intende collegare il mare alla campagna, favorendo l'incontro tra produttori e consumatori, valorizzando i sapori e la cultura del mondo rurale. Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il programma rientra nell'ambito regionale della misura 133 ecoinvolge l'intero Territorio, per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche locali, attraverso merende e menù con prodotti bio locali e programmi di didattica in fattoria.

"Da sempre viene proposto il prodotto tipico del Territorio - sostiene Fausto Faggioli - *ora il tipico è anche biologico,* per sensibilizzare gli ospiti in vacanza al mare sulla qualità di ciò che viene *"messo in tavola".* Una tavola che propone cibi semplici e genuini prodotti dall'agricoltura sostenibile, che aiuta l'ambiente, perché oltre a risvegliare il gusto, assopito da cibi raffinati, preserva la salute dell'uomo e del Pianeta. Prodotti locali, legati alla tradizione della nostra terra, che non hanno percorso centinaia, addirittura migliaia di chilometri per arrivare alla nostra tavola. Prodotti a KM 0, quindi una filiera corta. Una tavola di colori, profumi e sapori, che possiamo ritrovare unicamente in un prodotto che cresce secondo ritmi naturali, riuscendo a maturare quegli aromi e quelle sfumature di gusto che solo le Stagioni ci possono dare."

"E' a questo appuntamento con i prodotti biologici - prosegue Luca Marcatelli - che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, il piacere derivato dall'uso dei sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo.







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

Cervianotizie.it

11 Luglio 2013

Happy Bio, frutta a km zero per merenda al bagno Riviera di Lido di Savio



Frutta a merenda per un Happy Bio a Km 0, il **12 luglio al Bagno Riviera di Lido di Savio**. Da questo Territorio, da sempre attento alle esigenze degli ospiti, nasce l'iniziativa che intende collegare il mare alla campagna, favorendo l'incontro tra produttori e consumatori, valorizzando i sapori e la cultura del mondo rurale.
Frutto della collaborazione fra **Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola**, il programma 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 e programmi di didattica in fattoria.

"Da sempre viene proposto il prodotto tipico del Territorio - sostiene Fausto Faggioli - ora il tipico è anche biologico, per sensibilizzare gli ospiti in vacanza al mare sulla qualità di ciò che viene "messo in tavola". Una tavola che propone cibi semplici e genuini prodotti dall'agricoltura sostenibile, che aiuta l'ambiente, perché oltre a risvegliare il gusto, assopito da cibi raffinati, preserva la salute dell'uomo e del Pianeta. Prodotti locali, legati alla tradizione della nostra terra, che non hanno percorso centinaia, addirittura migliaia di chilometri per arrivare alla nostra tavola. Prodotti a KM 0, quindi una filiera corta. Una tavola di colori, profumi e sapori, che possiamo ritrovare unicamente in un prodotto che cresce secondo ritmi naturali, riuscendo a maturare quegli aromi e quelle sfumature di gusto che solo le Stagioni ci possono dare."
"È a questo appuntamento con i prodotti biologici - prosegue Luca Marcatelli - che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, il piacere derivato dall'uso dei sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo".

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

citynews

11 Luglio 2013



L'ENTROTERRA FORLIVESE AL MARE CON HAPPY BIO

La Val Bidente in primo piano al mare
con la frutta a merenda per un Happy Bio a Km. 0,
il 12 luglio al Bagno Riviera di Lido di Savio (RA)

La Val Bidente in primo piano al mare con la frutta a merenda per un Happy Bio a Km. 0, il **12 luglio al Bagno Riviera di Lido di Savio (RA)**. Da questo Territorio, da sempre attento alle esigenze degli ospiti, nasce questa iniziativa che intende collegare il mare alla campagna, favorendo l'incontro tra produttori e consumatori, valorizzando i sapori e la cultura del mondo rurale. Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il programma rientra nell'ambito regionale della misura 133 ecoinvolge l'intero Territorio, per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche locali, attraverso merende e menù con prodotti bio locali e programmi di didattica in fattoria.

"Da sempre viene proposto il prodotto tipico del Territorio - sostiene Fausto Faggioli - *ora il tipico è anche biologico,* per sensibilizzare gli ospiti in vacanza al mare sulla qualità di ciò che viene *"messo in tavola".* Una tavola che propone cibi semplici e genuini prodotti dall'agricoltura sostenibile, che aiuta l'ambiente, perché oltre a risvegliare il gusto, assopito da cibi raffinati, preserva la salute dell'uomo e del Pianeta. Prodotti locali, legati alla tradizione della nostra terra, che non hanno percorso centinaia, addirittura migliaia di chilometri per arrivare alla nostra tavola. Prodotti a KM 0, quindi una filiera corta. Una tavola di colori, profumi e sapori, che possiamo ritrovare unicamente in un prodotto che cresce secondo ritmi naturali, riuscendo a maturare quegli aromi e quelle sfumature di gusto che solo le Stagioni ci possono dare."

"E' a questo appuntamento con i prodotti biologici - prosegue Luca Marcatelli - che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, il piacere derivato dall'uso dei sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo.

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

11 Luglio 2013



L'entroterra forlivese al mare con happy bio

La Val Bidente in primo piano al mare con la frutta a merenda per un Happy Bio a Km. 0, il 12 luglio al Bagno Riviera di Lido di Savio (RA)

La Val Bidente in primo piano al mare con la frutta a merenda per un Happy Bio a Km. 0, il **12 luglio al Bagno Riviera di Lido di Savio (RA)**. Da questo Territorio, da sempre attento alle esigenze degli ospiti, nasce questa iniziativa che intende collegare il mare alla campagna, favorendo l'incontro tra produttori e consumatori, valorizzando i sapori e la cultura del mondo rurale. Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il programma rientra nell'ambito regionale della misura 133 ecoinvolge l'intero Territorio, per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche locali, attraverso merende e menù con prodotti bio locali e programmi di didattica in fattoria.

"Da sempre viene proposto il prodotto tipico del Territorio - sostiene Fausto Faggioli - *ora il tipico è anche biologico,* per sensibilizzare gli ospiti in vacanza al mare sulla qualità di ciò che viene *"messo in tavola".* Una tavola che propone cibi semplici e genuini prodotti dall'agricoltura sostenibile, che aiuta l'ambiente, perché oltre a risvegliare il gusto, assopito da cibi raffinati, preserva la salute dell'uomo e del Pianeta. Prodotti locali, legati alla tradizione della nostra terra, che non hanno percorso centinaia, addirittura migliaia di chilometri per arrivare alla nostra tavola. Prodotti a KM 0, quindi una filiera corta. Una tavola di colori, profumi e sapori, che possiamo ritrovare unicamente in un prodotto che cresce secondo ritmi naturali, riuscendo a maturare quegli aromi e quelle sfumature di gusto che solo le Stagioni ci possono dare."

"E' a questo appuntamento con i prodotti biologici - prosegue Luca Marcatelli - che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, il piacere derivato dall'uso dei sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo.

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

11 Luglio 2013

HAPPY BIO FRUTTA A KM 0 PER MERENDA AL BAGNO RIVIERA DI LIDO DI SAVIO

Frutta a merenda per un Happy Bio a Km 0, il 12 luglio al Bagno Riviera di Lido di Savio. Da questo Territorio, da sempre attento alle esigenze degli ospiti, nasce l'iniziativa che intende collegare il mare alla campagna, favorendo l'incontro tra produttori e consumatori, valorizzando i sapori e la cultura del mondo rurale.
Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il programma 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 e programmi di didattica in fattoria.

"Da sempre viene proposto il prodotto tipico del Territorio - sostiene Fausto Faggioli - ora il tipico è anche biologico, per sensibilizzare gli ospiti in vacanza al mare sulla qualità di ciò che viene "messo in tavola". Una tavola che propone cibi semplici e genuini prodotti dall'agricoltura sostenibile, che aiuta l'ambiente, perché oltre a risvegliare il gusto, assopito da cibi raffinati, preserva la salute dell'uomo e del Pianeta. Prodotti locali, legati alla tradizione della nostra terra, che non hanno percorso centinaia, addirittura migliaia di chilometri per arrivare alla nostra tavola. Prodotti a KM 0, quindi una filiera corta. Una tavola di colori, profumi e sapori, che possiamo ritrovare unicamente in un prodotto che cresce secondo ritmi naturali, riuscendo a maturare quegli aromi e quelle sfumature di gusto che solo le Stagioni ci possono dare."
"È a questo appuntamento con i prodotti biologici - prosegue Luca Marcatelli - che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, il piacere derivato dall'uso dei sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo".



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

11 Luglio 2013



L'entroterra forlivese al mare con happy bio

La Val Bidente in primo piano al mare con la frutta a merenda per un Happy Bio a Km. 0, il 12 luglio al Bagno Riviera di Lido di Savio (RA)

La Val Bidente in primo piano al mare con la frutta a merenda per un Happy Bio a Km. 0, il **12 luglio al Bagno Riviera di Lido di Savio (RA)**. Da questo Territorio, da sempre attento alle esigenze degli ospiti, nasce questa iniziativa che intende collegare il mare alla campagna, favorendo l'incontro tra produttori e consumatori, valorizzando i sapori e la cultura del mondo rurale. Frutto della collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il programma rientra nell'ambito regionale della misura 133 ecoinvolge l'intero Territorio, per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche locali, attraverso merende e menù con prodotti bio locali e programmi di didattica in fattoria.

"Da sempre viene proposto il prodotto tipico del Territorio - sostiene Fausto Faggioli - *ora il tipico è anche biologico,* per sensibilizzare gli ospiti in vacanza al mare sulla qualità di ciò che viene *"messo in tavola".* Una tavola che propone cibi semplici e genuini prodotti dall'agricoltura sostenibile, che aiuta l'ambiente, perché oltre a risvegliare il gusto, assopito da cibi raffinati, preserva la salute dell'uomo e del Pianeta. Prodotti locali, legati alla tradizione della nostra terra, che non hanno percorso centinaia, addirittura migliaia di chilometri per arrivare alla nostra tavola. Prodotti a KM 0, quindi una filiera corta. Una tavola di colori, profumi e sapori, che possiamo ritrovare unicamente in un prodotto che cresce secondo ritmi naturali, riuscendo a maturare quegli aromi e quelle sfumature di gusto che solo le Stagioni ci possono dare."

"E' a questo appuntamento con i prodotti biologici - prosegue Luca Marcatelli - che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, il piacere derivato dall'uso dei sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo.

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

11 Luglio 2013

Happy Bio, frutta a km zero per merenda al bagno Riviera di Lido di Savio



Frutta a merenda per un Happy Bio a Km 0, il **12 luglio al Bagno Riviera di Lido di Savio**. Da questo Territorio, da sempre attento alle esigenze degli ospiti, nasce l'iniziativa che intende collegare il mare alla campagna, favorendo l'incontro tra produttori e consumatori, valorizzando i sapori e la cultura del mondo rurale.
Frutto della collaborazione fra **Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola**, il programma 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 e programmi di didattica in fattoria.

"Da sempre viene proposto il prodotto tipico del Territorio - sostiene Fausto Faggioli - ora il tipico è anche biologico, per sensibilizzare gli ospiti in vacanza al mare sulla qualità di ciò che viene "messo in tavola". Una tavola che propone cibi semplici e genuini prodotti dall'agricoltura sostenibile, che aiuta l'ambiente, perché oltre a risvegliare il gusto, assopito da cibi raffinati, preserva la salute dell'uomo e del Pianeta. Prodotti locali, legati alla tradizione della nostra terra, che non hanno percorso centinaia, addirittura migliaia di chilometri per arrivare alla nostra tavola. Prodotti a KM 0, quindi una filiera corta. Una tavola di colori, profumi e sapori, che possiamo ritrovare unicamente in un prodotto che cresce secondo ritmi naturali, riuscendo a maturare quegli aromi e quelle sfumature di gusto che solo le Stagioni ci possono dare."
"È a questo appuntamento con i prodotti biologici - prosegue Luca Marcatelli - che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, il piacere derivato dall'uso dei sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo".

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

LA VOCE

12 Luglio 2013

C'è "Happy Bio" a Lido di Savio

Il Progetto Happy Bio, promosso dal Sindacato Balneari Confcommercio Ravenna (SIB), mantiene anche quest'anno l'obiettivo di dare sicurezza e fiducia alle famiglie in vacanza, basandosi sull'intreccio tra prodotti dell'agricoltura bio, ambiente, cultura, tradizioni e attività di wellness. L'iniziativa prosegue oggi pomeriggio ai Bagni Riviera di Lido di Savio.

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