RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

HAPPY BIO

Cervianotizie.it

16 Luglio 2013

Happy Bio,

merende di frutta bio in spiaggia,

il 17 luglio a Lido di Savio



Colture e tradizioni del mondo biologico si fanno spazio fra un ombrellone e l'altro con le mille sfumature di pesche, albicocche e solari meloni, il **17 luglio al Bagno SoleLuna di Lido di Savio (RA).** Il programma Happy Bio che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell'ambito regionale della misura 133, 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
"Con Happy Bio - sottolinea Fausto Faggioli – la "filiera": agricoltura, ambiente e turismo, diventa "turistica" e rappresenta l'intero processo di confezionamento di un prodotto turistico, composto da risorse umane, attrattive, luoghi, ideazione e realizzazione. Inoltre è costruita sulla qualità dei prodotti in ambito agroalimentare ed enogastronomico e dei servizi legati al turismo ecosostenibile. In un momento come questo di grande preoccupazione sulla manipolazione genetica, è importante arrivare direttamente ai consumatori con il prodotto biologico, per renderli consapevoli che attraverso la certificazione possono acquistare un prodotto coltivato senza sostanze chimiche: quindi coltivare bio vuole anche dire tutelare un Territorio, a beneficio dell'intera collettività."
"La vita di oggi invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiunge Luigi Pari del Bagno SoleLuna – e vogliamo essere per i nostri ospiti un luogo dove condividere momenti di svago e di relax con i propri cari, coniugando il calore dell'ospitalità al gusto di una gastronomia sana e genuina."
"L'atmosfera è quella giusta. – termina Daniele Ferrieri di Confcommercio – La vita in questi stabilimenti balneari si svolge come all'interno di una grande famiglia e questo è diventato una garanzia di benessere, un percorso di crescita e di impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio.

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

16 Luglio 2013

IN SPIAGGIA SI FA MERENDA CON HAPPY BIO

Colture e tradizioni del mondo biologico si fanno spazio fra un ombrellone e l'altro con le mille sfumature di pesche, albicocche e solari meloni, il **17 luglio al Bagno SoleLuna di Lido di Savio (RA).** Il programma Happy Bio che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell'ambito regionale della misura 133, 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

"Con Happy Bio - sottolinea Fausto Faggioli – la "filiera": agricoltura, ambiente e turismo, diventa "turistica" e rappresenta l'intero processo di confezionamento di un prodotto turistico, composto da risorse umane, attrattive, luoghi, ideazione e realizzazione. Inoltre è costruita sulla qualità dei prodotti in ambito agroalimentare ed enogastronomico e dei servizi legati al turismo ecosostenibile. In un momento come questo di grande preoccupazione sulla manipolazione genetica, è importante arrivare direttamente ai consumatori con il prodotto biologico, per renderli consapevoli che attraverso la certificazione possono acquistare un prodotto coltivato senza sostanze chimiche: quindi coltivare bio vuole anche dire tutelare un Territorio, a beneficio dell'intera collettività."

"La vita di oggi invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiunge Luigi Pari del Bagno SoleLuna – e vogliamo essere per i nostri ospiti un luogo dove condividere momenti di svago e di relax con i propri cari, coniugando il calore dell'ospitalità al gusto di una gastronomia sana e genuina."

"L'atmosfera è quella giusta. – termina Daniele Ferrieri di Confcommercio – La vita in questi stabilimenti balneari si svolge come all'interno di una grande famiglia e questo è diventato una garanzia di benessere, un percorso di crescita e di impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio.







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

16 Luglio 2013

IN SPIAGGIA SI FA MERENDA CON HAPPY BIO

Colture e tradizioni del mondo biologico si fanno spazio fra un ombrellone e l'altro con le mille sfumature di pesche, albicocche e solari meloni, il 17 luglio al Bagno SoleLuna di Lido di Savio (RA).



Il programma Happy Bio che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell'ambito regionale della misura 133, 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

"Con Happy Bio - sottolinea Fausto Faggioli – la "filiera": agricoltura, ambiente e turismo, diventa "turistica" e rappresenta l'intero processo di confezionamento di un prodotto turistico, composto da risorse umane, attrattive, luoghi, ideazione e realizzazione. Inoltre è costruita sulla qualità dei prodotti in ambito agroalimentare ed enogastronomico e dei servizi legati al turismo ecosostenibile. In un momento come questo di grande preoccupazione sulla manipolazione genetica, è importante arrivare direttamente ai consumatori con il prodotto biologico, per renderli consapevoli che attraverso la certificazione possono acquistare un prodotto coltivato senza sostanze chimiche: quindi coltivare bio vuole anche dire tutelare un Territorio, a beneficio dell'intera collettività."
"La vita di oggi invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiunge Luigi Pari del Bagno SoleLuna – e vogliamo essere per i nostri ospiti un luogo dove condividere momenti di svago e di relax con i propri cari, coniugando il calore dell'ospitalità al gusto di una gastronomia sana e genuina."
"L'atmosfera è quella giusta. – termina Daniele Ferrieri di Confcommercio – La vita in questi stabilimenti balneari si svolge come all'interno di una grande famiglia e questo è diventato una garanzia di benessere, un percorso di crescita e di impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio.

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

16 Luglio 2013

HAPPY BIO, MERENDE DI FRUTTA BIO IN SPIAGGIA, IL 17 LUGLIO A LIDO DI SAVIO

Colture e tradizioni del mondo biologico si fanno spazio fra un ombrellone e l'altro con le mille sfumature di pesche, albicocche e solari meloni, il ***17 luglio al Bagno SoleLuna di Lido di Savio (RA).***



Il programma Happy Bio che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell'ambito regionale della misura 133, 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

"Con Happy Bio - sottolinea Fausto Faggioli – la "filiera": agricoltura, ambiente e turismo, diventa "turistica" e rappresenta l'intero processo di confezionamento di un prodotto turistico, composto da risorse umane, attrattive, luoghi, ideazione e realizzazione. Inoltre è costruita sulla qualità dei prodotti in ambito agroalimentare ed enogastronomico e dei servizi legati al turismo ecosostenibile. In un momento come questo di grande preoccupazione sulla manipolazione genetica, è importante arrivare direttamente ai consumatori con il prodotto biologico, per renderli consapevoli che attraverso la certificazione possono acquistare un prodotto coltivato senza sostanze chimiche: quindi coltivare bio vuole anche dire tutelare un Territorio, a beneficio dell'intera collettività."

"La vita di oggi invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiunge Luigi Pari del Bagno SoleLuna – e vogliamo essere per i nostri ospiti un luogo dove condividere momenti di svago e di relax con i propri cari, coniugando il calore dell'ospitalità al gusto di una gastronomia sana e genuina."

"L'atmosfera è quella giusta. – termina Daniele Ferrieri di Confcommercio – La vita in questi stabilimenti balneari si svolge come all'interno di una grande famiglia e questo è diventato una garanzia di benessere, un percorso di crescita e di impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio.

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

16 Luglio 2013

IN SPIAGGIA SI FA MERENDA CON HAPPY BIO



Colture e tradizioni del mondo biologico si fanno spazio fra un ombrellone e l'altro con le mille sfumature di pesche, albicocche e solari meloni, il 17 luglio al Bagno SoleLuna di Lido di Savio (RA).

Il programma Happy Bio che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell'ambito regionale della misura 133, 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

"Con Happy Bio - sottolinea Fausto Faggioli – la "filiera": agricoltura, ambiente e turismo, diventa "turistica" e rappresenta l'intero processo di confezionamento di un prodotto turistico, composto da risorse umane, attrattive, luoghi, ideazione e realizzazione. Inoltre è costruita sulla qualità dei prodotti in ambito agroalimentare ed enogastronomico e dei servizi legati al turismo ecosostenibile. In un momento come questo di grande preoccupazione sulla manipolazione genetica, è importante arrivare direttamente ai consumatori con il prodotto biologico, per renderli consapevoli che attraverso la certificazione possono acquistare un prodotto coltivato senza sostanze chimiche: quindi coltivare bio vuole anche dire tutelare un Territorio, a beneficio dell'intera collettività."

"La vita di oggi invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiunge Luigi Pari del Bagno SoleLuna – e vogliamo essere per i nostri ospiti un luogo dove condividere momenti di svago e di relax con i propri cari, coniugando il calore dell'ospitalità al gusto di una gastronomia sana e genuina."

"L'atmosfera è quella giusta. – termina Daniele Ferrieri di Confcommercio – La vita in questi stabilimenti balneari si svolge come all'interno di una grande famiglia e questo è diventato una garanzia di benessere, un percorso di crescita e di impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio.

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

16 Luglio 2013

IN SPIAGGIA SI FA MERENDA CON HAPPY BIO



Colture e tradizioni del mondo biologico si fanno spazio fra un ombrellone e l'altro con le mille sfumature di pesche, albicocche e solari meloni, i
*l **17 luglio al Bagno SoleLuna di Lido di Savio (RA).***

Il programma Happy Bio che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell'ambito regionale della misura 133, 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

"Con Happy Bio - sottolinea Fausto Faggioli – la "filiera": agricoltura, ambiente e turismo, diventa "turistica" e rappresenta l'intero processo di confezionamento di un prodotto turistico, composto da risorse umane, attrattive, luoghi, ideazione e realizzazione. Inoltre è costruita sulla qualità dei prodotti in ambito agroalimentare ed enogastronomico e dei servizi legati al turismo ecosostenibile. In un momento come questo di grande preoccupazione sulla manipolazione genetica, è importante arrivare direttamente ai consumatori con il prodotto biologico, per renderli consapevoli che attraverso la certificazione possono acquistare un prodotto coltivato senza sostanze chimiche: quindi coltivare bio vuole anche dire tutelare un Territorio, a beneficio dell'intera collettività."

"La vita di oggi invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiunge Luigi Pari del Bagno SoleLuna – e vogliamo essere per i nostri ospiti un luogo dove condividere momenti di svago e di relax con i propri cari, coniugando il calore dell'ospitalità al gusto di una gastronomia sana e genuina."

"L'atmosfera è quella giusta. – termina Daniele Ferrieri di Confcommercio – La vita in questi stabilimenti balneari si svolge come all'interno di una grande famiglia e questo è diventato una garanzia di benessere, un percorso di crescita e di impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio.

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

RAVENNATODAY

16 Luglio 2013

IN SPIAGGIA SI FA MERENDA CON HAPPY BIO

Colture e tradizioni del mondo biologico si fanno spazio fra un ombrellone e l'altro con le mille sfumature di pesche, albicocche e solari meloni, **il 17 luglio al Bagno SoleLuna di Lido di Savio (RA).**

Il programma Happy Bio che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell'ambito regionale della misura 133, 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



"Con Happy Bio - sottolinea Fausto Faggioli – la "filiera": agricoltura, ambiente e turismo, diventa "turistica" e rappresenta l'intero processo di confezionamento di un prodotto turistico, composto da risorse umane, attrattive, luoghi, ideazione e realizzazione. Inoltre è costruita sulla qualità dei prodotti in ambito agroalimentare ed enogastronomico e dei servizi legati al turismo ecosostenibile. In un momento come questo di grande preoccupazione sulla manipolazione genetica, è importante arrivare direttamente ai consumatori con il prodotto biologico, per renderli consapevoli che attraverso la certificazione possono acquistare un prodotto coltivato senza sostanze chimiche: quindi coltivare bio vuole anche dire tutelare un Territorio, a beneficio dell'intera collettività."
"La vita di oggi invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiunge Luigi Pari del Bagno SoleLuna – e vogliamo essere per i nostri ospiti un luogo dove condividere momenti di svago e di relax con i propri cari, coniugando il calore dell'ospitalità al gusto di una gastronomia sana e genuina."
"L'atmosfera è quella giusta. – termina Daniele Ferrieri di Confcommercio – La vita in questi stabilimenti balneari si svolge come all'interno di una grande famiglia e questo è diventato una garanzia di benessere, un percorso di crescita e di impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio.

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

VentoNuovo.eu

16 Luglio 2013

IN SPIAGGIA SI FA MERENDA CON HAPPY BIO

Colture e tradizioni del mondo biologico si fanno spazio fra un ombrellone e l'altro con le mille sfumature di pesche, albicocche e solari meloni, il **17 luglio al Bagno SoleLuna di Lido di Savio (RA).** Il programma Happy Bio che nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell'ambito regionale della misura 133, 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

"Con Happy Bio - sottolinea Fausto Faggioli – la "filiera": agricoltura, ambiente e turismo, diventa "turistica" e rappresenta l'intero processo di confezionamento di un prodotto turistico, composto da risorse umane, attrattive, luoghi, ideazione e realizzazione. Inoltre è costruita sulla qualità dei prodotti in ambito agroalimentare ed enogastronomico e dei servizi legati al turismo ecosostenibile. In un momento come questo di grande preoccupazione sulla manipolazione genetica, è importante arrivare direttamente ai consumatori con il prodotto biologico, per renderli consapevoli che attraverso la certificazione possono acquistare un prodotto coltivato senza sostanze chimiche: quindi coltivare bio vuole anche dire tutelare un Territorio, a beneficio dell'intera collettività."



"La vita di oggi invita ad una maggior consapevolezza anche nell'alimentazione – aggiunge Luigi Pari del Bagno SoleLuna – e vogliamo essere per i nostri ospiti un luogo dove condividere momenti di svago e di relax con i propri cari, coniugando il calore dell'ospitalità al gusto di una gastronomia sana e genuina."

"L'atmosfera è quella giusta. – termina Daniele Ferrieri di Confcommercio – La vita in questi stabilimenti balneari si svolge come all'interno di una grande famiglia e questo è diventato una garanzia di benessere, un percorso di crescita e di impegno verso un'offerta turistica che qualifica ulteriormente il Territorio.

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