RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

HAPPY BIO

informazione.it

23 Luglio 2013

HAPPY BIO PER UN NUOVO STILE DI VITA

Un'*ondata tutta bio* arriva il **24 luglio al Bagno Vela a Punta Marina Terme (RA)** per coinvolgere i bagnanti in un'atmosfera ospitale con un allestimento rurale nel quale viene presentato il mondo agricolo: la fattoria, le colture biologiche e le tradizioni. Il tutto accompagnato da una degustazione di tanta frutta coltivata biologicamente. Il programma Happy Bio, nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell'ambito del PSR 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.
"Unendo sinergie e creatività – sostiene Fausto Faggioli - abbiamo "messo in campo" il progetto Happy Bio per lanciare un forte messaggio sulla qualità della vita nella nostra Regione, proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente. Il progetto permetterà di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandoli sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico. Perché in Emilia Romagna l'agricoltura ha ancora un ruolo fondamentale e come tale va difeso e portato avanti coinvolgendo i consumatori nella consapevolezza che quanto "mangiano" deve essere genuino e salutare."
"Da quando nel '800 nasce il primo Bagno dell'Adriatico - aggiunge Bruna Montroni, del Bagno Vela - molte cose sono cambiate nel modo di gestire gli Stabilimenti. Oggi ci si deve orientare al carattere dinamico degli ospiti che hanno bisogno di un'alimentazione naturale che proponiamo con prodotti del Territorio a filiera corta e di programmi d'intrattenimento che consentano di vivere ritmi più lenti. Se vogliamo stare al passo con i tempi dobbiamo anticipare la domanda, aggiornandoci continuamente, rinnovando strutture e organizzazione, nell'ambito di un'ottica responsabile di sostenibilità perché la presenza degli Stabilimenti Balneari svolge anche funzioni di controllo dell'ambiente marino".





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

inTopic.it

23 Luglio 2013

HAPPY BIO PER UN NUOVO STILE DI VITA



Un'ondata tutta bio arriva il 24 luglio al Bagno Vela a Punta Marina Terme (RA) per coinvolgere i bagnanti in un'atmosfera ospitale con un allestimento rurale nel quale viene presentato il mondo agricolo: la fattoria, le colture biologiche e le tradizioni.

Il tutto accompagnato da una degustazione di tanta frutta coltivata biologicamente. Il programma Happy Bio, nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell'ambito del PSR 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.

"Unendo sinergie e creatività – sostiene Fausto Faggioli - abbiamo "messo in campo" il progetto Happy Bio per lanciare un forte messaggio sulla qualità della vita nella nostra Regione, proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente. Il progetto permetterà di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandoli sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico. Perché in Emilia Romagna l'agricoltura ha ancora un ruolo fondamentale e come tale va difeso e portato avanti coinvolgendo i consumatori nella consapevolezza che quanto "mangiano" deve essere genuino e salutare."

"Da quando nel '800 nasce il primo Bagno dell'Adriatico - aggiunge Bruna Montroni, del Bagno Vela - molte cose sono cambiate nel modo di gestire gli Stabilimenti. Oggi ci si deve orientare al carattere dinamico degli ospiti che hanno bisogno di un'alimentazione naturale che proponiamo con prodotti del Territorio a filiera corta e di programmi d'intrattenimento che consentano di vivere ritmi più lenti. Se vogliamo stare al passo con i tempi dobbiamo anticipare la domanda, aggiornandoci continuamente, rinnovando strutture e organizzazione, nell'ambito di un'ottica responsabile di sostenibilità perché la presenza degli Stabilimenti Balneari svolge anche funzioni di controllo dell'ambiente marino".

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

PRESS COMUNICATI

23 Luglio 2013

HAPPY BIO PER UN NUOVO STILE DI VITA

Un'ondata tutta bio arriva il 24 luglio al Bagno Vela a Punta Marina Terme (RA) per coinvolgere i bagnanti in un'atmosfera ospitale con un allestimento rurale nel quale viene presentato il mondo agricolo: la fattoria, le colture biologiche e le tradizioni.

Un'*ondata tutta bio* arriva il **24 luglio al Bagno Vela a Punta Marina Terme (RA)** per coinvolgere i bagnanti in un'atmosfera ospitale con un allestimento rurale nel quale viene presentato il mondo agricolo: la fattoria, le colture biologiche e le tradizioni. Il tutto accompagnato da una degustazione di tanta frutta coltivata biologicamente. Il programma Happy Bio, nasce dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola e rientra nell'ambito del PSR 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.

"Unendo sinergie e creatività – sostiene Fausto Faggioli - abbiamo "messo in campo" il progetto Happy Bio per lanciare un forte messaggio sulla qualità della vita nella nostra Regione, proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente. Il progetto permetterà di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandoli sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico. Perché in Emilia Romagna l'agricoltura ha ancora un ruolo fondamentale e come tale va difeso e portato avanti coinvolgendo i consumatori nella consapevolezza che quanto "mangiano" deve essere genuino e salutare."

"Da quando nel '800 nasce il primo Bagno dell'Adriatico - aggiunge Bruna Montroni, del Bagno Vela - molte cose sono cambiate nel modo di gestire gli Stabilimenti. Oggi ci si deve orientare al carattere dinamico degli ospiti che hanno bisogno di un'alimentazione naturale che proponiamo con prodotti del Territorio a filiera corta e di programmi d'intrattenimento che consentano di vivere ritmi più lenti. Se vogliamo stare al passo con i tempi dobbiamo anticipare la domanda, aggiornandoci continuamente, rinnovando strutture e organizzazione, nell'ambito di un'ottica responsabile di sostenibilità perché la presenza degli Stabilimenti Balneari svolge anche funzioni di controllo dell'ambiente marino".





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

23 Luglio 2013

HAPPY BIO PER UN NUOVO STLE DI VITA

Un’ondata tutta bio arriva il 24 luglio al Bagno Vela a Punta Marina Terme (RA) per coinvolgere i bagnanti in un’atmosfera ospitale con un allestimento rurale nel quale viene presentato il mondo agricolo: la fattoria, le colture biologiche e le tradizioni.

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

24 Luglio 2013

NUOVO STILE DI VITA CON LA FRUTTA DI CASA NOSTRA

Un'*ondata tutta bio* arriva **il 24 luglio** sulla nostra costa e ci aspetta **alle ore 17 al Bagno Vela** di Punta Marina Terme (RA) e **alle ore 21.00 a La Frulleria** di Marina di Ravenna (RA).







Un'onda bio per coinvolgere gli ospiti in vacanza con un allestimento rurale per proporre il mondo agricolo: la fattoria, le colture biologiche e le tradizioni. Il tutto accompagnato da una degustazione di frullati e tanta frutta coltivata biologicamente. Nato dalla collaborazione fra Confcommercio, Fattorie Faggioli, Stabilimenti Balneari della costa romagnola, il programma Happy Bio rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e, coinvolgendo l'intero Territorio, ha l'obiettivo di far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche locali, attraverso merende e menù con prodotti bio, programmi di didattica in fattoria e attività di wellness in collaborazione con le palestre ravennati.

"Unendo sinergie e creatività – sostiene Fausto Faggioli - abbiamo "messo in campo" il progetto Happy Bio per lanciare un forte messaggio sulla qualità della vita nella nostra Regione, proponendo il binomio mare-campagna come fonte di salute e salubrità dell'ambiente. Il progetto permetterà di raggiungere una gran parte di consumatori, sensibilizzandoli sull'importanza dei prodotti agricoli di stagione, attraverso la conoscenza del biologico. Perché in Emilia Romagna l'agricoltura ha ancora un ruolo fondamentale e come tale va difeso e portato avanti coinvolgendo i consumatori nella consapevolezza che quanto "mangiano" deve essere genuino e salutare."

"Oggi - aggiunge Bruna Montroni, del Bagno Vela - ci si deve orientare al carattere dinamico degli ospiti che hanno bisogno di un'alimentazione naturale che proponiamo con prodotti del Territorio a filiera corta e di programmi d'intrattenimento che consentano di vivere ritmi più lenti. Se vogliamo stare al passo con i tempi dobbiamo anticipare la domanda, aggiornandoci continuamente, rinnovando strutture e organizzazione, nell'ambito di un'ottica responsabile di sostenibilità perché la presenza degli Stabilimenti Balneari svolge anche funzioni di controllo dell'ambiente marino".

"Siamo sempre grati alla bella stagione per la generosità con cui ci rifornisce di frutta appetitosa - conclude Paola Pancaldi de La Frulleria - che possiamo utilizzare per preparare frullati da bere in qualsiasi momento della giornata. Oltre ad avere un ottimo gusto, sono dissetanti, nutrienti e idratanti. Sono un'ottima soluzione per chi pratica attività sportiva ed ha bisogno di reintegrare velocemente liquidi, vitamine e sali minerali, contenuti in abbondanza nella frutta e nella verdura. Infine, sono un metodo alternativo per far assumere ai bambini la dose quotidiana di frutta e verdura: i colori pastello e quelli più accesi stimolano la fantasia del bambino e lo invogliano a bere quella che potrebbe essere una "*pozione fiabesca!*".

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