RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

anygator

9 Agosto 2013

Desideri ecosostenibili nella notte di San Lorenzo



Cusercoli (FC), sabato 10 agosto, il tradizionale appuntamento con la notte di San Lorenzo e i prodotti biologici della Val Bidente, organizzato dalle Fattorie Faggioli a Borgo Basino, nell'ambito del PSR regionale della misura 133, sarà un'opportunità tutta dedicata al rispetto ambientale e tra una degustazione di frutta biologica e una sbirciatina al cielo in cerca di stelle cadenti, gli ospiti in fattoria potranno conoscere i progetti di ecosostenibilità adottati, nell'ottica di una filosofia che protegge l'esistenza e la salute, per un ospite eco-responsabile che ama il comfort, il vivere bene e che vuole collaborare alla salute del pianeta.

"Sopra la Terra sempre più illuminata – sottolinea Fausto Faggioli - il cielo è sempre più vuoto. Lampioni, insegne al neon e fari puntati verso l'alto rendono ormai quasi invisibili le stelle. Perché allora non utilizzare questa bella ricorrenza per essere più efficienti? Basterà semplicemente spegnere tutte le luci per godere appieno della pioggia stellare e allo stesso tempo risparmiare sui consumi elettrici. Per una notte, soltanto la luce della luna per chi è in cerca di un desiderio, rendendo San Lorenzo la notte dei desideri ecosostenibili."
"Promuovere l'attenzione all'ambiente – aggiungono Francesca e Federica Faggioli- vuol dire anche promuovere la qualità di una sana alimentazione perché non si può prescindere dalla conservazione di un territorio se si vuole garantire la qualità del prodotto coltivato biologicamente. E il nostro impegno, in questo senso continua, promuovendo e diffondendo la cultura e l'uso dell'energia da fonti rinnovabili, perché anche l'inquinamento luminoso è un problema grave. Il nostro Territorio offre infinite opportunità per chi vuole trascorrere il proprio tempo libero a contatto con la natura, per imparare o per ricordarsi come si rispetta l'ambiente o per una villeggiatura diversa, fatta di attività all'aria aperta. In questo sviluppo a tutto tondo, il maggior alleato del biologico è il settore del Turismo, a patto che si sviluppi in armonia con il rispetto dell'Ambiente, diventando una Bioturismo per garantire autenticità, genuinità e tradizioni, capacità relazionali autentiche con le Comunità e tempi di vita più lenti e meno frenetici."

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

9 Agosto 2013

DESIDERI ECOSOSTENIBILI NELLA NOTTE DEI SAN LORENZO



Cusercoli (FC), sabato 10 agosto, il tradizionale appuntamento con la notte di San Lorenzo e i prodotti biologici della Val Bidente, organizzato dalle Fattorie Faggioli a Borgo Basino, nell'ambito del PSR regionale della misura 133, sarà un'opportunità tutta dedicata al rispetto ambientale e tra una degustazione di frutta biologica e una sbirciatina al cielo in cerca di stelle cadenti, gli ospiti in fattoria potranno conoscere i progetti di ecosostenibilità adottati, nell'ottica di una filosofia che protegge l'esistenza e la salute, per un ospite eco-responsabile che ama il comfort, il vivere bene e che vuole collaborare alla salute del pianeta.

"Sopra la Terra sempre più illuminata – sottolinea Fausto Faggioli - il cielo è sempre più vuoto. Lampioni, insegne al neon e fari puntati verso l'alto rendono ormai quasi invisibili le stelle. Perché allora non utilizzare questa bella ricorrenza per essere più efficienti? Basterà semplicemente spegnere tutte le luci per godere appieno della pioggia stellare e allo stesso tempo risparmiare sui consumi elettrici. Per una notte, soltanto la luce della luna per chi è in cerca di un desiderio, rendendo San Lorenzo la notte dei desideri ecosostenibili."

"Promuovere l'attenzione all'ambiente – aggiungono Francesca e Federica Faggioli- vuol dire anche promuovere la qualità di una sana alimentazione perché non si può prescindere dalla conservazione di un territorio se si vuole garantire la qualità del prodotto coltivato biologicamente. E il nostro impegno, in questo senso continua, promuovendo e diffondendo la cultura e l'uso dell'energia da fonti rinnovabili, perché anche l'inquinamento luminoso è un problema grave. Il nostro Territorio offre infinite opportunità per chi vuole trascorrere il proprio tempo libero a contatto con la natura, per imparare o per ricordarsi come si rispetta l'ambiente o per una villeggiatura diversa, fatta di attività all'aria aperta. In questo sviluppo a tutto tondo, il maggior alleato del biologico è il settore del Turismo, a patto che si sviluppi in armonia con il rispetto dell'Ambiente, diventando una Bioturismo per garantire autenticità, genuinità e tradizioni, capacità relazionali autentiche con le Comunità e tempi di vita più lenti e meno frenetici."

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

9 Agosto 2013

Desideri ecosostenibili nella notte di San Lorenzo



Cusercoli (FC), sabato 10 agosto, il tradizionale appuntamento con la notte di San Lorenzo e i prodotti biologici della Val Bidente, organizzato dalle Fattorie Faggioli a Borgo Basino, nell'ambito del PSR regionale della misura 133, sarà un'opportunità tutta dedicata al rispetto ambientale e tra una degustazione di frutta biologica e una sbirciatina al cielo in cerca di stelle cadenti, gli ospiti in fattoria potranno conoscere i progetti di ecosostenibilità adottati, nell'ottica di una filosofia che protegge l'esistenza e la salute, per un ospite eco-responsabile che ama il comfort, il vivere bene e che vuole collaborare alla salute del pianeta.

"Sopra la Terra sempre più illuminata – sottolinea Fausto Faggioli - il cielo è sempre più vuoto. Lampioni, insegne al neon e fari puntati verso l'alto rendono ormai quasi invisibili le stelle. Perché allora non utilizzare questa bella ricorrenza per essere più efficienti? Basterà semplicemente spegnere tutte le luci per godere appieno della pioggia stellare e allo stesso tempo risparmiare sui consumi elettrici. Per una notte, soltanto la luce della luna per chi è in cerca di un desiderio, rendendo San Lorenzo la notte dei desideri ecosostenibili."
"Promuovere l'attenzione all'ambiente – aggiungono Francesca e Federica Faggioli- vuol dire anche promuovere la qualità di una sana alimentazione perché non si può prescindere dalla conservazione di un territorio se si vuole garantire la qualità del prodotto coltivato biologicamente. E il nostro impegno, in questo senso continua, promuovendo e diffondendo la cultura e l'uso dell'energia da fonti rinnovabili, perché anche l'inquinamento luminoso è un problema grave. Il nostro Territorio offre infinite opportunità per chi vuole trascorrere il proprio tempo libero a contatto con la natura, per imparare o per ricordarsi come si rispetta l'ambiente o per una villeggiatura diversa, fatta di attività all'aria aperta. In questo sviluppo a tutto tondo, il maggior alleato del biologico è il settore del Turismo, a patto che si sviluppi in armonia con il rispetto dell'Ambiente, diventando una Bioturismo per garantire autenticità, genuinità e tradizioni, capacità relazionali autentiche con le Comunità e tempi di vita più lenti e meno frenetici."

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

9 Agosto 2013

LE TRADIZIONI PER FARE SVILUPPO

Cusercoli (FC), sabato 10 agosto a Borgo Basino con il tradizionale appuntamento con la notte di San Lorenzo e i prodotti biologici della Val Bidente.

Organizzato dalle Fattorie Faggioli, nell'ambito del PSR regionale della misura 133, sarà un'opportunità tutta dedicata al rispetto ambientale e tra una degustazione di frutta biologica e una sbirciatina al cielo in cerca di stelle cadenti, gli ospiti in fattoria potranno conoscere i progetti di ecosostenibilità adottati, nell'ottica di una filosofia che protegge l'esistenza e la salute, per un ospite eco-responsabile che ama il comfort, il vivere bene e che vuole collaborare alla salute del pianeta."Sopra la Terra sempre più illuminata – sottolinea Fausto Faggioli - il cielo è sempre più vuoto. Lampioni, insegne al neon e fari puntati verso l'alto rendono ormai quasi invisibili le stelle. Perché allora non utilizzare questa bella ricorrenza per essere più efficienti? Basterà semplicemente spegnere tutte le luci per godere appieno della pioggia stellare e allo stesso tempo risparmiare sui consumi elettrici. Per una notte, soltanto la luce della luna per chi è in cerca di un desiderio, rendendo San Lorenzo la notte dei desideri ecosostenibili."

"Promuovere l'attenzione all'ambiente – aggiungono Francesca e Federica Faggioli- vuol dire anche promuovere la qualità di una sana alimentazione perché non si può prescindere dalla conservazione di un territorio se si vuole garantire la qualità del prodotto coltivato biologicamente. E il nostro impegno, in questo senso continua, promuovendo e diffondendo la cultura e l'uso dell'energia da fonti rinnovabili, perché anche l'inquinamento luminoso è un problema grave. Il nostro Territorio offre infinite opportunità per chi vuole trascorrere il proprio tempo libero a contatto con la natura, per imparare o per ricordarsi come si rispetta l'ambiente o per una villeggiatura diversa, fatta di attività all'aria aperta. In questo sviluppo a tutto tondo, il maggior alleato del biologico è il settore del Turismo, a patto che si sviluppi in armonia con il rispetto dell'Ambiente, diventando una Bioturismo per garantire autenticità, genuinità e tradizioni, capacità relazionali autentiche con le Comunità e tempi di vita più lenti e meno frenetici."





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 Agosto 2013

SAN LORENZO DEDICATO ALL'AMBIENTE



Cusercoli (FC), sabato 10 agosto, il tradizionale appuntamento con la notte di San Lorenzo e i prodotti biologici della Val Bidente, organizzato dalle Fattorie Faggioli a Borgo Basino, nell'ambito del PSR regionale della misura 133, sarà un'opportunità tutta dedicata al rispetto ambientale e tra una degustazione di frutta biologica e una sbirciatina al cielo in cerca di stelle cadenti, gli ospiti in fattoria potranno conoscere i progetti di ecosostenibilità adottati, nell'ottica di una filosofia che protegge l'esistenza e la salute, per un ospite eco-responsabile che ama il comfort, il vivere bene e che vuole collaborare alla salute del pianeta.

"Sopra la Terra sempre più illuminata – sottolinea Fausto Faggioli - il cielo è sempre più vuoto. Lampioni, insegne al neon e fari puntati verso l'alto rendono ormai quasi invisibili le stelle. Perché allora non utilizzare questa bella ricorrenza per essere più efficienti? Basterà semplicemente spegnere tutte le luci per godere appieno della pioggia stellare e allo stesso tempo risparmiare sui consumi elettrici. Per una notte, soltanto la luce della luna per chi è in cerca di un desiderio, rendendo San Lorenzo la notte dei desideri ecosostenibili."
"Promuovere l'attenzione all'ambiente – aggiungono Francesca e Federica Faggioli- vuol dire anche promuovere la qualità di una sana alimentazione perché non si può prescindere dalla conservazione di un territorio se si vuole garantire la qualità del prodotto coltivato biologicamente. E il nostro impegno, in questo senso continua, promuovendo e diffondendo la cultura e l'uso dell'energia da fonti rinnovabili, perché anche l'inquinamento luminoso è un problema grave. Il nostro Territorio offre infinite opportunità per chi vuole trascorrere il proprio tempo libero a contatto con la natura, per imparare o per ricordarsi come si rispetta l'ambiente o per una villeggiatura diversa, fatta di attività all'aria aperta. In questo sviluppo a tutto tondo, il maggior alleato del biologico è il settore del Turismo, a patto che si sviluppi in armonia con il rispetto dell'Ambiente, diventando una Bioturismo per garantire autenticità, genuinità e tradizioni, capacità relazionali autentiche con le Comunità e tempi di vita più lenti e meno frenetici."

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

9 Agosto 2013

LE TRADIZIONI PER FARE SVILUPPO





Cusercoli (FC), sabato 10 agosto a Borgo Basino con il tradizionale appuntamento con la notte di San Lorenzo e i prodotti biologici della Val Bidente.

Organizzato dalle Fattorie Faggioli, nell'ambito del PSR regionale della misura 133, sarà un'opportunità tutta dedicata al rispetto ambientale e tra una degustazione di frutta biologica e una sbirciatina al cielo in cerca di stelle cadenti, gli ospiti in fattoria potranno conoscere i progetti di ecosostenibilità adottati, nell'ottica di una filosofia che protegge l'esistenza e la salute, per un ospite eco-responsabile che ama il comfort, il vivere bene e che vuole collaborare alla salute del pianeta."Sopra la Terra sempre più illuminata – sottolinea Fausto Faggioli - il cielo è sempre più vuoto. Lampioni, insegne al neon e fari puntati verso l'alto rendono ormai quasi invisibili le stelle. Perché allora non utilizzare questa bella ricorrenza per essere più efficienti? Basterà semplicemente spegnere tutte le luci per godere appieno della pioggia stellare e allo stesso tempo risparmiare sui consumi elettrici. Per una notte, soltanto la luce della luna per chi è in cerca di un desiderio, rendendo San Lorenzo la notte dei desideri ecosostenibili."
"Promuovere l'attenzione all'ambiente – aggiungono Francesca e Federica Faggioli- vuol dire anche promuovere la qualità di una sana alimentazione perché non si può prescindere dalla conservazione di un territorio se si vuole garantire la qualità del prodotto coltivato biologicamente. E il nostro impegno, in questo senso continua, promuovendo e diffondendo la cultura e l'uso dell'energia da fonti rinnovabili, perché anche l'inquinamento luminoso è un problema grave. Il nostro Territorio offre infinite opportunità per chi vuole trascorrere il proprio tempo libero a contatto con la natura, per imparare o per ricordarsi come si rispetta l'ambiente o per una villeggiatura diversa, fatta di attività all'aria aperta. In questo sviluppo a tutto tondo, il maggior alleato del biologico è il settore del Turismo, a patto che si sviluppi in armonia con il rispetto dell'Ambiente, diventando una Bioturismo per garantire autenticità, genuinità e tradizioni, capacità relazionali autentiche con le Comunità e tempi di vita più lenti e meno frenetici."

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

il Resto del Carlino

10 Agosto 2013

Frutta e stelle a Borgo Basino

PER la notte di San Lorenzo, oggi, l'appuntamento è a Borgo Basino dalle Fattorie Faggioli per un momento tutto dedicato al rispetto ambientale e alle eccellenze del territorio. In programma una degustazione di frutta biologica e una sbirciatina al cielo in cerca di stelle cadenti. Per informazioni ☎ 0543.989826.

FATTORIE FAGGIOLI

Via S. Giovanni, 41 – 47012 Civitella di Romagna loc. Cusercoli (FC)

Tel / Fax +39 0543 989826 e-mail:info@fattoriefaggioli.it www.fattoriefaggioli.it

www.facebook.com/fausto.faggioli www.twitter.com/faustofaggioli www.youtube.com/user/FaggioliFausto