

RASSEGNA STAMPA

Fattorie
Faggioli



informazione.it

28 Ottobre 2013



PASSO DOPO PASSO, SEMPRE CONNESSI CON IL BIOLOGICO

E' una splendida e stuzzicante colazione del mattino, l'appuntamento che conclude al Grand Hotel Terme della Fratta (FC), per quest'anno, la lunga serie estiva delle iniziative che hanno fatto del progetto "Happy Bio: sempre connessi con il biologico" un master del nostro Territorio.

Cusercoli (FC), 28/10/2013 (informazione.it - [comunicati stampa](#)) Un "tormentone" che ci ha accompagnato per tutta l'estate e che ha coinvolto grandi e piccini nell'approccio ai principi di una sana alimentazione, a degustazioni con frutta biologica, con attività di animazione tutte volte a far scoprire anche il lato culturale di quello che consideriamo "mangiare". "Il progetto Happy Bio – sottolinea Fausto Faggioli, organizzatore dell'iniziativa che rientra nell'ambito del PSR regionale, mis. 133 - è stato considerato particolarmente innovativo, sia per il metodo su cui si fonda, riproponibile in altri contesti, sia perché pienamente conforme ai principi comunitari a sostegno delle tecniche agricole rigorosamente biologiche ed un controllo attento per la conservazione delle risorse primarie, esempio consumi idrici, energie rinnovabili etc. Inoltre anche perché promuove le imprese secondo i principi del 'turismo responsabile', riscoprendo e valorizzando i fattori storici, culturali e ambientali diffusi, di cui sono ricchi i Territori rurali." "Condividiamo con queste iniziative – termina Manuela Weissteiner, responsabile mkt dell'Hotel - la grande capacità di guardare avanti e la responsabilità consapevole e condivisa con tutte le imprese del Territorio, perché anche le prossime generazioni possano vivere e godere la Natura nella sua semplicità e straordinarietà, rispettando l'ambiente ed il suo ciclo naturale."

FATTORIE FAGGIOLI

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

Tel/Fax +39 0543 989826 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

28 Ottobre 2013

PASSO DOPO PASSO, SEMPRE CONNESSI CON IL BIOLOGICO



E' una splendida e stuzzicante colazione del mattino, l'appuntamento che conclude al Grand Hotel Terme della Fratta (FC), per quest'anno, la lunga serie estiva delle iniziative che hanno fatto del progetto "Happy Bio: sempre connessi con il biologico" un master del nostro Territorio.

Un "tormentone" che ci ha accompagnato per tutta l'estate e che ha coinvolto grandi e piccini nell'approccio ai principi di una sana alimentazione, a degustazioni con frutta

biologica, con attività di animazione tutte volte a far scoprire anche il lato culturale di quello che consideriamo "mangiare".

"Il progetto – sottolinea Fausto Faggioli, organizzatore dell'iniziativa che rientra nell'ambito del PSR regionale, mis. 133 - è stato considerato particolarmente innovativo, sia per il metodo su cui si fonda, riproponibile in altri contesti, sia perché pienamente conforme ai principi comunitari a sostegno delle tecniche agricole rigorosamente biologiche ed un controllo attento per la conservazione delle risorse primarie, esempio consumi idrici, energie rinnovabili etc. Inoltre anche perché promuove le imprese secondo i principi del 'turismo responsabile', riscoprendo e valorizzando i fattori storici, culturali e ambientali diffusi, di cui sono ricchi i Territori rurali."

"Condividiamo con queste iniziative – termina Manuela Weissteiner, responsabile mkt dell'Hotel - la grande capacità di guardare avanti e la responsabilità consapevole e condivisa con tutte le imprese del Territorio, perché anche le prossime generazioni possano vivere e godere la Natura nella sua semplicità e straordinarietà, rispettando l'ambiente ed il suo ciclo naturale."

FATTORIE FAGGIOLI

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

Tel/Fax +39 0543 989826 ff@fattoriefaggioli.it www.fattoriefaggioli.it

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

RASSEGNA STAMPA

Fattorie
Faggioli



YouFeedit

28 Ottobre 2013

PASSO DOPO PASSO, SEMPRE CONNESSI CON IL BIOLOGICO



E' una splendida e stuzzicante colazione del mattino, l'appuntamento che conclude al Grand Hotel Terme della Fratta (FC), per quest'anno, la lunga serie estiva delle iniziative che hanno fatto del progetto "Happy Bio: sempre connessi con il biologico" un master del nostro Territorio.

Cusercoli (FC), 28/10/2013 (informazione.it - [comunicati stampa](http://comunicati.stampa)) Un "tormentone" che ci ha accompagnato per tutta l'estate e che ha coinvolto grandi e piccini nell'approccio ai principi di una sana alimentazione, a degustazioni con frutta biologica, con attività di animazione tutte volte a far scoprire anche il lato culturale di quello che consideriamo "mangiare". "Il progetto Happy Bio – sottolinea Fausto Faggioli, organizzatore dell'iniziativa che rientra nell'ambito del PSR regionale, mis. 133 - è stato considerato particolarmente innovativo, sia per il metodo su cui si fonda, riproponibile in altri contesti, sia perché pienamente conforme ai principi comunitari a sostegno delle tecniche agricole rigorosamente biologiche ed un controllo attento per la conservazione delle risorse primarie, esempio consumi idrici, energie rinnovabili etc. Inoltre anche perché promuove le imprese secondo i principi del 'turismo responsabile', riscoprendo e valorizzando i fattori storici, culturali e ambientali diffusi, di cui sono ricchi i Territori rurali." "Condividiamo con queste iniziative – termina Manuela Weissteiner, responsabile mkt dell'Hotel - la grande capacità di guardare avanti e la responsabilità consapevole e condivisa con tutte le imprese del Territorio, perché anche le prossime generazioni possano vivere e godere la Natura nella sua semplicità e straordinarietà, rispettando l'ambiente ed il suo ciclo naturale."

FATTORIE FAGGIOLI

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

Tel/Fax +39 0543 989826 ff@fattoriefaggioli.it www.fattoriefaggioli.it

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