RASSEGNA STAMPA

21 Luglio 2013

HAPPY BIO: UNA *CONNESSIONE* VINCENTE FRA TERME E AGRICOLTURA



In pieno territorio romagnolo, a Fratta Terme, lungo il sentiero che porta al benessere si inserisce in*pole position,* il 22 luglio, l'iniziativa "Happy Bio", una felice proposta turistica per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche del Territorio, attraverso merende di frutta bio da proporre agli ospiti in vacanza in un momento di relax. Organizzata dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con il Grand Hotel di Fratta Terme rientra nell'ambito regionale della misura 133 e
con innovativi programmi benessere, da risalto alla cultura, alla natura e all'enogastronomia di un territorio unico al mondo.

È l'Emilia Romagna, la terra dove ogni emozione diventa più piacevole, perché Happy Bio è un'iniziativa che fa della Salute e del Benessere le priorità e i punti cardine della proposta e vuole raccontare delle esperienze da vivere attraverso i sensi, con un'attenzione particolare al Territorio, alle sue eccellenze, storie e tradizioni, nella convinzione che sia proprio il Territorio la risorsa più importante e preziosa.

"Oggi – sottolinea Fausto Faggioli - assistiamo ad un aumento del tempo libero individuale che ha acquistato un valore sempre più grande e che ha portato a dedicare più tempo alla cura di se stessi, da un punto di vista sia fisico che mentale. Entriamo così nell'ambito del wellness e in quest'ambito il cibo è naturalmente il prediletto nella ricerca del benessere perché ha il "sapore" dell'autogratificazione e delle coccole e nello stesso tempo significa tradizione, autenticità e senso di appartenenza. La collaborazione con le Terme è una *connessione* perfetta perché entrambi abbiamo l'obiettivo di offrire proposte tese a "far star meglio", prendendo in considerazione una tavola salutare che collabora con le forze della natura, le stesse che operano nell'organismo dell'uomo, considerando che tra le varie funzioni corporee e particolari frutti, ortaggi, cereali, esistono veri e propri "legami di affinità". Anche un semplice alimento racchiude insospettabili potenzialità salutari."

"Le Terme sono esperienza, cultura, tradizione – aggiunge Gian Marco Rossi presidente del Grand Hotel Terme della Fratta – e puntano a promuovere le peculiarità della realtà locale, dove l'incontro armonioso tra natura e storia millenaria ha dato vita ad una profonda cultura dell'ospitalità universalmente riconosciuta ed apprezzata. La nostra proposta è sempre di più integrata con il Territorio, i suoi profumi ed i suoi sapori, cioè: la sua Identità".

"E' il turismo del benessere - conclude Faggioli – e se le parole chiave sono *ritmi slow, life style, wellness,* la parola d'ordine è ricorrere ai prodotti naturali, mangiando i cibi che ogni stagione offre. Questo ci rende più sani, più vivi, meno stanchi, in sostanza più sereni."

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

FORLìTODAY

21 Luglio 2013

Happy Bio: una connessione vincente fra terme e agricoltura



In pieno territorio romagnolo, a Fratta Terme, lungo il sentiero che porta al benessere si inserisce in*pole position,* il 22 luglio, l'iniziativa "Happy Bio", una felice proposta turistica per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche del Territorio, attraverso merende di frutta bio da proporre agli ospiti in vacanza in un momento di relax.
Organizzata dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con il Grand Hotel di Fratta Terme rientra nell'ambito regionale della misura 133 e
con innovativi programmi benessere, da risalto alla cultura, alla natura e all'enogastronomia di un territorio unico al mondo.

È l'Emilia Romagna, la terra dove ogni emozione diventa più piacevole, perché Happy Bio è un'iniziativa che fa della Salute e del Benessere le priorità e i punti cardine della proposta e vuole raccontare delle esperienze da vivere attraverso i sensi, con un'attenzione particolare al Territorio, alle sue eccellenze, storie e tradizioni, nella convinzione che sia proprio il Territorio la risorsa più importante e preziosa.

"Oggi – sottolinea Fausto Faggioli - assistiamo ad un aumento del tempo libero individuale che ha acquistato un valore sempre più grande e che ha portato a dedicare più tempo alla cura di se stessi, da un punto di vista sia fisico che mentale. Entriamo così nell'ambito del wellness e in quest'ambito il cibo è naturalmente il prediletto nella ricerca del benessere perché ha il "sapore" dell'autogratificazione e delle coccole e nello stesso tempo significa tradizione, autenticità e senso di appartenenza. La collaborazione con le Terme è una *connessione* perfetta perché entrambi abbiamo l'obiettivo di offrire proposte tese a "far star meglio", prendendo in considerazione una tavola salutare che collabora con le forze della natura, le stesse che operano nell'organismo dell'uomo, considerando che tra le varie funzioni corporee e particolari frutti, ortaggi, cereali, esistono veri e propri "legami di affinità". Anche un semplice alimento racchiude insospettabili potenzialità salutari."

"Le Terme sono esperienza, cultura, tradizione – aggiunge Gian Marco Rossi presidente del Grand Hotel Terme della Fratta – e puntano a promuovere le peculiarità della realtà locale, dove l'incontro armonioso tra natura e storia millenaria ha dato vita ad una profonda cultura dell'ospitalità universalmente riconosciuta ed apprezzata. La nostra proposta è sempre di più integrata con il Territorio, i suoi profumi ed i suoi sapori, cioè: la sua Identità".

"E' il turismo del benessere - conclude Faggioli – e se le parole chiave sono *ritmi slow, life style, wellness,* la parola d'ordine è ricorrere ai prodotti naturali, mangiando i cibi che ogni stagione offre. Questo ci rende più sani, più vivi, meno stanchi, in sostanza più sereni."

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

21 Luglio 2013

HAPPY BIO: UNA CONNESSIONE VINCENTE FRA TERME E AGRICOLTURA

In pieno territorio romagnolo, a Fratta Terme, lungo il sentiero che porta al benessere si inserisce in*pole position,* il 22 luglio, l'iniziativa "Happy Bio", una felice proposta turistica per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche del Territorio, attraverso merende di frutta bio da proporre agli ospiti in vacanza in un momento di relax. Organizzata dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con il Grand Hotel di Fratta Terme rientra nell'ambito regionale della misura 133 e con innovativi programmi benessere, da risalto alla cultura, alla natura e all'enogastronomia di un territorio unico al mondo. È l'Emilia Romagna, la terra dove ogni emozione diventa più piacevole, perché Happy Bio è un'iniziativa che fa della Salute e del Benessere le priorità e i punti cardine della proposta e vuole raccontare delle esperienze da vivere attraverso i sensi, con un'attenzione particolare al Territorio, alle sue eccellenze, storie e tradizioni, nella convinzione che sia proprio il Territorio la risorsa più importante e preziosa.

"Oggi – sottolinea Fausto Faggioli - assistiamo ad un aumento del tempo libero individuale che ha acquistato un valore sempre più grande e che ha portato a dedicare più tempo alla cura di se stessi, da un punto di vista sia fisico che mentale. Entriamo così nell'ambito del wellness e in quest'ambito il cibo è naturalmente il prediletto nella ricerca del benessere perché ha il "sapore" dell'autogratificazione e delle coccole e nello stesso tempo significa tradizione, autenticità e senso di appartenenza. La collaborazione con le Terme è una *connessione* perfetta perché entrambi abbiamo l'obiettivo di offrire proposte tese a "far star meglio", prendendo in considerazione una tavola salutare che collabora con le forze della natura, le stesse che operano nell'organismo dell'uomo, considerando che tra le varie funzioni corporee e particolari frutti, ortaggi, cereali, esistono veri e propri "legami di affinità". Anche un semplice alimento racchiude insospettabili potenzialità salutari."

"Le Terme sono esperienza, cultura, tradizione – aggiunge Gian Marco Rossi presidente del Grand Hotel Terme della Fratta – e puntano a promuovere le peculiarità della realtà locale, dove l'incontro armonioso tra natura e storia millenaria ha dato vita ad una profonda cultura dell'ospitalità universalmente riconosciuta ed apprezzata. La nostra proposta è sempre di più integrata con il Territorio, i suoi profumi ed i suoi sapori, cioè: la sua Identità".

"E' il turismo del benessere - conclude Faggioli – e se le parole chiave sono *ritmi slow, life style, wellness,* la parola d'ordine è ricorrere ai prodotti naturali, mangiando i cibi che ogni stagione offre. Questo ci rende più sani, più vivi, meno stanchi, in sostanza più sereni."







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

21 Luglio 2013

HAPPY BIO:
UNA *CONNESSIONE* VINCENTE FRA TERME E AGRICOLTURA



In pieno territorio romagnolo, a Fratta Terme, lungo il sentiero che porta al benessere si inserisce in*pole position,* il 22 luglio, l'iniziativa "Happy Bio", una felice proposta turistica per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche del Territorio, attraverso merende di frutta bio da proporre agli ospiti in vacanza in un momento di relax. Organizzata dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con il Grand Hotel di Fratta Terme rientra nell'ambito regionale della misura 133 e con innovativi programmi benessere, da risalto alla cultura, alla natura e all'enogastronomia di un territorio unico al mondo.

È l'Emilia Romagna, la terra dove ogni emozione diventa più piacevole, perché Happy Bio è un'iniziativa che fa della Salute e del Benessere le priorità e i punti cardine della proposta e vuole raccontare delle esperienze da vivere attraverso i sensi, con un'attenzione particolare al Territorio, alle sue eccellenze, storie e tradizioni, nella convinzione che sia proprio il Territorio la risorsa più importante e preziosa.

"Oggi – sottolinea Fausto Faggioli - assistiamo ad un aumento del tempo libero individuale che ha acquistato un valore sempre più grande e che ha portato a dedicare più tempo alla cura di se stessi, da un punto di vista sia fisico che mentale. Entriamo così nell'ambito del wellness e in quest'ambito il cibo è naturalmente il prediletto nella ricerca del benessere perché ha il "sapore" dell'autogratificazione e delle coccole e nello stesso tempo significa tradizione, autenticità e senso di appartenenza. La collaborazione con le Terme è una *connessione* perfetta perché entrambi abbiamo l'obiettivo di offrire proposte tese a "far star meglio", prendendo in considerazione una tavola salutare che collabora con le forze della natura, le stesse che operano nell'organismo dell'uomo, considerando che tra le varie funzioni corporee e particolari frutti, ortaggi, cereali, esistono veri e propri "legami di affinità". Anche un semplice alimento racchiude insospettabili potenzialità salutari."

"Le Terme sono esperienza, cultura, tradizione – aggiunge Gian Marco Rossi presidente del Grand Hotel Terme della Fratta – e puntano a promuovere le peculiarità della realtà locale, dove l'incontro armonioso tra natura e storia millenaria ha dato vita ad una profonda cultura dell'ospitalità universalmente riconosciuta ed apprezzata. La nostra proposta è sempre di più integrata con il Territorio, i suoi profumi ed i suoi sapori, cioè: la sua Identità".

"E' il turismo del benessere - conclude Faggioli – e se le parole chiave sono *ritmi slow, life style, wellness,* la parola d'ordine è ricorrere ai prodotti naturali, mangiando i cibi che ogni stagione offre. Questo ci rende più sani, più vivi, meno stanchi, in sostanza più sereni."

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

LA VOCE

21 Luglio 2013

Happy Bio: alleanza vincente fra terme e agricoltura

In pieno territorio romagnolo, a Fratta Terme, lungo il sentiero che porta al benessere si inserisce in pole position l'iniziativa "Happy Bio", una felice proposta turistica per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche del Territorio, attraverso merende di frutta bio da proporre agli ospiti in vacanza in un momento di relax. Organizzata dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli in collaborazione con il Grand Hotel Terme della Fratta, rientra nell'ambito regionale della misura 133 e con innovativi programmi benessere da risalto alla cultura, alla natura e all'enogastronomia di un territorio unico al mondo.

È l'Emilia Romagna, la terra dove ogni emozione diventa più piacevole, perché Happy Bio è un'iniziativa che fa della Salute e del Benessere le priorità e i punti cardine della proposta e vuole raccontare delle esperienze da vivere attraverso i sensi, con un'attenzione particolare al Territorio, alle sue eccellenze, storie e tradizioni, nella convinzione che sia proprio il Territorio la risorsa più importante e preziosa.

"Oggi – sottolinea Fausto Faggioli - assistiamo ad un aumento del tempo libero individuale che ha acquistato un valore sempre più grande e che ha portato a dedicare più tempo alla cura di se stessi, da un punto di vista sia fisico che mentale. Entriamo così nell'ambito del wellness e in quest'ambito il cibo è naturalmente il prediletto nella ricerca del benessere perché ha il "sapore" dell'autogratificazione e delle coccole e nello stesso tempo significa tradizione, autenticità e senso di appartenenza".



"La collaborazione con le Terme - aggiunge - è una connessione perfetta perché entrambi abbiamo l'obiettivo di offrire proposte tese a "far star meglio", prendendo in considerazione una tavola salutare che collabora con le forze della natura, le stesse che operano nell'organismo dell'uomo, considerando che tra le varie funzioni corporee e particolari frutti, ortaggi, cereali, esistano veri e propri "legami di affinità". Anche un semplice alimento racchiude insospettabili potenzialità salutari."

"Le Terme sono esperienza, cultura, tradizione – aggiunge Gian Marco Rossi presidente del Grand Hotel Terme della Fratta – e puntano a promuovere le peculiarità della realtà locale, dove l'incontro armonioso tra natura e storia millenaria ha dato vita a una profonda cultura dell'ospitalità universalmente riconosciuta ed apprezzata. La nostra proposta è sempre di più integrata con il territorio, i suoi profumi ed i suoi sapori, cioè: la sua Identità'.

"E' il turismo del benessere - conclude Faggioli – e se le parole chiave sono ritmi slow, life style, wellness, la parola d'ordine è ricorrere ai prodotti naturali, mangiando i cibi che ogni stagione offre. Questo ci rende più sani, più vivi, meno stanchi, in sostanza più sereni".

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

21 Luglio 2013

Happy bio: una connessione vincente fra terme e agricoltura



In pieno territorio romagnolo, a Fratta Terme, lungo il sentiero che porta al benessere si inserisce in*pole position*, il 22 luglio, l'iniziativa "Happy Bio", una felice proposta turistica per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche del Territorio, attraverso merende di frutta bio da proporre agli ospiti in vacanza in un momento di relax. Organizzata dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con il Grand Hotel di Fratta Terme rientra nell'ambito regionale della misura 133 e con innovativi programmi benessere, da risalto alla cultura, alla natura e all'enogastronomia di un territorio unico al mondo. È l'Emilia Romagna, la terra dove ogni emozione diventa più piacevole, perché Happy Bio è un'iniziativa che fa della Salute e del Benessere le priorità e i punti cardine della proposta e vuole raccontare delle esperienze da vivere attraverso i sensi, con un'attenzione particolare al Territorio, alle sue eccellenze, storie e tradizioni, nella convinzione che sia proprio il Territorio la risorsa più importante e preziosa.

"Oggi – sottolinea Fausto Faggioli - assistiamo ad un aumento del tempo libero individuale che ha acquistato un valore sempre più grande e che ha portato a dedicare più tempo alla cura di se stessi, da un punto di vista sia fisico che mentale. Entriamo così nell'ambito del wellness e in quest'ambito il cibo è naturalmente il prediletto nella ricerca del benessere perché ha il "sapore" dell'autogratificazione e delle coccole e nello stesso tempo significa tradizione, autenticità e senso di appartenenza. La collaborazione con le Terme è una *connessione* perfetta perché entrambi abbiamo l'obiettivo di offrire proposte tese a "far star meglio", prendendo in considerazione una tavola salutare che collabora con le forze della natura, le stesse che operano nell'organismo dell'uomo, considerando che tra le varie funzioni corporee e particolari frutti, ortaggi, cereali, esistono veri e propri "legami di affinità". Anche un semplice alimento racchiude insospettabili potenzialità salutari."

"Le Terme sono esperienza, cultura, tradizione – aggiunge Gian Marco Rossi presidente del Grand Hotel Terme della Fratta – e puntano a promuovere le peculiarità della realtà locale, dove l'incontro armonioso tra natura e storia millenaria ha dato vita ad una profonda cultura dell'ospitalità universalmente riconosciuta ed apprezzata. La nostra proposta è sempre di più integrata con il Territorio, i suoi profumi ed i suoi sapori, cioè: la sua Identità".

"E' il turismo del benessere - conclude Faggioli – e se le parole chiave sono *ritmi slow, life style, wellness,* la parola d'ordine è ricorrere ai prodotti naturali, mangiando i cibi che ogni stagione offre. Questo ci rende più sani, più vivi, meno stanchi, in sostanza più sereni."

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

21 Luglio 2013

HAPPY BIO: UNA CONNESSIONE VINCENTE FRA TERME E AGRICOLTURA

In pieno territorio romagnolo, a Fratta Terme, lungo il sentiero che porta al benessere si inserisce in pole position, il 22 luglio, l'iniziativa "Happy Bio", una felice proposta turistica per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche del Territorio, attraverso merende di frutta bio da proporre agli ospiti in vacanza in un momento di relax.

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

FORLÌ 24 ORE .it

22 Luglio 2013

TERME E AGRICOLTURA, *CONNESSIONE* VINCENTE



In pieno territorio romagnolo, a Fratta Terme, lungo il sentiero che porta al benessere si inserisce in*pole position,* il 22 luglio, l'iniziativa "Happy Bio", una felice proposta turistica per far conoscere le tipicità delle produzioni biologiche del Territorio, attraverso merende di frutta bio da proporre agli ospiti in vacanza in un momento di relax. Organizzata dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con il Grand Hotel di Fratta Terme rientra nell'ambito regionale della misura 133 e con innovativi programmi benessere, da risalto alla cultura, alla natura e all'enogastronomia di un territorio unico al mondo. È l'Emilia Romagna, la terra dove ogni emozione diventa più piacevole, perché Happy Bio è un'iniziativa che fa della Salute e del Benessere le priorità e i punti cardine della proposta e vuole raccontare delle esperienze da vivere attraverso i sensi, con un'attenzione particolare al Territorio, alle sue eccellenze, storie e tradizioni, nella convinzione che sia proprio il Territorio la risorsa più importante e preziosa.

"Oggi – sottolinea Fausto Faggioli - assistiamo ad un aumento del tempo libero individuale che ha acquistato un valore sempre più grande e che ha portato a dedicare più tempo alla cura di se stessi, da un punto di vista sia fisico che mentale. Entriamo così nell'ambito del wellness e in quest'ambito il cibo è naturalmente il prediletto nella ricerca del benessere perché ha il "sapore" dell'autogratificazione e delle coccole e nello stesso tempo significa tradizione, autenticità e senso di appartenenza. La collaborazione con le Terme è una *connessione* perfetta perché entrambi abbiamo l'obiettivo di offrire proposte tese a "far star meglio", prendendo in considerazione una tavola salutare che collabora con le forze della natura, le stesse che operano nell'organismo dell'uomo, considerando che tra le varie funzioni corporee e particolari frutti, ortaggi, cereali, esistono veri e propri "legami di affinità". Anche un semplice alimento racchiude insospettabili potenzialità salutari."

"Le Terme sono esperienza, cultura, tradizione – aggiunge Gian Marco Rossi presidente del Grand Hotel Terme della Fratta – e puntano a promuovere le peculiarità della realtà locale, dove l'incontro armonioso tra natura e storia millenaria ha dato vita ad una profonda cultura dell'ospitalità universalmente riconosciuta ed apprezzata. La nostra proposta è sempre di più integrata con il Territorio, i suoi profumi ed i suoi sapori, cioè: la sua Identità".

"E' il turismo del benessere - conclude Faggioli – e se le parole chiave sono *ritmi slow, life style, wellness,* la parola d'ordine è ricorrere ai prodotti naturali, mangiando i cibi che ogni stagione offre. Questo ci rende più sani, più vivi, meno stanchi, in sostanza più sereni."

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