RASSEGNA STAMPA

Fattorie Faggioli

HAPPY BIO

ForlìToday

30 Luglio 2013

Happy bio, terme e agricoltura in sinergia



Ospitalità, salute e sintonia con l'ambiente: questi gli obiettivi dell'iniziativa "Happy Bio" il 31 luglio a Fratta Terme. Organizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con il Grand Hotel Terme della Fratta, l'appuntamento rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e in questa giornata la frutta biologica, con la sua genuinità e semplicità, renderà più piacevoli le ore che gli ospiti trascorrono alle Terme, con anche momenti didattici a conferma del binomio campagna-wellness.

"Da sempre – sottolinea Fausto Faggioli - viene proposto il prodotto tipico dell'Emilia Romagna, ora il tipico è anche biologico, per sensibilizzare gli ospiti in vacanza sulla qualità di ciò che viene "messo in tavola". E' a questo appuntamento con i prodotti bio che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, utilizzando i nostri 5 sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo."

"Le Terme – aggiunge Gian Marco Rossi, presidente del Grand Hotel Terme della Fratta - sono un luogo alternativo per andare in vacanza con tutta la famiglia e godere dei benefici che si possono trarre in località così particolari. Un concetto nuovo, dove il termine benessere coinvolge tutti gli aspetti dell'essere (fisico, emotivo, mentale e spirituale). Non solo cura quindi, ma benessere attraverso la "cura della salute": stile di vita, movimento, alimentazione utilizzando le potenzialità delle Terme come luogo di relax e benessere psicofisico."

"Penso che il binomio frutta bio del nostro Territorio e acque termali – conclude Deli Pungelli del Grand Hotel Terme della Fratta - sia veramente straordinario. La natura ci premia ogni giorno con doni straordinari quali le nostre acque termali, straordinarie ed uniche per proprietà terapeutiche ed anche la frutta e verdura, coltivata secondo i ritmi delle stagioni senza luce artificiale e celle frigorifere e per questo ricca di vitamine, sali minerali e fitonutrienti."

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

30 Luglio 2013

TERME E AGRICOLTURA IN SINERGIA

Ospitalità, salute e sintonia con l'ambiente: questi gli obiettivi dell'iniziativa "Happy Bio" il 31 luglio a Fratta Terme.

Organizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con il Grand Hotel Terme della Fratta, l'appuntamento rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e in questa giornata la frutta biologica, con la sua genuinità e semplicità, renderà più piacevoli le ore che gli ospiti trascorrono alle Terme, con anche momenti didattici a conferma del binomio campagna-wellness.
"Da sempre – sottolinea Fausto Faggioli - viene proposto il prodotto tipico dell'Emilia Romagna, *ora il tipico è anche biologico,* per sensibilizzare gli ospiti in vacanza sulla qualità di ciò che viene *"messo in tavola".* E' a questo appuntamento con i prodotti bio che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, utilizzando i nostri 5 sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo."
"Le Terme – aggiunge Gian Marco Rossi, presidente del Grand Hotel Terme della Fratta - sono un luogo alternativo per andare in vacanza con tutta la famiglia e godere dei benefici che si possono trarre in località così particolari. Un concetto nuovo, dove il termine benessere coinvolge tutti gli aspetti dell'essere (fisico, emotivo, mentale e spirituale). Non solo cura quindi, ma benessere attraverso la "cura della salute": stile di vita, movimento, alimentazione utilizzando le potenzialità delle Terme come luogo di relax e benessere psicofisico."
"Penso che il binomio frutta bio del nostro Territorio e acque termali – conclude Deli Pungelli del Grand Hotel Terme della Fratta - sia veramente straordinario. La natura ci premia ogni giorno con doni straordinari quali le nostre acque termali, straordinarie ed uniche per proprietà terapeutiche ed anche la frutta e verdura, coltivata secondo i ritmi delle stagioni senza luce artificiale e celle frigorifere e per questo ricca di vitamine, sali minerali e fitonutrienti."







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

30 Luglio 2013

TERME E AGRICOLTURA IN SINERGIA



Ospitalità, salute e sintonia con l'ambiente: questi gli obiettivi dell'iniziativa "Happy Bio" il 31 luglio a Fratta Terme. Organizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con il Grand Hotel Terme della Fratta, l'appuntamento rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e in questa giornata la frutta biologica, con la sua genuinità e semplicità, renderà più piacevoli le ore che gli ospiti trascorrono alle Terme, con anche momenti didattici a conferma del binomio campagna-wellness.

"Da sempre – sottolinea Fausto Faggioli - viene proposto il prodotto tipico dell'Emilia Romagna, ora il tipico è anche biologico, per sensibilizzare gli ospiti in vacanza sulla qualità di ciò che viene "messo in tavola". E' a questo appuntamento con i prodotti bio che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, utilizzando i nostri 5 sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo."
"Le Terme – aggiunge Gian Marco Rossi, presidente del Grand Hotel Terme della Fratta - sono un luogo alternativo per andare in vacanza con tutta la famiglia e godere dei benefici che si possono trarre in località così particolari. Un concetto nuovo, dove il termine benessere coinvolge tutti gli aspetti dell'essere (fisico, emotivo, mentale e spirituale). Non solo cura quindi, ma benessere attraverso la "cura della salute": stile di vita, movimento, alimentazione utilizzando le potenzialità delle Terme come luogo di relax e benessere psicofisico."
"Penso che il binomio frutta bio del nostro Territorio e acque termali – conclude Deli Pungelli del Grand Hotel Terme della Fratta - sia veramente straordinario. La natura ci premia ogni giorno con doni straordinari quali le nostre acque termali, straordinarie ed uniche per proprietà terapeutiche ed anche la frutta e verdura, coltivata secondo i ritmi delle stagioni senza luce artificiale e celle frigorifere e per questo ricca di vitamine, sali minerali e fitonutrienti."

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

30 Luglio 2013

HAPPY BIO, TERME E AGRICOLTURA IN SINERGIA



Ospitalità, salute e sintonia con l'ambiente: questi gli obiettivi dell'iniziativa "Happy Bio" il 31 luglio a Fratta Terme. Organizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con il Grand Hotel Terme della Fratta, l'appuntamento rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e in questa giornata la frutta biologica, con la sua genuinità e semplicità, renderà più piacevoli le ore che gli ospiti trascorrono alle Terme, con anche momenti didattici a conferma del binomio campagna-wellness.

“Da sempre – sottolinea Fausto Faggioli - viene proposto il prodotto tipico dell’Emilia Romagna, ora il tipico è anche biologico, per sensibilizzare gli ospiti in vacanza sulla qualità di ciò che viene “messo in tavola”. E’ a questo appuntamento con i prodotti bio che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, utilizzando i nostri 5 sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo.”
“Le Terme – aggiunge Gian Marco Rossi, presidente del Grand Hotel Terme della Fratta - sono un luogo alternativo per andare in vacanza con tutta la famiglia e godere dei benefici che si possono trarre in località così particolari. Un concetto nuovo, dove il termine benessere coinvolge tutti gli aspetti dell’essere (fisico, emotivo, mentale e spirituale). Non solo cura quindi, ma benessere attraverso la “cura della salute”: stile di vita, movimento, alimentazione utilizzando le potenzialità delle Terme come luogo di relax e benessere psicofisico.”
“Penso che il binomio frutta bio del nostro Territorio e acque termali – conclude Deli Pungelli del Grand Hotel Terme della Fratta - sia veramente straordinario. La natura ci premia ogni giorno con doni straordinari quali le nostre acque termali, straordinarie ed uniche per proprietà terapeutiche ed anche la frutta e verdura, coltivata secondo i ritmi delle stagioni senza luce artificiale e celle frigorifere e per questo ricca di vitamine, sali minerali e fitonutrienti.”

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

30 Luglio 2013

Happy Bio, terme e agricoltura in sinergia

Ospitalità, salute e sintonia con l'ambiente: questi gli obiettivi dell'iniziativa "Happy Bio" il 31 luglio a Fratta Terme. Organizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con il Grand Hotel Terme della Fratta,



l'appuntamento rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e in questa giornata la frutta biologica, con la sua genuinità e semplicità, renderà più piacevoli le ore che gli ospiti trascorrono alle Terme, con anche momenti didattici a conferma del binomio campagna-wellness.

"Da sempre – sottolinea Fausto Faggioli – viene proposto il prodotto tipico dell'Emilia Romagna, ora il tipico è anche biologico, per sensibilizzare gli ospiti in vacanza sulla qualità di ciò che viene "messo in tavola". E' a questo appuntamento con i prodotti bio che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, utilizzando i nostri 5 sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo."

"Le Terme – aggiunge Gian Marco Rossi, presidente del Grand Hotel Terme della Fratta – sono un luogo alternativo per andare in vacanza con tutta la famiglia e godere dei benefici che si possono trarre in località così particolari. Un concetto nuovo, dove il termine benessere coinvolge tutti gli aspetti dell'essere (fisico, emotivo, mentale e spirituale). Non solo cura quindi, ma benessere attraverso la "cura della salute": stile di vita, movimento, alimentazione utilizzando le potenzialità delle Terme come luogo di relax e benessere psicofisico."

"Penso che il binomio frutta bio del nostro Territorio e acque termali – conclude Deli Pungelli del Grand Hotel Terme della Fratta – sia veramente straordinario. La natura ci premia ogni giorno con doni straordinari quali le nostre acque termali, straordinarie ed uniche per proprietà terapeutiche ed anche la frutta e verdura, coltivata secondo i ritmi delle stagioni senza luce artificiale e celle frigorifere e per questo ricca di vitamine, sali minerali e fitonutrienti."

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

30 Luglio 2013

Terme e agricoltura in sinergia

Ospitalità, salute e sintonia con l'ambiente: questi gli obiettivi dell'iniziativa "Happy Bio" il 31 luglio a Fratta Terme. Organizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con il Grand Hotel Terme della Fratta, l'appuntamento rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e in questa giornata la frutta biologica, con la sua genuinità e semplicità, renderà più piacevoli le ore che gli ospiti trascorrono alle Terme, con anche momenti didattici a conferma del binomio campagna-wellness.



"Da sempre – sottolinea Fausto Faggioli - viene proposto il prodotto tipico dell'Emilia Romagna, ora il tipico è anche biologico, per sensibilizzare gli ospiti in vacanza sulla qualità di ciò che viene "messo in tavola". E' a questo appuntamento con i prodotti bio che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, utilizzando i nostri 5 sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo."
"Le Terme – aggiunge Gian Marco Rossi, presidente del Grand Hotel Terme della Fratta - sono un luogo alternativo per andare in vacanza con tutta la famiglia e godere dei benefici che si possono trarre in località così particolari. Un concetto nuovo, dove il termine benessere coinvolge tutti gli aspetti dell'essere (fisico, emotivo, mentale e spirituale). Non solo cura quindi, ma benessere attraverso la "cura della salute": stile di vita, movimento, alimentazione utilizzando le potenzialità delle Terme come luogo di relax e benessere psicofisico."
"Penso che il binomio frutta bio del nostro Territorio e acque termali – conclude Deli Pungelli del Grand Hotel Terme della Fratta - sia veramente straordinario. La natura ci premia ogni giorno con doni straordinari quali le nostre acque termali, straordinarie ed uniche per proprietà terapeutiche ed anche la frutta e verdura, coltivata secondo i ritmi delle stagioni senza luce artificiale e celle frigorifere e per questo ricca di vitamine, sali minerali e fitonutrienti."

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

SCOOP SQUARE

30 Luglio 2013

Happy bio, terme e agricoltura in sinergia

Ospitalità, salute e sintonia con l'ambiente: questi gli obiettivi dell'iniziativa "Happy Bio" il 31 luglio a Fratta Terme. Organizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con il Grand Hotel Terme della Fratta,



l'appuntamento rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e in questa giornata la frutta biologica, con la sua genuinità e semplicità, renderà più piacevoli le ore che gli ospiti trascorrono alle Terme, con anche momenti didattici a conferma del binomio campagna-wellness.

"Da sempre – sottolinea Fausto Faggioli - viene proposto il prodotto tipico dell'Emilia Romagna, ora il tipico è anche biologico, per sensibilizzare gli ospiti in vacanza sulla qualità di ciò che viene "messo in tavola". E' a questo appuntamento con i prodotti bio che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, utilizzando i nostri 5 sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo."

"Le Terme – aggiunge Gian Marco Rossi, presidente del Grand Hotel Terme della Fratta - sono un luogo alternativo per andare in vacanza con tutta la famiglia e godere dei benefici che si possono trarre in località così particolari. Un concetto nuovo, dove il termine benessere coinvolge tutti gli aspetti dell'essere (fisico, emotivo, mentale e spirituale). Non solo cura quindi, ma benessere attraverso la "cura della salute": stile di vita, movimento, alimentazione utilizzando le potenzialità delle Terme come luogo di relax e benessere psicofisico."

"Penso che il binomio frutta bio del nostro Territorio e acque termali – conclude Deli Pungelli del Grand Hotel Terme della Fratta - sia veramente straordinario. La natura ci premia ogni giorno con doni straordinari quali le nostre acque termali, straordinarie ed uniche per proprietà terapeutiche ed anche la frutta e verdura, coltivata secondo i ritmi delle stagioni senza luce artificiale e celle frigorifere e per questo ricca di vitamine, sali minerali e fitonutrienti."

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

VentoNuovo.eu

30 Luglio 2013

TERME E AGRICOLTURA IN SINERGIA

Ospitalità, salute e sintonia con l'ambiente: questi gli obiettivi dell'iniziativa "Happy Bio" il 31 luglio a Fratta Terme. Organizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli (FC) in collaborazione con il Grand Hotel Terme della Fratta, l'appuntamento rientra nell'ambito del PSR regionale della misura 133 e in questa giornata la frutta biologica, con la sua genuinità e semplicità, renderà più piacevoli le ore che gli ospiti trascorrono alle Terme, con anche momenti didattici a conferma del binomio campagna-wellness.



"Da sempre – sottolinea Fausto Faggioli - viene proposto il prodotto tipico dell'Emilia Romagna, ora il tipico è anche biologico, per sensibilizzare gli ospiti in vacanza sulla qualità di ciò che viene "messo in tavola". E' a questo appuntamento con i prodotti bio che vogliamo invitare grandi e piccoli per stimolare il piacere della scoperta, utilizzando i nostri 5 sensi, il piacere della compagnia che a tavola diventa convivialità, dando valore alla vitalità del cibo."
"Le Terme – aggiunge Gian Marco Rossi, presidente del Grand Hotel Terme della Fratta - sono un luogo alternativo per andare in vacanza con tutta la famiglia e godere dei benefici che si possono trarre in località così particolari. Un concetto nuovo, dove il termine benessere coinvolge tutti gli aspetti dell'essere (fisico, emotivo, mentale e spirituale). Non solo cura quindi, ma benessere attraverso la "cura della salute": stile di vita, movimento, alimentazione utilizzando le potenzialità delle Terme come luogo di relax e benessere psicofisico."
"Penso che il binomio frutta bio del nostro Territorio e acque termali – conclude Deli Pungelli del Grand Hotel Terme della Fratta - sia veramente straordinario. La natura ci premia ogni giorno con doni straordinari quali le nostre acque termali, straordinarie ed uniche per proprietà terapeutiche ed anche la frutta e verdura, coltivata secondo i ritmi delle stagioni senza luce artificiale e celle frigorifere e per questo ricca di vitamine, sali minerali e fitonutrienti."

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

Corriere

31 Luglio 2013

Il "bio" sposa le Terme

Le Fattorie Faggioli al Grand Hotel di Fratta

FRATTA TERME. Ospitalità, salute e sintonia con l'ambiente: questi gli obiettivi dell'iniziativa "Happy Bio" oggi a Fratta Terme. Organizzato dalle Fattorie Faggioli di Cusercoli, in collaborazione con il Grand Hotel Terme della Fratta, l'appuntamento rientra nell'ambito del Psr regionale della misura 133 e in questa giornata la frutta biologica, con la sua genuinità e semplicità, renderà più piacevoli le ore che gli ospiti trascorrono alle Terme, con anche momenti didattici a conferma del binomio campagna-wellness. «Da sempre - sottolinea Fausto Faggioli - viene proposto il prodotto tipico dell'Emilia Romagna, ora il tipico è anche biologico, per sensibilizzare gli ospiti in vacanza sulla qualità di ciò che viene "messo in tavola". «Le Terme - aggiunge Gian Marco Rossi, presidente del Grand Hotel Terme della Fratta - sono un luogo alternativo per andare in vacanza con tutta la famiglia e godere dei benefici che si possono trarre in località così particolari dove la natura e i suoi prodotti sono così rilevanti».



Il benessere si rafforza tra prodotti genuini e l'offerta del termalismo

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