

# TIPICI da Spiaggia

2<sup>a</sup>  
EDIZIONE  
2021



RASSEGNA "CIBO IN SPIAGGIA"  
CULTURA DEL 'MADE IN ITALY' SOTTO L'OMBRELLONE

**26 LUGLIO ore 11**

*Bagno 61 Rimini*

*Bagno Oreste Milano Marittima (RA)*

*Bagno Astar Porto Garibaldi (Comacchio, FE)*

*Spiaggia Zona Cesarini Cesenatico (FC)*



Agricoltura è Vita soc. coop.



EMILIA ROMAGNA



CONCOMMERCIO  
IMPRESI DELLA ITALIA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 5656



Superficie 51 %



## Bagno 61

### Sbarcano col moscone i prodotti del territorio

Vini, frutta, miele e formaggi: sono i prodotti del territorio che saranno offerti ai bagnanti lunedì anche a Rimini, dove il Sib Sindacato Italiano Balneari e Cia-Agricoltori Italiani organizzano la seconda edizione di 'Tipici da Spiaggia'. La manifestazione prevede l'arrivo dal mare delle eccellenze agroalimentari trasportate da un moscone. 'Tipici da Spiaggia' sbarcherà domani alle 11 a Le Spiagge Bagno 61.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 5656



Iniziativa della Cia Agricoltori italiani d'intesa con il Sindacato balneari

## Vino, formaggi e frutta offerti ai bagnanti in spiaggia

Domani in quattro stabilimenti a Rimini, Porto Garibaldi, Milano Marittima e Cesenatico

RIMINI

**Vini**, frutta, miele e formaggi: sono i prodotti del territorio offerti ai bagnanti della Riviera romagnola, domani, dai lidi ferraresi, passando da Milano Marittima, Cesenatico e Rimini, dove il Sindacato italiano balneari (aderente a Fipe Confcommercio) e Cia-Agricoltori Italiani lanciano la seconda edizione di 'TipiCi da Spiaggia' per promuovere le eccellenze del territorio offrendole ai turisti di alcuni bagni del litorale romagnolo.

L'evento (che sarà ripetuto il 26 agosto e prevede l'arrivo dal mare delle eccellenze agroalimentari trasportate da un moscone-pattino) per questa prima tornata è ospitato dal Bagno Astor

### VACANZA GOLOSA

**La manifestazione per promuovere i prodotti del territorio sarà ripetuta il 26 agosto**



Il manifesto dell'evento, giunto alla seconda edizione

(Porto Garibaldi, Comacchio), Bagno Oreste (Milano Marittima), Spiaggia 61 (Rimini), Spiaggia Zona Cesarini (Cesenatico).

«**Siamo** di fronte a un nuovo modo di vivere la vacanza affiancando due realtà del nostro 'made in Italy': l'offerta turistico-balneare degli oltre mille stabilimenti romagnoli con la cultura enogastronomica: fondere il mare con la terra», commenta il presidente del Sib Emilia Roma-

gna, Simone Battistoni. «Dopo un anno di pandemia, quest'iniziativa testimonia la volontà di ripartenza – dice il presidente di Cia Emilia Romagna, Cristiano Fini – utilizzando luoghi a forte vocazione turistica per promuovere il buon cibo italiano. È anche un incentivo ad abbandonare i menu standardizzati scelti per praticità nei luoghi di villeggiatura, dando più attenzione alla qualità delle materie prime»



Iniziativa della Cia Agricoltori italiani d'intesa con il Sindacato balneari

## Vino, formaggi e frutta offerti ai bagnanti in spiaggia

Domani in quattro stabilimenti a Rimini, Porto Garibaldi, Milano Marittima e Cesenatico

**VACANZA GOLOSA**

**La manifestazione per promuovere i prodotti del territorio sarà ripetuta il 26 agosto**

RIMINI

**Vini**, frutta, miele e formaggi: sono i prodotti del territorio offerti ai bagnanti della Riviera romagnola, domani, dai lidi ferraresi, passando da Milano Marittima, Cesenatico e Rimini, dove il Sindacato italiano balneari (aderente a Fipe Confcommercio) e Cia-Agricoltori Italiani lanciano la seconda edizione di 'TipiCi da Spiaggia' per promuovere le eccellenze del territorio offrendole ai turisti di alcuni bagni del litorale romagnolo.

L'evento (che sarà ripetuto il 26 agosto e prevede l'arrivo dal mare delle eccellenze agroalimentari trasportate da un moscone-pattino) per questa prima tornata è ospitato dal Bagno Astor (Porto Garibaldi, Comacchio), Bagno Oreste (Milano Marittima), Spiaggia 61 (Rimini), Spiaggia Zona Cesarini (Cesenatico).

«**Siamo** di fronte a un nuovo modo di vivere la vacanza affiancando due realtà del nostro 'made in Italy': l'offerta turistico-balneare degli oltre mille stabilimenti romagnoli con la cultura enogastronomica: fondere il mare con la terra», commenta il presidente del Sib Emilia Romagna, Simone Battistoni. «Dopo un anno di pandemia, quest'iniziativa testimonia la volontà di ripartenza – dice il presidente di Cia Emilia Romagna, Cristiano Fini – utilizzando luoghi a forte vocazione turistica per promuovere il buon cibo italiano. È anche un incentivo ad abbandonare i menu standardizzati scelti per praticità nei luoghi di villeggiatura, dando più attenzione alla qualità delle materie prime»



Superficie 15 %



## Vini, frutta, miele e formaggi Prodotti "TipiCi" in spiaggia

### RIMINI

Vini, frutta, miele e formaggi: sono i prodotti del territorio che saranno offerti ai bagnanti della Riviera, domani, dai lidi ferraresi passando da Milano Marittima, Cesenatico e Rimini, dove il Sindacato italiano balneari e Cia-Agricoltori Italiani organizzano la seconda edizione di "TipiCi da Spiaggia".

La manifestazione vuole promuovere le eccellenze del territorio offrendole ai turisti di alcuni bagni del litorale romagnolo. L'evento (che verrà ripetuto il 26 agosto) prevede l'arrivo dal mare delle eccellenze agroalimentari trasportate da un moscone - pattino. Per questa prima tornata "TipiCi da Spiaggia" sbarca domani alle 11 a Le Spiagge Bagno 61.

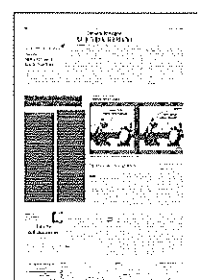
Gli stabilimenti balneari, assieme ai produttori agricoli, dedicheranno quindi alcune giornate a promuovere territorio e tradizione enogastronomica di casa nostra. L'iniziativa, che viene realizzata in tutto il territorio nazionale, intende associare spiaggia e prodotti tipici: significa anche valorizzare e promuovere le nostre eccellenze agroalimentari e i no-

stri litorali, visto che mare e cibo costituiscono da sempre il sinonimo perfetto di vacanza.

«Dopo un anno di pandemia, quest'iniziativa testimonia la volontà generale di ripartenza del Paese - dice il presidente di Cia Emilia Romagna, Cristiano Fini - utilizzando luoghi a forte vocazione turistica per fare promozione al buon cibo italiano. L'incontro diretto con gli agricoltori in spiaggia è un modo innovativo per valorizzare le eccellenze del Made in Italy ed è anche un incentivo ad abbandonare i menu standardizzati scelti per praticità nei luoghi di villeggiatura, mettendo più attenzione alla qualità delle materie prime che compongono i nostri piatti».

«Siamo di fronte a un nuovo modo di vivere la vacanza affiancando due realtà del nostro "made in Italy": l'offerta turistico-balneare degli oltre mille stabilimenti romagnoli con la cultura enogastronomica, ovvero fondere il mare con la terra», commenta il presidente del Sib Emilia Romagna, Simone Battistoni.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 7576



# Prodotti tipici offerti nelle spiagge

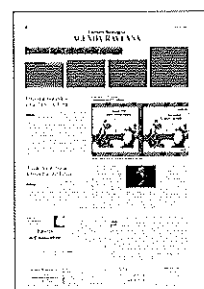
## MILANO MARITTIMA

Vini, frutta, miele e formaggi: sono i prodotti del territorio che saranno offerti ai bagnanti della Riviera romagnola, domani da Milano Marittima fino a Cesenatico e Rimini, dove il Sindacato Italiano Balneari (aderente a Fipe/Confcommercio) e Cia-Agricoltori Italiani organizzano la seconda edizione di "TipiCi da Spiaggia".

La manifestazione vuole promuovere le eccellenze del territorio offrendole ai turisti di alcuni bagni del litorale romagnolo. L'evento (che verrà ripetuto il 26 agosto) prevede l'arrivo dal mare delle eccellenze agroalimentari trasportate da un moscone - pattino. Per questa prima tornata "TipiCi da Spiaggia" sbarcherà lunedì alle 11 a Milano Marittima al Bagno Oreste. L'iniziativa, che viene realizzata in tutto il territorio nazionale, intende associare spiaggia e prodotti tipici: significa anche valorizzare e promuovere le nostre eccellenze agroalimentari e i nostri litorali, visto che mare e cibo costituiscono da sempre il sinonimo perfetto di vacanza.

«Dopo un anno di pandemia, quest'iniziativa testimonia la volontà generale di ripartenza del Paese - dice il presidente di Cia Emilia Romagna, Cristiano Fini - utilizzando luoghi a forte vocazione turistica per fare promozione al buon cibo italiano. L'incontro diretto con gli agricoltori in spiaggia è un modo innovativo per valorizzare le eccellenze del Made in Italy ed è anche un incentivo ad abbandonare i menu standardizzati scelti per praticità nei luoghi di villeggiatura, mettendo più attenzione alla qualità delle materie prime che compongono i nostri piatti». «Siamo di fronte ad un nuovo modo di vivere la vacanza affiancando due realtà del nostro 'made in Italy': l'offerta turistico-balneare degli oltre 1000 stabilimenti romagnoli con la cultura enogastronomica, ovvero fondere il mare con la terra» commenta il presidente del Sib Emilia Romagna, Simone Battistoni.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 5656



## ZONA CESARINI

### Prodotti tipici offerti ai bagnanti

I prodotti della tradizione enogastronomica romagnola in vetrina in Riviera: a Cesenatico appuntamento oggi alle 11 alla spiaggia Zona Cesarini. Nella manifestazione ideata dal Sindacato Italiano Balneari aderente a Fipe/Confcommercio e da Cia-Agricoltori Italiani, le eccellenze agroalimentari del territorio arriveranno dal mare in moscone. Saranno offerti ai bagnanti vini, frutta, miele e formaggi.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 5656



Superficie 3 %

# Cia e Balneari Iniziativa al Bagno Astor

## COMACCHIO

**Sulla costa** torna l'appuntamento con 'TipiCi da spiaggia', l'evento promosso dal Sindacato Italiano Balneari e Cia-Agricoltori Italiani. L'iniziativa, in programma per oggi, sarà ospitata dal Bagno Astor di Porto Garibaldi, oltre che dal Bagno Oreste di Milano Marittima, da Spiaggia 61 di Rimini e Spiaggia Zona Cesarini a Cesarini. Vini, frutta, miele e formaggi sono i prodotti del territorio offerti ai bagnanti della riviera romagnola, grazie alla manifestazione che intende promuovere le eccellenze del territorio, pronta a far tappa anche sul litorale comacchiese. «Siamo di fronte ad un nuovo modo di vivere la vacanza affiancando due realtà del nostro 'made in Italy' - spiega Simone Battistoni, presidente del Sib Emilia-Romagna -: l'offerta turistico-balneare degli oltre 1.000 stabilimenti romagnoli con la cultura enogastronomica, ovvero fondere il mare con la terra». Il presidente di Cia Emilia Romagna, Cristino Fini, vede in questa iniziativa una volontà generale di ripartenza, «utilizzando luoghi a forte vocazione turistica per fare promozione al buon cibo italiano. L'incontro diretto con gli agricoltori in spiaggia è un modo innovativo per valorizzare le eccellenze del Made in Italy». L'evento sarà poi ripetuto il prossimo 26 agosto.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 5656





PORTO GARIBALDI

# Il turismo deve puntare sull'enogastronomia Arriva TipiCi da Spiaggia

Oggi al Bagno Astor prodotti del territorio offerti ai bagnanti. L'iniziativa di Sib e Cia su tutta la costa regionale per valorizzare il Made in Italy

PORTO GARIBALDI. Vini, frutta, miele e formaggi: sono i prodotti del territorio che oggi saranno offerti ai bagnanti della Riviera romagnola, partendo dai Lidi Comacchiesi, passando per Milano Marittima, arrivando fino a Cesenatico e Rimini, dove il **Sindacato italiano balneari** (aderente a Fipe/Confcommercio) e Cia-Agricoltori italiani hanno promosso la seconda edizione di "TipiCi da Spiaggia".

La manifestazione vuole promuovere le eccellenze del territorio offrendole ai turisti di alcuni stabilimenti balneari del litorale emiliano-romagnolo. L'evento (che verrà ripetuto il 26 agosto e che prevede l'arrivo dal mare delle eccellenze agroalimentari trasportate da un "moscone" - pattino) per questa prima tornata è ospitato oggi dal Bagno Astor (a Porto Garibaldi), dal Bagno Oreste (Milano Marittima), dallo



Oggi l'iniziativa al Bagno Astor

Spiaggia 61 (Rimini) e dallo Spiaggia Zona Cesarini (Cesenatico).

## GUSTO AKMO

Gli stabilimenti balneari, assieme ai produttori agricoli, dedicano così alcune giornate per promuovere territorio e tradizione enogastronomica di casa nostra. L'iniziativa, che viene realizzata in tutto il territorio nazionale, intende «associare il territorio della vacanza ai prodotti tipici. Significa anche valorizzare e promuovere le nostre eccellenze agroali-

mentari e i nostri litorali», visto che «mare e cibo costituiscono da sempre il sinonimo perfetto di vacanza. Siamo di fronte a un nuovo modo di vivere la vacanza affiancando due realtà del nostro Made in Italy: l'offerta turistico-balneare degli oltre 1.000 stabilimenti della regione con la cultura enogastronomica, ovvero fondere il mare con la terra», commenta Simone Battistoni, il presidente del Sib regionale.

«Dopo un anno di pandemia, quest'iniziativa testimonia la volontà generale di ripartenza del Paese - aggiunge il presidente di Cia Emilia Romagna, Cristiano Fini -, utilizzando luoghi a forte vocazione turistica per fare promozione al buon cibo italiano. L'incontro diretto con gli agricoltori in spiaggia è un modo innovativo per valorizzare le eccellenze del Made in Italy ed è anche un incentivo ad abbandonare i menù standardizzati scelti per praticità nei luoghi di villeggiatura, mettendo più attenzione alla qualità delle materie prime che compongono i nostri piatti». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 5656



Superficie 17 %