

Delphina hotels & resorts, da giugno aperte tutte le strutture

Oltre 15 milioni di investimenti per arricchire l'offerta di hotel e resort. **Delphina hotels & resorts**, lo specialista delle vacanze nel Nord Sardegna, apre le sue strutture a partire dal mese di giugno aprendo già da ora le prenotazioni dei suoi 12 hotel 5 e 4 stelle, residence esclusivi, SPA e ville. "Gli investimenti realizzati negli ultimi 18 mesi – racconta **Francesco Muntoni**, fondatore e presidente della catena alberghiera sarda che gestisce e commercializza direttamente tutte le strutture - rientrano nella nostra visione a lungo periodo, che negli anni ci ha portato a crescere con coerenza con un'offerta sempre più ecosostenibile, che rispetta l'ambiente e valorizza uno stile di vita sano, la cultura e l'enogastronomia locale".

Gli investimenti realizzati hanno visto protagonisti tutti gli hotel e i resort del gruppo, a partire dal **Resort Valle dell'Erica** di Santa Teresa Gallura. Coinvolto negli investimenti anche il **Resort & SPA Le Dune** di Badesi: all'ampliato orto biologico si aggiunge una fattoria di 5 ettari con orto, frutteto, vigna e oliveto per conoscere le piante e coltivazioni tipiche, aperto alle visite di adulti e bambini. Tutte strutture Delphina possono vantare il marchio **We are green®**, creato e registrato da Delphina per rappresentare il suo amore per la natura con un protocollo di buone pratiche. Delphina hotels & resorts è la prima catena alberghiera italiana, ed una delle prime al mondo, ad utilizzare in tutti gli hotel, resort e nella sede centrale energia al 100% verde, proveniente da fonti rinnovabili, con un risparmio di 3.536 tonnellate di Co2 ogni anno. Negli ultimi quattro anni circa 13.828 tonnellate risparmiate: l'equivalente della Co2 assorbita da circa 97765 mila alberi in un anno intero. L'azienda è anche impegnata nella crescita dell'economia locale con il progetto "**Genuine Local Food Oriented®**", marchio di qualità Delphina, a sostegno dei fornitori locali e di una cucina sana basata su ingredienti genuini che rispettano la stagionalità, preferibilmente a km 0. Per questo più del 70 per cento dei fornitori è nel raggio di 150 chilometri o sull'isola, con l'obiettivo di raggiungere l'80 per cento entro la fine del 2021.