



01 Giugno 2022

WORLD OCEANS DAY 2022 LA "SINFONIA DI ALGHE" DI RELAIS & CHÂTEAUX

Dal 2009 Relais & Châteaux si impegna a sensibilizzare l'opinione pubblica sulla sostenibilità dei prodotti ittici e la salvaguardia dell'ecosistema marino. Per il sesto anno consecutivo l'associazione celebra il World Oceans Day in collaborazione con Ethic Ocean, accendendo i riflettori sul tema delle alghe e le loro proprietà rivitalizzanti.

"Rivitalizzazione: Azione Collettiva per l'Oceano" (*"Revitalization: Collective Action for the Ocean"*) è il tema annunciato dalle Nazioni Unite per la Giornata Mondiale degli Oceani che si celebrerà il prossimo 8 giugno. Gli oceani sono un elemento fondamentale per la sopravvivenza del pianeta e una risorsa ampiamente sfruttata; il tema scelto vuole sensibilizzare l'opinione pubblica sulla "necessità di lavorare insieme per creare un nuovo equilibrio che non impoverisca soltanto la ricchezza degli oceani, ma che al contrario ne ripristini la vivacità e gli conferisca nuova vita".

Relais & Châteaux, associazione che riunisce **580 alberghi e ristoranti nei cinque continenti** (di cui quasi il 20% è situato vicino a uno specchio d'acqua dolce o marina) e rappresenta **la rete di chef più ampia al mondo** quest'anno ha scelto di celebrare la Giornata Mondiale degli Oceani con **una campagna che enfatizza il ruolo delle alghe**, ingrediente ampiamente utilizzato nelle cucine che per l'occasione verrà inserito all'interno dei menu dei ristoranti associati e valorizzato attraverso eventi, cooking show e masterclass.

Perché le alghe

Il mondo delle alghe si divide in due grandi categorie: le microalghe (fitoplancton) e le macroalghe, che vengono consumate più frequentemente. Le alghe non sono solo ricche di nutrienti; grazie alla loro capacità di immagazzinare grandi quantità di anidride carbonica, attraverso la fotosintesi producono ossigeno come le piante. Soprattutto grazie all'azione delle macroalghe gli oceani sono la fonte di oltre il 50% del nostro ossigeno: che siano raccolte in natura o coltivate, **le alghe sono un alleato fondamentale nella lotta contro il cambiamento climatico.**

Presenti nella cucina asiatica da secoli, le alghe sono apprezzate per il loro gusto ricco e il loro umami, oltre che per i benefici per la salute. Negli ultimi anni la loro popolarità sta crescendo nel resto del mondo, con **35,7 milioni di tonnellate di alghe prodotte (coltivate) nel 2019 rispetto ai soli 2 milioni di tonnellate del 1970** (fonte: FAO 2021).

Le alghe marine hanno **proprietà benefiche per la nostra salute**. Sono infatti ricche di minerali (iodio, magnesio, calcio, ecc.), fibre e antiossidanti: inserite in una dieta equilibrata e varia, sono un vero e proprio **superfood**.

Le alghe svolgono un ruolo fondamentale anche a livello ambientale: oltre all'azione naturale di compensazione dell'anidride carbonica contribuiscono a ripulire gli estuari, ridurre l'acidificazione degli oceani e contrastare l'erosione delle coste, fornendo un habitat a ecosistemi di grande biodiversità. Oltre ad essere utilizzate in cucina, si prestano a svariati usi come la **produzione di plastiche per biocarburanti e di materiali rinnovabili**.

Infine, le alghe non hanno bisogno di input esterni come i fertilizzanti e la loro crescita può essere molto rapida. Tuttavia, come per tutte le risorse naturali, **è importante che vengano coltivate nel rispetto dell'ecosistema**.

#SeaweedSymphony to #RevitalizeTheOcean

La partecipazione di Relais & Châteaux a questa campagna annuale è uno dei punti fermi del suo impegno nei confronti degli oceani, sancito nel 2009 con la firma della **Sustainable Seafood Charter** (la carta dei prodotti ittici sostenibili che disciplina l'approvvigionamento e il consumo sostenibile di pesce nelle cucine dell'associazione) redatta in collaborazione con Ethic Ocean e ribadito nel 2014 con il [Manifesto di Relais & Châteaux](#) presentato all'UNESCO con il quale l'associazione si impegna a rendere il mondo un posto migliore attraverso la cucina e l'ospitalità "proteggendo la biodiversità degli oceani" e "coltivando forti relazioni con gli agricoltori e i pescatori locali" (punti 4 e 5 del Manifesto).

Per tutto il mese di giugno, **centinaia di chef di Relais & Châteaux promuoveranno le diverse specie di alghe e i loro benefici rivitalizzanti** attraverso menu dedicati, corsi di cucina e altre iniziative per invitare a una maggiore consapevolezza sul cibo e ispirare affinché le alghe compaiano più frequentemente nell'alimentazione di tutti i giorni.



In rappresentanza dell'associazione e dei suoi cuochi, l'8 giugno **Shinobu Namae del [Relais & Châteaux L'Effervescence](#)** (3 stelle Michelin a Tokyo, in Giappone) **interverrà a New York sul palco della conferenza annuale dedicata alla Giornata Mondiale degli Oceani organizzata dalle Nazioni Unite**.

Lo chef sta conseguendo il dottorato in Microeconomia dell'Agricoltura presso l'Università di Tokyo, portando avanti una ricerca basata sul funzionamento del sistema alimentare e in particolare sulle implicazioni delle nostre scelte. Il suo obiettivo finale è indagare cosa dovremmo mangiare per costruire il futuro che vogliamo. Appassionato di immersioni, nel corso degli anni ha potuto assistere personalmente alla desertificazione dei fondali marini. Come chef, ritiene di avere un ruolo da svolgere per innescare il cambiamento necessario per preservare i nostri oceani.

"L'oceano, con la sua straordinaria biodiversità, svolge un ruolo essenziale. È un elemento fondamentale per il futuro dell'umanità. L'oceano assorbe un terzo della CO2 in eccesso emessa dall'uomo, ma inizia a soffocare. È importante preservarlo rispettando tutto ciò che ci dona. Le alghe sono una delle risorse vitali essenziali per la vita sulla terra, assaporiamole senza dimenticare la fragilità di questo ecosistema e rispettiamo!" – è il pensiero di **Gilles Boeuf, Presidente di Ethic Ocean**.

Per Olivier Roellinger, Vice Presidente di Relais & Châteaux: *"La creatività di uno chef che include le alghe nel suo piatto può ispirare il cambiamento. Ma lavorando insieme, come la più grande associazione not-for-profit di chef al mondo, possiamo innescare davvero un cambiamento a livello mondiale: è l'inizio di un futuro rivitalizzante per i nostri oceani"*.

Per Shinobu Namae, Chef del Relais & Châteaux L'Effervescence: *"Lo chef non cucina*

solo piatti deliziosi. Lo chef è l'anello di congiunzione tra i produttori e coloro che gusteranno il piatto, e attraverso le sue creazioni può trasmettere l'idea assoluta che ogni vita è importante e che ogni scelta è importante. La sinergia tra natura e cultura è essenziale per mostrare che siamo tutti connessi".

Per il Vice Delegato Italia **Emanuele Scarello**, membro del **World Culinary Council di Relais & Châteaux** (una sorta di "G7 culinario" diretto da Olivier Roellinger) e **chef del Ristorante [Relais & Châteaux Agli Amici 1887](#) di Udine**: *"Le alghe fanno parte della cultura di molti luoghi di mare, ma non sono sufficientemente valorizzate. Sono delle vere e proprie verdure di mare, che arrivano da una terra ricoperta d'acqua, e in cucina danno profondità al piatto e portano la sensazione di mare vero: è l'alga che dà il sapore al mare. Regalano ai piatti un allungo salino pazzesco oltre a una consistenza unica: sono sottili come seta ma vanno masticate con energia affinché sprigionino tutta la loro energia."*

Le iniziative in Italia

Giovedì 9 giugno il magico mondo delle alghe sarà protagonista di **una cena a quattro mani presso il ristorante [Relais & Châteaux Agli Amici dal 1887](#) di Udine**. **Emanuele Scarello** aprirà le porte della sua cucina a **Matteo Metullio**, **chef dell'Harry's Piccolo (2 stelle Michelin) di Trieste**, il ristorante del **[Relais & Châteaux Grand Hotel Duchi d'Aosta](#)** entrato a fare parte dell'associazione ad aprile 2022.

Insieme daranno vita a **un menu che esalta il mare del Nord-Est da cui entrambi traggono costante energia e ispirazione**. Tra i piatti proposti ci sarà anche **Solo d'alghe, la celebre insalata di Emanuele Scarello composta accostando esclusivamente alghe e germogli di mare** come dulce e wakame ma anche spaghetti, finocchio e lattuga di mare. Alcune varietà vengono raccolte direttamente sulla spiaggia dopo le mareggiate in inverno e conservate sotto sale per riproporre tutto l'anno il gusto del mare sulle tavole di Agli Amici.

Le creazioni dei due chef verranno servite **in abbinamento agli Champagne della Maison Pommery**, che presenterà le nuove annate delle cuvée prestige: Cuvée Louise Brut 2005 e Cuvée Louise Nature 2006.

Anche **Vincenzo Candiano** del **[Relais & Châteaux Locanda don Serafino](#)** (1 stella Michelin) a Ragusa Ibla delizierà i suoi ospiti con due creazioni dedicate alla Giornata Mondiale degli Oceani: Risotto con citronella e pomodori fermentati, sardine, placton e polvere di alga spirulina e Crudo di ricciola e gambero rosso, tapioca "tropicale" e salsa calda di miso con olio di pomodori secchi.

Sono molti i ristoranti in Italia dove le alghe compaiono con regolarità in carta durante l'anno. In alcuni casi, si tratta di veri e propri piatti "signature" come l'Insalata in Verde delle Apuane a base di salicornia e il Gelato da spiaggia a base di elicriso, cioccolato e decotto di lattuga di mare. Sono entrambe creazioni di **Luca Landi**, chef del Ristorante Lunasia all'interno del **[Relais & Châteaux Plaza e de Russie](#)** a Viareggio; come per Scarello, per Landi il foraging si arricchisce di sapori inediti andando a ricercare sul litorale le erbe che danno carattere ai piatti. Una sapidità unica che anche **Massimiliano Alajmo** del **Relais & Châteaux Le Calandre** (3 stelle Michelin) ha scelto di sfruttare per realizzare il **Cappuccino della Laguna**, una declinazione del suo celebre cappuccino salato realizzata nel 2011 per celebrare l'acquisizione del **[Relais & Châteaux Quadri](#)** (1 stella Michelin) a Venezia: una purea di patate arricchita con cozze, vongole, gamberetti di laguna, canocchie, seppie, garusoli e alghe. Anche Antonino Cannavacciuolo del **[Relais & Châteaux Villa Crespi](#)** (2 stelle Michelin) a Orta San Giulio è solito arricchire con le alghe are le sue creazioni che profumano di mare come gli Gnocchetti al baccalà e tartufi di mare.

Tra gli chef che utilizzano regolarmente le alghe in cucina figurano anche Gaetano Trovato del **[Relais & Châteaux Arnolfo Ristorante](#)** (2 stelle Michelin) di Colle di Val d'Elsa e Juan Camilo Quintero del **[Relais & Châteaux Borgo San Felice](#)** a Castelnuovo Berardenga,

accostandole ai sapori tipici della terra toscana in un interessante connubio tra terra e mare.

Al di fuori della cucina le alghe sono spesso utilizzate anche come ingrediente di bellezza. E' il caso della Spa Henri Chenot del [Relais & Châteaux L'Albereta](#) a Erbusco, dove le verdure del mare sono uno degli alleati naturali di cui si avvale la divisione di idroterapia con evidenti benefici sui vasi sanguigni e il sistema linfatico, oltre all'effetto tonificante e rassodante su tutto il corpo. Si sta infine diffondendo l'utilizzo delle alghe nella realizzazione di fibre tessili ecologiche: un'opportunità colta al volo dal [Relais & Châteaux Relais Il Falconiere & Spa](#) di Cortona, che per rendere ancora più accogliente e armonioso l'ambiente in cui gli ospiti possono praticare yoga mettono a disposizione speciali tappetini realizzati dalla tessitura toscana Busatti in fibre d'alga bruna dei Mari del Nord (*Ascophyllum Nodosumha*): un'alga dagli effetti antiossidanti, riduce lo stress e mantiene la pelle elastica e giovane.

Per informazioni sulle campagne degli anni precedenti:

<https://www.relaischateaux.com/us/magazine/our-commitments/fish-unknown>

About Ethic Ocean

Ethic Ocean è un'organizzazione ambientale dedicata alla conservazione degli oceani e alla salvaguardia delle risorse e degli ecosistemi marini. La sua missione è quella di creare opportunità volte a migliorare l'implementazione di pratiche sostenibili all'interno dell'industria. Ethic Ocean collabora con tutti i diversi stakeholder per aiutarli a orientare le loro forniture verso specie i cui stock non sono sovrasfruttati o che sono state allevate in modo responsabile. Per maggiori info visitare il sito www.ethic-ocean.org

About Relais & Châteaux

Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è un'associazione di 580 hotel e ristoranti unici in tutto il mondo, che appartengono e sono gestiti da imprenditori indipendenti - nella maggior parte dei casi, famiglie - uniti dalla passione per il proprio mestiere e dal desiderio di instaurare con gli ospiti un legame autentico.

Presente in tutti e cinque i continenti, dai vigneti della Napa Valley alla Provenza e fino alle spiagge dell'Oceano Indiano, Relais & Châteaux invita i viaggiatori da ogni angolo del mondo a vivere dei "delicious journeys", assaporare l'inimitabile art de vivre radicata in ogni cultura locale e condividere esperienze uniche e indimenticabili.

Gli associati Relais & Châteaux sono animati dal desiderio di salvaguardare e promuovere la ricchezza e la varietà delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo, affinché possano continuare ad essere tramandate e a prosperare.

Nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'UNESCO un Manifesto che sancisce questa volontà e l'impegno a tutelare il patrimonio culturale di ciascun territorio e l'ambiente.

www.relaischateaux.com

@relaischateaux #relaischateaux #deliciousjourneys

Contatti

Ufficio stampa per l'Italia: PR & Go Up Communication Partners

Chiara Borghi - chiara.borghi@prgoup.it +39 345 6556 139

Marialuisa Scatena - marialuisa.scatena@prgoup.it +39 340 5674 473