

03 GIUGNO 2021

COMUNICATO STAMPA

## World Oceans Day 2021 La “Ode ai molluschi” di Relais & Châteaux

L'Associazione francese partecipa alle iniziative messe in campo dalle Nazioni Unite con una nuova campagna di sensibilizzazione dedicata ai bivalvi come simbolo del delicato equilibrio tra salute dei mari, ospitalità e sostegno alle economie di territorio. L'impegno di chef Mauro Colagreco a supporto dell'acquacoltura sostenibile sarà il tema centrale di un cortometraggio che verrà proiettato in anteprima il prossimo 8 giugno, nell'ambito della conferenza annuale delle Nazioni Unite per la Giornata Mondiale degli Oceani.



[Relais & Châteaux](#), Associazione che riunisce oltre 580 hotel e ristoranti nel mondo impegnati attivamente nella protezione della biodiversità e nella promozione di un approccio più sostenibile al viaggio e all'ospitalità, **rinnova il proprio impegno al fianco delle Nazioni Unite e di Ethic Ocean in occasione della Giornata Mondiale degli Oceani (8 giugno)** ribadendo il proprio impegno a proteggere e utilizzare in modo consapevole le risorse marine.

La campagna “Ode ai molluschi” prende spunto dal tema scelto quest'anno dalle Nazioni Unite (Oceans: life and livelihoods) per riflettere sull'**importanza del mare come fonte di vita** – produce il 50% dell'ossigeno che respiriamo e per diverse popolazioni nel mondo il mare è la principale fonte di proteine alimentari – **e motore per l'economia**, con oltre 40 milioni di persone che saranno impiegate in settori affini entro il 2030.

I **molluschi e in particolare i bivalvi**, consumati in gran parte nei ristoranti e provenienti prevalentemente da allevamenti in acquacoltura, **sono un esempio emblematico del legame che unisce chef, produttori e salute dei mari**. La fragilità degli ecosistemi marini mette infatti a repentaglio la sopravvivenza di un'intera industria e in particolare dei piccoli produttori locali; scegliendo in modo attento i prodotti da portare sulle proprie tavole e privilegiando il rapporto con gli attori più etici e sostenibili, gli chef hanno un peso fondamentale nel garantire un futuro alla filiera.

Con **oltre 100 dimore situate nelle immediate vicinanze di mari, oceani, laghi e fiumi**, il legame con la comunità costiera e il contributo alla sua salute e quella degli oceani è un tema fondamentale per l'associazione. Ad esso sono dedicati **due dei venti punti del [Manifesto di Relais & Châteaux](#) firmato all'unanimità da tutti gli associati nel 2014 all'UNESCO**, che sancisce il loro impegno a "proteggere la biodiversità degli oceani e contrastare l'impoverimento degli oceani" e "instaurare un legame forte con gli agricoltori e i pescatori locali" (punti 4 e 5).

Per sancire questo impegno, l'8 giugno verranno organizzate **diverse iniziative nelle dimore di tutto il mondo** per promuovere l'importanza di consumare molluschi e bivalvi da acquacoltura sostenibile e valorizzare il legame con i piccoli produttori locali con cui gli Chef collaborano attraverso menu dedicati, corsi di cucina, conferenze e attività promozionali sui social network.

#### **La testimonianza di chef Mauro Colagreco alla conferenza delle Nazioni Unite**

Un cortometraggio realizzato da Relais & Châteaux in collaborazione con Ethic Ocean e la casa di produzione Oceanic Global verrà **proiettato in anteprima l'8 giugno nell'ambito del grande evento organizzato dalle Nazioni Unite per celebrare il World Oceans Day**, che quest'anno per la seconda volta si terrà in forma completamente virtuale.

**"Sentinelle del mare"** è il titolo del docu-film che racconta il **legame tra lo chef Mauro Colagreco del ristorante Relais & Châteaux Mirazur a Mentone**, in Costa Azzurra (World 50 Best Restaurant 2019) e **Camargue Coquillages**, una fattoria a conduzione familiare dedita all'acquacoltura di cozze e ostriche. Al centro del racconto c'è tutta **la poesia e la forza del legame che si instaura tra chef, produttore e il mare**: un ascolto dei ritmi della natura e una fiducia nei confronti del proprio fornitore che sono fondamentali per tutti gli chef Relais & Châteaux.

Mauro Colagreco, il cui ristorante è stato il primo ad ottenere la certificazione Plastic Free, è un grande portavoce dell'impegno dell'associazione e della **consapevolezza condivisa dagli chef Relais & Châteaux di quanto il loro comportamento ed esempio possano giocare un ruolo fondamentale per influenzare il cambiamento climatico**: *"Senza il mare, senza gli oceani, non ci sarebbe vita sulla terra. A chi dice che c'è un problema nel sistema alimentare rispondo che la soluzione è nel sistema alimentare: possiamo ancora ripensare il nostro mondo"*.

Qui il programma completo dell'evento: <https://unworldoceansday.org/un-world-oceans-day-2021/>

## Le iniziative in Italia

In tutta Italia la recente riapertura di molti ristoranti consentirà di approfittare della Giornata Mondiale degli Oceani per scoprire nuovi prodotti e sapori. Sono molti i ristoranti da Nord a Sud della Penisola che l'8 giugno proporranno ai loro clienti **piatti realizzati a base di bivalvi provenienti da allevamento sostenibile**: ecco alcune proposte.

Da sempre in prima linea per la promozione della biodiversità locale e grande interprete di una cucina completamente basata su prodotti del territorio, **chef Gaetano Trovato del ristorante Relais & Châteaux Arnolfo a Colle di Val d'Elsa (SI)** parteciperà all'iniziativa proponendo il primo piatto *"Agnolotto, fagiolo di Sorana, vongole veraci, triglia di scoglio"* nel quale i bivalvi più popolari della tradizione gastronomica italiana portano in tavola tutto il sapore del mare trasformati in delicata crema e schiuma.

[www.relais.com/arnolfo](http://www.relais.com/arnolfo)

Punta invece sulla sensibilizzazione all'uso di pescato locale e poco conosciuto il messaggio di **Juan Camilo Quintero, chef del ristorante Poggio Rosso (1 stella Michelin) del Relais & Châteaux Hotel Borgo San Felice**, a Castelnuovo Berardenga (SI). Per celebrare la Giornata Mondiale degli Oceani lo chef ha ideato un piatto dedicato agli **sconcgli** (o murici), una tipologia di lumaca di mare molto comune nel Mediterraneo e sulla costa di Porto Empedocle, in Toscana. Una ricetta estiva semplice e golosa, che esalta la biodiversità locale spesso sottovalutata a favore di specie più conosciute come cozze, vongole e ricci di mare.

[www.relais.com/borgofelice](http://www.relais.com/borgofelice)

Anche **Alessandro Negrini e Fabio Pisani del ristorante Relais & Châteaux Il Luogo di Aimo e Nadia (2 stelle Michelin) di Milano** hanno scelto i **garusoli**, altro appellativo regionale utilizzato per indicare i murici, come protagonisti del piatto *"Garusoli in coccio con fagiolina del Trasimeno, rapa bianca marinata al miele di rosmarino, bagnetto verde e peperoni di Senise"*: per garantire al piatto qualità e sapore gli chef hanno selezionato i prodotti allevati da un piccolo produttore di Chioggia.

[www.relais.com/aimoenadia](http://www.relais.com/aimoenadia)

Tutti i sapori del Mediterraneo saranno invece protagonisti al **ristorante Zass (1 stella Michelin) del Relais & Châteaux Il San Pietro di Positano**. Lo **chef Alois Vanlangenaeker** proporrà il suo *"Pelusiello con limone candito, cozze bottarga e pane di Agerola"* in cui la cozza, regina "povera" dei nostri mari, incontra la fettuccia liscia e porosa che i macaronari preparavano per le loro famiglie usando una semola ricca di fibra che la rende particolarmente gustosa.

[www.relais.com/sanpietro](http://www.relais.com/sanpietro)

## L'impatto del cambiamento climatico e della pandemia sull'acquacoltura

Il 52% del pesce consumato nel mondo proviene da acquacoltura (fonte: FAO 2020), una pratica purtroppo ancora lontana dall'essere dichiarata sostenibile: occorrono infatti da due a quattro chili di mangime selvatico per produrre un chilo di pesce d'allevamento. L'allevamento di molluschi bivalvi si distingue sia per la sua capacità di produrre proteine in modo sostenibile, sia per l'apporto significativo allo sviluppo dell'ecosistema locale: *"I bivalvi come le ostriche sono*

*filtratori, non hanno bisogno di cibo e il loro lavoro di filtraggio consente di monitorare la salute dell'ecosistema in cui crescono" – spiega Gilles Boeuf, Presidente di Ethic Ocean.*

*"Dal 2009 Relais & Châteaux promuove e sostiene la pesca sostenibile, aderendo alle linee guida tracciate da Ethic Ocean. Oggi questa missione è più importante che mai: oltre ad assistere a una perdita di biodiversità ad un ritmo senza precedenti nella storia dell'umanità, stiamo facendo i conti con l'impatto che la pandemia di Covid-19 ha avuto sul nostro sistema alimentare." - conclude Olivier Roellinger, Vicepresidente di Relais & Châteaux. "Buona parte del pesce e in particolare dei molluschi pescati e allevati viene consumata proprio nei ristoranti: le sfide inimmaginabili che abbiamo affrontato nell'ultimo anno hanno avuto un enorme impatto sulla sopravvivenza dei piccoli produttori locali".*

**Il cambiamento climatico mette in crisi la sopravvivenza dei bivalvi selvatici e d'allevamento, a causa dal surriscaldamento e dall'acidificazione degli oceani. Anche gli allevatori si trovano in una posizione vulnerabile, poiché una variazione minima delle condizioni ambientali può causare una mortalità di massa negli allevamenti. A questa minaccia si sommano gli effetti della pandemia, che ha messo a dura prova anche i ristoranti e conseguentemente i piccoli produttori locali dai quali si riforniscono: quest'anno la discesa in campo degli chef ha un valore ancora più grande, per la sua valenza culturale e il sostegno a tutti gli attori delle economie di territorio.**

### 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](http://www.relaischateaux.com)

@relaischateaux #relaischateaux #deliciousjourneys



## Contatti

Relais & Châteaux Italia  
c/o Spaces Bastioni di Porta Nuova, 21, 20121 Milano – Italy  
Tel.: 00 39 02 6269 0064

Ufficio stampa per l'Italia: PR & Go Up Communication Partners  
Chiara Borghi - chiara.borghi@prgoup.it +39 345 6556139  
Laura Riva - laura.riva@prgoup.it - +39 346 9889852