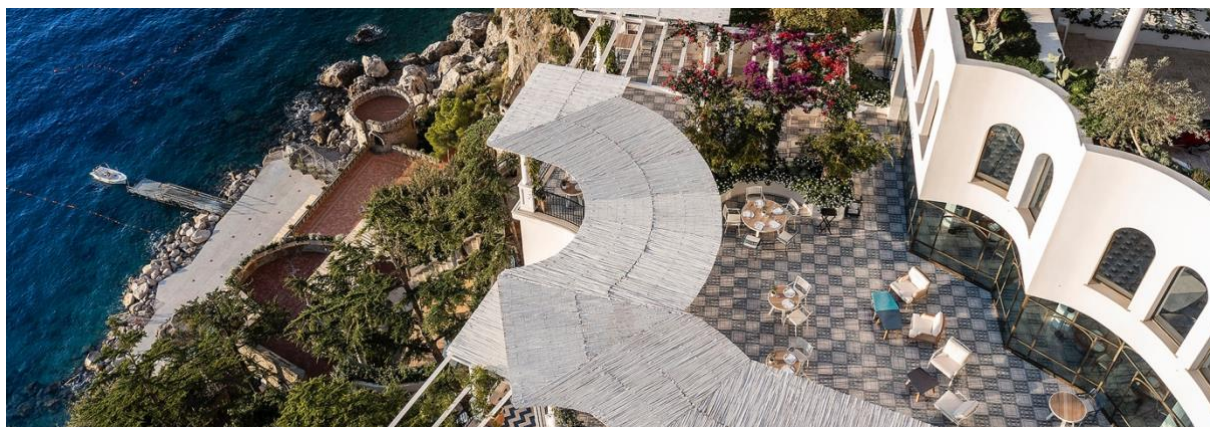


04 LUGLIO 2022

COMUNICATO STAMPA

## RELAIS & CHÂTEAUX DÀ IL BENVENUTO A BORGIO SANTANDREA

**9 nuovi associati si uniscono alla grande famiglia di Relais & Châteaux. Dalla Costiera Amalfitana alla West Coast, passando per il Sud America e l'Europa Centrale, le nuove dimore sono accumulate dal rispetto del territorio e delle comunità in cui sorgono e da una cucina sostenibile e attenta alla provenienza dei prodotti che porta in tavola.**



*Borgio Santandrea ad Amalfi, new entry italiana nel portfolio di Relais & Châteaux.*

Relais & Châteaux oggi conta 580 hotel e ristoranti in cinque continenti e cresce a un ritmo costante: dopo i 7 nuovi associati votati nel mese di aprile, oggi altre 9 dimore si uniscono all'associazione francese. Sono hotel di charme e ristoranti gastronomici, valutati sulla base di una carta di qualità suddivisa in 500 criteri che coprono tutti gli aspetti di un'esperienza Relais & Châteaux: servizio, accoglienza, cucina ma anche sostenibilità e integrazione con il territorio, il suo eco-sistema produttivo e la comunità locale.

Le 9 strutture che oggi entrano a far parte dell'Associazione francese ne condividono i valori di ospitalità e autenticità: promuovono il patrimonio locale, la comunità e l'ambiente, propongono una cucina radicata nel territorio e attenta all'origine dei suoi ingredienti.

Tra le new entry dell'estate 2022 spicca una dimora italiana, **Borgio Santandrea**. Con il suo ingresso **l'hotel 5 stelle di Amalfi porta a 51 il numero degli associati a Relais & Châteaux in Italia**, per un totale di 40 alberghi e 11 ristoranti senza camere.

*"Siamo estremamente orgogliosi di entrare a far parte dell'associazione Relais & Châteaux, di cui condividiamo pienamente mission e valori, gli stessi che abbiamo sposato interamente nella realizzazione del nostro progetto."* – commenta il **Maître de Maison Maurizio Orlacchio, General Manager & co-owner di Borgio Santandrea**.

*"Borgio Santandrea è il risultato di una sfida entusiasmante, un ambizioso progetto di due famiglie di albergatori indipendenti, De Siano e Orlacchio, legati da una profonda conoscenza del mondo dell'ospitalità che si tramanda da tre generazioni e da un solido rapporto di amicizia. Borgio Santandrea è la nostra casa, una residenza sul mare, che ha riunito tanti artigiani, artisti e brand italiani iconici per creare un'atmosfera unica in cui il design anni '50 si fonde con il classico stile mediterraneo. Allo stesso tempo, è espressione di un'architettura accessibile e sostenibile. Oggi 8 ascensori rendono possibile il raggiungimento di quasi ogni angolo di Borgio Santandrea, dalla suggestiva terrazza in cima all'hotel fino alla spiaggia privata e un nono ascensore è in fase di completamento."*



Il progetto di ristrutturazione, durato 4 anni, ha valorizzato l'eccellenza della maestranza locale e italiana, dando voce ai piccoli artigiani che hanno realizzato vere opere d'arte più che elementi di arredo, impiegando tecniche millenarie e tramandando tradizioni culturali del territorio.

*“È stata posta grande attenzione alle tecnologie innovative di risparmio energetico - dalle cucine alle camere - sono stati adottati sistemi di gestione dei rifiuti all'avanguardia, sono stati realizzati investimenti in veicoli elettrici, si è minimizzato l'uso della plastica e sono stati selezionati fornitori locali e prodotti a km0 per i ristoranti. Quello della sostenibilità è un percorso appena iniziato, un impegno sistematico che ci guiderà nelle future scelte gestionali.” – conclude Orlacchio.*

Insieme a Borgo Santandrea entrano a far parte ufficialmente dell'Associazione altre 8 dimore in Francia, Germania, Paesi Bassi e oltreoceano in California, Sudafrica, Argentina e Messico; ciascuna declina, nel rispetto delle tradizioni del suo territorio di appartenenza e secondo la peculiare filosofia dei propri Chef e Maître de Maison, l'invito a vivere esperienze uniche all'insegna dell'Art de vivre che contraddistingue l'Associazione dal 1954, anno della sua fondazione.

#### **Relais & Châteaux Borgo Santandrea, Amalfi, Italia**



Questo splendido hotel a cinque stelle, situato a 90 metri d'altezza su una scogliera a strapiombo sul Mediterraneo, sovrasta un antico villaggio di pescatori: non stupisce quindi che le sue ventinove stanze e le quindici suite offrano una vista mozzafiato. Rinnovandolo da cima a fondo, i proprietari hanno voluto integrare tecnologie all'avanguardia per ridurre drasticamente i consumi energetici e si sono ugualmente impegnati a limitare gli sprechi ed eliminare la plastica. Inoltre, la maggior parte degli arredi e degli elementi decorativi, come le maioliche, provengono da atelier artigianali locali. Lo stesso approccio responsabile è presente in cucina, con un approvvigionamento che avviene prevalentemente da produttori e fornitori locali. Spiaggia privata, piscina, spa, bar e ristoranti contribuiscono ad accrescere lo charme di questo piccolo gioiello della costiera amalfitana.

**Relais & Châteaux Aramburu, Buenos Aires, Argentina**



Dopo aver imparato l'arte nei più famosi ristoranti del paese, Gonzalo Aramburu apre nel 2019 il suo ristorante in uno degli angoli più pittoreschi della Recoleta, quartiere chic di Buenos Aires dalle affascinanti architetture fin de siècle e inizio Novecento. Gli arredi, in un dégradé di tinte scure e sottolineati da un'illuminazione soffusa, sono in perfetta armonia con la vivacità del luogo. L'unico menù degustazione, composto da venti portate, è preparato in una cucina aperta e racchiude prodotti di stagione di provenienza locale, esaltati da vini straordinari. Gli ospiti possono iniziare il pasto nella sala al pianterreno, per poi essere invitati da un personale sempre sorridente e premuroso a concluderlo al piano superiore. Il desiderio dello chef Gonzalo Aramburu è uno solo: essere ambasciatore dell'eccellenza culinaria argentina e dei suoi magnifici vigneti.

**Relais & Châteaux Huniik, Merida, Yucatan, Messico**



Lo chef Roberto Solís è un autodidatta e un fervente sostenitore della cucina regionale del suo nativo Yucatán, che affonda le proprie radici nella civiltà maya. Il suo desiderio è di far risplendere la gastronomia messicana e proporre un'esperienza cortese e premurosa. Per raggiungere il suo obiettivo, ha aperto il ristorante Huniik, in società con il noto designer cubano Jorge Pardo. Per interpretare la cucina dello chef, Pardo ha immaginato per lui un décor ispirato ai cenotes messicani. La struttura segue una politica zero scarti, secondo la filosofia dello chef.

Huniik valorizza i piccoli produttori della penisola, impegnati in un approccio produttivo ragionato, e presenta nel menù unicamente prodotti stagionali e caratteristici della regione, come il mais, raccolto giorno per giorno.

Il fine ultimo di questo progetto è quello di rendere sempre più visibili le ricchezze del territorio e gli agricoltori della regione, un obiettivo in linea con gli impegni di Relais & Châteaux.

**Relais & Châteaux Mélisse, Los Angeles, California, Stati Uniti**



L'aver vissuto la propria infanzia e adolescenza tra Santa Monica e Venice Beach, con una madre che si occupava di ristorazione e una nonna francese che adorava cucinare, è stato decisivo per la nascita della vocazione culinaria di Josiah Citrin. Ricompensato con due stelle nella Guida Michelin, lo chef continua nella sua ricerca dell'eccellenza proponendo ai propri ospiti di vivere, in un ambiente realizzato da artigiani locali, un'esperienza gastronomica esclusiva.

Con appena cinque tavoli e quattordici coperti, lo chef propone un servizio unico e parallelo, un ambiente musicale personale che attinge dalla sua collezione di vinili e un accordo reinventato tra piatti e vini. Lo chef si rifornisce da agricoltori della Napa Valley, privilegiando la qualità, per declinarla in un menù degustazione in nove portate nelle quali la creatività è al centro dell'esperienza.

#### **Relais & Châteaux La Scène, Parigi, Francia**



Una storia di passioni e famiglia, quella di questo indirizzo epicureo nel noto quartiere di Matignon, a Parigi, che a soli quattro mesi dalla sua apertura ha già ottenuto due stelle Michelin. La sua chef e proprietaria, Stéphanie Le Quellec, è una donna di carattere, che mette le sue équipe sempre al primo posto. Propone un menu breve, profondamente francese, che omaggia i produttori. Valorizzare i prodotti che la emozionano, esaltare il lavoro di artigiani e produttori, cucinare responsabilmente: sono questi i suoi valori fondanti. Nel cuore dell'elegantissimo VIII arrondissement, Stéphanie Le Quellec miscela sapientemente alta gastronomia, eccellenza e semplicità: si muove all'interno della cucina aperta de La Scène come su un palcoscenico, trasmettendo emozioni attraverso i suoi piatti.

#### **Relais & Châteaux Château de Maubreuil, Carquefou, Francia**



Questo boutique hotel a cinque stelle non lontano da Nantes, ha alle spalle una storia impareggiabile, raccontata da mura che evocano numerosi viaggi e aneddoti. Dimora di un armatore corsaro, poi di un avventuriero, quindi del marchese di Dion, pioniere dell'industria automobilistica francese e della pubblicazione delle mappe automobilistiche (attività poi ceduta a Michelin), questa bella dimora del XVII secolo si trova al centro di un parco alberato di quattordici ettari con un giardino in permacultura. Le camere portano nomi evocativi: Nuits birmanes, Jardins de Babylone, Carnaval à Venise, ecc. Il ristorante gastronomico, La Table du Marquis, è gestito con brio dallo chef Quentin Galloudec, che rivendica orgogliosamente le proprie radici bretoni. Il viaggio continua con un momento di benessere nell'intima spa Cinq Mondes. Una tappa romantica, autentica, nel Pays de la Loire, in un luogo che vibra di emozioni.

#### **Relais & Châteaux Morukuru Family de Hoop, De Hoop, Sudafrica**



A tre ore da Cape Town sorge questo lodge di design, con cinque suite e una villa, incastonato in una riserva incontaminata con dune di sabbia popolate da fenicotteri rosa, struzzi, zebre e antilopi. Di fronte si staglia l'oceano Indiano, dove da giugno a metà ottobre è possibile assistere alla migrazione delle balene. Per la costruzione del lodge, i proprietari hanno scelto di utilizzare principalmente materiali naturali e riciclati e di ridurre al minimo i consumi energetici. Nel ristorante, gli chef del luogo privilegiano prodotti e vini locali, mentre l'équipe, animata dalla passione per questo mestiere, si prende cura degli ospiti con una grande attenzione ai dettagli per offrire un'esperienza memorabile. Diverse attività, tra cui i safari, mirano a sensibilizzare gli ospiti sulla protezione e la scoperta dell'ambiente, della flora e della fauna.



### **Relais & Châteaux Central Park Voorburg, Voorburg, Paesi Bassi**



Antica residenza del XVIII secolo, con un'architettura tipica delle costruzioni della regione, questo hotel a quattro stelle con sole quattordici suite gode di una posizione privilegiata: si trova infatti proprio accanto a un parco in cui vagabondano i cervi, ad appena sette chilometri da L'Aja. Un rifugio di campagna, con il bonus della cucina bistronomica degli chef Tim Bood ed Hette Hettema.

La missione del nuovo proprietario e Maître de Maison è di trasformare, poco a poco, il boutique hotel così da poter rispondere alle aspettative dei clienti, affrontando al contempo le problematiche ambientali, sempre preservando la qualità. Nel ristorante, che gode di un suggestivo panorama sul parco, lo chef propone un menu creativo a base di prodotti freschi, in cui pesce e frutti di mare provenienti della vicina costa sono protagonisti incontrastati.

### **Relais & Châteaux Hôtel & Restaurant Purs, Andernach, Germania**



Situato nel quartiere storico di Andernach, sulla riva sinistra del Reno, Purs è un luogo ricco di armonia. Armonia tra l'architettura tradizionale, la dimensione eccezionale della nuova ala e la decorazione contemporanea firmata dal noto designer belga e grande collezionista di antichità Axel Vervoordt. Armonia del giardino a corte, nel quale sbocciano fiori selvatici. Armonia del ristorante gastronomico, per il quale lo chef Christian Eckhardt ha ottenuto due stelle Michelin fin dalla sua apertura... Alla sua tavola, Christian Eckhardt sposa i prodotti regionali e quelli stagionali per proporre una cucina creativa, ma leggibile e accessibile.

### **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**

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