

***Ode al tartufo: le Dimore italiane di Relais & Châteaux
rendono omaggio al re delle tavole autunnali***

Sei esclusive Proprietà reinterpretano l'ingrediente più amato e ricercato dai gourmand

04 novembre 2014 – Secondo la filosofia di Relais & Châteaux, evadere non è solo una questione di distanze: le emozioni della tavola creano suggestioni per far viaggiare lontano i sensi. Nel mese di novembre sei Dimore italiane rendono onore al frutto più prezioso dell'autunno e invitano ad assaporare l'esperienza unica del tartufo, declinata nelle sue pregiate varietà territoriali.

Dal Piemonte, regione del rinomato tartufo bianco d'Alba, scendendo fino a Toscana e Umbria, regno del tartufo nero di Norcia, gli Chefs & Grand Chefs esaltano l'eccellenza delle materie prime locali celebrando il più noto fungo ipogeo. Il talento e l'arte culinaria aggiungono una nuova sfumatura ai momenti di *Art de Vivre* firmati Relais & Châteaux.

Al Sorriso (Soriso): scalando le vette dell'alta cucina

Tra le pendici delle Alpi e il lago d'Orta, in uno degli angoli più romantici della Pianura Padana, lo Chef Luisa Marelli Valazza ha reso celebre la Dimora Al Sorriso con una cucina che privilegia gli ingredienti d'alta quota, tra i quali sveltano i pregiati tartufi bianchi d'Alba. L'eccellenza della materia prima viene esaltata brillantemente da uno stile culinario che unisce influenze piemontesi, mediterranee e internazionali con una



costante attenzione all'evoluzione moderna del gusto. Da questa perfetta alchimia nascono le ricette più preziose del Ristorante, la cui maestria ha meritato 3 Stelle Michelin: la *Patata all'uovo con Tartufo d'Alba* è una prelibatezza unica da provare assolutamente in questo periodo.

www.relais.com/sorriso



Antica Corona Reale (Cervere): la ricerca della perfezione dagli ingredienti alla ricetta

Dal 1815 la fama dell'Antica Corona Reale è stata tramandata da una generazione all'altra: oggi, dopo quasi 200 anni dedicati alla fine arte culinaria, il Grand Chef 2 Stelle Michelin Gian Piero Vivalda ne ha raccolto con orgoglio l'eredità. L'interessante menu del Ristorante nel periodo autunnale propone un'imperdibile selezione di ricette a base di tartufo

bianco d'Alba che rispettano l'equilibrio tra antica tradizione e propensione alla rivisitazione tra cui

spicca l'*Uovo in cocotte al Tartufo Bianco d'Alba*. Lo spirito familiare e l'atmosfera autentica della Dimora storica aggiungono un tocco unico a un percorso gastronomico di altissimo livello, profondamente legato all'eccellenza del territorio piemontese. www.relais.com/anticacoronareale

Da Vittorio (Brusaporto): uno scrigno di sapori tra Milano e i laghi lombardi

Incastonata tra i dolci colli che separano la vitalità di Milano dagli splendidi paesaggi creati dai laghi lombardi, si trova l'elegante villa Da Vittorio. Al suo interno i pluristellati fratelli Cerea hanno eretto il loro personale tempio del gusto: il ristorante gastronomico è un emozionante scrigno di sapori celebrato sin dagli anni '60 come meta imprescindibile per ogni *gourmand*. Il binomio "tradizione lombarda e genio creativo" è il filo conduttore della carta aggiornata e rivoluzionata insieme al divenire del mercato e delle stagioni: con l'arrivo dell'autunno i tartufi diventano protagonisti di menu speciali e serate a tema, in cui i Grand Chefs scatenano la loro maestria e il *Tuberum Magnatum* viene declinato in tante ricette originali e irresistibili, come il pregiato *Gnocco ripieno con fonduta, Tartufo Bianco*. www.relais.com/davittorio



Arnolfo Ristorante (Colle di Val D'Elsa Siena): Parte del gusto in terra di Siena

L'Arnolfo Ristorante è il luogo magico in cui il Grand Chef Gaetano Trovato consacra i suoi piatti al culto del gusto. Attraverso l'uso di prodotti biologici, Trovato conferisce uno spirito contemporaneo agli autentici sapori delle Crete Senesi, celebri in tutto il mondo per la produzione del profumato tartufo bianco. La passione, il talento e la creatività, uniti all'idea di

lavorare gli ingredienti come un vero e proprio architetto, danno vita ai menu stagionali del Ristorante 2 Stelle Michelin: in autunno la selezione "Territorio e Ricerca" delizia gli estimatori della tradizione gastronomica toscana e del pregiato Oro Bianco delle Crete Senesi con creazioni che raggiungono i vertici più alti del gusto. Tra le proposte da non perdere, le *Mezzelune, Patate, Tartufo e Cipollotto*. www.relais.com/arnolfo

Enoteca Pinchiorri (Firenze): una cucina meravigliosa nel centro storico di Firenze

Nel cuore della Città dei Medici, capoluogo di un territorio che segue la vocazione naturale del pregiato *Tuberum Magnatum Pico*, si trova questo luogo di culto della gastronomia italiana. Sotto il segno dei grandi vini e delle più pregiate materie prime, l'Enoteca Pinchiorri da oltre quarant'anni realizza il sodalizio tra Giorgio Pinchiorri e la Grand Chef di fama internazionale Annie Féolde. La



filosofia del ristorante stellato, di cui sono oggi interpreti Italo Bassi e Riccardo Monco, promuove un menu costantemente in divenire e rigorosamente legato alla stagionalità degli ingredienti, che rende il tartufo una presenza certa in autunno. Prendendo spunto dalla profonda conoscenza che Italo ha in questo campo e procedendo ad una scrupolosa selezione del prodotto, l'Enoteca propone preziosi piatti a base di tartufo bianco, come il *Tortino croccante di patate e carciofi con Tartufo Bianco*. Il ricercato tubero viene usato con moderazione, in modo da esaltarne il gusto senza occultare quello degli altri ingredienti. Il servizio impeccabile e la calda accoglienza completano l'esperienza di una evasione gastronomica indimenticabile. www.relais.com/enoteca



Palazzo Seneca (Norcia): fascino ed eleganza nella terra del tartufo nero

La cittadina umbra di Norcia, adagiata nella cornice del parco nazionale dei Monti Sibillini, è la capitale italiana del tartufo nero e Palazzo Seneca da centosessanta anni racconta la storia di questa meravigliosa terra. La storica Dimora offre agli amanti dell'antica arte della ricerca del tartufo l'occasione di vivere un'autentica *truffle experience* nei boschi che circondano Norcia e

partecipando a lezioni di alta cucina. Dopo l'emozione di un'avventura al fianco di un cavatore e i suoi cani, le sorprese continuano al Ristorante Vespasia, dove lo chef Emanuele Mazzella propone la degustazione di piatti dedicati al tartufo nero nel rispetto delle varietà stagionali. Fino a dicembre il *Tuber Uncinatum* è il grande protagonista della tavola e di imperdibili ricette gourmet, di cui sono saggi l'*Agnello sopravvissuto al tartufo* e le *Tagliatelle fatte in casa al tartufo stile Vespasia*, piatto storico della Dimora. www.relais.com/seneca

RELAIS & CHÂTEAUX

Relais & Châteaux è un'esclusiva collezione di oltre 520 tra i migliori hotel di charme e ristoranti gourmet in 60 Paesi. Costituita in Francia nel 1954, la missione dell'Associazione è di divulgare la sua unica *art de vivre* nel mondo, selezionando strutture d'eccezione con una tradizione e un patrimonio ineguagliabili.

Relais & Châteaux è anche una famiglia di *hôtelières* e *Grands Chefs* da tutto il mondo che condividono la passione e l'impegno personale per riservare ai propri ospiti momenti di eccezionale armonia. Scegliere Relais & Châteaux equivale a vivere un'indimenticabile celebrazione dei sensi.

Dalle vigne nella Napa Valley alle spiagge di Bali, dagli olivi in Provenza ai lodges in Sud Africa, Relais & Châteaux offre l'opportunità di esplorare la propria "*Route du Bonheur*" alla scoperta di ogni speciale luogo in un'infinita varietà di paesi.

La firma Relais & Châteaux riflette questa ambizione: "OVUNQUE NEL MONDO, UNICO AL MONDO"

Informazioni e prenotazioni:

Tel.: 00 800 2000 00 02

Website: www.relaischateaux.com

Relais & Châteaux Italia

Via Principe Amedeo, 1 – 20121 Milano

Ufficio Stampa: **PR & Go Up Communication Partners**

Via Fabio Filzi 27 – Milano

Gloria Peccini – Email: gloria.peccini@ptgoup.it - Tel. +39 335 276216

Martina D'Aguanno – Email: martina.daguanno@prgoup.it - Tel. +39 346 9889852

Chiara Borghi – Email: chiara.borghi@prgoup.it - Tel. +39 345 6556139