



Milano, 05 Febbraio 2019

Comunicato stampa

### **La famiglia Relais & Châteaux dà il benvenuto ai primi 13 nuovi Associati del 2019**

***Sale a 48 il numero delle Dimore della Delegazione Italiana, con l'ingresso dei ristoranti Le Calandre e Quadri dei fratelli Alajmo e dell'Hotel Plaza e de Russie a Viareggio.***

La mappa dell'eccellenza firmata Relais & Châteaux si arricchisce di **tredici nuovi indirizzi nei cinque continenti, nove hotel di charme e quattro ristoranti gourmet** che rispecchiano appieno i valori dell'Associazione: l'impegno a proteggere l'ambiente e tramandare le tradizioni del territorio, offrendo esperienze uniche e senza mai prescindere dalla qualità del servizio e dal calore dell'accoglienza riservata a ciascun ospite.

Sono **580 le Dimore nel mondo** che fanno parte di Relais & Châteaux, la cui crescita continua ad essere guidata dalla **ricerca dell'eccellenza, soprattutto in cucina**. L'Associazione è infatti riconosciuta per essere anche la più ampia rete mondiale di Chef con circa **760 ristoranti** (molti hotel hanno più di un ristorante gastronomico e bistrot) e oltre **380 stelle Michelin**.

Da oggi in Italia i ristoranti senza camere sono 10, quattro dei quali tri-stellati. Il 2019 si apre infatti con l'annuncio dell'ingresso di **Massimiliano e Raffaele Alajmo che tornano a fare parte di Relais & Châteaux con due fiori all'occhiello della loro famiglia: Le Calandre** (3 stelle Michelin), il ristorante storico della famiglia a Sarmedola di Rubano, e l'iconico **Quadri** (1 stella Michelin) in piazza San Marco a Venezia.

Con Le Calandre e Quadri l'Associazione si arricchisce di due nuove insegne di fama mondiale dove l'amore per il territorio, le tradizioni regionali, il rispetto per gli ingredienti e il ritmo delle stagioni incontrano l'estro e la competenza del più giovane tre stelle Michelin d'Italia.

*"Dopo alcuni anni siamo finalmente tornati a casa, e sottolineiamo 'a casa' perché è così che ci sentiamo in Relais & Châteaux per unione di vedute, di spirito, di cura del cliente e di ogni dettaglio."*

- commenta la notizia **Raffaele Alajmo**.

La terza new entry italiana segna invece una novità rispetto alle consuetudini dell'Associazione, che quest'anno compie i suoi primi 65 anni. Se in passato era necessario avere alle spalle diversi anni di attività per essere accolti in Relais & Châteaux, **per la prima volta nel 2019 entrano a farne parte quattro Dimore che apriranno nel corso dell'anno**.

Storico albergo di villeggiatura sul lungomare di Viareggio, l'**Hotel Plaza e de Russie** riaprirà le porte a giugno 2019 dopo circa due anni e una serie di importanti interventi di ristrutturazione. Sono invece prossimi all'inaugurazione **Palais Ronsard a Marrakech** e **Blackberry Moutain in Tennessee**, che apriranno tra febbraio e marzo, e sempre a giugno sarà la volta anche del **Grantley Hall** nello **Yorkshire**.

Sulle tracce di Mark Twain a **Bermuda**, nuova destinazione che arricchisce il portfolio dell'Associazione ai Caraibi, alla scoperta delle tradizioni culinarie della **Mornington Peninsula** nel Victoria (Australia), nelle campagne del **Vecchio Continente** e nelle metropoli cosmopolite del **Far East**, Relais & Châteaux svela le sue tredici nuove gemme, tutte diverse tra loro e ciascuna con una storia peculiare da raccontare.

## AFRICA

### Apertura Marzo 2019 | Palais Ronsard, Marrakech (Marocco): un'oasi lussuosa e ricercata.



Nascosto nella Palmerie di Marrakech, circondato da un lussureggiante giardino di 3.000 metri quadri punteggiato da centinaia di rose in fiore, Palais Ronsard si cela dietro a una maestosa facciata ispirata agli anni '30. E' un resort unico nel suo genere, che si caratterizza per l'ampiezza degli spazi, gli affreschi alle pareti e l'interior design che mixa tradizione e contemporaneità, arredi di fattura artigianale e materiali moderni d'ispirazione barocca, neo-moresca e Art Deco. Le ventidue suite e le sei camere sono distribuite su più padiglioni aperti su giardini e piscine progettati per proiettare l'ospite in una

dimensione di intima armonia con la natura circostante. Il ristorante reinterpreta la cucina tradizionale marocchina con leggerezza e grazia, e chi lo desidera potrà pranzare nell'orto della Dimora accompagnato dal canto degli uccelli. Palais Ronsard ospiterà regolarmente mostre e performance artistiche, candidandosi a diventare il nuovo punto di riferimento per gli appassionati d'arte da tutto il mondo in visita alla città.

[www.relaischateaux.com/palaisronsard](http://www.relaischateaux.com/palaisronsard)

## NORD AMERICA

### Apertura Febbraio 2019 | Blackberry Mountain, Tennessee (Stati Uniti): il richiamo irresistibile dei grandi spazi aperti.



Nella natura grandiosa e selvaggia del leggendario Tennessee, i proprietari del Relais & Châteaux Blackberry Farm aprono le porte di un nuovo paradiso dedicato al benessere, la pace interiore e le avventure all'aria aperta. Le camere, ricavate all'interno di cottage e capanne, sono rifugi dove staccare la spina dal mondo esterno e riconnettersi con sé stessi e la natura circostante. Ogni esperienza è pensata per arricchire l'ospite, rilassare il

suo corpo e stimolare la sua mente. I due ristoranti dell'hotel, Firetower e Three Sisters, vantano una vista sublime sulle montagne che circondano la Dimora: qui Chef Josh Feathers li delizia con le sue creazioni a base di ingredienti salutari, che valorizzano i sapori del territorio con tecniche di cottura tradizionali. Completa l'offerta della Dimora una straordinaria Spa sotterranea, dove sincronizzarsi con il ritmo ancestrale delle montagne tra sessioni di aerial yoga, pilates e trattamenti ayurvedici.

[www.relaischateaux.com/mountain](http://www.relaischateaux.com/mountain)

### **Rosedon Hotel, Bermuda (Caraibi): fascino isolano.**



A cinque minuti a piedi dalla capitale, poco distante dalla spiaggia, il Rosedon Hotel sorge all'interno di una elegante Dimora in tipico stile bermudiano. Le quaranta camere, tutte differenti tra loro e ispirate a stili diversi, sono state arredate da Lee K. Petty, una quotata artista locale. Da oltre settant'anni il giardino tropicale della Dimora ospita alcuni giganteschi uccelli del paradiso e vi crescono piante autoctone come banani, ibisco e frangipani. Il tempo scorre lento e prezioso sull'isola tra partite di golf ed escursioni in barca, scandito ogni giorno

dal rito dell'*afternoon tea* servito in autentico stile britannico. Il Ristorante Huckleberry, il cui nome è un omaggio allo scrittore Mark Twain che tanto amava le isole Bermuda, è rinomato per le cozze al vapore e i menu gluten-free che chef Matthew Weber prepara su richiesta.

[www.relischateaux.com/roседon](http://www.relischateaux.com/roседon)

## **EUROPA**

### **Ristorante Le Calandre (3 stelle Michelin), Sarmeola di Rubano (Italia): una straordinaria storia di famiglia.**



Aperto nel 1981 da due grandi appassionati di cucina, Erminio Alajmo e sua moglie Rita Chimetto, il ristorante Le Calandre oggi è gestito dai loro due figli, Raffaele e Massimiliano. Max è subentrato alla guida della cucina del ristorante di famiglia nel 1994, dopo avere studiato e affinato la propria tecnica lavorando con grandi Chef del calibro di Alfredo Chiocchetti, Marc Veyrat e Michel Guérard; solo nove anni dopo ha ricevuto la terza stella Michelin. Oggi il ristorante più rappresentativo della filosofia della famiglia Alajmo è uno dei migliori indirizzi

gastronomici italiani, caratterizzato da una cucina estremamente creativa.

[www.relischateaux.com/calandre](http://www.relischateaux.com/calandre)

### **Ristorante Quadri (1 stella Michelin), Venezia (Italia): una gemma veneziana.**



Fiore all'occhiello della famiglia Alajmo, il ristorante Quadri si trova all'interno di uno dei caffè più antichi e scenografici di Venezia. Dalle sue ampie vetrate gli ospiti godono di una vista privilegiata e appartata sull'affollata Piazza San Marco. Gli interni sono stati progettati da Philippe Starck, che ha tradotto in arte visiva la filosofia dei fratelli Alajmo offrendo all'autentica cucina veneziana di Chef Silvio Giavedoni un palcoscenico autentico, moderno e ispirato: un luogo unico, reso possibile dall'incontro tra veri maestri dello stile e del gusto.

[www.relischateaux.com/quadri](http://www.relischateaux.com/quadri)

**Apertura Giugno 2019 | Hotel Plaza e de Russie, Viareggio (Italia): il rifugio della nobiltà russa.**



Inaugurato nel 1874 nel centro storico della città, con un'insuperabile vista sul mare, l'Hotel Plaza e de Russie fu il primo albergo di Viareggio. Da subito è stato eletto come meta prediletta dai nobili russi che trascorrevano le vacanze sulle spiagge della Versilia. Non è difficile comprendere il perché: da qui è possibile raggiungere con un breve tragitto in mare le acque cristalline dell'Isola d'Elba, le Cinque Terre con i loro iconici villaggi di epoca medioevale e tanti altri angoli nascosti di questa regione idilliaca, con Lucca a 20 Km. L'hotel ha quarantaquattro camere e un ristorante, Lunasia, premiato con una stella dalla Guida Michelin. La cucina dello Chef Luca Landi, gourmet e mediterranea, valorizza il pescato locale e gli ingredienti freschi e stagionali della

regione.

[www.relaischateaux.com/plaza](http://www.relaischateaux.com/plaza)

**Château de Drudas, Drudas (Francia): un viaggio a ritroso nel tempo.**



Immerso nelle campagne dell'Occitania, Château de Drudas si trova all'interno di un palazzo del 18° secolo classificato come monumento storico. I proprietari Jean e Françoise Rossi si sono occupati personalmente della ristrutturazione dell'edificio, mantenendo intatto lo stile dell'epoca; gli stucchi, gli affreschi, i fregi, i pavimenti in parquet e le decorazioni alle pareti gli conferiscono un fascino intramontabile. Il castello ha ventitré camere, tra

cui sei suite disposte su due piani. La Spa offre un'ampia carta di trattamenti e rituali da tutto il mondo: oltre ai massaggi californiani, ayurvedici e svedesi, gli ospiti possono sperimentare la tecnica hawaiana del Lomi-Lomi. Lo Chef stellato Éric Sampietro è rinomato per la sua cucina gourmet di impronta vegetale.

[www.relaischateaux.com/drudas](http://www.relaischateaux.com/drudas)

**Apertura Giugno 2019 | Grantley Hall, Grantley (Regno Unito): il fascino della campagna inglese.**



Situato vicino all'Abbazia di Fountains nello Yorkshire del Nord, Sito UNESCO, l'Hôtel & Spa Grantley Hall è una tipica dimora di campagna, un *buen retiro* dedicato al benessere e al relax dell'ospite. Costruito nel 1680 all'interno di un ampio parco attraversato dal fiume Skell, ospita quarantasette camere e suite arredate con pezzi firmati Lalique, una spa con piscina coperta e una « snow room ». Gli ospiti possono scegliere tra più ristoranti, le

cui proposte spaziano dalla cucina britannica moderna a quella pan-asiatica. La proprietaria, Valeria Sykes, è orgogliosa di avere riportato questa antica residenza agli splendori delle origini, valorizzando un capolavoro della sua terra natia. Fortemente impegnata anche sul fronte della sostenibilità ambientale, ha dotato la Dimora di un sistema avanzato di riciclaggio dei rifiuti.

[www.relaischateaux.com/grantleyhall](http://www.relaischateaux.com/grantleyhall)

**Dragsholm Slot (1 stella Michelin), Hørve (Danimarca): la foresta nel piatto.**



Il castello è stato costruito a metà del 13° secolo dal Vescovo di Roskilde e, nonostante sia stato completamente rinnovato nel 20° secolo, è ancora uno dei manieri più antichi di tutta la Danimarca. Sorge nel cuore del Parco di Odsherred, dal 2014 nella Lista dei Geoparchi Globali UNESCO. Al suo interno ospita trentaquattro camere, due ristoranti e una Chiesa. L'antico orto costruito insieme al castello e i campi fertili che circondano la proprietà offrono a Chef Claus

Henriksen spunti quotidiani per la sua cucina sostenibile ed *eco-friendly*, che cambia seguendo il ritmo naturale delle stagioni. Per permettere agli ospiti di vivere un'esperienza davvero totalizzante la Dimora organizza diverse attività come degustazioni di vini locali, passeggiate nella foresta e *atelier* di creazione di composizioni floreali.

[www.relischateaux.com/dragsholmslot](http://www.relischateaux.com/dragsholmslot)

**ASIA**

**The Purist Villas & Spa, Bali, Ubud (Indonesia): autentico ben-essere.**



Circondato da risaie e da una lussureggiante vegetazione, The Purist Villas & Spa suscita istantaneamente una sensazione di pace e armonia. Le camere, ricavate all'interno di ville private, sono elegantemente arredate con materiali naturali e impreziosite da opere di artisti locali dalla collezione privata dei proprietari della Dimora, Yvonne Hulst e Alberto Cortes. Ubud, celebrata per le sue piante ed erbe officinali, è un luogo che non ha eguali al mondo. Café Balisimo, il ristorante dell'hotel, rende

omaggio alle tradizioni locali grazie al lavoro di Chef I Wayan Putu, che crea i suoi menu stagionali accostando ingredienti nutrienti e primizie della regione. La Spa è specializzata in trattamenti ayurvedici, per riequilibrare la mente e il corpo.

[www.relischateaux.com/purist](http://www.relischateaux.com/purist)

**Ristorante Gaggan (2 stelle Michelin), Bangkok (Thailandia): un approccio diverso alla cucina indiana.**



Nel centro di Bangkok, il ristorante Gaggan serve una cucina creativa all'interno di una elegante casa in legno sbiancato a calce, in puro stile coloniale. Chef Anand Gaggan arrivò a Bangkok per ricoprire un incarico a tempo determinato, ma si innamorò della città a tal punto da decidere di trasferirsi stabilmente in Thailandia. Con una proposta gastronomica ispirata allo *street food* e alla diversità delle cucine regionali indiane, il ristorante

oggi è al quinto posto nella classifica dei World's 50 Best Restaurants, al primo in quella degli Asia's 50 Best Restaurants ed è stato premiato con due stelle dalla Guida Michelin: un'esperienza inaspettata, ma indimenticabile.

[www.relischateaux.com/gaggan](http://www.relischateaux.com/gaggan)

### **Ristorante Sühring (2 stelle Michelin), Bangkok (Thailandia): fratelli in cucina**



Dopo anni di lavoro tra Germania, Olanda e Italia, nel 2016 i fratelli gemelli Thomas e Mathias Sühring hanno aperto il ristorante che porta il loro nome all'interno di una elegante villa degli anni '70 nel centro di Bangkok. Il locale, già premiato con due stelle dalla Guida Michelin e quarto classificato agli Asia's 50 Best restaurants nel 2018, si distingue per l'atmosfera *decontracté* ma al contempo elegante che rispecchia la visione dei fratelli

Sühring. Gli ospiti respirano un'atmosfera di casa grazie a una cucina di ispirazione tedesca che rende omaggio alla loro terra di origine, traendo ispirazione dalle memorie d'infanzia e arricchendosi con i ricordi dei loro viaggi da adulti.

[www.relaischateaux.com/shuring](http://www.relaischateaux.com/shuring)

## **OCEANIA**

### **Laura at Pt. Leo Estate, Merricks (Australia): la Mornington Peninsula nel piatto.**



Aperto a Marzo 2018, il ristorante Laura deve il suo nome all'omonima statua in acciaio di 30 tonnellate dell'artista Jaime Plensa che campeggia all'interno della Pt. Leo Estate. La tenuta, unica nel suo genere, comprende un grande parco artistico che ospita oltre 50 enormi sculture; il ristorante che si trova al suo interno completa l'esperienza con una proposta gastronomica raffinata, in un ambiente moderno ed elegante. Studiati nei minimi dettagli da Chef Phil Wood, i piatti sono realizzati con i migliori ingredienti stagionali della regione e raccontano la storia della Mornington Peninsula, nel Victoria,

attraverso i prodotti e i produttori del territorio: le uova di anatra della Heritage Farm, il latte di capra della Main Ridge Dairy, le uova di salmone della Yarra Valley, le verdure della Benton Rise Farm e i formaggi di Berrys Creek Gourmet Cheese. L'Head Sommelier Andrew Murch arricchisce e accompagna questo viaggio nei sapori con una carta dei vini accuratamente selezionata.

[www.relaischateaux.com/laura](http://www.relaischateaux.com/laura)

## **Relais & Châteaux**

Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è una Associazione di 580 hotel di charme e ristoranti d'eccezione, gestiti da proprietari, Maîtres de Maison e Chef indipendenti, che condividono la passione per il proprio lavoro, animati dal desiderio di stabilire legami autentici con i propri ospiti.

Presente in tutto il mondo, dai vigneti della Napa Valley alla Provenza, passando per le spiagge dell'Oceano Indiano, la collezione di dimore Relais & Châteaux è un invito a scoprire l'art de vivre che caratterizza la cultura di ogni luogo e a condividere un viaggio alle radici di storie umane uniche.

Gli associati Relais & Châteaux sono uniti dal desiderio di tutelare, mantenere vive e valorizzare la ricchezza e la diversità delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo. Nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'UNESCO un Manifesto che sancisce questa volontà e l'impegno a preservare il patrimonio locale e ambientale.

**Informazioni e prenotazioni**

Tel.: 00 39 02 6269 0064

Website: [www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)

Relais & Châteaux Italia c/o Spaces Bastioni di Porta Nuova, 21, 20121 Milano – Italy

**Ufficio stampa Relais & Châteaux**

Emmanuelle Mananne - [e.mananne@relaischateaux.com](mailto:e.mananne@relaischateaux.com)

+33 (0)1 45 72 90 13 / +33 (0)6 27 25 38 96

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

Chiara Borghi - [chiara.borghi@prgoup.it](mailto:chiara.borghi@prgoup.it)

+39 345 6556139

Chiara Guerra - [chiara.guerra@prgoup.it](mailto:chiara.guerra@prgoup.it)

+39 345 7460874

Giulia Boniello - [giulia.boniello@prgoup.it](mailto:giulia.boniello@prgoup.it)

+39 342 5434030