

AGOSTO 2024

COMUNICATO STAMPA

PLANT THE FUTURE: GLI CHEF DI RELAIS & CHÂTEAUX SCENDONO IN CAMPO AL FIANCO DI SLOW FOOD

La campagna "Plant The Future" di Slow Food mira ad accelerare il cambiamento delle abitudini alimentari incoraggiando gli chef e i cuochi casalinghi di tutto il mondo ad adottare un approccio plant-based.

In Italia Emanuele Scarello, chef e patron del ristorante Agli Amici dal 1887 di Udine, è portavoce della campagna con il suo menu vegetale improntato al chilometro zero e alla filosofia del no waste.

Per l'8° anno consecutivo Relais & Châteaux rinnova il proprio supporto al movimento internazionale **Slow Food** e, nell'ambito dell'iniziativa annuale **Food For Change**, invita gli Chef delle sue 580 dimore ad aderire alla campagna "**Plant The Future**", **una call to action ad abbracciare uno stile alimentare più ricco di vegetali** seguendo nove principi chiave, rappresentati da altrettanti Chef in tutto il mondo.

Plant The Future nasce per sensibilizzare l'opinione pubblica sull'impatto dell'agricoltura industriale e della pesca intensiva, e sulla minore impronta ambientale delle diete ricche di vegetali. La sfida che Relais & Châteaux e Slow Food lanciano al mondo del *fine dining* è dunque spingersi oltre il proprio limite, per scoprire il potenziale creativo e le proprietà nutrizionali di verdure, legumi e leguminose, farine integrali, cereali, alghe, noci e semi, funghi, alghe marine e alimenti fermentati.

L'obiettivo è innescare questa transizione necessaria all'interno delle 580 dimore associate a Relais & Châteaux in tutto il mondo, e amplificare il messaggio verso il grande pubblico: oltre ai benefici per la salute degli esseri umani, una dieta ricca di vegetali rispetta anche gli animali e l'ambiente.

Il consumo eccessivo di alimenti di origine animale ha un impatto negativo sull'ambiente ed è all'origine di diverse emergenze sanitarie. Al contrario, una dieta ricca di vegetali contribuisce a migliorare la salute grazie al suo contenuto di proteine, fibre e micronutrienti e **può ridurre il nostro impatto sull'ambiente**: per esempio, per produrre le proteine contenute in ogni 100 g di legumi vengono emessi solo 0,9 kg di gas serra, contro i 35,5 kg emessi per produrre per la stessa quantità di proteine di manzo. (Fonte: [Nazioni Unite*](#))

Mauro Colagreco, Vicepresidente e Chef di Relais & Châteaux, sottolinea: "*Gli Chef che fanno parte della nostra Associazione, composta da 580 dimore che vantano complessivamente 376 stelle nella guida Michelin, di cui 40 stelle verdi, hanno il potere di cambiare la narrativa culinaria. Sono in grado di dimostrare che i menù che prediligono ingredienti vegetali e proteine animali provenienti dall'agroecologia possono competere con il sapore, la complessità e la soddisfazione di una cucina basata su alimenti di origine animale, contrastando l'emergenza climatica*".

Edward Mukiibi, Presidente di Slow Food, dichiara: "*Il momento è adesso: dobbiamo tutti prendere una posizione forte contro le emergenze climatiche e di salute pubblica e migliorare il benessere animale. Spostando l'equilibrio verso una dieta ecologica ricca di vegetali, possiamo cambiare con forza l'attuale sistema alimentare e ridurre l'impatto dell'agricoltura industriale. Un approccio agroecologico non comporta solo l'adozione e l'attuazione di pratiche agricole sostenibili, pulite ed eque, ma svolge anche un ruolo importante nel cambiare le relazioni sociali, nel dare potere agli agricoltori, nel rispettare gli animali e le filiere produttive corte orientate a un miglioramento olistico del mondo che ci circonda. È qui che entra in gioco il ruolo fondamentale degli Chef*".

Emanuele Scarello, Chef e patron del ristorante Relais & Châteaux Agli Amici dal 1887 di Udine**, afferma: "*Come chef siamo ambasciatori del nostro territorio e della nostra cucina regionale e nazionale, siamo in prima linea nella promozione e divulgazione di questo patrimonio culturale. Abbiamo quindi una duplice grande responsabilità: innanzitutto verso chi si siede al nostro tavolo e che va rispettato e*

onorato con le migliori materie prime e con piatti che siano sì buoni e perfettamente eseguiti, ma anche provenienti da filiere controllate e da produttori che valorizzano la loro terra e la rispettano. C'è poi la responsabilità verso la Terra che abitiamo, che ci chiede concretamente - a gran voce - di fare nostra una mentalità agro-ecologica. Noi ci impegniamo da alcuni anni in un menù interamente vegetale in cui vengono utilizzate, in ogni portata, tutte le singole parti dell'ingrediente. Zero spreco, basso impatto ambientale, uso della creatività per valorizzare materia prima non solo animale, e creare nuovi sapori e nuove emozioni in chi assaggia: elementi concreti, sfidanti, condivisibili e comprensibili da chiunque lo voglia, che ci auguriamo siano in grado di guidare una pacifica rivoluzione gastronomica mondiale".

Relais & Châteaux e Slow Food diffonderanno le linee guida con nove principi chiave per guidare il cambiamento ed educare gli Chef e gli ospiti sul perché il cambiamento è necessario, e su come renderlo possibile. Una campagna sui social celebrerà i progressi, le innovazioni e le iniziative delle dimore.

#RelaisChateaux #SlowFood #FoodForChange #PlantTheFuture

Link alle immagini: <https://medias.relaischateaux.com/share/56510691-2ABB-48CD-B0FA4C3550EAC137/>

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.

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. <https://www.relaischateaux.com>

Informazioni su Slow Food

Slow Food è una rete mondiale di comunità locali fondata nel 1989 per contrastare la scomparsa delle tradizioni alimentari locali e la diffusione della cultura del fast food. Da allora, Slow Food è cresciuta fino a diventare un movimento globale che coinvolge milioni di persone in più di 160 paesi e lavora affinché tutti possano avere accesso ad alimenti buoni, puliti e giusti. <https://www.slowfood.com>

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

Fonte:

*Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science, 360(6392), 987-992