



07 OTTOBRE 2021

COMUNICATO STAMPA

**FOOD FOR CHANGE 2021:
RELAIS & CHÂTEAUX E SLOW FOOD ALLEATI PER TUTELARE LA BIODIVERSITA'**

Grazie alle segnalazioni degli chef di Relais & Châteaux 85 prodotti in 28 paesi salgono sull'Arca del Gusto, il progetto di Slow Food che salva i cibi a rischio di estinzione in tutto il mondo: un traguardo che verrà celebrato dal 7 al 10 ottobre con una campagna globale dedicata alla riscoperta dei prodotti e dei sapori dei territori.



Si svolgerà il **7-10 ottobre** la **4° edizione di Food for Change**, la campagna annuale promossa da **Slow Food**, associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, con la partecipazione di **Relais & Châteaux**, la più ampia rete al mondo di chef uniti dal credo in un mondo migliore grazie alla cucina e l'ospitalità.

Da cinque anni le due associazioni uniscono le forze per tutelare la biodiversità, combattere il cambiamento climatico e proteggere il patrimonio culinario. Quest'anno Food for Change punta alla **riscoperta e protezione dei prodotti locali in via di estinzione**: grazie a una vera e propria call to action su scala globale rivolta agli associati, custodi delle tradizioni e dei patrimoni culinari locali, **85 prodotti in 28 paesi segnalati dai Relais & Châteaux sono saliti sull'Arca del Gusto di Slow Food** che ne segnala l'esistenza e denuncia il rischio che possano scomparire.

Tutte le candidature sono state sottoposte a un rigoroso processo di valutazione da parte delle commissioni tecniche nazionali, dell'Hub contenuti e Progetti di Slow Food e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo: un importante lavoro che proseguirà anche nelle prossime settimane e mesi, cementando il legame tra le due realtà.

Gli 85 passeggeri dell'Arca del Gusto

Creata nel 1996, l'Arca del Gusto è un catalogo online di **oltre 5500 prodotti che appartengono alle culture, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta**: semi, frutta e ortaggi autoctoni ma anche razze locali e poco conosciute, e prodotti lavorati frutto di tradizioni e saperi antichi che, qualora dovessero estinguersi, farebbero scomparire anche sapori e ricette che si sono tramandati per generazioni.

Spesso sono le mutate condizioni sociali e culturali a mettere in pericolo questi prodotti. Ne è un esempio il **kumatiya**, un piccolo albero spinoso deciduo del Rajasthan nominato da **Jaisal Singh, proprietario del Relais & Châteaux SUJÁN Jawai (Rajasthan)**. I suoi sostanziosi semi, lucidi e piatti, sono molto utilizzati nella cucina locale per la preparazione di curry e altri piatti popolari; oggi rischia l'estinzione perché eliminato dai terreni coltivabili per favorire il passaggio all'agricoltura convenzionale. Lo sviluppo urbano e industriale e la necessità di fare spazio a colture più redditizie minacciano anche i frutteti della **Mela Gravenstein di Sebastopol** simbolo dell'agricoltura a conduzione familiare locale delle zone occidentali della Sonoma County, in California. **Chef Kyle Connaughton del Relais & Châteaux Single Thread Farm (USA) e la moglie Katina** che gestisce la tenuta hanno scelto di contribuire alla conservazione della biodiversità del territorio dedicandosi al recupero di questa mela, un tempo coltivata su una superficie di 7.000 acri diventati oggi solo 700 per fare posto alle viti.

In altri casi sono la standardizzazione dell'alimentazione e le condizioni peculiari richieste dalla coltivazione, allevamento e preparazione a minacciare la sopravvivenza di autentici pezzi di storia del territorio. È un esempio il **Pollo nero del Valdarno**, simbolo del Chianti, salito sull'Arca del Gusto grazie alla segnalazione di **chef Gaetano Trovato** del ristorante **Relais & Châteaux Arnolfo** (2 stelle Michelin a Colle di Val d'Elsa, Italia): la sopravvivenza di questa razza avicola locale dalle carni particolarmente saporite, inadatta all'allevamento intensivo e quindi a bassa rendita, oggi dipende esclusivamente dai piccoli allevatori che la custodiscono allevandola all'aperto nelle campagne valdarnesi. Un destino che la accomuna all'**Erborinato di Tignes**, un formaggio rustico dalla consistenza gessosa di produzione artigianale noto già ai tempi di Carlo Magno; oggi sopravvive grazie al lavoro della fattoria dei Marmottan, l'unica famiglia di produttori rimasta al mondo. **Chef Julien Dumas** del **Relais & Châteaux Saint James Paris** (Francia) li supporta acquistando l'Erborinato di Tignes dall'amico pizzicagnolo e Meilleur Ouvrier de France Bernard Mure-Ravaud, affinché il suo gusto deciso e inconfondibile di fiori ed erbe non vada completamente perduto.

Oltre al Pollo nero del Valdarno, altri dieci prodotti della tradizione italiana salgono sull'Arca del Gusto grazie alla segnalazione degli chef di Relais & Châteaux. Si tratta del **Cece rugoso maremmano**, un legume coltivato nella "terra dei tufi" tra Sovana, Sorano e Pitigliano in Maremma, e del **Vaciarin valsese**, un formaggio fresco a base di latte vaccino originario della Valsesia, nominati da chef **Fabrizio Reffo** del **Relais & Châteaux Gallia Palace Beach Golf Spa Resort di Punta Ala**; il **Farro della Garfagnana**, cereale prodotto nell'omonima regione in provincia di Lucca, nominato da chef **Luca Landi** di Lunasia, il ristorante 1 stella Michelin del **Relais & Châteaux Hotel Plaza e de Russie** a Viareggio; la **Mascherpa d'alpeggio**, una ricotta prodotta in estate negli alpeggi valtellinesi con aggiunta di latte di capra orobica, nominata da **Alessandro Negrini e Fabio Pisani** del

ristorante **Relais & Châteaux Il Luogo di Aimo e Nadia** (2 stelle Michelin) di Milano, la **Carruba di Ragusa**, un frutto dal sapore simile al cacao con note di miele e caramello un tempo destinato solo all'alimentazione degli animali e alla tradizione culinaria popolare e oggi prodotto ricercato, nominato da **Vincenzo Candiano** del **Relais & Châteaux Locanda don Serafino** (1 stella Michelin) a Ragusa; lo **Zotolo**, una seppia di piccole dimensioni particolarmente gustosa scelta da **Loris Indri** del **Relais & Châteaux Hotel Londra Palace** di Venezia; il **Buristo senese**, un insaccato di suino della famiglia dei sanguinacci preparato dai norcini della provincia di Siena nominato da **Juan Camilo Quintero**, chef del ristorante 1 stella Michelin Poggio Rosso del **Relais & Châteaux Hotel Borgo San Felice** a Castelnuovo Berardenga; la **Zucca marina di Chioggia** a pasta zuccherina e saporita, uno dei prodotti più rappresentativi della tradizione ortofrutticola della Laguna di Venezia che chef **Massimiliano Alajmo** del ristorante **Relais & Châteaux Le Calandre** (3 stelle Michelin a Sarmedola di Rubano) predilige per la preparazione del suo celebre risotto alla zucca. Spazio anche alla frutta con la **Pesca dessiè**, coltivata sporadicamente nel savonese, e l'**Albicocca della Val Venosta**, protagonista di tante ricette simbolo della cucina tradizionale altoatesina, salite sull'Arca del Gusto rispettivamente grazie alle segnalazioni degli chef **Giorgio Servetto** del ristorante Nove (1 stella Michelin) all'interno del **Relais & Châteaux Villa della Pergola** ad Alassio e **Egon Heiss** del **Relais & Châteaux Castel Fragsburg** di Merano.

La campagna Food for Change 2021

Dal 7 al 10 ottobre Relais & Châteaux e Slow Food festeggeranno i risultati di questo sforzo corale con una campagna globale di comunicazione che vuole accrescere la consapevolezza su questo tema di assoluta rilevanza per la salute dei territori e delle loro economie, e per la qualità e il gusto del cibo che viene quotidianamente portato sulle tavole.

Attraverso eventi fisici e iniziative virtuali, gli chef Relais & Châteaux faranno conoscere ai loro ospiti i prodotti che hanno nominato e illustreranno la loro importanza all'interno del patrimonio culinario locale. Spiegheranno anche come cucinarli, sensibilizzando a un consumo corretto e rispettoso della stagionalità: aumentandolo, per preservare la diversità del territorio, oppure diminuendolo per consentire alle specie di riposare e rigenerarsi. **Raccontare le loro storie e sostenere i produttori locali sono fondamentali per riscoprire e proteggere i prodotti dell'Arca del Gusto.**

"La biodiversità non è solo genetica, ma anche culturale, proviene e appartiene al patrimonio e alle tradizioni dell'intero pianeta", commenta il presidente di Slow Food Carlo Petrini. "Con l'industrializzazione del nostro sistema alimentare rischiamo di perdere sia le centinaia di varietà di mais che il savoir-faire del produttore di formaggio di un piccolo villaggio".

Se la biodiversità agricola e i sistemi di produzione alimentare su piccola scala e a conduzione familiare sono in pericolo in tutto il mondo, le scelte alimentari possono influenzare collettivamente il modo in cui il cibo viene coltivato, prodotto e distribuito, e innescare un reale cambiamento. Un credo e un impegno che uniscono Slow Food e le oltre 580 Dimore associate a Relais & Châteaux, che nel 2014 hanno sottoscritto all'UNESCO un Manifesto con il quale si impegnano a tutelare l'ambiente e a valorizzare le diversità delle cucine e delle tradizioni legate all'ospitalità nel mondo, sostenendo gli agricoltori che allevano razze e usano prodotti locali.

Per **Olivier Roellinger, vicepresidente di Relais & Châteaux**, *"Che senso ha mangiare lo stesso cibo o bere lo stesso vino in ogni paese del mondo? Le dimore Relais & Châteaux valorizzano la diversità delle cucine locali; sono custodi della biodiversità, e condividono con i loro ospiti tutto ciò che è buono e bello in questo mondo"*.

Per maggiori informazioni sulla campagna e i suoi protagonisti:

<https://relaischateaux.com/us/p/food-for-change>

Per consultare la lista completa dei prodotti approvati: <https://bit.ly/3ldAc4m>

[#FOODFORCHANGE](#)
[#TASTEBIODIVERSITY](#)

About Relais & Châteaux

Established in 1954, [Relais & Châteaux](#) is an association of more than 580 landmark hotels and restaurants operated by independent innkeepers, chefs and owners who share a passion for their businesses and a desire for authenticity in their relationships with their clientele.

Relais & Châteaux is established around the globe, from the Napa Valley vineyards and French Provence to the beaches of the Indian Ocean. It offers an introduction to a lifestyle inspired by local culture and a unique dip into human history. Relais & Châteaux members have a driving desire to protect and promote the richness and diversity of the world's cuisine and traditions of hospitality. They are committed to preserving local heritage and the environment, as encompassed in the charter presented to UNESCO in November 2014.

www.relaischateaux.com [@relaischateaux](#) [#relaischateaux](#) [#deliciousjourneys](#)

Slow Food

[Slow Food](#) is a worldwide network of local communities founded in 1989 in order to counteract the disappearance of local food traditions and the spread of fast food culture. Since then, Slow Food has grown to become a global movement that involves millions of people in more than 160 countries and works so that we can all have access to good, clean and fair food.

www.slowfood.com