



Milano, 08 febbraio 2017

Comunicato stampa

Fine dining vegetariano firmato Relais & Châteaux

*Le migliori proposte gourmet
dalle Dimore di tutto il mondo*

La cucina vegetariana, si sa, è ormai una tendenza affermata nei ristoranti gourmet di tutto il mondo. Non solo piatti ricchi di gusto, ma anche sani e sostenibili: si stima infatti che una dieta basata su verdura e frutta e sui prodotti locali e stagionali possa contribuire a ridurre le emissioni di gas serra del 15%, oltre ad apportare innegabili benefici alla salute, riducendo il rischio di malattie, soprattutto cardiovascolari. **Relais & Châteaux è da sempre impegnata nella conservazione dell'ambiente e nella promozione delle tradizioni culinarie** e per questo molte delle Dimore propongono ai propri ospiti menù vegetariani o vegani, utilizzando **prodotti stagionali e locali** e trasformandoli in esclusive creazioni gourmet.

Shreyas Retreat, Bangalore (India)



Non si può parlare di menù vegetariani senza pensare al **Shreyas Retreat** di Bangalore: si tratta infatti dell'unica Dimora Relais & Châteaux completamente vegetariana e che non serve alcool, quello che ci vuole per un soggiorno detox e rilassante. Gli chef offrono piatti vegetariani gourmet, creati appositamente in base alle esigenze di ciascun ospite: dopo un consulto con un naturopata o uno specialista in medicina Ayurvedica, vengono suggeriti i piatti più adatti, realizzati con ingredienti stagionali, a basso contenuto calorico

e ricchi di vitamine e antiossidanti.

www.relaischateaux.com/shreyas

The French Laundry, Yountville (Stati Uniti)

Parlando di piatti vegetariani, impossibile non citare la ratatouille e uno degli chef che ne ha saputo maggiormente esaltare l'essenza, Thomas Keller; la sua tecnica è diventata infatti così famosa che la Pixar ha fatto ricorso a lui per la ratatouille finale dell'omonimo film animato. Nella sua Dimora, **The French Laundry**, Keller lavora con lo chef David Breeden per offrire una cucina minimalista a base di erbe aromatiche e verdure dell'orto. A seconda delle verdure raccolte, viene creato un menù diverso ogni giorno, con una particolarità: nessun ingrediente si ripete due volte nel corso delle nove portate.

www.relaischateaux.com/laundry



Château de Locguénolé, Kervignac (Francia)



Vegetariano da 15 anni, lo chef del **Château de Locguénolé**, in Francia, basa la propria idea di cucina sulla freschezza degli ingredienti e soprattutto sul rapporto con i produttori locali: gli ingredienti per i suoi piatti vengono infatti acquistati ad un raggio di 30 km dalla Dimora, tra gli altri da coltivatori biologici certificati e piccoli produttori che raccolgono erbe selvatiche. E per arricchire di sapore i suoi piatti, lo chef utilizza anche un ingrediente particolare, le alghe.

www.relaischateaux.com/locguenole

Caino, Montemerano (Italia)

Il 90% della carta di **Caino**, ristorante toscano di Montemerano, non esisterebbe senza la verdura e la frutta che arrivano dal terreno coltivato personalmente dalla Chef, Valeria Piccini. La sua cucina valorizza da sempre i prodotti del territorio e in questo l'orto della Dimora svolge un ruolo fondamentale. Le proposte vegetariane del menù sono varie, come ad esempio i tortelli cacio e pere con salsa di rape e papavero, sempre arricchite dall'olio extra-vergine d'oliva proveniente dall'uliveto di famiglia.

<https://www.relaischateaux.com/it/italia/dacaino-toscana-montemerano>



Borgo dei Conti, Perugia (Italia)



Soggiornare a **Borgo dei Conti**, a Perugia, non significa soltanto poter godere di una cucina sana e ricca di proposte vegetariane, ma anche avere la possibilità di partecipare attivamente alla scelta della materia prima. Gli ospiti possono infatti visitare l'orto biologico della Dimora, scegliere le proprie verdure preferite che verranno poi trasformate dallo Chef in gustosi piatti gourmet, abbinandole magari ai formaggi freschi biologici acquistati dai produttori limitrofi.

<https://www.relaischateaux.com/it/italia/borgodeiconti-perugia>

RELAIS & CHÂTEAUX

Relais & Châteaux è una selezione esclusiva di oltre 550 prestigiosi hotel di charme e ristoranti gourmet, gestita da un gruppo di proprietari indipendenti, *hôteliers* e *chefs*. Dal 1954, la famiglia Relais & Châteaux definisce i criteri di eccellenza nel campo dell'accoglienza e dell'ospitalità di lusso, esplorando nuove frontiere e creando per i propri ospiti in tutto il mondo esperienze uniche all'insegna dell'Art de Vivre.

Dai vigneti della Napa Valley alle spiagge dell'Oceano Indiano, dagli oliveti della Provenza ai lodge in Sudafrica e ai tradizionali Ryokan giapponesi, Relais & Châteaux offre i percorsi migliori per scoprire ogni regione, cultura e Paese. La filosofia di Relais & Châteaux si ispira alla capacità di ammirare la bellezza nel mondo con uno sguardo sempre nuovo.

Attraverso ogni singola Dimora, Relais & Châteaux è promotore di un messaggio di tutela della natura e della biodiversità, dell'eredità mondiale della cucina e delle tradizioni locali. Insieme a tutti i suoi Associati si dedica alla valorizzazione e alla condivisione della bellezza e dell'offerta unica di ciascun territorio con il resto del mondo.

Informazioni e prenotazioni:

Tel.: 00 39 02 6269 0064

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

Cristina Gavirati - Email: cristina.gavirati@prgroup.it - Tel: +39 346 9889852

Elena Marchi - Email: elena.marchi@prgroup.it - Tel: +39 340 8001205