

8 GIUGNO, WORLD OCEANS DAY

GLI CHEF DI RELAIS & CHÂTEAUX LANCIANO UN SOS PER LA SALVAGUARDIA DELLA BIODIVERSITÀ

L'ASSOCIAZIONE INVITA A ELIMINARE L'UTILIZZO E IL CONSUMO DI
SPECIE MARINE SOVRASFRUTTATE.



© Shutterstock

[Link to the images](#)

RELAIS & CHÂTEAUX, Associazione di ristoranti e hotel d'eccezione in 65 paesi del mondo, lancia un appello collettivo per la salvaguardia della biodiversità. Impegnata dal 2009 al fianco di Ethic Ocean per la conservazione delle risorse marine, l'Associazione, che riunisce 580 dimore e 800 ristoranti (370 stelle Michelin, di cui 34 verdi), ha espresso preoccupazione per alcune specie marine.

Anche quest'anno, in occasione del World Oceans Day, gli Associati di Relais & Châteaux lanciano una campagna di sensibilizzazione sulla protezione delle specie marine sovrasfruttate.

Mauro Colagreco (Mirazur, Mentone, Francia), Vicepresidente Chef di Relais & Châteaux, afferma: *"È urgente e vitale offrire ai nostri clienti specie che non siano sfruttate eccessivamente o che siano state allevate in condizioni di rispetto dell'ambiente, degli animali e delle persone"*.

World Oceans Day – un impegno che gli chef di Relais & Châteaux portano avanti dal 2009

L'8 giugno 2024 sarà l'occasione per celebrare questo magnifico ecosistema, di interrogarsi sui nostri comportamenti e di porsi questa domanda: come ci stiamo comportando nei confronti degli oceani e delle sue risorse?

Per il nono anno consecutivo, gli Associati Relais & Châteaux parteciperanno al World Oceans Day rispondendo al tema delle Nazioni Unite "Awaken New Depths" (Immergersi in nuove profondità) con un SOS per la biodiversità. Riunendo 800 ristoranti unici in tutto il mondo attraverso 580 dimore gestite da imprenditori indipendenti, per la maggior parte a conduzione familiare, tutti gli Associati sono animati dalla passione per il proprio mestiere e dal desiderio di stabilire legami autentici con i propri ospiti. Gli associati Relais & Châteaux sono uniti dal desiderio di tutelare, mantenere vive e valorizzare la ricchezza e la diversità delle cucine e delle tradizioni locali legate al mondo dell'ospitalità. Nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'UNESCO un Manifesto, con 20 impegni firmati dagli Associati, che sancisce questa volontà e l'impegno a preservare il patrimonio locale e ambientale.

Su iniziativa di Olivier Roellinger (Maisons de Bricourt, Cancale, Francia) e Philippe Gombert (Château de la Treyne, Francia), il Manifesto è stato successivamente ripreso da Mauro Colagreco (Mirazur, Mentone, Francia) e Laurent Gardinier (Le Taillevent, Domaine Les Crayères, Francia).

Secondo Mauro Colagreco: *"Come Associazione, possiamo esercitare una grande influenza sulla cultura culinaria mondiale. Abbiamo il dovere di offrire ai nostri ospiti una cucina etica, nel totale rispetto delle nostre risorse. Come Chef, possiamo contribuire concretamente a preservare il nostro pianeta; si tratta di fare le scelte giuste per migliorare in modo significativo il nostro rapporto quotidiano con gli esseri viventi. Il nostro impegno per l'anguilla ne è un esempio eccellente: dobbiamo modificare i nostri comportamenti per salvare questa specie e tutte le altre elencate nella lista rossa".*

Alla fine del 2023, Relais & Châteaux ha aderito alla campagna #anguillenonmerci (#anguillanograzie) lanciata da Ethic Ocean (www.ethic-ocean.org), per mobilitare gli Chef di tutto il mondo a salvare questa specie che si sta estinguendo sotto i nostri occhi.

Obiettivi e valori condivisi

Al di là della retorica virtuosa, gli Chef delle dimore di Relais & Châteaux (circa il 20% delle quali si trova nelle immediate vicinanze di una distesa d'acqua dolce o salata) sono da tempo vicini alle comunità locali in cui operano. Il successo della loro cucina dipende spesso dalla collaborazione con i piccoli produttori locali, attenti all'ambiente e alla biodiversità marina. Condividendo le stesse preoccupazioni, si uniscono alle lotte dei pescatori e degli itticoltori locali che operano nelle aree più sensibili del nostro pianeta.

Per il World Oceans Day, quest'anno Relais & Châteaux inviterà i propri Associati a realizzare un menù speciale, una cena celebrativa, nonché ricette semplici e invitanti per mettere in risalto le risorse acquatiche sostenibili. Inoltre, saranno invitati ad arricchire il menù dell'8 giugno con una proposta vegetariana, disponibile per tutto il mese, e a organizzare esperienze per gli ospiti, come corsi di cucina e visite di allevamenti sostenibili certificati, promuovendo le attività attraverso i social network.

Le specie in lista rossa

Le cifre sono chiare: il 35,4% delle risorse sono sovrasfruttate. La pesca illegale rappresenta il 20% delle catture mondiali (cioè tra 11 e 26 milioni di tonnellate/anno). Il 35% del pescato mondiale viene sprecato, perché i pesci sono catturati e muoiono. (Fonte: FAO)

Molte specie presentano situazioni drammatiche, ecco alcuni esempi:

SPECIE SELVATICHE:

- gli esemplari delle diverse specie di anguille hanno subito un calo vertiginoso;
- le diverse specie di salmone selvatico si sono fortemente ridotte in tutto il mondo a causa della pesca intensiva, della modifica dei loro habitat e del cambiamento climatico;
- a distanza di 30 anni dal crollo degli stock e nonostante il fermo pesca, la popolazione di merluzzo di Terranova, al largo delle coste canadesi, non si è mai ripresa;
- la pesca di alcune specie di tonno presenta numerose sfide a livello globale (stock sovrasfruttati, catture di novellame con dispositivi di aggregazione dei pesci, ecc.).

SPECIE DI ALLEVAMENTO:

- l'allevamento di gamberi nelle aree tropicali è responsabile di profondi squilibri: distruzione massiccia delle mangrovie (un biotopo essenziale al mantenimento della biodiversità costiera), sterilizzazione delle aree occupate, inquinamento e spreco di acqua dolce (risorsa rara in molte regioni tropicali). Sebbene negli ultimi anni siano stati compiuti alcuni progressi, questo settore è ancora fonte di profondi squilibri ambientali e sociali.

Relais & Châteaux e Ethic Ocean: una partnership efficace

Da molti anni Relais & Châteaux celebra il World Oceans Day per mobilitare i suoi Associati su questo tema e promuovere pratiche più sostenibili.

Nonostante gli sforzi compiuti negli ultimi decenni a livello mondiale, nel 2024 le risorse marine dovranno essere più che mai oggetto della nostra attenzione. Di fronte a un'urgente necessità di agire e avviare un cambiamento, Relais & Châteaux lancia un SOS per la salvaguardia della biodiversità in collaborazione con Ethic Ocean.

L'obiettivo dell'Associazione è eliminare dai menù tutte le specie presenti nella lista rossa, a partire dall'anguilla.

“Gli Associati di Relais & Châteaux sono tutti uniti nell’impegno di rendere il mondo un posto migliore attraverso la cucina e l’ospitalità”, precisa Laurent Gardinier, Presidente di Relais & Châteaux. “Con una sensibilizzazione quotidiana dei nostri Chef sul tema della pesca sostenibile, l’adesione di Relais & Châteaux al World Oceans Day aumenterà la portata e l’impatto della loro azione, sottolineando il ruolo che possiamo svolgere in qualità di associazione presente nei cinque continenti”.



Gli chef in azione...

Pedro Subijana del Relais & Châteaux Akelarre (San Sebastián, Spagna) e Associato eletto del World Culinary Council di Relais & Châteaux: *“I piatti tipici spagnoli, come quelli a base di anguilla cieca, sono molto importanti per la nostra cultura e il nostro patrimonio. Ma la responsabilità deve andare di pari passo con la tradizione. Oggi, è necessario che noi tutti smettiamo di servire e di consumare l’anguilla, per preservarla per le generazioni future”.*



Vicky Lau del Relais & Châteaux Tate Dining Room (Hong Kong) e Associata eletta del World Culinary Council di Relais & Châteaux: *“Molte persone pensano che le anguille di allevamento siano diverse da quelle selvatiche, mentre in realtà le giovani anguille selvatiche vengono catturate e poi portate negli allevamenti ittici. Tenuto conto della situazione critica delle anguille nel mondo, questa forma di itticoltura non può essere considerata sostenibile”.*



David Toutain del Relais & Châteaux Restaurant David Toutain (Parigi, Francia): *“Sin dalla nostra apertura nel 2013 il menù del ristorante prevedeva un piatto iconico, l’anguilla, che abbiamo sostituito con l’aringa affumicata. La pesca e tutte le cause del declino dell’anguilla europea sono problemi di cui dobbiamo essere consapevoli per poter intervenire”.*



Michael Cimarusti del Relais & Châteaux Providence (Los Angeles, California, USA): *“Il menù del Providence talvolta includeva piatti a base di anguilla, ma in quanto Associati di Relais & Châteaux e consapevoli dell’importanza di proteggere qualsiasi specie in via di estinzione, abbiamo condiviso questo impegno e deciso di non servire più l’anguilla. Le anguille catturate allo stato selvatico sono nella lista rossa della maggior parte dei paesi del mondo”.*



RELAIS & CHÂTEAUX

UN MOVIMENTO SIGNIFICATIVO

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.

www.relaischateaux.com

[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)

[#relaischateaux](https://www.facebook.com/relaischateaux)

[#deliciousjourneys](https://www.tiktok.com/@relaischateaux)

ABOUT ETHIC OCEAN

Ethic Ocean è un'organizzazione ambientale non governativa impegnata nella conservazione degli stock ittici e degli ecosistemi marini. La sua missione è creare opportunità di cambiamento e contribuire all'implementazione di pratiche sostenibili in tutta la filiera. Ethic Ocean collabora con tutte le parti interessate per aiutarle ad approvvigionarsi di specie i cui stock non sono sovrasfruttati o che sono state allevate in modo responsabile. Per ulteriori informazioni, visitare il sito www.ethic-ocean.org.

www.ethicocean.com

CONTACTS

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