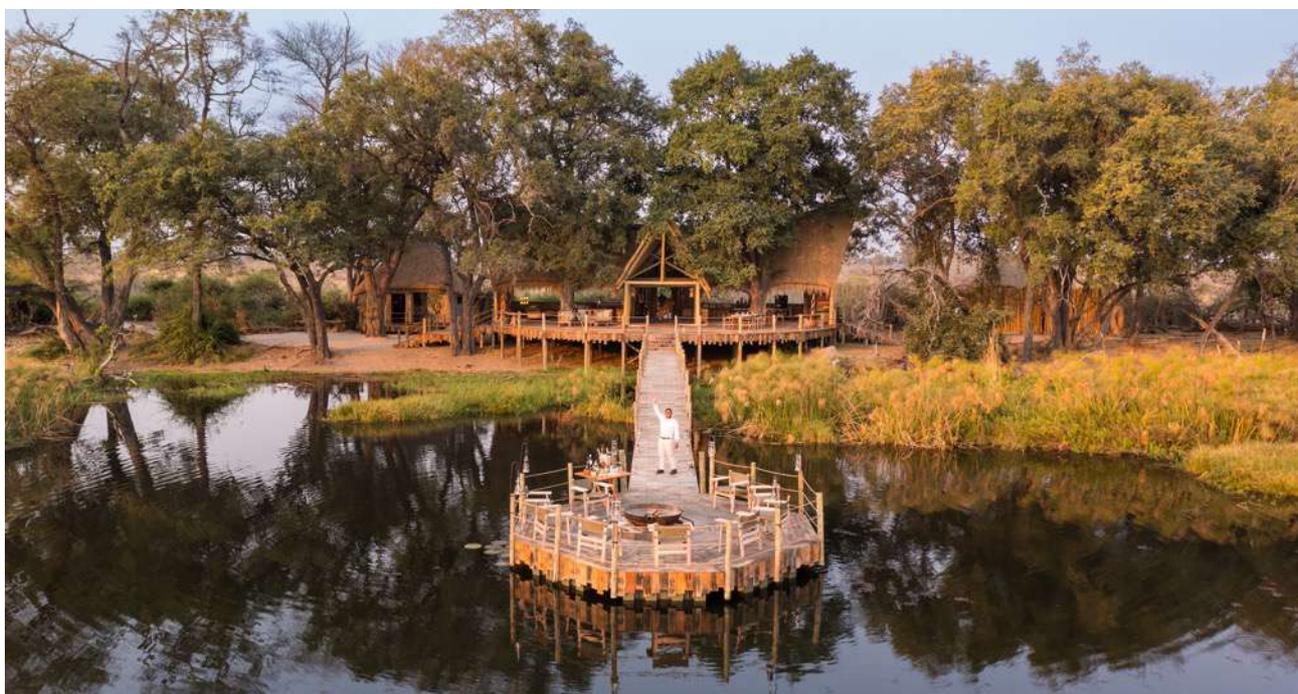


## RELAIS & CHÂTEAUX ACCOGLIE UNDICI NUOVI ASSOCIATI

La famiglia Relais & Châteaux si allarga dando il benvenuto a undici nuove strutture, che condividono con l'Associazione l'amore per il territorio e una visione comune dell'ospitalità.

Ogni Relais & Châteaux coltiva le proprie diversità e le proprie tradizioni locali, ma tutti gli Associati condividono lo stesso desiderio di offrire esperienze uniche, invitando gli ospiti a scoprire un territorio, una tradizione gastronomica, un'arte di vivere. Le nuove dimore si trovano in Africa (Botswana), negli Stati Uniti (Louisiana), in Europa (Spagna, Romania e Francia), Medio Oriente (Israele ed Egitto) e Asia (Cina e India).



© GreatPlainsConservation

[Link alle immagini](#)

*"Sono lieto di dare il benvenuto in Relais & Châteaux a queste undici nuove dimore, che arricchiscono la nostra attuale offerta. I nostri Associati condividono la passione per l'autenticità e il territorio: ognuno di loro si impegna a sublimare, trasmettere e tutelare il patrimonio culinario, culturale, architettonico e naturale della propria regione."*

**Laurent Gardinier, Presidente di Relais & Châteaux**

01

# RELAIS & CHÂTEAUX SITATUNGA PRIVATE ISLAND OKAVANGO, BOTSWANA

2 suite e 1 villa, a partire da 1.450 € a notte e a persona (all-inclusive, trasferimenti aerei tra camp inclusi)

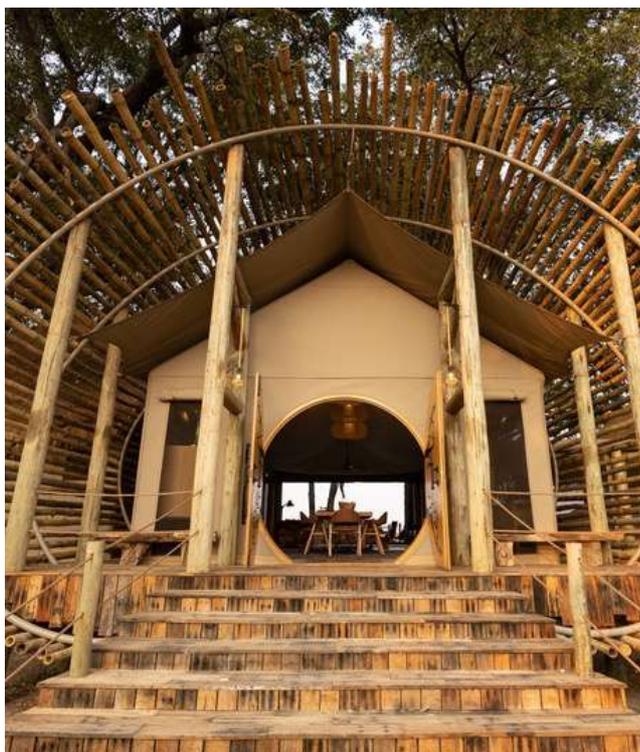
Soggiorno minimo di 2 o 3 notti

I bambini di almeno 6 anni sono i benvenuti

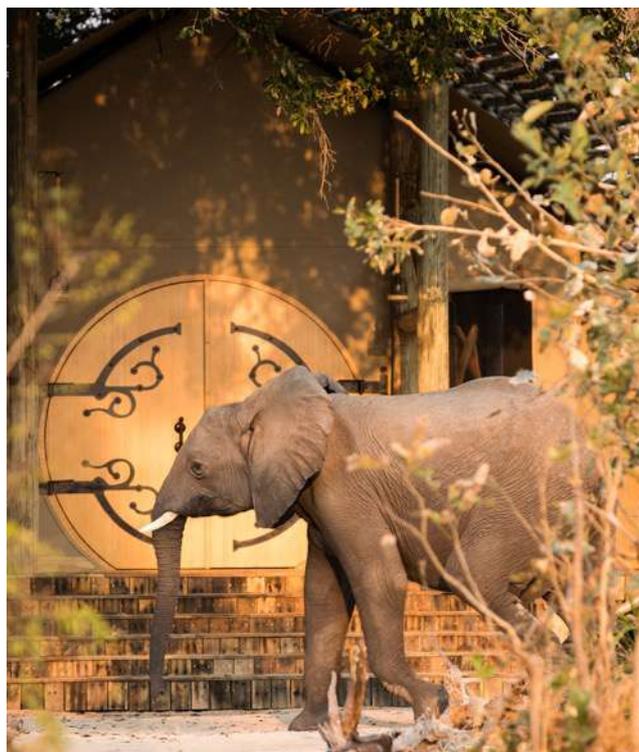
Stessa proprietà dei camp Relais & Châteaux di Great Plains Conservation: Duba Plains Camp, Great Plains Mara, Great Plains Selinda, ol Donyo Lodge e Tembo Plains Camp

Il fiume Okavango in Botswana, dichiarato Patrimonio dell'umanità dall'UNESCO, è famoso per avere uno dei più grandi delta interni del mondo: una intricata rete di vie navigabili e di isole ricche di fauna e flora, nota per la sua straordinaria biodiversità e il suo ecosistema unico.

È qui, su un'isola lontano da tutto, sul "fiume che non raggiunge mai l'oceano" e al centro di un bioma naturale unico al mondo, che sorge il Relais & Châteaux Sitatunga Private Island. Un rifugio esclusivo, circondato da stretti canali d'acqua cristallina che serpeggiano verso le vaste paludi dell'Okavango del sud.



© GreatPlainsConservation



© GreatPlainsConservation



Sitatunga Private Island offre una base privilegiata da cui partire alla scoperta delle meraviglie naturali del delta e della fauna che lo popolano: antilopi, elefanti, coccodrilli, ippopotami, senza dimenticare le molteplici specie di uccelli. Gli ospiti partono per i safari a bordo di imbarcazioni a fondo piatto o di mokoro, le tradizionali piroghe da pesca, accompagnati da una guida. A loro disposizione, una macchina fotografica professionale dotata di obiettivi e lenti di alta qualità per immortalare ogni istante.

Per la costruzione delle due suite e della villa con due camere, Derek e Beverly Joubert, famosi cineasti-animalisti e co-proprietari di Great Plains, hanno utilizzato il più possibile legno riciclato, al fine di proteggere l'ambiente e onorare le tradizioni locali. Dotate di veranda e piscina privata, le suite tendate sono sopraelevate rispetto al suolo e sono state concepite con un design che riproduce giganteschi "cestini da pesca" in bambù e legno come quelli utilizzati dai pescatori locali. L'arredamento interno in legno naturale, con tappeti e mobili etnici, crea una raffinata atmosfera di calma e relax.

Dopo un massaggio rilassante o un trattamento praticato all'interno della suite, la cena sotto le stelle viene servita sulla terrazza galleggiante o ai piedi di un grande baobab centenario: location esclusive dove apprezzare la cucina fusion che si modella sui gusti degli ospiti, ma sempre a base di prodotti provenienti dall'azienda agricola della dimora.

02

## RELAIS & CHÂTEAUX EMERIL'S NEW ORLEANS, LOUISIANA, STATI UNITI

38 coperti, a partite da 160 € a persona, bevande escluse  
Abbinamento vini a partire da 140 € a persona, abbinamento Prestige 325 €  
Aperto solo a cena

Solo un visionario poteva decidere, alla fine degli anni Ottanta, di aprire un ristorante in Tchoupitoulas Street. All'epoca si trattava infatti del Warehouse District, un quartiere industriale che non era nemmeno dotato di illuminazione pubblica. Eppure proprio da qui lo chef Emeril Lagasse è partito alla conquista di New Orleans e dell'America.

Tre decenni più tardi, divenuto un professionista di successo, Emeril - uno chef molto popolare in America e autore di numerose opere sulla cucina creola e louisiana - ha deciso di cedere il timone del Relais & Châteaux Emeril's a suo figlio, Emeril John IV.

Dopo un'infanzia trascorsa nella cucina del padre, Emeril John IV ha seguito la formazione classica di un apprendista e aspirante grande chef: una scuola di cucina prestigiosa prima, e poi tirocini presso i grandi nomi della gastronomia internazionale del calibro di Daniel Boulud a New York. Nell'ambiente intimo del ristorante gourmet Emeril's, così come nel Wine Bar dallo stile più informale, il giovane chef si impegna a portare avanti l'opera del padre attraverso menù d'autore che valorizzano le stagioni e i prodotti di agricoltori regionali selezionati con cura. Gli ospiti apprezzano la possibilità di visitare le cucine e scoprire gli ingredienti che andranno a comporre i loro piatti: una formula vincente che è valsa a E.J. Lagasse il premio di Nuovo talento dell'anno 2024 conferito da La Liste, la classifica che designa i 1.000 migliori ristoranti al mondo.



© Chris Granger



© Food Story Media Ltd

03

## RELAIS & CHÂTEAUX FINCA LA DONAIRA MONTECORTO, SPAGNA

9 camere (di cui 5 suite), a partire da 980 € a notte (pensione completa e bevande incluse)

Soggiorno minimo di 2 notti

Table d'hôte, cucina a base di prodotti biologici dell'azienda agricola e tapas

Bambini ammessi

Non lontano dalla Strada dei Villaggi Bianchi, orgoglio dell'Andalusia meridionale, il Relais & Châteaux Finca La Donaira è arroccato sopra la Serranía de Ronda, immerso in una campagna agricola che si estende per oltre 1.700 ettari. Una distesa verdeggiante, interrotta solo da migliaia di querce secolari e da rovine romane e arabe, caratterizzano il paesaggio di questo angolo di Spagna dove si respira un'atmosfera di serenità.

La Finca La Donaira è stata progettata come un rifugio olistico ed ecologico, da vivere attraverso un'esperienza all-inclusive. La casa colonica e gli edifici annessi che compongono la proprietà sono stati accuratamente ristrutturati con materiali naturali e conservando le travi e i telai originali. Le 9 camere e suite, in duplex o con accesso diretto al giardino medicinale e al patio andaluso, hanno ancora le pareti in pietra a vista o imbiancate. I pavimenti lucidi sono ravvivati da tappeti colorati e rustici e l'arredamento è un mix di rurale e contemporaneo. Chi ama la vita all'aria aperta può scegliere di soggiornare anche in una delle due yurte sulla collina.

Gli ingredienti genuini utilizzati in cucina provengono dalla fattoria biologica della tenuta e da produttori locali selezionati. Gli ospiti della Finca La Donaira possono dedicarsi al proprio benessere personale nella Spa con piscina, hammam e sale per trattamenti e massaggi, ma anche frequentare lezioni di yoga, meditazione e pilates. Si tratta anche del più grande centro ippico della regione, con 100 magnifici cavalli lusitani messi a disposizione degli ospiti per escursioni, cavalcate e sessioni di avvicinamento all'equitazione naturale.



© Finca La Donaira



© Finca La Donaira

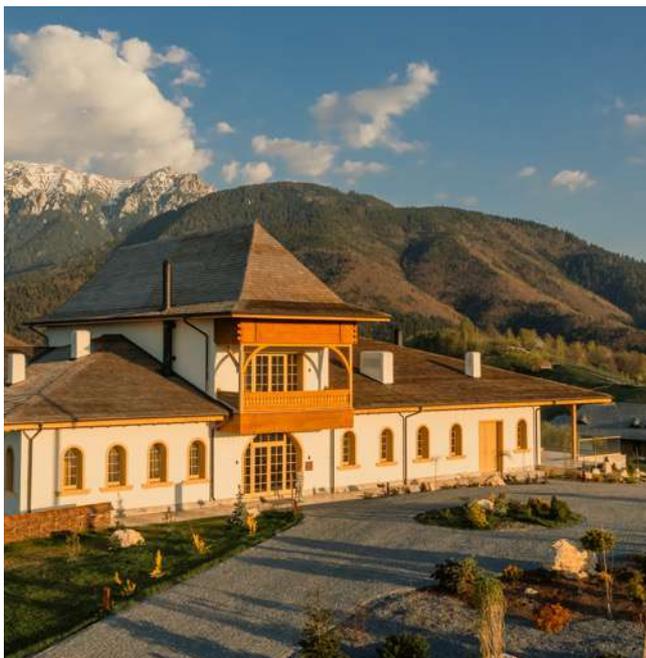
04

## RELAIS & CHÂTEAUX MATCA HOTEL TRANSILVANIA, ROMANIA

16 camere e 2 ville, a partire da 260 € a notte  
Ristorante Stup, cucina transilvana rivisitata, spazi interni ed esterni

Sebbene la Transilvania sia conosciuta soprattutto grazie al castello di Bran, associato alla leggenda di Dracula, questa regione della Romania centrale è ricca di tesori poco conosciuti come le città e i castelli medievali disseminati lungo i suoi altipiani e le sue vallate. Il Relais & Châteaux Matca Hotel è uno di questi: immerso nella natura, circondato da boschi e prati in un paesaggio di pura bellezza incontaminata, lontano dalla civiltà. L'architettura tradizionale della casa colonica, perfettamente integrata nell'ambiente circostante, è la promessa rassicurante di un soggiorno all'insegna di un ritorno all'autenticità, di lunghe passeggiate in montagna e di cene conviviali preparate da uno chef creativo, che reinterpreta con talento le ricette della cucina rumena.

Le 16 camere, dislocate in dépendance con tetti a punta e a scandole, presentano un arredamento raffinato e curato in legno chiaro, pareti bianche, tessuti caldi e viste mozzafiato sulle dolci colline, sulle cime dei monti Piatra Craiului e sul parco naturale di Bucegi. Le due ville indipendenti offrono lo stesso ambiente accogliente, con l'aggiunta di una veranda e di una vasca idromassaggio privata. Complemento indispensabile di un ritiro nel cuore della natura, la Spa offre una splendida piscina interna panoramica, un'area umida con bagno freddo, sauna e vasca idromassaggio, una sala per l'haloterapia, lezioni di yoga e un'ampia scelta di massaggi e trattamenti per il viso.



© MatcaHotel



© MatcaHotel

05

# RELAIS & CHÂTEAUX LES LUMIÈRES VERSAILLES, FRANCIA

## **Apertura a fine luglio 2024**

31 camere (di cui 10 suite), a partire da 400 € a notte

La Table des Lumières, cucina vegetariana con prodotti a km zero

Le Bar des Philosophes, champagne bar con terrazza e giardino d'inverno

Sala da tè, pasticceria francese

Stessa proprietà dei Relais & Châteaux Château d'Audrieu e Château de Fonscolombe

Questo delizioso boutique hotel dal nome evocativo aprirà alla fine di luglio proprio di fronte al palazzo eretto alla gloria di Luigi XIV. Il Relais & Châteaux Les Lumières è ospitato in due padiglioni del XVII secolo donati dal Re Sole a Edouard Colbert e Antoine de Gramont.

Spalancare la porta di questo elegante complesso architettonico significherà scoprire come un ambiente storico possa essere arredato con cura in stile contemporaneo, ma anche sperimentare il comfort di una dimora privata e la tranquillità del suo giardino, a due passi da uno dei siti storici più prestigiosi della Francia.



© Antoine Schramm



© Antoine Schramm



Le 31 spaziose camere e suite porteranno il nome di grandi personaggi dell'Illuminismo: scienziati, filosofi, scrittori ed esploratori che veglieranno sul riposo e sul relax dei viaggiatori del XXI secolo.

Legni pregiati e mobili dalle linee morbide caratterizzeranno gli ambienti del ristorante La Table des Lumières, dove lo chef Erwan Le Thomas proporrà una cucina che unisce l'eccellenza culinaria all'amore per il territorio. Nella Spa, il suono dell'acqua che scorre sul marmo si unirà al profumo degli oli per i trattamenti invitando gli ospiti a godere di momenti di benessere in un ambiente raffinato e rilassante. L'area benessere includerà anche una sauna, un hammam e due sale per trattamenti con lettini per massaggi dotati di sistemi audio immersivi.

Il servizio di conciergerie proporrà agli ospiti una serie di esperienze uniche nel Castello di Versailles: visite private, sessioni di meditazione nei giardini, passeggiate a cavallo o in carrozza, workshop di apprendimento di arti e mestieri antichi (doratura, ricamo, decorazione del vetro, tappezzeria), per immergerli nell'autenticità di uno dei luoghi più famosi e ammirati del mondo.

06

## RELAIS & CHÂTEAUX LE CLOS VAUBAN LANGRES, FRANCIA

### **Apertura a fine ottobre 2024**

Boutique hotel, 8 camere (di cui 4 suite), a partire da 250 € a notte  
Bulle d'Osier, ristorante gourmet, sotto la guida dello Chef Valentin Loison  
Brasserie Mirabelle, sala da pranzo, piatti da condividere

Dopo circa tre decenni e altrettante stelle nella Guida Michelin al Relais & Châteaux Le Clos des Sens ad Annecy, Laurent Petit torna nella sua patria – l'Haute-Marne – per aprire il suo Relais & Châteaux Le Clos Vauban a Langres. Con questa nuova avventura, lo Chef e sua moglie Martine mirano a trasformare il Grande Est in una delle destinazioni più emblematiche per la gastronomia francese. Non saranno soli in questo nuovo sogno; al loro fianco ci saranno infatti i due Maître de Maison - lo chef Valentin Loison e la chef sommelier, nonché sua partner, Anaïs Bercegeay – che raccoglieranno l'eredità della loro esperienza e passione.

Nel cuore della millenaria città di Diderot, sui bastioni della più grande cinta fortificata d'Europa, Laurent e Martine Petit hanno scelto di acquistare una solida dimora storica del XIX secolo, un tempo sede della mensa degli ufficiali. Circondata da un orto e da erbe aromatiche che arricchiscono la loro offerta culinaria, la dimora è avvolta da boschi, laghi e valli a perdita d'occhio. Un luogo ideale per respirare, tra natura e cultura.



© Le Clos Vauban



© Le Clos Vauban



Per oltre un anno, lo chef Valentin Loison ha esplorato le valli della regione meridionale dell'Haut-Marnais allargando la propria rete di contatti con gli abitanti del luogo: orticoltori, pescatori dell'isola di Saona, cacciatori, agricoltori e formaggiai di Langres. L'essenza della regione ispira la sua cucina poetica, unica per la sua delicata intensità e il suo impegno locale nell'intimo ristorante Bulle d'Osier, e nella più accessibile, ma sempre unica, proposta della Brasserie Mirabelle. Il tutto verrà esaltato da vini d'autore della Champagne e della Borgogna, del Giura e dell'Alsazia, e dagli estratti vegetali creati da Anaïs.

Le Clos Vauban ospiterà 8 camere e suite, tutte personalizzate in stile Haussmann: un'ode alla creatività del vimini, nel cantone che ospita l'unica scuola nazionale di cesteria. La sensazione che hanno voluto ricreare nei suoi spazi è quella di un ambiente piccolo e confidenziale, promessa di un soggiorno emozionante e rigenerante.

07

## RELAIS & CHÂTEAUX CHÂTEAU SAINTE SABINE SAINTE-SABINE, FRANCIA

23 camere (di cui 2 suite), a partire da 200 € a notte  
Ristorante Lassey, cucina a km zero  
Stessa proprietà del Relais & Châteaux Hostellerie de Levernois

La Borgogna, a sole tre ore di macchina da Parigi, è una terra accogliente: ospitalità calda, cucina raffinata e natura rigogliosa e abbondante. Al Relais & Châteaux Château Sainte Sabine si può trovare tutto questo. Questa magnifica residenza del XVI secolo, che ha conservato tutta l'eleganza ereditata dagli architetti rinascimentali, sorge alla periferia del piccolo villaggio che porta il suo nome, in 8 ettari di parco boscoso dove una trentina di daini vivono in libertà. Mobili antichi, tessuti Toile de Jouy e stampe storiche conferiscono alle 23 camere e suite il fascino discreto delle residenze aristocratiche di un tempo. Ambienti confortevoli le cui alte finestre si aprono, al di là del parco, da un lato su Sainte-Sabine e la sua chiesa del XVI secolo, dall'altro su Châteauneuf-en-Auxois, uno dei villaggi più belli di Francia. L'ex Salle des Gardes è stata recentemente trasformata in una superba suite con boiserie d'epoca, soffitto in stile francese e, nella camera principale, un maestoso camino neogotico, riproduzione di quello che adorna il Palazzo dei Duchi di Borgogna a Digione.

Al ristorante Lassey, lo chef Benjamin Linard si impegna a servire una cucina locale rivisitata, basata su prodotti regionali. Lo chef seleziona i suoi fornitori da aziende agricole a conduzione familiare che rispettano l'ambiente e il benessere degli animali. Queste esperienze gastronomiche, unite al piacere di una passeggiata nel parco o di un bagno di sole a bordo piscina, rendono Château Sainte Sabine una vera oasi di pace.



© Château Sainte Sabine



© Château Sainte Sabine

## RELAIS & CHÂTEAUX THE DRISCO TEL AVIV TEL AVIV, ISRAELE

40 camere (di cui 4 suite), a partire da 290 € a notte  
George & John, ristorante gourmet con patio

Situato in una strada tranquilla nel quartiere della colonia tedesco-americana di Tel Aviv, il Relais & Châteaux The Drisco Tel Aviv è un luogo affascinante e orgoglioso del proprio passato. Recentemente rinnovato, l'hotel è uno dei più antichi di Israele: le pareti della lounge e del bar, un tempo frequentati da alcuni grandi scrittori del XIX secolo, sono tuttora decorate da affreschi centenari. L'arredamento elegante delle 40 camere conferisce alla struttura un'atmosfera intima e tranquilla. Gli ospiti possono rigenerarsi con un trattamento presso la Daria Spa, rilassarsi nel patio ombreggiato dell'hotel o ammirare il mare dal rooftop sorseggiando un cocktail.

Al ristorante George & John, lo chef si ispira alla multiculturalità di Tel Aviv per la sua cucina creativa. Dietro ai fornelli, sublima i prodotti di stagione selezionati localmente per dare vita a piatti gourmet, serviti in un'elegante sala o in un'area privata di fronte alla cucina; nel patio adiacente gli ospiti possono gustare la colazione. È possibile anche usufruire delle biciclette messe a disposizione dall'hotel per scoprire i quartieri circostanti, come Giaffa e Neve Tzedek, e raggiungere le spiagge a sud della città, a pochi minuti di distanza.



© The Drisco



© The Drisco

## RELAIS & CHÂTEAUX LA MAISON BLEUE EL GOUNA, EGITTO

13 suite, a partire da 400 € a notte  
Le Restaurant, offre cucina euro-egiziana  
The Greenhouse, informale, cucina biologica  
Solo per adulti (a partire dai 16 anni)

Il Relais & Châteaux La Maison Bleue sorge lungo le rive di una laguna privata, a due passi dalle acque blu del Mar Rosso. Questa grande dimora dalle linee eleganti a El Gouna, vivace città balneare sulla costa egiziana, è stata progettata per un investitore al quale si deve lo sviluppo della destinazione, inizialmente da lui pensata per ospitare familiari e amici. Nel corso del tempo, si è evoluta in un hotel di charme, una struttura “adults only” unica nella regione. L’architettura, ispirata all’Italia e al Nord Africa, è ricca di richiami all’età dell’oro: alti colonnati ornati da capitelli corinzi, cornici in marmo, soffitti a cassettoni decorati con affreschi, pavimenti in legno pregiato. Una raffinatezza che si riflette nell’arredamento delle 13 grandi suite, i cui balconi si affacciano sul mare o sulle montagne del deserto occidentale: pregiati tessuti di seta, mobili antichi e una notevole collezione di oggetti d’antiquariato e d’arte contraddistinguono l’interior design.

Nel ristorante, Vincent Guillou, chef francese che vive in Egitto da circa vent’anni, prepara piatti dai sapori europei ed egiziani utilizzando i prodotti del mercato e dell’orto. Oltre ai piaceri balneari del Mar Rosso, La Maison Bleue offre un rifugio tranquillo sulla spiaggia della laguna, a bordo della piscina o nella Spa.



© La Maison Bleue



© La Maison Bleue

10

## RELAIS & CHÂTEAUX SITARA HIMALAYA HIMALAYAS, INDIA

10 camere, a partire da 730 € a notte (pensione completa)

Ristorante Sitara Lounge, cucina locale

Solo per adulti (a partire dai 16 anni)

Esplorare l'Himalaya può richiedere tempo e impegno, ma la ricompensa arriva alla fine del viaggio. Soprattutto se la meta è un autentico retreat indiano come il Relais & Châteaux Sitara Himalaya. Questo lodge di lusso, arroccato su un pendio a 2.500 metri di altitudine e affacciato sulla vallata di Kullu, offre un soggiorno all'insegna della riconnessione con la natura. Di fronte al monte Meru, luogo in cui i saggi indiani avrebbero ricevuto l'insegnamento dei veda alla base della religione indu e di numerose filosofie orientali, tutto invita ad avvicinarsi ai cinque elementi dell'universo. Meditazione, yoga, osservazione delle stelle, escursioni a piedi e massaggi sono alla base dei percorsi proposti per raggiungere questo stato superiore.

La cucina locale e di stagione si ispira alle tradizioni e alle tecniche di cottura ancestrale in piatti come il thali kashmiro o la trota dell'Himalaya. Con le sue dieci camere con vista panoramica sullo spettacolo maestoso delle cime innevate e dei ghiacciai del tetto del mondo, il lodge ha tutto il fascino di una dimora di famiglia unito a una straordinaria qualità del servizio assicurata da un personale che si impegna a offrire il meglio dell'ospitalità indiana. L'arredamento interno abbina la delicatezza dell'artigianato locale (tappeti tibetani, pannelli di broccato ricamati a mano, pitture murali) a influenze inglesi che si ritrovano nei comodi divani in cinz a fiori o nei tessuti scozzesi. Un ambiente raffinato e rilassante, in armonia con i momenti di relax ispirati dalla tradizione vedica (yoga, rituale del fuoco, reiki, marma) proposti nello spazio benessere Paro Svasthi che ospita un hammam, una sauna e una piccola piscina panoramica.



© Sitara Himalaya



© Sitara Himalaya

11

## RELAIS & CHÂTEAUX KING'S JOY BEIJING, CINA

3 stelle e una stella verde nella Guida Michelin 2024  
80 coperti, a partire da 150 € a persona, bevande escluse

Il Relais & Châteaux King's Joy a Pechino è la dimostrazione che cucina vegetariana e alta gastronomia non sono una contraddizione nei termini: in effetti, è stato il primo ristorante vegetariano al mondo a ricevere tre stelle e una stella verde nella Guida Michelin 2024 per il suo impegno nella responsabilità sociale d'impresa. Un riconoscimento che attesta il talento creativo e innovativo del giovane chef Gary Yin, sostenuto dalle due sorelle Mia e Lilian.

A nord della capitale cinese, nel quartiere storico che ospita alcuni dei monumenti più importanti come la Città Proibita e il Lama Temple, il ristorante sorge in un complesso di edifici tradizionali affacciati su un patio centrale. Un'atmosfera di serenità, eleganza e raffinatezza pervade ciò che è diventato in pochi anni un tempio della gastronomia in Cina. I pasti sono serviti in una sala illuminata da una grande vetrata o in deliziosi saloni separati da pannelli divisorii in legno pregiato che si aprono su una foresta di bambù progettata dal professor Yung Ho Chang, ex direttore del dipartimento di architettura presso il MIT.

Il menù classico e il menù dei periodi solari, che cambia ogni due settimane, permettono di apprezzare l'inventiva dello chef, che sceglie e lavora principalmente prodotti di stagione provenienti da agricoltura biologica. La scoperta della sua cucina eterea è un'esperienza eccezionale, proprio come l'afternoon tea servito nel cortile interno.



© King's Joy



© King's Joy



# 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](http://www.relaischateaux.com)

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

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

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

---

## CONTATTI

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

Chiara Borghi: [chiara.borghi@prgoup.it](mailto:chiara.borghi@prgoup.it) +39 345 6556 139

Marialuisa Scatena: [marialuisa.scatena@prgoup.it](mailto:marialuisa.scatena@prgoup.it) +39 340 5674 473