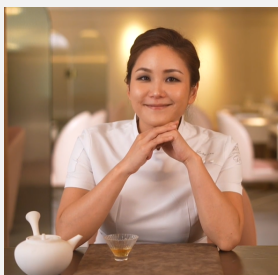


Uniti verso un nuovo “rinascimento” dell’ospitalità

Mentre si susseguono le riaperture in tutto il mondo, la famiglia Relais & Châteaux ha scelto il 12 maggio, giorno della sua nascita nel lontano 1954, come data simbolica per dare voce ai protagonisti del cambiamento all’interno dell’associazione. Attraverso le loro testimonianze, questi ambassador che rappresentano il futuro del settore dell’ospitalità raccontano come il momento di difficoltà li abbia spinti a reinventarsi e l’emozione con cui si apprestano ad accogliere nuovamente gli ospiti nelle loro dimore.



César Troisgros
Relais & Châteaux Troisgros
Francia



Vicky Lau
Relais & Châteaux Tate Dining Room
Hong Kong



Enrique Olvera
Relais & Châteaux Pujol
Messico



Andrew Stembridge
Relais & Châteaux Chewton Glen
Regno Unito

Per guardare il video con le loro testimonianze [cliccare qui](#)

Pionieri di un approccio al viaggio più consapevole

67 anni fa otto albergatori e chef francesi, uniti dagli stessi valori e ideali, firmarono l’atto di nascita di quella che oggi è la più prestigiosa associazione al mondo nel settore dell’ospitalità. Precursore dell’arte dello slow luxury travel, Relais & Châteaux riunisce donne e uomini che trasmettono la passione e l’amore per il loro territorio e ne promuovono la cultura e la cucina, offrendo agli ospiti l’opportunità unica di entrare in contatto con la comunità locale e impegnandosi attivamente nella salvaguardia e conservazione dell’ambiente. Da Tokyo a New York, dalla Provenza alle pianure del Montana passando per le isole dell’Oceania e la savana in Africa, ciascuna delle 580 dimore in oltre 60 paesi nel mondo è la testimonianza vivente delle tradizioni e dei valori della propria terra.

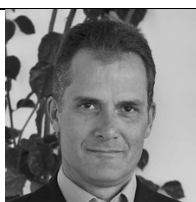
Nel corso degli anni gli associati hanno sostenuto importanti cause al fianco di ONG internazionali come Slow Food International ed Ethic Ocean per la salvaguardia del pianeta. Dal 2009, per esempio, gli chef di Relais & Châteaux hanno smesso di servire tonno rosso nei loro ristoranti per combattere la pesca intensiva e proteggere specie marine a rischio di estinzione, con un effetto positivo sulla numerosità della popolazione. Nel 2018 una petizione firmata dagli chef ha avuto un notevole peso anche sull’abolizione della pesca elettrica da parte dell’Unione Europea. Il loro impegno a favore della biodiversità locale e agroalimentare comprende anche la segnalazione di prodotti a rischio di estinzione, che salgono sull’Arca del Gusto di Slow Food, e la promozione dell’apicoltura: 89 dimore nel mondo allevano colonie di api e producono miele.

La rinascita e gli effetti collaterali della pandemia

“Come tutti i grandi attori del settore, Relais & Châteaux ha saputo resistere alla più grande crisi che il mondo intero abbia mai affrontato, e in alcuni paesi purtroppo la situazione è ancora critica. Oggi la speranza rinasce, e la maggior parte delle nostre dimore si appresta a riaprire le porte. È l’alba di un mondo nuovo, diverso. La pandemia ci ha cambiato sotto molti punti di vista. Il desiderio di viaggiare non è mai stato così forte, ed è innegabile che sia un desiderio di viaggiare in modo diverso. Ora più che mai, i nostri ospiti sono alla ricerca di ciò che appartiene a Relais & Châteaux dalle sue origini: essere

accompagnati alla scoperta del territorio e della sua cucina vivendo esperienze autentiche, lontano dalle rotte più battute dal turismo di massa e rispettando l'ambiente. All'inizio di maggio il numero di prenotazioni nei Relais & Châteaux per l'estate era già tornato ai livelli del 2019 in paesi come gli Stati Uniti e l'Inghilterra, dove alcune dimore sono già quasi al completo fino alla fine di ottobre", commenta Philippe Gombert, Presidente Internazionale di Relais & Châteaux.

Mentre la pandemia ha colpito l'industria del turismo con un impatto senza precedenti, la pausa forzata ha spinto molti proprietari e manager di dimore associate a Relais & Châteaux a ripensare alla propria professione e ad alzare ulteriormente l'asticella della loro visione sull'ospitalità. In attesa che tutte le 50 dimore italiane riaprano ai viaggiatori domestici e da tutto il mondo nelle prossime settimane, **tre appassionati Maître de Maison italiani raccontano il loro percorso e le sensazioni con cui si apprestano ad affrontare la stagione alle porte.**



Vito Cinque - Vice Presidente Europa Relais & Châteaux, Proprietario e Maître de Maison del Relais & Châteaux Il San Pietro di Positano a Positano (SA)

"È innegabile, la pandemia ci ha cambiati in una misura che conosceremo davvero solo con il passare del tempo. Ci sono tuttavia delle tendenze che già emergono con chiarezza, e chi ha saputo e potuto cogliere l'opportunità di ripensare alla propria attività ed investire sicuramente supererà in modo più agile la crisi.

I nostri ospiti sono cambiati, e sono cambiati i criteri in base ai quali sceglieranno la meta della prossima vacanza: chi in passato era solito viaggiare oggi ne avverte maggiormente la mancanza e rifuggerà le situazioni artefatte a favore di esperienze più autentiche. C'è un'umentata richiesta di turismo sostenibile e a bassa densità: noi, che siamo stati il primo albergo nel Sud Italia ad avere ottenuto una certificazione ambientale, rispondiamo a questa domanda riaffermando i valori che ci appartengono da ventuno anni e in questi mesi abbiamo fatto nuovi interventi in albergo per aumentare ulteriormente l'efficienza energetica, oltre ad offrire nuove esperienze ai nostri ospiti.

Abbiamo affrontato con altrettanta attenzione il tema della digitalizzazione, e studiato soluzioni per rendere le informazioni utili durante il soggiorno attraverso la tecnologia, senza venire meno all'ospitalità calda, gentile ed immediata che ci contraddistingue.

Se penso al giorno della riapertura non posso negare di avere oltre all'entusiasmo anche un po' di timore - e qui forse parla il ciclista che è in me, più che l'imprenditore: dopo un incidente importante e un lungo periodo di inattività si ha sempre paura a ritornare in sella. Tuttavia siamo pronti e non vediamo l'ora di farlo, e parlo al plurale perché in questi mesi la relazione con lo staff è stata essenziale: per prepararci a questo momento abbiamo investito tanto nella formazione del personale e abbiamo tenuto attiva buona parte dei nostri collaboratori.

Abbiamo sempre guardato a Relais & Châteaux come a una famiglia, ma forse non avevamo mai toccato con mano la forza di questa parola, che oggi è una solida realtà. Anche nei momenti più difficili è stata un'incredibile fonte di confronto e ispirazione: abbiamo diviso gioie e dolori, sostenuto chi ne ha avuto più bisogno e fatto tesoro degli insegnamenti di colleghi che si sono trovati nel mondo ad affrontare le nostre stesse difficoltà."



Danilo Guerrini - Delegato Italia Relais & Châteaux e Maître de Maison del Relais & Châteaux Hotel Borgo San Felice a Castelnuovo Berardenga (SI)

"Il recente annuncio fatto dal Premier alla riunione ministeriale del G20 Turismo ha portato una sferzata di ottimismo e positività in un settore che, in tutti questi mesi, non ha mai smesso di lavorare anche se dietro le quinte per prepararsi a questo momento, quello del ritorno alla nuova normalità. Un momento che ci trova, inevitabilmente, un po' provati e senza dubbio diversi: in questi mesi abbiamo affrontato situazioni nuove e spesso disorientanti, abbiamo fatto cose mai fatte prima e imparato a convivere con una situazione che fino a poco più di un anno fa ci era completamente estranea. Noi che dell'ospitalità e del contatto fisico abbiamo fatto il nostro mondo, abbiamo perfino imparato a gestire le relazioni a distanza e con l'intermediazione della tecnologia: quando il Covid è irrotto nelle nostre vite, mai avrei pensato di potere organizzare su Zoom aperitivi con ospiti negli Stati Uniti o degustazioni con agenti di viaggio dislocati per tutta la Germania.

Come immagino la nuova normalità? Come un ritorno ad assaporare il piacere delle piccole cose: l'aperitivo sulla piazza di Borgo San Felice, un pomeriggio di sole trascorso passeggiando tra le vigne. È da queste sensazioni che siamo partiti per immaginare la stagione 2021: la cucina, la Spa, le esperienze che offriremo ai nostri ospiti sono state ripensate mettendo al centro la persona e il suo benessere. La pandemia in qualche modo ci ha permesso di mettere a fuoco quanto fossero straordinarie le piccole cose che già facevamo prima: quel piccolo dettaglio che fa la differenza, la sostenibilità e il legame con il territorio che sono nel nostro DNA, la forza di un progetto come quello dell'Orto Felice. Sono convinto che anche la natura ci abbia lanciato un segnale chiaro e potente, ed è nostra responsabilità saperlo cogliere.

Forse il mio desiderio più grande, abbracciare i miei ospiti, non si avvererà in tempi brevi ma non posso certo dire, oggi, di essere solo. Pur nella sua drammaticità la pandemia ci ha fatto riscoprire il valore del capitale umano e "regalato" legami che non dobbiamo perdere, perché se in questi mesi ci hanno permesso di superare le difficoltà domani saranno la base su cui costruire un nuovo futuro. Ricordo ancora con riconoscenza una call durante la quale i colleghi asiatici hanno insegnato a noi europei a sorridere con gli occhi dietro a una mascherina, che perceivamo così lontana dalla nostra cultura. Non avevo mai avuto prima la possibilità di confrontarmi settimanalmente con colleghi provenienti da tutto il mondo, Relais & Châteaux ha fatto un lavoro straordinario in questo senso permettendoci di restare in contatto, di fare squadra come non mai e di trovare, nella famiglia, il supporto e lo stimolo necessari per andare avanti."



Andrea Ansaldi - Proprietario del Relais & Châteaux Gallia Palace Beach Golf Spa Resort a Punta Ala (GR)

"L'insegnamento più grande che mi ha lasciato la pandemia? Che le relazioni sono il nostro patrimonio più grande. Penso anzitutto a quelle con i nostri ospiti: la maggior parte di loro ci sceglie da generazioni, e soggiornano insieme agli altri membri della propria famiglia. È stato fondamentale in questi mesi tenere viva la relazione con tutti loro, e oggi è ancora più importante garantire loro le condizioni per ritornare a trovarci in sicurezza, senza alterare il senso di ospitalità a cui li abbiamo abituati nel tempo ma con maggiore attenzione alla loro tranquillità.

Abbiamo una grande responsabilità: l'ospite ci affida la sua risorsa più preziosa, il suo tempo libero. Un bene che oggi ha un significato ancora più grande, perché ne abbiamo sempre meno e perché la pandemia ci ha insegnato che non è scontata la libertà di poterne disporre o di scegliere come utilizzarlo. Non so se torneremo migliori ma sicuramente torneremo diversi, perché quello che consideravamo "normale" oggi non lo è più. Il nostro ruolo di ambasciatori del territorio si arricchisce di nuove sfumature, per dare ancora maggiore valore al loro tempo mentre li aiutiamo a riappropriarsi del piacere di stare all'aperto, di godere di un tramonto e assaporare i prodotti della nostra terra: non vedo l'ora di tornare a condividere con loro questi momenti.

Anche la relazione con il personale, che è il motore dell'albergo, è diventata ancora più stretta. Mentre pensavamo a rimodulare la nostra offerta per regalare un soggiorno in sicurezza ai nostri ospiti, abbiamo ripensato completamente anche le aree dedicate ai lavoratori all'insegna di maggiore spazio, privacy e sostenibilità.

Nel 1973 siamo stati la prima dimora in Italia ad entrare a fare parte di Relais & Châteaux: una vera famiglia che in questo periodo così ricco di sfide non solo ci ha fornito importanti strumenti di sales e marketing per supportare il nostro business, ma che non mi ha mai fatto sentire solo. Lo spirito di squadra che abbiamo respirato in questi mesi è stato fondamentale per affrontare i problemi con grinta e grazie al supporto di esperti, e il confronto con colleghi e amici vitale per avere la conferma che ci stessimo muovendo nella giusta direzione."



About 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.

Presente in tutti e cinque i continenti, dai vigneti della Napa Valley alla Provenza e fino alle spiagge dell'Oceano Indiano, Relais & Châteaux invita i viaggiatori da ogni angolo del mondo a vivere dei "delicious journeys", assaporare l'inimitabile art de vivre radicata in ogni cultura locale e condividere esperienze uniche e indimenticabili.

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 #relaischateaux #deliciousjourneys

Contatti

Relais & Châteaux Italia

c/o Spaces Bastioni di Porta Nuova, 21, 20121 Milano - Italy

Tel.: 00 39 02 6269 0064

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

Chiara Borghi - chiara.borghi@prgoup.it +39 345 6556139