

COMUNICATO STAMPA
12.09.2023

RELAIS & CHÂTEAUX E SLOW FOOD INSIEME PER #FOODFORCHANGE 2023

RELAIS & CHÂTEAUX E SLOW FOOD COLLABORANO PER PROTEGGERE IL PATRIMONIO CULINARIO DI VINI E FORMAGGI DI TUTTO IL MONDO.

PER IL SETTIMO ANNO CONSECUTIVO, RELAIS & CHÂTEAUX E SLOW FOOD PRESENTANO LA LORO CAMPAGNA ANNUALE FOOD FOR CHANGE, CON L'OBIETTIVO DI PROTEGGERE LA BIODIVERSITA' LOCALE E PROMUOVERE UN CONSUMO ALIMENTARE SOSTENIBILE.



© Museum Hotel

[Link to the images](#)

FIN DALLA SUA NASCITA, NEL 1954, Relais & Châteaux si impegna a rendere il mondo un posto migliore attraverso la cucina e l'ospitalità. Nel 2014 è stato presentato all'UNESCO il Manifesto: uno dei venti impegni assunti dall'Associazione è di "offrire ai propri ospiti proposte gastronomiche che siano testimonianza ed espressione del territorio, della storia e delle tradizioni locali, per valorizzare le differenze culturali che rendono uniche le diverse cucine nel mondo".

Ogni anno, dal 2016, gli Chef Relais & Châteaux si uniscono a Slow Food per promuovere un'alimentazione buona, pulita e giusta, supportare la lotta al cambiamento climatico e tutelare la biodiversità. Nell'ambito di questa collaborazione, dal 2021 a oggi più di un centinaio di prodotti segnalati dagli Chef dell'Associazione sono saliti sull'Arca del Gusto* di Slow Food.

LA CAMPAGNA #FOODFORCHANGE 2023

Nei mesi di settembre e ottobre **le dimore associate a Relais & Châteaux si uniranno per sensibilizzare il pubblico sul tema dei formaggi, vini e altri prodotti fermentati**. Un'azione collettiva di più di 800 Chef e 580 hotel e ristoranti indipendenti in 65 paesi per dimostrare che c'è un'altra strada possibile: quella di un'agricoltura rigenerativa, nel rispetto delle cinque Libertà degli Animali¹ e basata su metodi di conservazione che si tramandano da secoli, per preservare e difendere il gusto e la diversità dei sapori.

Per aiutarli ad essere parte integrante del cambiamento, Relais & Châteaux ha condiviso con i suoi Associati le Linee guida di Slow Food relative a vini e formaggi. Partecipando alla campagna #FoodforChange, gli Chef Relais & Châteaux ricorderanno che ormai è urgente prestare attenzione al nostro sistema alimentare, responsabile secondo la FAO² di oltre un terzo delle emissioni di gas serra.

Scegliere con attenzione i prodotti lattiero-caseari significa promuovere un'agricoltura sostenibile, rispettosa degli animali, della terra e delle tradizioni, e contribuire a proteggere il patrimonio culinario locale e mondiale. Come i formaggi, anche il vino e altri prodotti fermentati non sono solamente legati al clima di un determinato territorio: la loro produzione, che ha saputo evolvere e adattarsi nel corso della storia, deriva da un insieme di competenze legate a tradizioni secolari.

Mauro Colagreco, Vicepresidente, Chef di Relais & Châteaux, dichiara: *“Per una cucina sostenibile nel tempo e un'alimentazione sana sia per l'essere umano che per il pianeta in cui viviamo, non dobbiamo dimenticare nessun alimento. Prodotti lattiero-caseari, vini e altre bevande fermentate tradizionali come la birra e il sakè sono anch'essi il riflesso vivo di una vasta serie di pratiche ancestrali, gusti unici e paesaggi diversi a cui gli Associati Relais & Châteaux tengono e che desiderano preservare per il futuro. Gli ecosistemi di domani sono presenti già oggi nei nostri piatti e bicchieri: sta a noi proteggerli!”*

Edward Mukiibi, presidente di Slow Food, aggiunge: *“Slow Food è convinta che l'agroecologia giochi un ruolo fondamentale nell'affrontare la crisi climatica. Oggi ci troviamo di fronte a una costante perdita di biodiversità, sia in termini di suolo che di razze allevate, causata dalla produzione alimentare e lattiero-casearia, nonché a sfide sociali ed economiche come lo spopolamento delle aree rurali e montane, a un sostegno insufficiente agli allevatori nomadi e a una serie di difficoltà legate al ricambio generazionale. In tutti questi anni di collaborazione con Relais & Châteaux, ci siamo impegnati a promuovere una produzione e un consumo di cibo sostenibile, per compiere un ulteriore passo avanti nella protezione della biodiversità e di tutto il nostro pianeta”.*



© Matteo Carassale



© Slow Food archive

¹Le cinque libertà: Libertà da fame, sete e malnutrizione – Libertà dalla paura e dall'angoscia – Libertà dal disagio fisico e termico – Libertà da dolore, lesioni e malattie – Libertà di esprimere il normale comportamento della specie.

²FAO: Food and Agriculture Organisation – l'agenzia delle Nazioni Unite specializzata sui temi dell'alimentazione e dell'agricoltura.

LA CAMPAGNA VIDEO #FOODFORCHANGE 2023

Per illustrare questa campagna, Relais & Châteaux ha scelto di condividere le esperienze di cinque dimore che orgogliosamente tramandano prodotti e tecniche tradizionali:

- Al **Relais & Châteaux L'Auberge Basque**, situato nel Paese basco francese, lo chef Cédric Béchade racconta il rapporto di fiducia che ha instaurato con Jean-Bernard Maitia, pastore che nei pascoli di montagna produce un formaggio d'eccezione secondo metodi ancestrali e utilizzando il latte delle sue pecore Manech testa nera, una razza a rischio di estinzione. Uniti dalla medesima filosofia, lavorano insieme per proteggere questo patrimonio culinario e tramandarlo alle generazioni future.
- In Bulgaria, presso il **Relais & Châteaux Zornitza Family Estate**, la famiglia Stoychev ha scelto uno stile di vita semplice che segue i ritmi della natura. Riconoscono il valore del tempo e producono in proprio una grande varietà di prodotti, tra cui formaggi di mucca, pecora e capra (da freschissimi a stagionati) che gli ospiti possono gustare durante un soggiorno memorabile.



© Torch



© Félix Ledru

• Il nuovo Associato **Relais & Châteaux Tributary**, situato tra i vigneti della Willamette Valley in Oregon (Stati Uniti), offre nel suo ristorante gourmet **ōkta** un'esperienza culinaria all'avanguardia basata sulle tecniche di fermentazione naturale e sui prodotti dell'azienda agricola della dimora. L'Executive Chef Matthew Lightner e lo Chef Garde-manger Larry Nguyen, responsabile della dispensa del ristorante, sperimentano nel loro "laboratorio di fermentazione" nuovi modi di catturare il gusto e preservarlo nel tempo, riducendo gli sprechi e portando nel piatto sapori sorprendenti.

• In Austria incontriamo due sorelle che condividono una visione olistica della gastronomia: Barbara Eselböck gestisce il **Relais & Châteaux Taubenkobel** con suo marito, lo chef Alain Weissgerber, mentre la sorella Stephanie e il cognato Eduard Tscheppe coltivano il vino naturale Gut Oggau secondo i principi della viticoltura biodinamica. Sebbene le due coppie gestiscano attività separate, si sostengono a vicenda e promuovono un approccio rigenerativo.

• In Sudafrica il riscaldamento globale sta ponendo molte sfide ai vigneti storici, come quello del **Relais & Châteaux Delaire Graff Estate**. Morné Vrey, vignaiolo della tenuta, spiega come la viticoltura responsabile possa affrontare questi problemi attraverso una migliore gestione delle risorse idriche.

#FOODFORCHANGE, UNA CAMPAGNA COLLABORATIVA

Per sostenere questa campagna, centinaia di strutture Relais & Châteaux in tutto il mondo presenteranno formaggi, vini e prodotti fermentati che rispondono ai criteri di Slow Food, provenienti da artigiani locali, piccoli fornitori locali o prodotti direttamente dalla struttura stessa.

La campagna culminerà a **Cheese**, il più importante evento internazionale dedicato ai prodotti lattiero-caseari naturali e artigianali, **organizzato da Slow Food a Bra (CN) dal 15 al 18 settembre**.

Sabato 16 ottobre Juan Camilo Quintero, Executive Chef di Relais & Châteaux Borgo San Felice Resort, sarà protagonista di "*Dalle Colline del Chianti alle Langhe*": una cena con un menu ispirato dal meglio della produzione locale rivisitata con richiami alle radici latinoamericane dello chef, per portare in tavola i valori di un'associazione che si impegna ad ispirare i viaggiatori a scoprire il mondo in modo consapevole, responsabile e attento alle comunità locali.

Per maggiori informazioni: <https://cheese.slowfood.it/evento/juan-camilo-quintero-dalle-colline-del-chianti-alle-langhe/>

Inoltre, nei mesi di settembre e ottobre gli chef dell'associazione dedicheranno ai propri clienti **iniziative e attività di comunicazione per sensibilizzare il grande pubblico** sull'importanza di valorizzare chi produce il più possibile rispettando la natura, il benessere animale e i metodi tradizionali. Due gli appuntamenti italiani da segnare in calendario:

- **Giovedì 5 ottobre al Relais & Châteaux Bellevue Hotel & Spa di Cognac**: una serata a sei mani che vedrà come protagonisti il resident chef **Niccolò de Riu e Luca Landi**, chef di Lunasia* al Relais & Châteaux Hotel Plaza e de Russie di Viareggio con la collaborazione di Toader Hanganou, chef del Bar à Fromage, restaurant de montagne di Cognac. Il menu dedicato a Food For Change include una selezione di formaggi di media e alta stagionatura, tipici delle regioni montane, come la toma, formaggio realizzato con latte vaccino, e il caprino d'alpeggio, abbinati a piatti sia di carne che di pesce. I formaggi impiegati per la realizzazione dei piatti vengono affinati direttamente nella cantina della dimora, dove vengono custoditi fino al momento ideale per il loro utilizzo.

- **Giovedì 18 ottobre al Relais & Châteaux Borgo Santandrea di Amalfi**: una serata per riflettere sul cambiamento attraverso il cibo (#foodforchange) guidata dallo chef **Crescenzo Scotti** del ristorante Marinella. Per la realizzazione del menu a tema, sono stati selezionati prevalentemente formaggi freschi, come il Fiordilatte di Agerola, ottenuto con latte vaccino intero crudo, e utilizzato per preparare la mozzarella in carrozza con pesto di limone di Amalfi. Tra gli altri formaggi freschi scelti dallo chef, lo stracchino di Maturo di Bufala, la Provola di Tramonti e la ricotta di Agerola, mentre, tra quelli stagionati, il Pecorino di Grotta dei Monti Lattari, scelto per lo scottadito cacio e pepe, e lo Stravecchio di Bruna Alpina, selezionato per la realizzazione della parmigiana.

RELAIS & CHÂTEAUX

UN MOVIMENTO CON UN SIGNIFICATO

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)

SLOW FOOD

Slow Food è una rete mondiale di comunità locali fondata nel 1989 per contrastare la scomparsa delle tradizioni alimentari locali e la diffusione della cultura del fast-food. Da allora, Slow Food è diventata un movimento mondiale che coinvolge milioni di persone in oltre 160 paesi e opera perché tutti noi possiamo godere di cibo buono, pulito e giusto. www.slowfood.com

CHEESE

Cheese, il più importante evento internazionale dedicato al latte crudo, ai formaggi naturali e ai prodotti caseari artigianali, torna a Bra (CN) dal 15 al 18 settembre. Organizzata da Slow Food e dal Comune di Bra, la 14° edizione riunirà pastori, casari e appassionati. Il tema scelto per quest'anno è "Il sapore dei prati" e sottolinea come il latte crudo proveniente da animali allevati al pascolo sia fondamentale per ottenere sistemi alimentari sostenibili. cheese.slowfood.it

***L'ARCA DEL GUSTO DI SLOW FOOD**

Creata nel 1996, l'Arca del Gusto di Slow Food è un catalogo online di oltre 5.700 alimenti (varietà vegetali, razze animali e prodotti trasformati tradizionali come formaggi, salumi, pani, dolci, ecc.) derivanti da una produzione di qualità su piccola scala in tutto il mondo.

L'Arca del Gusto è un'autorità in materia di biodiversità, che ripercorre la storia dei prodotti alimentari e crea un legame inestimabile tra piccoli produttori, chef, università, consumatori e decisori politici. Divenuta un punto di riferimento internazionale, l'Arca del Gusto protegge il patrimonio culinario e la biodiversità, per il futuro dei nostri sistemi alimentari. Prima di essere approvate dall'Arca del Gusto, le candidature sono sottoposte a un rigoroso procedimento di valutazione da parte di 20 comitati tecnici, dell'Hub dei contenuti e dei progetti di Slow Food e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Relais & Châteaux ha aggiunto all'Arca del Gusto di Slow Food più di 100 prodotti, con l'obiettivo di salvare alimenti che stavano scomparendo. L'elenco completo dei prodotti è disponibile sul sito della Fondazione Slow Food: <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/food-for-change-relais-chateaux-chefs-for-the-ark-of-taste/>

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