

13 SETTEMBRE 2022

COMUNICATO STAMPA

#REGENERATION PER FOOD FOR CHANGE 2022:

**RELAIS & CHATEAUX E SLOW FOOD SOSTENGONO L'AGRICOLTURA RIGENERATIVA
PER RIPRISTINARE GLI ECOSISTEMI E LOTTARE CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO**

- Dal 20 al 23 ottobre, Relais & Châteaux e Slow Food uniscono le forze per il sesto anno consecutivo, valorizzando il recupero delle tecniche agricole tradizionali
- Gli chef di Relais & Châteaux hanno salvato più di 100 prodotti sull'Arca del Gusto di Slow Food
- Tre relatori di Relais & Châteaux parteciperanno ai panel di Terra Madre Salone del Gusto (a Torino dal 22 al 26 settembre)

Relais & Châteaux, l'associazione che riunisce 580 hotel e ristoranti indipendenti in tutto il mondo, incoraggia l'adozione di pratiche di agricoltura rigenerativa da parte degli associati e dalle loro comunità locali nell'ambito di Food for Change, la campagna annuale congiunta con Slow Food.

L'agricoltura rigenerativa crea terreni naturalmente fertili, riduce le emissioni di gas serra e aumenta il sequestro di CO₂. Abbracciandola, i Relais & Châteaux possono dimostrare che l'adozione di principi rigenerativi, anche nei contesti comunitari più piccoli, può massimizzarne gli effetti positivi.

Per **Olivier Roellinger**, Vicepresidente di Relais & Châteaux, "*Agendo come custodi della biodiversità e difensori della bellezza del patrimonio naturale, gli chef di Relais & Châteaux possono concretamente aumentare la resilienza del nostro sistema alimentare. Dare priorità alla salute del suolo significa ridurre le emissioni di anidride carbonica e migliorare la gestione del ciclo dell'acqua: questa è rigenerazione. Questo è il futuro della gastronomia*".

Per gli esperti di alimentazione e climatologia questo approccio è essenziale nella lotta contro il cambiamento climatico, in quanto rappresenta un tassello fondamentale nel percorso verso la carbon neutrality e l'azzeramento delle emissioni nette. Può inoltre contribuire a ristabilire l'equilibrio naturale degli ecosistemi e ad aumentare la produttività della terra e degli animali che la popolano.

Edward Mukiibi, Presidente di Slow Food, sottolinea: "*Le pratiche rigenerative hanno il potere di trasformare i nostri sistemi alimentari, ripristinare l'integrità della terra, nutrire le nostre comunità e rallentare il cambiamento climatico. La soluzione alla crisi non può essere la stessa per ogni continente, territorio e latitudine: questo è l'approccio delle multinazionali che porta alla distruzione della biodiversità e alla perdita delle tradizioni alimentari. L'approccio giusto è invece differenziato e nasce dal basso, dall'esperienza dei produttori locali e dall'attivazione dei cittadini nell'adozione di scelte e comportamenti ecocompatibili. Tutti possono essere coinvolti e fare la differenza. Questo è il significato che Slow Food dà al concetto di RegenerAction*".

Come ulteriore contributo, gli chef di Relais & Châteaux hanno nominato più di 100 prodotti che sono saliti sull'Arca del Gusto di Slow Food, un catalogo di 5700 alimenti a rischio di estinzione che nasce con l'obiettivo di salvare la biodiversità e il patrimonio culinario.

“RegenerAction”: LA CAMPAGNA GLOBALE DI FOOD FOR CHANGE

Con Food for Change, Relais & Châteaux e Slow Food vogliono ispirare il grande pubblico a prestare maggiore attenzione al nostro sistema alimentare, responsabile del 30% delle emissioni di gas serra. Diverse dimore associate a Relais & Châteaux hanno già scelto di dare l'esempio adottando pratiche rigenerative, coltivando orti e giardini con specie locali, alcune delle quali antiche, in via di estinzione o insolite che potrebbero estinguersi se non venissero coltivate a scopo alimentare. Oltre a coltivare erbe, frutta e verdura, molti hanno un vigneto e allevano animali come api, pecore, maiali e mucche.

La campagna “RegenerAction” accende i riflettori sulle buone pratiche di tre dimore nel mondo:



relaischateaux.com/malhadinha

Il **Relais & Châteaux Herdade da Malhadinha Nova** è un hotel e ristorante a Beja nell'Alentejo, in Portogallo. Si trova all'interno di una tenuta vinicola di 450 ettari che, tra le diverse attività, alleva diversi esemplari di **Razza bovina Alentejana**, considerata geneticamente estinta dopo decenni di incroci finalizzati al recupero della purezza della razza. Grazie alla segnalazione della dimora, questa razza oggi è salita sull'Arca del Gusto.



relaischateaux.com/lasbalsas

L'hotel e ristorante **Relais & Châteaux Las Balsas** in Argentina ha ottenuto la certificazione B-Corp. Inserito armonicamente nel contesto naturale della Patagonia, adotta un approccio circolare al territorio attraverso la cucina lenta e l'utilizzo del **Pepe di Canelo**, che ha nominato con successo sull'Arca del Gusto.



relaischateaux.com/langdon

Lo straordinario orto del **Relais & Châteaux Langdon Hall Country House Hotel and Spa** è un grande esempio di agricoltura rigenerativa. Lo chef Jason Bangerter, che lavora a stretto contatto con il capo giardiniere Jeremy Gehl, ha nominato la **Rosa della prateria** affinché salisse sull'Arca del Gusto. Questo esemplare di rosa rampicante rappresenta l'impegno della proprietà a preservare la natura dell'Ontario.

A TERRA MADRE - SALONE DEL GUSTO CON GLI CHEF DI RELAIS & CHÂTEAUX

In occasione di Terra Madre - Salone del Gusto 2022, il grande appuntamento internazionale di Slow Food dedicato alle politiche alimentari che si terrà a Torino dal 22 al 26 settembre 2022, tre speaker di Relais & Châteaux interverranno in diversi panel di discussione:



relaischateaux.com/pescatore

Alberto Santini è stato invitato a rappresentare Relais & Châteaux in occasione del panel "*Salviamo i prati stabili e i pascoli*" il 23 settembre alle 16.30.

Di recente la famiglia Santini ha acquistato un terreno adiacente al **Relais & Châteaux Dal Pescatore**, il ristorante a tre stelle Michelin a Canneto sull'Oglio (MN), precedentemente coltivato in modo intensivo. Oggi Alberto e suo fratello, lo chef Giovanni, lo trattano con approccio rigenerativo coltivando frutta e verdura e allevando polli, api e bovini.

Alberto gestisce il servizio e la cantina, ma è strettamente coinvolto nella gestione della nuova azienda agricola. Intuisce le implicazioni più ampie del cibo nella società moderna e quali passi dobbiamo compiere per creare un mondo migliore attraverso la cucina e l'ospitalità, l'ambizione espressa dal [Manifesto di Relais & Châteaux](#).



relaischateaux.com/molino

Lo chef **Samuel Moreno** rappresenterà Relais & Châteaux con il suo intervento al panel "*La rete Slow Grain racconta la sua storia*" il 24 settembre alle 18.00.

Il **Relais & Châteaux Molino de Alcuneza** utilizza quotidianamente il suo mulino del XV secolo, completamente restaurato, per macinare antiche varietà di farine destinate alla produzione di pane artigianale che lo chef Samuel Moreno panifica e cuoce in loco. Il suo ristorante serve sette diversi tipi di pane integrale biologico.

Slow Grains è una rete di produttori e trasformatori di tutto il mondo che recuperano grani tradizionali e antiche varietà locali, coltivandoli e trasformandoli. Il recupero dei grani tradizionali, oltre a essere un efficace strumento di difesa della biodiversità, rappresenta un'opportunità per molte piccole comunità locali e per i consumatori, che hanno la possibilità, con le loro scelte alimentari, di sostenere queste filiere. Il panel offrirà un viaggio alla scoperta dei grani tradizionali e dei loro custodi.



relaischateaux.com/leffervescence

Il terzo relatore che rappresenterà Relais & Châteaux è lo chef **Shinobu Namae del Relais & Châteaux**

L'Effervescence, che fa parte della rete di Slow Food in Giappone. Interverrà nel panel *"Un'alleanza slow tra cuochi e produttori"* il 26 settembre alle 12.00.

Sono più di mille gli chef dell'Alleanza Slow Food e provengono da 26 Paesi in tutto il mondo. Hanno stretto un patto con i produttori dei loro territori, impegnandosi a utilizzare i loro prodotti, a salvaguardare la biodiversità locale e a tramandare le conoscenze gastronomiche e le culture locali. Durante questo incontro racconteranno storie di resistenza e di vita in comunità, di come un buon piatto cucinato con cura e amore possa cambiare le cose e, soprattutto, di come la buona agricoltura abbia bisogno di chef talentuosi.

Lo chef Namae sta conseguendo il dottorato in Microeconomia dell'Agricoltura presso l'Università di Tokyo, con una ricerca sul funzionamento del nostro sistema alimentare e le implicazioni delle nostre scelte a tavola. Il suo obiettivo finale è capire cosa dovremmo mangiare per costruire il futuro che vogliamo.

FOOD FOR CHANGE : LE INIZIATIVE IN ITALIA

Oltre all'appuntamento di Torino con Terra Madre - Salone del Gusto di Slow Food, che vede Relais & Châteaux tra i relatori ospiti (vedi riquadro in alto), in tutto il mondo si svolgeranno eventi d'autore. Dalla regione tedesca del Rheingau ai paesaggi selvaggi della Nuova Zelanda, dalle coste rocciose del Devon nel Sud-Ovest dell'Inghilterra alle alture di Pechino, dove un tempo sorgeva un antico villaggio risalente alla dinastia Ming, gli chef di Relais & Châteaux apriranno le porte degli ospiti nelle loro fattorie, orti e cucine per sensibilizzare l'opinione pubblica sulla campagna Food for Change, presentando menu a base di ingredienti locali e stagionali e facendo incontrare ai loro ospiti i produttori locali che promuovono un'agricoltura rigenerativa.

Centinaia di dimore Relais & Châteaux in tutto il mondo hanno già introdotto principi di agricoltura rigenerativa, con un evidente impatto sui loro ristoranti e le economie locali. Ecco alcuni esempi in Italia:



relaischateaux.com/monaci

A Zafferana Etnea, il **Relais & Châteaux Monaci delle Terre Nere** si trova all'interno di una tenuta biologica di 25 ettari formata da antichi terrazzamenti di vigneti autoctoni, un ampio orto, erbe aromatiche e oltre 150 varietà di alberi da frutto. Produce oltre 100 prodotti utilizzati dal ristorante, La Locanda Nerello, in carta e per la sua gustosa colazione biologica. Tra le eccellenze, l'azienda agricola coltiva un Presidio Slow Food, l'Acì Trunzu Cavolo Rapa.



relaischateaux.com/donalfonso

Alfonso Iaccarino, chef del ristorante **Relais & Châteaux Don Alfonso dal 1890** (2 stelle Michelin e Stella Verde) guida l'Azienda agricola biologica "Le Peracciole", che produce un pregiato olio d'oliva extravergine, la maggior parte degli ortaggi per il ristorante e il suo celebre liquore di limoni con la complicità di diverse colonie di api: un progetto antesignano in Italia che lega a doppio filo eccellenza culinaria e protezione della biodiversità locale.



relaischateaux.com/banfi

Armonia con l'ambiente e integrazione con il territorio e la comunità locali sono i principi che guidano lo sviluppo di Banfi, il gruppo di cui fa parte il **Relais & Châteaux Castello Banfi - Il Borgo** che ha scelto di introdurre tecniche agricole meno impattanti, proteggere la flora locale (tra cui oltre 120 specie erbacee spontanee) e tutelare la fauna naturale con colture a perdere, l'apicoltura e la salvaguardia di specie come l'asino di razza amiatina.



relaischateaux.com/seneca

Dall'incontro di due famiglie di albergatori italiani – Vincenzo e Federico Bianconi del **Relais & Châteaux Palazzo Seneca** e Carlo e Vito Cinque del **Relais & Châteaux Il San Pietro di Positano** - nasce l'Azienda Agricola Vallaccone a Norcia (PG), nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini: nei campi della tenuta si producono legumi del territorio come farro, ceci, lenticchie, roveja e cicerchie 100% biologici e nel rispetto delle antiche tradizioni contadine umbre.



relaischateaux.com/ pergola

L'Orto Rampante è un progetto nato in seno al **Relais & Châteaux Villa della Pergola** di Alassio (SV) volto a bonificare un'area verde di Alassio abbandonata da anni e un tempo frequentata da Italo Calvino. Prevede la costruzione di tre serre in legno e vetro adagiate su terrazzamenti, dedite al recupero del mantenimento delle coltivazioni tradizionali con un basso impatto energetico e una forte valenza paesaggistica, sociale e culturale.



relaischateaux.it/ilborro

Nel 2012 il **Relais & Châteaux Il Borro** ha iniziato il percorso di conversione della sua tenuta dall'agricoltura convenzionale a quella biologica, nel pieno rispetto della natura e dei cicli colturali. Oggi l'Orto del Borro rispetta i cicli delle stagioni e gli equilibri naturali, salvaguardando semi e colture della tradizione locale che rendono il raccolto genuino e variegato. Nella tenuta trovano spazio anche 30 arnie per sostenere la biodiversità della flora.

I PRODOTTI SALITI SULL'ARCA DEL GUSTO

A coronamento di questa grande mobilitazione su scala mondiale, Relais & Châteaux ha segnalato **più di 100 prodotti in via di estinzione che sono saliti sull'Arca del Gusto di Slow Food**. Creata nel 1996, l'Arca del Gusto di Slow Food è un catalogo online di **oltre 5700 alimenti** (varietà vegetali, razze animali e prodotti trasformati tradizionali come formaggi, salumi, pane, dolci, ecc.) provenienti da piccole filiere locali in tutto il mondo.

L'Arca del Gusto è un'autorità in materia di biodiversità, che traccia la storia di questi prodotti commestibili e crea un collegamento prezioso tra piccoli produttori, chef, studiosi, consumatori, autorità e decision maker del settore. È **un punto di riferimento internazionale per la conservazione del patrimonio culinario e della biodiversità**, fondamentale per il futuro dei nostri sistemi alimentari. Le candidature devono essere sottoposte a un rigoroso processo di valutazione da parte di 20 comitati tecnici nazionali, dell'hub di contenuti

e progetti di Slow Food e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo prima che un prodotto possa essere approvato e salire sull'Arca del Gusto.

Sono venti in totale i prodotti saliti sull'Arca del Gusto grazie alla segnalazione di Chef Relais & Châteaux italiani. Crescenzo Scotti, Chef della new entry Borgo Santandrea ad Amalfi, ha nominato due prodotti del territorio dagli interessanti usi in cucina: la **Cipolla ramata di Montoro**, a rischio di scomparire per colpa dell'industrializzazione dell'agricoltura, e il **Broccolo aprilatico di Paternopoli**, che richiede molte cure e viene ancora raccolto manualmente. In lista anche il **Cappero di Salina**, l'emblema dell'isola di Salina dove lavora **Gabriele Camiolo**, Chef del **Relais & Châteaux Capofaro Locanda & Malvasia** e il **Miele di Timo Ibleo**, scelto da Chef **Vincenzo Candiano** del **Relais & Châteaux Locanda don Serafino** (1 stella Michelin) a Ragusa Ibla, vittima della regressione dei timeti sui Monti Iblei a causa di inquinamento atmosferico, prodotti chimici e incendi

L'elenco include anche specie animali come la **Razza piemontese**, segnalata dallo Chef **Gerardo Costiero** del **Relais & Châteaux Castello di Guarene** a Guarene: prima tra le razze autoctone italiane negli anni '70, oggi la sua produzione è limitata a piccole stalle a conduzione familiare incapaci di reggere la concorrenza dei grandi allevamenti industriali. Una sorte simile a quella della **Pecora Villnösser Brillenschaf**, la razza ovina più antica del Sudtirolo, sopravvissuta ad oggi solo grazie alla passione di allevatori locali che l'hanno testardamente custodita; Chef **Raimund Brunner** del ristorante Prezioso (1 stella Michelin) del **Relais & Châteaux Castel Fragsburg** a Merano l'ha candidata affinché potesse salire sull'Arca.

Tra i prodotti a lavorazione artigianale, compaiono nella lista anche un vino e un formaggio: il **Moscato Rosa** nominato da **Heinrich Schneider**, chef del **Relais & Châteaux Terra – The Magic Place** (2 stelle Michelin e Stella Verde) in Val Sarentino, vitigno a bacca rossa utilizzato per la produzione di vini dolci simbolo della cultura vitivinicola dell'Alto Adige, e il **Bagolino Bagoss**, prodotto caseario da latte crudo di vacca della Val di Caffaro, nell'alto Bresciano, stagionato a lungo e impreziosito dall'aggiunta di zafferano durante la fase di rottura della cagliata. Un formaggio ad alta complessità che è fonte di grande ispirazione per chef **Domenico Mozzillo** del **Relais & Châteaux Château Monfort** di Milano.

L'elenco completo dei prodotti nominati dagli chef di Relais & Châteaux è disponibile sul database online dell'Arca del Gusto 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/>

#FoodForChange

#RegenerAction

#TerraMadre2022

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

About Slow Food

Slow Food è una rete globale 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 cresciuta, diventando un movimento globale che coinvolge milioni di persone in oltre 160 Paesi e che lavora affinché tutti possano avere accesso a un cibo buono, pulito e giusto.

www.slowfood.com

Contatti

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