

DALL'ORTO ALLA TAVOLA: 18 RELAIS & CHÂTEAUX IN CUI IL CHILOMETRO ZERO È GIÀ REALTÀ

IN OCCASIONE DELLA GIORNATA MONDIALE DELLA GASTRONOMIA SOSTENIBILE (DOMENICA 18 GIUGNO) L'ASSOCIAZIONE FRANCESE VALORIZZA LE BEST PRACTICE DELLE DIMORE IN TUTTO IL MONDO CHE HANNO SCELTO DI DEDICARSI ALLA COLTIVAZIONE E ALL'ALLEVAMENTO, PER SERVIRE INGREDIENTI FRESCI OGNI GIORNO MA ANCHE AIUTARE IL TERRITORIO E RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE.



[Link alle immagini](#)

SEMPRE PIU' HOTEL E RISTORANTI SCELGONO L'AUTO-PRODUZIONE IN CUCINA per offrire agli ospiti prodotti biologici riducendo il proprio impatto ambientale: oggi **il 37% delle dimore associate a Relais & Châteaux coltiva frutta, il 44% ortaggi e il 62% erbe**. Dal riso svizzero alla frutta tropicale giapponese, è una straordinaria varietà di prodotti a km zero quella che cresce nei loro orti e giardini, che garantiscono qualità, gusto e freschezza perfino in centro città dove si sfrutta lo spazio inutilizzato su patii e tetti.

Alcuni hanno scelto di dedicarsi anche all'allevamento – spesso di razze rare – per coprire il proprio fabbisogno di carni e latticini, rispettando i più alti standard di benessere animale. **Si tratta di un'evoluzione positiva verso la permacultura e un'agricoltura davvero sostenibile**, che consente di portare in tavola cibo sano e biologico: una scelta che fa bene al palato, al corpo e al pianeta.

01

LE CHÂTEAU DE BEAULIEU,
Busnes, Francia

Christophe Dufossé, chef del [Relais & Châteaux Le Château De Beaulieu](#), è un vero **ambasciatore della cucina biologica, autosufficiente e sostenibile**. Protagonisti dei suoi menu stellati sono i prodotti freschi e di stagione del suo orto, **un ettaro di terreno coltivato in permacultura e irrigato da sorgenti naturali**, circondato da piante di agrumi e kiwi: germogli, indivia, patate Amandine ma anche fragole e fiori eduli come l'ibisco. La dimora ospita anche un orto di erbe aromatiche, un frutteto e un alveare. I prodotti vengono raccolti solo una volta maturi, per intensificare i sapori di piatti come l'aragosta, il levistico affumicato e la radice di sedano arrostita con pralina e cicoria.



02

CHÂTEAU ST. GERLACH,
Valkenburg aan de Geul,
Paesi Bassi

Grazie al suo orto, al giardino delle erbe, all'apiario e al frutteto che ospita specie rare che si trovano all'interno della sua splendida tenuta di Limburg, il [Relais & Châteaux Château St. Gerlach](#) ha ottenuto la **Green Key d'oro**, il più prestigioso standard di sostenibilità nell'hospitality. Chiamato **Wijland (Noi Terra) perché curato con l'aiuto di volontari - tra cui gli ospiti** - l'orto rifornisce abbondantemente la cucina con prodotti di stagione come barbabietole, zucchine, fagioli, asparagi e cavoli, che lo chef Guido Le Bron de Vexela utilizza per realizzare i piatti classici della cucina francese con un tocco locale grazie all'uso di ingredienti come l'agnello, le melanzane, i fagioli del Wijland e l'ala di razza e il latticello.



03

DOMAINE DE RYMSKA, Saint-Jean-de-Trézy, Francia

Il [Relais & Châteaux Domaine De Rymska](#) si trova a circa 30 chilometri da Beaune, all'interno di **una tenuta di 80 ettari circondata da vigneti, fondata su due pilastri: agricoltura e ospitalità**. Quasi tutti gli ingredienti utilizzati dal ristorante vengono prodotti in loco: una filiera corta e di grande successo che oltre all'abbondante produzione dell'orto e del frutteto include anche **bovini Charolais e Wagyu, agnelli, maiali, pollame, tacchini, oche e anatre, allevati nel pieno rispetto del benessere animale**. Lo chef Jérémie Muller attinge a piene mani da questa ricchezza per la sua cucina borgognona stagionale, come il suo piatto *signature* a base di manzo Wagyu, patate di Pont-Neuf, cipolle candite e funghi ripieni, rigorosamente locali.



04

CASTELLO DEL SOLE BEACH RESORT & SPA, Ascona, Svizzera

Il riso proveniente dalla **risaia più a Nord d'Europa**, il mais utilizzato per la polenta integrale, il grano duro per la pasta: sono solo alcuni dei prodotti biologici coltivati da **Terreni alla Maggia, l'azienda agricola e vigneto di 150 ettari che fanno parte del suggestivo [Relais & Châteaux Castello del Sole Beach Resort & Spa](#) sul Lago Maggiore**. Seguendo i ritmi stagionali, qui si coltivano anche tè e 35 varietà di frutta e verdura, tra cui 15 specie di pomodoro. Una splendida dispensa naturale da dove vengono selezionati i prodotti utilizzati dai ristoranti dell'Hotel Alex Lake Zürich e della Locanda Barbarossa del Castello del Sole, dove si può gustare il leggendario Risotto Loto dello chef Mattias Roock, a base di asparagi, erbe primaverili e piselli verdi.

05

THE UZA TERRACE BEACH CLUB
VILLAS, Okinawa,
Giappone

Dalla frutta tropicale alle erbe, agli ortaggi e al grano, **Uza's Our Farm**, la fattoria del [Relais & Châteaux The Uza Terrace Beach Club Villas](#), coltiva prodotti di stagione **con un uso minimo di fertilizzanti chimici e adottando tecniche agricole naturali come il *companion planting***, che consiste nel coltivare insieme determinate specie per ridurre le malattie e aumentare la biodiversità. Il grano coltivato vicino al Mar Cinese Orientale soddisfa il fabbisogno della dimora di birra artigianale e pane, mentre le piante medicinali vengono utilizzate per i trattamenti termali. Le verdure, il dragon fruit e le banane sono la base di frullati, cocktail e dei piatti di ispirazione europea dello chef Masatomo Kina, come i peperoni con peperoncino e verdure di stagione, il pottage e le verdure con salsa alla bagna cauda, al sapore di miso e molto altro ancora.



06

SUJÁN SHER BAGH, Ranthambore
SUJÁN THE SERAI, Jaisalmer
India

Nel deserto del Thar, alle porte di Jaisalmer, dove le temperature raggiungono regolarmente i 50°C, **la fattoria del [Relais & Châteaux SUJÁN The Serai](#)** produce numerose tipologie di ortaggi. **Utilizzando solo cenere e letame come fertilizzanti**, la fattoria coltiva anche phoombi (funghi del deserto) e alleva bovini indigeni del Tharparkar. Più a Est, **l'orto biologico del [Relais & Châteaux SUJÁN Sher Bagh](#)**, che confina con il Parco Nazionale di Ranthambhore, produce frutta, verdura, erbe e spezie, tra cui cinque varietà di lattuga, zenzero, menta e melanzane, che vengono arrostiti in un forno tandoori e poi tritate con pomodori, cipolle e spezie.



07

GLENAPP CASTLE, Ballantrae, Regno Unito

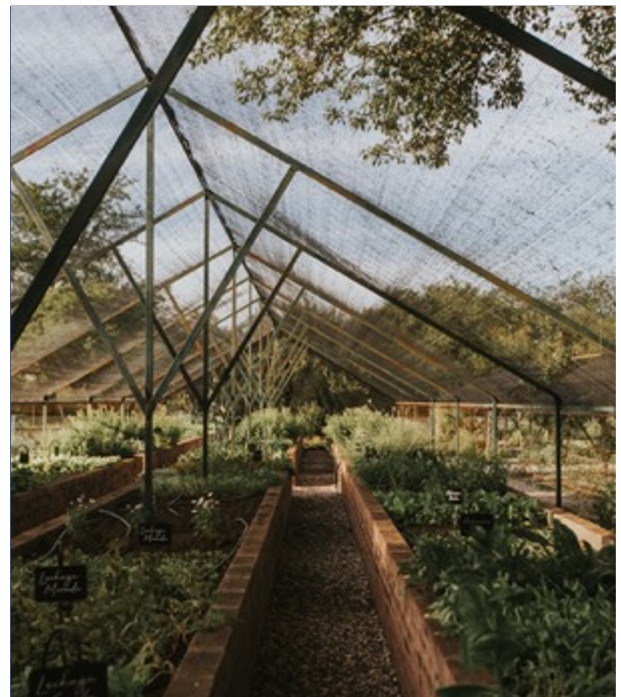
Arroccato sulla costa Sud-occidentale della Scozia, con vista sul Firth of Clyde e sulle isole di Ailsa Craig e Arran, il [Relais & Châteaux Glenapp Castle](#) ospita, nella tenuta di 110 acri, **un orto del XIX secolo**. Qui vengono coltivate erbe aromatiche come il rosmarino, la salvia e la pianta del curry, ma anche verdure di stagione come zucchine e rabarbaro. Il suo fiore all'occhiello è **una splendida serra vittoriana che ospita alberi di pere e fichi, fragole, viti centenarie** che oggi viene utilizzata anche per servire il tè pomeridiano e cene private. La serra fornisce prodotti e ispirazione per i premiati piatti dello chef Joe Gould, come la platessa con porri, scalogno, carote e bisque di crostacei.



08

EL COLIBRI, Santa Catalina, Argentina

Nella pampa ondulata sotto le Sierras de Córdoba, l'affascinante *estancia* del [Relais & Châteaux El Colibri](#) ospita **un orto biologico e un orto di erbe aromatiche**, dove vengono coltivati pomodori, carciofi e zucche. La dimora vanta anche un ampio frutteto, mentre la sua vicina *hacienda*, **eco-certificata per la gestione rigenerativa del territorio**, alleva bovini Aberdeen Angus. Gli ospiti sono invitati a mungere la mucca Marguerite (il cui latte viene utilizzato per il dulce de leche) e ad aiutare a raccogliere i prodotti della tenuta, che sono la base degli acclamati piatti dello chef Léo Bramajo, tra cui l'*asado*, preparato con 12 diverse carni e votato come il migliore in Argentina.



09

MASLINA RESORT, Stari Grad, Croazia

Circondato da pini autoctoni, erbe medicinali e ulivi, il [Relais & Châteaux Maslina Resort](#) offre ai suoi ospiti un luogo immerso nel verde, ideale per entrare in contatto con la natura e sentirsi in pace. Qui la calma regna sovrana e gli ospiti possono rilassarsi e respirare l'aria dell'Adriatico. **L'orto biologico di 7.000 mq della dimora è il cuore della sua filosofia «dall'orto al piatto»**, con verdure, erbe e spezie coltivate per essere utilizzate nei piatti a base di prodotti stagionali del ristorante raccomandato dalla guida Michelin. L'orto biologico coltiva anche **lavanda locale, elicriso, rosmarino e salvia utilizzati per i trattamenti termali del Pharamatiq Wellness**, il centro benessere della dimora.



10

BLACKBERRY FARM, Walland, Tennessee, USA

Nella zona degli Appalachi del Tennessee, un tempo coltivata dai Cherokee, la tenuta di 1700 ettari del [Relais & Châteaux Blackberry Farm](#) rifornisce la sua cucina di prelibati prodotti stagionali come frutta e verdura. Ma non solo: nel talentuoso team della fattoria ci sono anche un cercatore di funghi, more e cipolle selvatici, allevatori e un mastro birraio / distillatore, un casaro che produce formaggi con il latte fresco della stalla e un esperto nella preparazione di conserve come marmellate e la salsa Tennessee Chow Chow. Tutti questi ingredienti sono la materia prima del rinomato ristorante di campagna The Barn at Blackberry Farm, dove la chef Cassidee Dabney propone piatti come lo stinco d'agnello con fagioli al mirtillo rosso, carote arrostate, uvetta, cavolo e cavolo nero alla griglia.



11

IL BORRO, San Giustino Valdarno, Italia

Il nucleo originale del [Relais & Châteaux Il Borro](#) risale all'epoca romana, ma **nel 2012 è iniziata la sua evoluzione come tenuta e vigneto biologico sostenibile**. Per la gestione dell'orto, di tre ettari, vengono applicati i principi della **biodinamica**, utilizzando solo letame e sovescio di bovini di razza Chianina e coordinando la potatura con i cicli lunari. La rotazione delle colture rigenera il terreno, gli infusi di ortica controllano i parassiti e le api di 30 arnie assicurano una sana impollinazione delle piante. Oltre alla crescita di verdure di stagione freschissime, sono state reintrodotte colture tradizionali come i pomodorini toscani e i cereali antichi, come il grano saraceno senza glutine: tutti ingredienti utilizzati dagli chef dell'Osteria del Borro.



12

CAPOFARO LOCANDA & MALVASIA, Salina, Isole Eolie

Nel [Relais & Châteaux Capofaro Locanda & Malvasia](#) la natura regna sovrana in tutti i suoi elementi: qui le vigne scendono a picco sul mare cristallino e gli orti si fondono col paesaggio eoliano. **L'orto stagionale è pensato in grande empatia con lo chef Gabriele Camiolo**; qui vengono coltivati pomodori, zucchini, melanzane, biette, cavolo, nasturzio, coriandolo, una piccola collezione di aromi e lattughe baby, nonché 150 piante di capperi, 48 alberi di ulivo e 20 alberi di limone. Tutto ciò che non viene coltivato nell'orto della dimora viene approvvigionato nelle altre tenute Tasca d'Almerita: il grano antico di Regaleali, il sale di Mozia, lo zafferano e i pistacchi dell'Etna.



13

CASTEL FRAGSBURG, Merano, Italia

Dal produttore al consumatore è la filosofia del [Relais & Châteaux Castel Fragsburg](#), in Sud-Tirolo. **Il Fragsburg Soul Garden è un importante progetto di agricoltura solidale e partecipazione sociale:** un orto dedicato alla coltivazione di primizie della fertile terra altoatesina grazie al lavoro di un gruppo di giovani immigrati e con disabilità. Le varietà di frutta, verdura ed erbe biologiche sono **curate e coltivate in modo del tutto naturale e senza l'impiego di sostanze chimiche.** Qui crescono e maturano ingredienti classici accanto a piante speciali accuratamente selezionate, il cui aroma viene catturato ogni sera nei piatti del ristorante gourmet Prezioso, 1 stella Michelin. Anche **le erbe, i fiori e le radici utilizzate nella prima spa curativa alchemica Castellum Natura** vengono raccolte rigorosamente a mano, nel giardino o nel loro habitat naturale sulle Alpi.



14

DA VITTORIO, Brusaporto, Italia

Il ristorante [Relais & Châteaux Da Vittorio](#) (3 stelle Michelin) ha recentemente annunciato l'apertura della **Vertical Farm, progetto realizzato in collaborazione con Planet Farms**, con il quale diventa ambasciatore di una nuova cultura del cibo basata su **filiera integrata, zero sprechi, zero trasporti e un utilizzo responsabile delle materie prime a disposizione.** Costruita all'interno del parco della Cantalupa, dove ha sede la dimora, la nuova Vertical Farm offre agli chef diverse varietà di baby-leaf, inclusi micro-greens.



15

BELLEVUE HOTEL & SPA,
Aosta, Italia

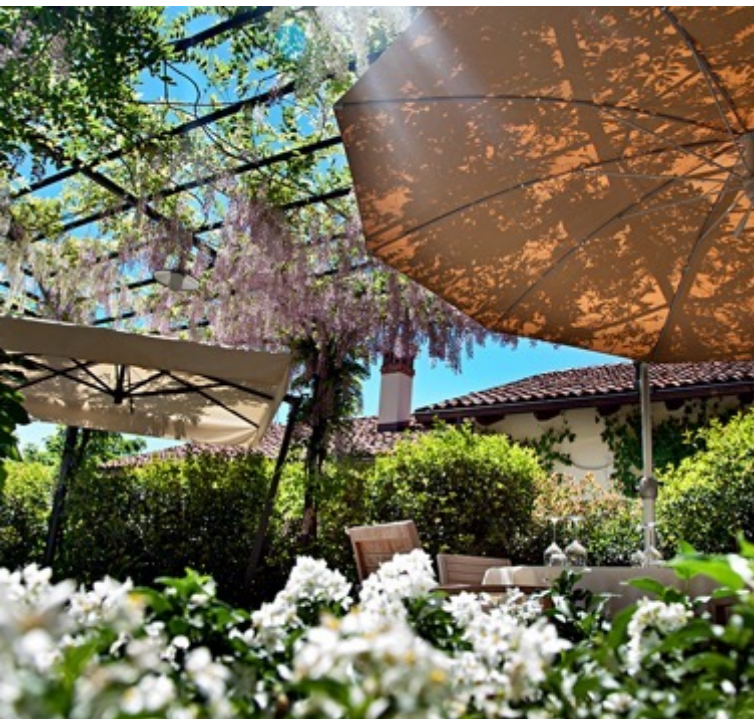
Incastonato ai piedi del ghiacciaio del Gran Paradiso, il [Relais & Châteaux Bellevue Hotel & Spa](#) ospita un orto con una particolare forma circolare suddivisa in spicchi. Coltivato con passione da Roberto, il Maître Fromager, l'orto offre **verdure e piante aromatiche a chilometro zero che vengono impiegate nei ristoranti dell'hotel**. Per valorizzare al meglio la loro arte, gli Chef e i barmen utilizzano **erbe officinali freschissime, raccolte giornalmente nell'orto della dimora**, affacciato sul Gran Paradiso e circondato da una natura ancora intatta e meravigliosa.



16

ANTICA CORONA REALE,
Cervere, Italia

La fama del ristorante [Relais & Châteaux Antica Corona Reale](#) (2 stelle Michelin) si tramanda da una generazione all'altra da più di 200 anni. Ospita un giardino delle rose e un orto dove viene raccolto circa il 30% della frutta e della verdura utilizzati per la creazione di piatti dallo chef Gian Piero Vivalda, come le sue rinomate insalate di stagione. Recentemente è stata anche avviata la costruzione di **un nuovo orto di circa 3000 mq, con l'obiettivo di soddisfare circa il 90% del fabbisogno del ristorante: verrà inaugurato durante l'estate 2023.**



17

PALAZZO SENECA, Norcia, Italia

L'Azienda Agricola Vallaccone è il risultato di una joint venture di due storiche famiglie di albergatori italiani: la famiglia Bianconi del [Relais & Châteaux Palazzo Seneca](#) e la famiglia Cinque del San Pietro di Positano; entrambe con **una forte dedizione verso la sostenibilità**. Nel 2018, i fratelli Vincenzo e Federico Bianconi, insieme a Carlo e Vito Cinque, hanno co-acquisito la **Tenuta Vallaccone** a nord di Norcia, separata dalla città dal Parco Nazionale dei Monti Sibillini. La Tenuta si estende per 136 ettari, di cui 42 sono seminativi e il resto è costituito da boschi secolari che comprendono sei tartufaie. **Tutti i prodotti dell'azienda sono rigorosamente biologici e coltivati seguendo i cicli della stagione, senza l'utilizzo di OGM o di sostanze chimiche**. Accanto alle moderne tecniche produttive, si affiancano la cura e i tempi che caratterizzano le antiche tradizioni contadine umbre.



18

IL SAN PIETRO DI POSITANO, Costiera Amalfitana, Italia

La metà della superficie in cui si estende il [Relais & Châteaux Il San Pietro di Positano](#) è ricoperta da giardini. Le 10 terrazze livellate dove si sviluppano gli orti sono percorse da una passeggiata di 400 gradini in pietra che conduce dalla spa alla spiaggia. Negli orti della dimora vengono coltivati **frutta, verdura ed erbe aromatiche utilizzate in entrambi i ristoranti. I piatti e le ricette vengono creati in base ai prodotti che ogni stagione offre** e un agronomo studia i cicli colturali per identificare il perfetto periodo di maturazione, scaglionando i tempi di semina e di raccolta in modo da ottenere prodotti freschi tutto l'anno.





RELAIS & CHÂTEAUX

ESTABLISHED IN 1954, Relais & Châteaux, is an association of 580 unique hotels and restaurants throughout the world, owned and operated by independent entrepreneurs – most often families – who are passionate about their craft and deeply committed to forging warm, lasting relationships with their guests.

Relais & Châteaux members protect and promote the wealth and diversity of the world's culinary and hospitality traditions, to ensure they continue to thrive. They are equally dedicated to preserving local heritage and the environment, as articulated in the association's Vision presented to UNESCO in November 2014.

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

www.relaischateaux.com

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

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

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