



15 SETTEMBRE 2020

COMUNICATO STAMPA

RELAIS & CHÂTEAUX E SLOW FOOD INSIEME PER FOOD FOR CHANGE

Dall'1 al 4 ottobre oltre 200 Chef dell'Associazione aderiranno alla campagna per combattere il cambiamento climatico e proteggere la biodiversità a tavola, partecipando a live talk e creando per i loro ristoranti menu buoni, puliti e giusti.

Per il terzo anno consecutivo Relais & Châteaux rinnova la partnership con Slow Food, l'organizzazione internazionale no profit presente in 160 paesi che unisce al piacere del cibo l'impegno per la comunità e l'ambiente. **Dall'1 al 4 Ottobre oltre 200 Chef in tutto il mondo aderiranno a Food for Change**, unendosi alla lotta contro i mutamenti del clima e per la difesa della biodiversità, proponendo sulle proprie tavole menu climate-friendly e partecipando a live talk.

Mentre il cambiamento climatico e l'impoverimento delle biodiversità avanzano a grande velocità, la pandemia di Covid-19 ha costretto l'intera popolazione mondiale a misurarsi, seppure momentaneamente, con nuove abitudini a ridotto impatto ambientale: la grande sfida a cui siamo chiamati è **continuare a fare ogni giorno scelte più responsabili, green e slow**.

Gli chef di Relais & Châteaux vogliono dimostrare, **portando sulle loro tavole stellate ingredienti erroneamente considerati "poveri" e valorizzando il lavoro dei piccoli produttori locali**, che un'alimentazione più sana e una filiera agro-alimentare più sostenibile sono davvero possibili.

*"Per noi di Slow Food la tutela della biodiversità è la chiave per superare le tre crisi che stiamo vivendo: quella climatica, quella economico-sociale e quella sanitaria cui la pandemia di Covid-19 ci ha per la prima volta messo di fronte in maniera inesorabile. Crisi che sono subito diventate anche alimentari, mettendo in ginocchio sistemi già fragili – sottolinea **Carlo Petrini, fondatore di Slow Food** – E proprio in quest'ottica, in questo lungo viaggio di Terra Madre Salone del Gusto nei cinque continenti, Relais & Châteaux e la sua rete di 200 Chef che in tutto il mondo parteciperanno a Food for Change, si faranno ambasciatori di un messaggio dirimente: la biodiversità è l'unica via per nutrire il pianeta. Avere a cuore la salvaguardia della biodiversità significa infatti da un lato garantire a tutti l'accesso a un cibo buono, pulito e giusto; dall'altro, poiché intrinsecamente connessa con la tutela*

del capitale naturale, significa mettere la parola "fine" a un modello di sviluppo che genera ingiustizie ambientali e sociali".

Un messaggio condiviso dalle **oltre 580 Dimore associate a Relais & Châteaux, che nel 2014 hanno sottoscritto all'UNESCO un Manifesto** con il quale si impegnano a tutelare l'ambiente e a valorizzare le diversità delle cucine e delle tradizioni legate all'ospitalità nel mondo.

Come ricorda il Presidente internazionale **Philippe Gombert**: *"Relais & Châteaux è da sempre impegnata nella difesa della biodiversità. Il cibo è al centro di un dibattito politico, economico e sociale a cui vogliamo partecipare attivamente, con scelte responsabili per la società e la salute e il benessere dei nostri ospiti. Schierandoci al fianco di Slow Food onoriamo questo impegno e aiutiamo gli associati ad affrontare queste tematiche con coscienza ed efficacia"*.

"Noi Chef giochiamo un ruolo importantissimo nella partita dell'alimentazione sostenibile, abbiamo una grande responsabilità. Con il nostro lavoro possiamo ispirare i clienti a scegliere prodotti locali e di stagione, ridurre gli sprechi, limitare il consumo di carne anche a casa." – continua **Olivier Roellinger**, Vicepresidente Internazionale di Relais & Châteaux.

Quattro Chef di fama mondiale racconteranno il proprio impegno per la difesa delle biodiversità in una serie di **Instagram Live Talk** che andranno in onda sul profilo Instagram @relaischateaux e su IG TV ogni mercoledì dal 16 Settembre al 7 Ottobre. Gli appuntamenti saranno **moderati da Charles Michel**, artista, attivista, docente e divulgatore colombiano in prima linea nella lotta alle forzature del sistema alimentare moderno. **Mercoledì 7 Ottobre l'Italia sarà rappresentata da Massimiliano Alajmo**, che per la propria partecipazione a Food for Change ha scelto come ingrediente "hero" la zucca marina di Chioggia, incluso nell'Arca del Gusto di Slow Food e tra i prodotti più rappresentativi della lunga tradizione ortofrutticola della Laguna di Venezia. Il programma degli appuntamenti Live prevede anche la partecipazione di Krista Garcia (Hotel Wailea alle Hawaii, USA), Pedro Bargerò (Ristorante Chila a Buenos Aires), e Shinobu Namae (L'Effervescence, 2 stelle Michelin a Tokyo).

Dall'1 al 4 ottobre **20 gli chef italiani** proporranno nei loro ristoranti **piatti e menu sostenibili** a base di **ingredienti stagionali e del territorio**, possibilmente biologici e approvvigionati entro un raggio di 50 km, **Presìdi Slow Food** - tra cui il **Vastedda della valle del Belice**, il **Fagiolo cosaruciaru di Scicli** e il **Bagòss di Bagolino** - e prodotti dell'**Arca del Gusto** di Slow Food come le **Fiche maschie a stocchetto**, il **Peperone di Voghera** e il **Mais spinato di Gandino**:

Emanuele Scarello - Agli Amici dal 1887, Udine (2 stelle Michelin)

Gaetano Trovato - Arnolfo Ristorante, Colle di Val d'Elsa (2 stelle Michelin)

Fabio Iacovone - Bellevue Hotel & Spa, Cogne AO (1 stella Michelin)

Massimiliano Blasone - Castello Banfi il Borgo, Montalcino SI

Domenico Mozzillo - Château Monfort, Milano

Enrico e Roberto Cerea - Da Vittorio, Brusaporto BG (3 stelle Michelin)

Nadia e Giovanni Santini - Dal Pescatore Santini, Canneto Sull'Oglio MN (3 stelle Michelin)

Reimund Brunner - Gardena Grödnerhof Hotel & Spa, Oristea BZ (1 stella Michelin)

Juan Camilo Quintero - Hotel Borgo San Felice, Castelnuovo Berardenga SI

Loris Indri - Hotel Londra Palace, Venezia VE

Luca Landi - Hotel Plaza e De Russie, Viareggio LU (1 stella Michelin)

Alessandro Negrini e Fabio Pisani - Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano (2 stelle Michelin)
Alois Vanlangenaeker - Il San Pietro di Positano, Positano SA (1 stella Michelin)
Massimiliano Alajmo - Le Calandre, Sarmedda di Rubano PD (3 stelle Michelin)
Vincenzo Candiano - Locanda Don Serafino, Ragusa RG (1 stella Michelin)
Gaetano Occhipinti - Monaci delle Terre Nere, Zafferana Etnea CT
Heinrich Schneider - Terra The Magic Place, Sarentino BZ (2 stelle Michelin)
Donato Episcopo - Villa Abbazia, Follina TV (1 stella Michelin)
Dino Colantuono - Villa Fiordaliso, Gardone Riviera BS
La Meridiana Hotel & Golf Resort, Garlenda SV

Food for Change è uno degli appuntamenti di preparazione a **Terra Madre Salone del Gusto**, che prenderà il via l'8 Ottobre con un viaggio lungo sei mesi che toccherà tutti i nodi della galassia Slow Food in 160 Paesi con appuntamenti digitali ed eventi fisici e diffusi.

Per consultare l'elenco di tutti gli chef che aderiscono all'iniziativa e il calendario degli eventi in programma in Italia e nel mondo: events.relaischateaux.com

www.relaischateaux.com
[#FOODFORCHANGE](#)
[#ONECHEFONEINGREDIENT](#)
[#RELAISCHATEAUX](#)
[#SLOWFOOD](#)

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

About Slow Food

Slow Food è una rete globale di comunità locali, fondata nel 1989 per contrastare la scomparsa delle tradizioni alimentari locali e il diffondersi 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.

About Terra Madre Salone del Gusto

Terra Madre Salone del Gusto è la più importante manifestazione dedicata al cibo buono, pulito e giusto, organizzata da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte con il patrocinio di Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare. La tredicesima edizione dell’evento comincerà l’8 ottobre 2020 e per sei mesi toccherà tutti i nodi della galassia Slow Food in 160 Paesi con eventi digitali ed eventi fisici e diffusi,

www.slowfood.com www.terramadresalonedelgusto.com

@slowfoodinternational #TerraMadre #SlowFoodForChange

Contatti

Relais & Châteaux Italia:

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

Tel.: 00 39 02 6269 0064

Ufficio stampa Relais & Châteaux Italia:

PR & Go Up Communication Partners

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

Giulia Boneillo - giulia.boniello@prgoup.it +39 342 5434030

Slow Food :

press@slowfood.it - +39 345 2598615