

RELAIS & CHÂTEAUX, HONEY TOUR IN 5 TAPPE PER LA GIORNATA MONDIALE DELLE API

OGNI VASETTO DI MIELE RACCONTA IL SUO TERROIR, L'ALTERNARSI DELLE STAGIONI E DELLE FIORITURE. IN OCCASIONE DEL WORLD BEE DAY (SABATO 20 MAGGIO) L'ASSOCIAZIONE INVITA A SCOPRIRE IL MONDO ATTRAVERSO L'ORO LIQUIDO SOGGIORNANDO IN 5 DIMORE CHE, PROTEGGENDO LE CUSTODI DELLA BIODIVERSITÀ, TUTELANO IL PATRIMONIO NATURALE.



[Link alle immagini in HD](#)

SONO PIÙ DI CENTO GLI ASSOCIATI A RELAIS & CHÂTEAUX IN TUTTO IL MONDO CHE SI DEDICANO ALL'APICOLTURA, favorendo la crescita di piante spontanee e coltivate, sostenendo l'ecosistema locale creando habitat che alimentano tutti i tipi di impollinatori, domestici e selvatici, e astenendosi dall'utilizzo di pesticidi.

Offrendo alle sentinelle della biodiversità protezione dai fattori climatici e ambientali che ne mettono a rischio salute e sopravvivenza, queste dimore onorano l'impegno assunto nel 2014 sottoscrivendo, all'Unesco a Parigi, il Manifesto dell'associazione per tutelare l'ambiente e preservare le peculiarità del territorio: **5 di loro raccontano questa passione attraverso la voce degli apicoltori.**

01

FIORI SPONTANEI, DIVERSITÀ E TONALITÀ AMBRATE

BLACKBERRY FARM, Walland, Tennessee, Stati Uniti

Situato ai piedi delle Great Smoky Mountains, nel Tennessee orientale, il Relais & Châteaux Blackberry Farm si dedica all'apicoltura da oltre quindici anni. Nel 2021 la fattoria si è posta una nuova sfida: **i giardinieri hanno realizzato un «muro» dedicato alle api, un habitat sicuro e attraente che in inverno le incoraggia a rimanere nella tenuta** con un impatto positivo sull'impollinazione. Il loro miele, raccolto due volte l'anno, presenta note di pioppo, tulipano, fiori spontanei e legno acido e *"una bella tonalità ambrata e un gusto particolarmente delicato"*. Proprietà che deve ai fiori spontanei caratteristici della zona e alle numerose piante presenti nelle varie aree della fattoria: orti, frutteti, ma anche pascoli dove gli animali vengono allevati per il latte e la carne. Questo miele si può trovare nella boutique e nella cucina di Blackberry Farm, dove si consiglia di **gustarlo insieme ai biscotti a colazione oppure di spalmarlo sul pane caldo con burro di arachidi o marmellata**.



02

PRIMAVERA ED ESTATE: DUE STAGIONI, DUE MIELI

MANOIR HOVEY, North Hatley, Quebec, Canada

Situato dal 1988 nella parte Est del Québec, il Relais & Châteaux Manoir Hovey è immerso in 30 acri di foresta di betulle, a pochi passi dalle rive del lago Massawippi. Dal vino al miele il passo è breve, infatti **ad occuparsi dell'apicoltura è l'ex capo sommelier della dimora, Jérôme Dubois**. Le arnie sono posizionate in modo strategico lungo i margini della foresta per raccogliere due diversi tipi di miele. Quello di primavera è un'ambrosia delicata e floreale, di colore giallo chiaro, che mescola trifoglio, verga d'oro e tarassaco. Il miele estivo ha più carattere e complessità, grazie alle piante che fioriscono nelle giornate calde e soleggiate. Qui il miele non viene mai trattato termicamente: *"Manteniamo il nostro miele grezzo e inalterato per essere sicuri che tutti i suoi nutrienti benefici rimangano intatti"* - dice Jérôme. In continuità con la sua precedente vita professionale, collabora con lo chef Alexandre Vachon per identificare i modi migliori per utilizzare i prodotti dell'alveare. Il successo di questo lavoro congiunto è dimostrato da uno dei dessert più popolari del ristorante: **la zuppa di pastinaca con miele, servita con gelato al miele grezzo e un pizzico di polline**.

03

DOVE I PRATI INCONTRANO LA FORESTA

HOTEL BAREISS, Baiersbronn-Mitteltal, Germania

Situata a Baiersbronn-Mitteltal, nell'alta valle del Murg della Foresta Nera, la fattoria Morlokhof è entrata a far parte della tenuta Bareiss nel 2003. I lavori avviati da Hermann Bareiss hanno permesso di mantenere intatta l'anima di questa **fattoria del XVIII secolo circondata da pini e abeti**, dedita alla coltivazione di ortaggi, erbe aromatiche e fiori. **Nella grande prateria che la ospita spiccano tre alveari progettati per coesistere armoniosamente con gli edifici**, caratterizzati dagli stessi colori caldi e identici tetti in scandole di legno. L'apicoltore Axel Janzen e la guardia forestale Susanne Gaiser uniscono i loro saperi per ottenere un prodotto gustoso: **il miele giallo oro raccolto a luglio presenta una deliziosa combinazione di melata di conifere e nettare dei fiori dei campi**. La sua consistenza è morbida e il suo sapore è ricco di aromi resinosi. Questo miele si può trovare nella boutique ed è incluso nel buffet della colazione.



04

CONTRASTO E STAGIONALITÀ

VILLA CRESPI, Orta San Giulio, Italia

Costruita alla fine del XIX secolo sulle rive del Lago d'Orta in Piemonte, l'audace architettura moresca del Relais & Châteaux Villa Crespi svetta nel cuore di un bellissimo parco verdeggianti. **Da cinque anni la dimora è impegnata nella produzione di miele: due raccolte all'anno per due diversi tipi di oro liquido**. Lorenzo de Laugier - apicoltore, ambasciatore del miele ed esperto di analisi sensoriale - li descrive con grande precisione. Numerosi fiori primaverili compongono il primo miele dell'anno, caratterizzato da un colore ambrato chiaro e una consistenza morbida. Le sue note di camomilla e di tè alla pesca gli conferiscono un delizioso equilibrio. Il miele di castagno di luglio ha invece un carattere più forte; il suo colore rosso e il profumo saturo e tannico di bosco sono tipici di questa pianta intensa e molto popolare sulle rive del lago così come il suo umami, ricco di note persistenti di genziana e radice di tarassaco. Una varietà che rende il miele prodotto qui un classico imperdibile della colazione a Villa Crespi.



L'ARTE DELLE SFUMATURE

BALLYFIN DEMESNE, Ballyfin, Irlanda

Una ventina di alveari trovano rifugio in un'area tranquilla del Relais & Châteaux Ballyfin Demesne, della lussureggiante e romantica tenuta ai piedi delle *Slieve Bloom Mountains*, nell'Irlanda centrale. Qui le stagioni di raccolta sono due. La prima, a maggio, offre un miele ricco e dolce ottenuto da una miscela di tarassaco, ippocastano, biancospino e sicomoro. Quest'ultimo è caratterizzato da una nota pepata che è leggermente percepibile nel retrogusto. In agosto, il cosiddetto miele "autunnale" viene prodotto con un'alta percentuale di trifoglio. Bernd Schuch, membro dell'Associazione Irlandese degli Apicoltori che lavora in questa tenuta da dieci anni, racconta che "*i fiori di tiglio e i rovi hanno sempre la meglio sul trifoglio*". In alcune annate particolari, infatti, i rovi prevalgono sui fiori di tiglio favorendo la cristallizzazione del miele poco dopo essere stato messo nei vasi; si tratta di un processo naturale che lo rende unico. **Utilizzati dagli chef in cucina, assaporati dai clienti a colazione e venduti nella boutique, i mieli della tenuta sono particolarmente apprezzati per la loro complessità aromatica.**



IN ITALIA...

Sono otto in totale le dimore italiane dove le api sono alleate silenziose del successo di ristoranti stellati e cantine riconosciute in tutto il mondo. Oltre al Relais & Châteaux Villa Crespi (3 stelle Michelin):

DAL PESCATORE SANTINI (3 stelle Michelin), Canneto sull'Oglio (MN)

La tenuta agricola rigenerativa della famiglia Santini ospita un apiario con una colonia di apis mellifera ligustica o "ape italiana", una delle quattro specie di ape da miele autoctona presenti sul territorio italiano. Il loro miele di acacia deve l'aroma alle robinie che si trovano numerose all'interno della Riserva Naturale del parco dell'Oglio, ed è utilizzato dagli Chef Nadia e Giovanni Santini per dare una marcia in più ai piatti della tradizione.

DON ALFONSO 1890 (2 stelle Michelin), Sant'Agata sui due Golfi (NA)

Le api sono alleate silenziose anche della qualità dei raccolti di Le Peracciole, l'azienda agricola biologica della famiglia Iaccarino che si estende su circa 9 ettari di terreno all'interno dell'area protetta di Punta Campanella, nella Penisola Sorrentina: da qui provengono gli ortaggi, la frutta e le erbe officinali che vengono utilizzati nel ristorante guidato dagli Chef Alfonso ed Ernesto Iaccarino, Stella verde per la sostenibilità nella Guida Michelin 2021 e attualmente chiuso per un rinnovo radicale, che lo porterà a riaprire nel 2024 come struttura a impatto zero. All'interno della tenuta trovano spazio circa 30 arnie.

BORGO SAN FELICE, Castelnuovo Berardenga (SI)

Sempre più spesso le arnie fanno la loro comparsa nei vigneti: il contributo delle api alla conservazione della biodiversità consente al vino prodotto in loco di sviluppare il bouquet che lo contraddistingue. Nell'ambito del progetto L'Orto e l'Aia nel Borgo, Hotel Borgo San Felice ospita oggi 6 arnie "nomadi" che vengono spostate all'interno della tenuta per seguire l'andamento delle fioriture stagionali. L'Executive Chef Juan Quintero trae ispirazione anche da questa primizia per realizzare piatti gourmet e dessert creativi serviti nei due ristoranti della dimora, Il Poggio Rosso (1 Stella Michelin) e l'Osteria del Grigio.

CASTELLO BANFI WINE RESORT, Montalcino (SI)

Oltre a svolgere un importante ruolo di sentinelle dell'ambiente e della sua salute, grazie all'impollinazione le api ospitate in 40 arnie dislocate in diversi punti della tenuta supportano attivamente lo sviluppo di tutto l'ecosistema e in particolare la produzione di prugne, prodotto per il quale l'azienda detiene un primato italiano. Il loro miele viene proposto a colazione, nelle degustazioni presso l'Enoteca in accompagnamento a una selezione di formaggi del territorio, e infine utilizzato nella preparazione di alcuni piatti creati dallo Chef Domenico Francone nei due ristoranti della dimora, la Sala dei Grappoli (1 stella Michelin) e la Taverna.

VILLA CORDEVIGO WINE RELAIS, Cavaion Veronese (VR)

Vicino al viale dei cipressi che conduce fino alla Villa si trovano 5 arnie che ospitano oltre 50.000 api, protettrici della campagna in cui si trova la tenuta a parziale conduzione biologica. che producono anche propoli, pappa reale e il favo che, prelevato dall'alveare, viene utilizzato per servire il miele fresco a colazione. si tratta del modo più genuino di portarlo in tavola, conservando intatti i profumi, il gusto e la naturalezza. Un patrimonio di aromi e sentori del territorio che viene utilizzato anche nella cucina del ristorante L'Oseleta (1 stella Michelin), dove lo Chef Marco Marras rivisita i sapori della tradizione con l'innovazione di una cucina d'autore.

IN ITALIA...

IL BORRO, San Giustino Valdarno (AR)

Per la famiglia Ferragamo, che vede nei prodotti della terra una fonte di vita e nell'integrazione con il territorio la chiave per mantenere la propria identità, l'apicoltura è una tappa del percorso intrapreso dalla tenuta verso l'agricoltura biologica e biodinamica e la trasformazione in un corpo agricolo completo e autosufficiente. Oggi i terreni sulle colline del Valdarno ospitano 150 arnie. La conduzione biologica della proprietà favorisce la biodiversità e fa sì che le api si possano nutrire di una grande varietà floreale.

VILLA DELLA PERGOLA, Alassio (SV)

Sui terrazzamenti affacciati sul mare dove è nato l'Orto Rampante, l'azienda agricola «eroica» da cui provengono la frutta e gli ortaggi di stagione utilizzati da Chef Giorgio Pignagnoli per le sue creazioni nel ristorante Nove (1 stella Michelin), trovano una collocazione ideale anche alcune arnie. Le sue fortunate abitanti svolgono un importantissimo ruolo di supporto alla conservazione e sviluppo degli oltre 22 mila metri quadrati dei Giardini di Villa della Pergola, restaurati dall'architetto e paesaggista Paolo Pejrone con un'attenzione particolare alla conservazione e allo sviluppo delle fioriture: si trova qui la più importante collezione italiana di glicini (34 varietà) e la più importante collezione europea di agapanthus, con quasi 500 specie diverse oltre a tumbergie, spiree, ortensie quercifoglie e Annabelle, oleandri, pelargonii odorosi, bouganville, dature, bignonie, solanum e gelsomini, ginkgo biloba, canfore e molte altre varietà.



RELAIS & CHÂTEAUX

FONDATA NEL 1954, Relais & Châteaux è un'associazione di 580 hotel di charme e ristoranti d'eccezione in tutto il mondo, per la maggior parte a conduzione familiare, gestiti da proprietari, Maître de Maison e Chef indipendenti, tutti mossi dalla passione per il proprio lavoro e dal desiderio di instaurare legami autentici con i propri ospiti.

Gli associati Relais & Châteaux sono animati dal desiderio di tutelare, mantenere vive e promuovere la ricchezza e la varietà delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo. Nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'UNESCO un Manifesto che sancisce questa volontà e l'impegno a preservare il patrimonio locale e ambientale.

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)
