

# LE DONNE DI RELAIS & CHÂTEAUX CHE ISPIRANO IL CAMBIAMENTO



[Link to the images](#)

**IL SETTORE DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE STA VIVENDO UNA TRASFORMAZIONE IMPORTANTE:** un numero sempre maggiore di donne ricopre oggi posizioni di rilievo, contribuendo a un'evoluzione verso la diversità e la parità di genere.

Relais & Châteaux celebra la Festa della Donna rendendo omaggio a tutte le donne dell'associazione: Chef, Sommelier e Maître de Maison provenienti da tutto il mondo che ricoprono un ruolo chiave nelle dimore presso cui lavorano. Ciascuna di loro è parte attiva del processo di continua trasformazione delle rispettive professioni, e con la sua storia e impegno unici ispira le nuove generazioni.

Dalle vivaci cucine di Seattle alla perfezione della cultura culinaria di Osaka, passando per i deliziosi vini dell'Alto Adige, le donne di Relais & Châteaux ci raccontano dei loro viaggi, esperienze e percorsi di vita.

## L'ANIMA DELLA CASA



### Gisela Schneider

**RELAIS & CHÂTEAUX TERRA – THE MAGIC PLACE**, Sarentino, Bolzano, Italia

Dopo una formazione in gestione alberghiera, Gisela Schneider torna a casa per una stagione presso l'hotel dei genitori: questa stagione dura ormai dal 1997. Oggi **Gisela è Sommelier e Maître de Maison del Relais & Châteaux Terra – The Magic Place**, che gestisce insieme al fratello Heinrich, Chef del ristorante 2 stelle Michelin e Stella Verde.

Si definisce l'anima della casa e si occupa di tutto, tranne che della cucina. La passione e l'amore per questa professione le sono state tramandate da un'altra donna, sua madre. Racconta Gisela: *“Mia mamma mi ha insegnato tutto. Recentemente abbiamo avuto come ospiti una famiglia che conosciamo benissimo, alloggiano presso il nostro hotel sin da quando io e mio fratello eravamo bambini. Mi hanno detto che sono identica a mia mamma, il mio modo di parlare, di accogliere gli ospiti. Il mondo è ricco di bellissimi hotel ma quello che riempie davvero una casa è l'anima e il cuore.”*

Oltre al lavoro di accoglienza, Gisela è anche Sommelier della dimora: *“Quando abbiamo preso in mano la gestione dell'hotel e del ristorante, mi sono resa conto che spesso gli ospiti erano più informati di me sul mondo del vino. Questo mi ha spinto a intraprendere un percorso da Sommelier, diplomandomi nel 1999, ed essere costantemente formata, sto infatti terminando anche il WSET, uno dei più importanti corsi di formazione per professionisti del vino a livello internazionale. Il vino, così come l'accoglienza, è la mia grande passione”* – racconta – *“ho appena terminato un altro percorso di formazione e cerco di trasmettere ai miei figli l'amore e la passione per questa professione, proprio come ha fatto mia mamma.”*

## ALLA RICERCA DELLA PERFEZIONE

Michela Scarello

**RELAIS & CHÂTEAUX**  
**AGLI AMICI DAL 1887, Udine, Italia**

Michela Scarello è Maître de Maison del ristorante 2 stelle Michelin Relais & Châteaux Agli Amici dal 1887. Questa storia familiare ha inizio proprio nel 1887, con un bar-tabaccheria che oggi, con il suo passato centenario, è un ristorante sapientemente gestito dai fratelli Scarello.

Insieme al fratello Emanuele, Chef, **Michela si occupa da quasi venti anni di portare avanti la tradizione dell'ospitalità di famiglia** e di fare scoprire ai suoi ospiti, con la sua ineguagliabile eleganza e gentilezza, il ristorante e la cantina, che gestisce personalmente.

**Michela è infatti anche un'eccellente Sommelier**, si occupa di riscoprire vitigni dimenticati valorizzando i piccoli produttori senza perdere di vista le etichette di eccellenza.

*«Uno degli elementi che ci contraddistingue è l'accoglienza che riserviamo ai nostri ospiti: al loro arrivo tutto deve essere perfetto e questo richiede una grande preparazione da parte di tutto lo staff, dalla cucina alla sala.»*



*«Il nostro desiderio è che le persone si sentano al centro dell'attenzione, in un clima di rispetto e di eleganza, valori che costituiscono l'essenza del nostro ristorante», racconta Michela a proposito della dedizione e passione di tutta la squadra di Agli Amici dal 1887, affinché ogni giorno sia "il gran giorno" (come riporta la copertina del menu)!*



## ISPIRARE E LASCIARSI ISPIRARE



### Silvia Baracchi

**RELAIS & CHÂTEAUX IL FALCONIERE & SPA,**  
Cortona, Arezzo, Italia

**Silvia Baracchi è owner, Chef e cuore del Relais & Châteaux Il Falconiere & Spa,** la dimora di charme con ristorante 1 stella Michelin immersa nel verde alle pendici di Cortona, nella splendida cornice della Valdichiana, dove accoglie i suoi ospiti con affetto e calore. Dopo aver lavorato con alcuni dei più rinomati chef internazionali, oggi Silvia tiene corsi di cucina anche oltreoceano, proclamandosi ambasciatrice della cucina toscana nel mondo. Al suo fianco il figlio Benedetto Baracchi e una squadra affiatata di collaboratori che condividono la sua filosofia di cucina e ospitalità.

*«Il mio non è un lavoro, ma uno stile di vita ed essere Maître de maison, Chef, Sommelier e produttrice di grandi vini è per me una bellissima sfida! In tutti questi anni ho condiviso queste passioni con i miei ospiti, la mia famiglia e il mio magico team, cercando ogni giorno di trasmettere agli altri il mio sentire», racconta Silvia.*

*«Mi lascio stimolare da tutto ciò che mi circonda e Il Falconiere, immerso nella campagna toscana più autentica, rappresenta per me una grande fonte di ispirazione. Ogni giorno abbiamo a disposizione ingredienti di qualità provenienti anche da piccoli produttori attenti alla genuinità e alla sostenibilità. Cerco di trasmettere forza a coloro che mi circondano per ottenere ancora più energia, in una relazione do ut des: credo che ognuno debba aspirare all'armonia con l'ambiente e far tesoro di ogni singolo momento positivo. È importante trovare sempre dentro di noi gli stimoli giusti ed elargire con generosità le nostre verità e i nostri sentimenti.»*

## UN AMORE INCONDIZIONATO

Valeria Piccini

**RELAIS & CHÂTEAUX**  
**CAINO, Montemerano, Grosseto, Italia**

**Valeria Piccini, una delle dieci donne chef stellate in Italia, è la regina del ristorante 2 stelle Michelin Relais & Châteaux Caino di Montemerano.**

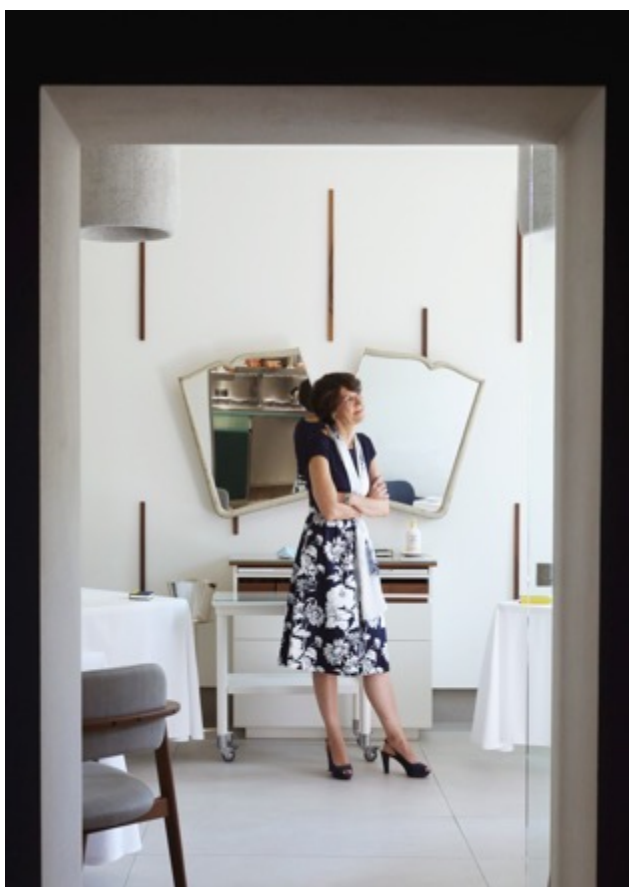
Valeria trae ispirazione per i suoi piatti dall'amore per la sua terra: la Maremma toscana. Le ricette della tradizione vengono rivisitate in chiave contemporanea con cuore, studio ed estro creativo. Con orgoglio la chef propone ai suoi ospiti una cucina semplice ma creativa. Il suo obiettivo? Trasmettere ai suoi ospiti le emozioni e l'amore con cui crea i suoi piatti.

*«L'amore per la cucina mi è stato tramandato da mia madre e mia nonna, ma non ho mai pensato che sarei diventata una chef, non sapevo nemmeno cosa fossero le stelle Michelin! Non ho mai frequentato una scuola di cucina, è stata la passione a guidarmi durante questo percorso», racconta Valeria. «Ho iniziato a cucinare alla fine degli anni 70 nel ristorante di famiglia, grazie all'aiuto di mia suocera, sono orgogliosa dei miei 46 anni in cucina e dei traguardi che abbiamo ottenuto.»*



*«Svolgo il mio lavoro quotidiano con l'obiettivo di trasmettere al team tutto quello che ho imparato, l'amore per la cucina e soprattutto il rispetto per il pianeta, uno dei valori più importanti per la nostra realtà. Facciamo la spesa dal contadino, utilizzando prodotti locali e di stagione e cercando di evitare ogni tipo di spreco», afferma orgogliosa la chef Valeria Piccini.*

## RISPETTARE LE DIFFERENZE



### Stefania Moroni

RELAIS & CHÂTEAUX IL LUOGO AIMO E NADIA,  
Milano, Italia

**CEO del Gruppo Aimo e Nadia, di cui fa parte il Relais & Châteaux Il Luogo Aimo e Nadia, e figlia di Aimo e Nadia Moroni, Stefania Moroni, assieme ad Alessandro Negrini e Fabio Pisani, sono gli eredi di un patrimonio di arte, cultura e cibo.**

*«Avvicinarmi all'attività di famiglia è stata una sfida con me stessa. Per anni ci ho 'girato intorno' occupandomi di tante cose diverse ma che in qualche modo riconducevano sempre a questo. Occuparsi di una struttura familiare significa prendersi la responsabilità di trasformarla in una realtà imprenditoriale senza perdere l'identità del marchio, trasformando serietà, scelte e attitudini in altrettanti valori da trasmettere tanto ai collaboratori quanto agli ospiti.»*

Stefania gestisce ora l'attività di famiglia secondo i valori che le sono stati trasmessi: italianità, cultura, rispetto per le persone e le loro opinioni, lavoro sulle differenze oltre che sulle affinità, valorizzazione dei talenti, capacità di rimettersi in gioco, rigore.

*«Noi donne abbiamo la capacità e dunque responsabilità di metterci in gioco, con affetto e determinazione.»* afferma Stefania, orgogliosa di essere **il primo gruppo di ristorazione in Italia ad ottenere la Certificazione di parità di genere grazie a una cultura aziendale che rispetta le differenze.** *«Non si costruisce una cultura di questo tipo in qualche mese. Vorrei che tutti, uomini e donne, capissero quanto sia importante lavorare insieme rispettando ogni tipo di alterità e differenza. Su questo si possono costruire idee, progetti, aziende. Perché le nostre aziende sono le nostre persone.»*

## FUSIONE CULINARIA

Norka Mella-Munoz  
**RELAIS & CHÂTEAUX**  
**WHAREKAUHAU COUNTRY ESTATE**  
Featherston, Nuova Zelanda

Norka Mella-Munoz si definisce "chiwi", cileno-kiwi. Originaria del Cile, si è trasferita in Nuova Zelanda a vent'anni. Afferma che le sue radici cilene sono state arricchite da quelle nuove, piantate nel Paese dove attualmente vive.

**Norka Mella-Munoz è Chef del Relais & Châteaux Wharekauhau Country Estate**, un luogo che lei chiama casa, dove gli ingredienti con cui cucina vengono coltivati nell'orto della dimora.

*"Molti anni fa, quando lavoravo in un ristorante in Patagonia, abbiamo ospitato una coppia di neozelandesi", ricorda Norka. "Quando hanno ricevuto l'agnello alla griglia, hanno chiesto una salsa alla menta. Questa richiesta mi ha confuso: si trattava di una salsa che normalmente viene utilizzata per il dessert! A quel punto, tutti in cucina ci siamo ritrovati a preparare una salsa per condire la carne; non parlavamo una lingua comune, il cibo è stato il nostro codice per comunicare. Questa combinazione di sapori e culture mi ha aiutato a capire che il mondo è pieno di possibilità culinarie, tutte da scoprire. In quel momento ho deciso di intraprendere un viaggio di esplorazione e apprendimento, guidato dal desiderio di scoprire i diversi e inesplorati regni della cucina globale.»*

Il suo amore e la sua passione per la cucina non si limitano al ristorante: si estendono anche a casa sua, dove trascorre il tempo libero cucinando con i suoi due figli. *"Quando vedo un bel pezzo di carne dal macellaio, non riesco a resistere e, a casa, mi piace insegnare a mio figlio il modo migliore per cucinare una ricetta e condividere la gioia di creare la nostra cena fianco a fianco".*



## TRUST THE PROCESS



### Aisha Ibrahim

**RELAIS & CHÂTEAUX CANLIS**, Seattle,  
Washington, USA

**Aisha Ibrahim è la prima donna Executive Chef in oltre 70 anni al ristorante Relais & Châteaux Canlis di Seattle, negli Stati Uniti.**

Nata nelle Filippine, il suo interesse per la cucina nasce quando, in seguito a un incidente, si è trovata bloccata a casa e ha scoperto una passione nascosta nell'esprimere l'amore attraverso il cibo e l'accoglienza.

*«Trovo molto interessante il modo in cui sta cambiando la ristorazione al giorno d'oggi: le persone si esprimono attraverso il cibo e vedo le loro caratteristiche prendere vita nei loro piatti», dice Aisha, con la voce piena di una gioia contagiosa. «Il nostro menu include il mio piatto preferito, si tratta di una ricetta che mi cucinava mia nonna. È un omaggio a lei, preparato con i prodotti di questa regione: racconta la storia di una donna vibrante e bellissima che è stata una parte così importante della mia vita».*

Nella sua cucina, un cartello recita *«Trust the process»*. Rappresenta la natura spesso imperfetta del percorso professionale nel mondo dell'ospitalità. Quando si tratta di ispirare le generazioni future, Aisha è una convinta sostenitrice della pazienza e di una fiduciosa attesa di un risultato migliore. *«Trust the process»* è il suo messaggio per le future generazioni; significa essere pazienti con ogni risultato che si ottiene. È necessario imparare da ogni esperienza, positiva o negativa; essere più attenti, pazienti, comprensivi e fiduciosi.



## PASSIONE PER LA CONDIVISIONE

Manon Isnard

**RELAIS & CHÂTEAUX**  
**LE DOMAINE DU MAS DE PIERRE**  
Saint-Paul-de-Vence, Francia

**La Pastry Chef Manon Isnard cucina deliziosi dessert al Relais & Châteaux Le Domaine du Mas de Pierre**, il lussuoso resort immerso nel cuore della sua vivace città natale, Saint-Paul-de-Vence in Costa Azzurra. A soli 28 anni, questa talentuosa giovane Pastry Chef guida un team composto quasi interamente da donne. Il loro obiettivo? Offrire agli ospiti un'esperienza culinaria unica.

In cucina, Manon sfrutta il sapore degli agrumi e il profumo dell'arancia, combinandoli con i suoi ricordi d'infanzia per creare dessert che definisce *"un souvenir della mia vita, radicato nei miei ricordi d'infanzia e profondamente influenzato dal gusto classico della tradizione pasticceria francese celebrata in tutto il mondo, nonché dai prodotti locali della terra in cui sono cresciuta"*.

Descritta dai suoi colleghi come tenace e determinata, un talento straordinario dal carattere forte, Manon è devota alla sua professione e particolarmente appassionata per la creazione di un nuovo piatto. *"Con pochi e semplici ingredienti si possono realizzare diversi dessert. Le possibilità sono infinite. La creazione è infinita"*. Un'altra componente del suo lavoro che le procura gioia e soddisfazione è la condivisione: *«È essenziale sia per la trasmissione della conoscenza e ma anche per la condivisione delle prelibatezze»*.



## SUPPORTARE I FUTURI TALENTI



### Alexandra Himmel

**RELAIS & CHÂTEAUX RESTAURANT LAFLEUR**  
Frankfurt am Main, Germania

**Alexandra Himmel, Head Sommelier del ristorante due stelle Michelin Relais & Châteaux Lafleur di Francoforte, in Germania**, vuole lasciare un segno nel mondo del vino grazie alla sua incrollabile passione e dedizione. Fin dalla nascita è stata legata a questo mondo, e continua a coltivare un amore profondo per il vino, parte integrante della sua vita.

Alexandra si dedica con passione anche nelle interazioni con gli ospiti. Quando è al tavolo, attribuisce un'importanza fondamentale all'accoglienza di ogni cliente, facendo sentire gli ospiti ben accolti e coccolati. *"Il vino è un prodotto molto delicato, apprezzo il lavoro dei produttori nel cercare di ottenere un prodotto unico e delizioso. Voglio trasmettere questa passione ai miei clienti"*, afferma Alexandra.

Alexandra crede anche che sia una sua responsabilità trasmettere le sue conoscenze, sottolineando la particolare importanza di supportare i futuri talenti donne emergenti nel settore. *"Nel mondo del vino, la tradizione ha dettato a lungo la narrazione, con i sommelier uomini spesso al centro della scena"*, afferma. *"La mentorship è fondamentale, in quanto fornisce un sistema di supporto e una guida attraverso le sfide che possono sorgere nell'esigente mondo del servizio del vino. Abbiamo fatto progressi, ma c'è ancora molto da fare"*. *Tuttavia si sta verificando un'importante trasformazione, in quanto un numero sempre maggiore di donne si sta facendo strada in questo settore, sfidando gli stereotipi e abbattendo le barriere».*

## UNA STIMOLANTE COLLABORAZIONE

### Diana Peixoto & Ebelia Mora Alonso

**RELAIS & CHÂTEAUX PEPE VIEIRA, Poio, Spagna**

In una delle ultime tappe del famoso Camino de Santiago portoghese, all'estremo nord-est della costa spagnola, si **trova il Relais & Châteaux Pepe Vieira Restaurant, dove le Sommelier Diana Peixoto ed Ebelia Mora Alonso collaborano per curare una carta dei vini stimolante e differenziata**, attingendo alle rispettive conoscenze e diversità.

Nonostante la collaborazione sia relativamente recente, la sinergia tra Diana ed Ebelia è evidente. Descrivono la loro collaborazione come una fusione di profili diversi, sottolineando la ricchezza che deriva dalle loro diverse esperienze. Si descrivono come «una fusione». *"Due profili molto diversi ma allo stesso tempo così in sintonia da contribuire alla creazione di una carta dei vini unica come la nostra"*, dice Diana. *"Ci completiamo a vicenda"*.

Le due donne appartengono a generazioni diverse: *"La nostra differenza di età rappresenta un punto di forza per il nostro lavoro; l'entusiasmo derivante dalla giovane età di Diana è indispensabile per il team ed è, allo stesso tempo, bilanciato dalla mia calma"*, dice Ebelia.

Questo team armonioso e dinamico trasmette le proprie conoscenze al resto dello staff di front-of-house attraverso regolari degustazioni di vini e visite alle cantine. *"Più conoscenze ci sono in sala a tutti i livelli, migliore sarà l'esperienza del cliente"*, dice Ebelia. Diana aggiunge: *"Il nostro compito è quello di avvicinare il cliente al mondo del vino, quindi al vigneto, all'uva e al produttore. Creare questo 'ponte' è un'esperienza indimenticabile"*.



## L'EMOZIONE DELLA « DELICIOUSNESS »



### Azumi Hamabuchi

**RELAIS & CHÂTEAUX KASHIWAYA OSAKA  
SENRIRAMA, Osaka, Giappone**

**Azumi Hamabuchi è la Sommelier del Relais & Châteaux Kashiwaya, un prestigioso ristorante tradizionale Ryotei a tre stelle Michelin situato alla periferia di Osaka, in Giappone. Conoscenza e dedizione, dice, sono le doti principali che un sommelier deve coltivare.**

Azumi, cresciuta nella campagna giapponese, non ha mai visitato un ristorante fino all'età di 20 anni. La sua vita ha avuto una svolta inaspettata quando ha avuto l'opportunità di assaporare il vino borgognone Grand Cru Clos Saint-Denis. *"Sono stata colpita dal suo aroma di fico e dalla sua corposità"*, racconta. È stato un momento che ha cambiato radicalmente la sua vita. *"Ho provato l'emozione della 'deliciousness', anche se non la capivo, e ho voluto subito saperne di più sul vino"*. Un'ulteriore ispirazione è arrivata da una fonte sorprendente, aggiunge Azumi: *"In quel periodo è stato pubblicato un manga sulla professione del sommelier, intitolato «Le gocce di Dio», ha avuto un impatto davvero significativo su di me"*.

Azumi si è sentita spinta ad approfondire le diverse sfumature dei vini e ad imparare come abbinarli ai vari cibi. *"È solo attraverso la conoscenza e l'esperienza che si può apprezzare veramente l'equilibrio e l'invecchiamento di un vino"*, dice.





# 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](http://www.relaischateaux.com)

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

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

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

---

## CONTACTS

Ufficio stampa per l'Italia: PR & Go Up Communication Partners

Chiara Borghi: [chiara.borghi@prgoup.it](mailto:chiara.borghi@prgoup.it) +39 345 6556 139

Marialuisa Scatena: [marialuisa.scatena@prgoup.it](mailto:marialuisa.scatena@prgoup.it) +39 340 5674 473