

Milano, 20 aprile 2018

Comunicato stampa

**Aprire al pubblico The Joy of Bees di Relais & Châteaux:
un'oasi di pace e tranquillità dalla frenesia del Fuorisalone**

*Il miele e le api protagoniste per due giorni di un'esperienza botanica unica nel proprio genere,
a cura dello studio di design esperienziale londinese Bompas & Parr*



Aprire al pubblico nelle giornate del 20 e 21 aprile **The Joy of Bees**, installazione artistica creata da **Relais & Châteaux**, associazione di hotel e ristoranti, incentrata sul sapore, la texture e l'aroma di alcune tra le più esclusive varietà di miele al mondo.

Parentesi di tranquillità dalla frenesia della Design Week, l'installazione pop-up dà a tutti l'occasione di scoprire l'importanza delle api per la protezione della biodiversità e allo stesso tempo degustare **più di 20 rarissimi mieli prodotti nelle Dimore di vari Paesi del mondo**: dall'Italia alla Francia, fino a Giappone e Nuova Zelanda.

I visitatori che entrano da Lami Fiori vengono accolti da centinaia di operose api che, dalla loro arnia trasparente, possono essere osservate da vicino in sicurezza. Attraverso speciali microfoni viene inoltre diffuso in tutta la location il rilassante suono emesso dagli insetti, in un'esperienza meditativa unica di **"Bee Breath"**: la respirazione al ritmo delle api effettuata secondo la tecnica del *bhramari pranayama*, per fuggire dallo stress del FuoriSalone e ritrovare la tranquillità.

Immerse in un **giardino botanico galleggiante, "Pollenesia"**, si possono ammirare le **opere d'arte del famoso artista Ren Ri**, che usa la cera d'api come materia principale per le sue opere, integrando le sue conoscenze nel campo della psicologia delle api nel processo creativo. All'interno del giardino, un esperto apicoltore è inoltre a disposizione per spiegare al pubblico le tecniche usate per gestire un alveare e per sottolineare l'importanza del ruolo delle api nell'ecosistema.

Arrivati nel **"Salone del Miele"**, i visitatori prendono poi parte ad un'esclusiva sessione di degustazione guidata da **Dario Pozzolo**, sommelier del miele; sotto la sua guida, vengono proposte alcune tra le più rare varietà al mondo, prodotte nelle arnie delle Dimore **Relais & Châteaux**. Sono ben **68, infatti, gli Associati in tutto il mondo produttori di miele** che, attraverso l'allevamento delle api, contribuiscono a proteggere questi preziosi insetti e preservare quindi la biodiversità.

Creato in collaborazione con lo studio londinese **Bompas & Parr**, specializzato nell'ideazione di

esperienze altamente sensoriali legate al mondo del food, del design e dell'architettura, The Joy of Bees è non soltanto un'esperienza immersiva unica nel suo genere, ma anche un esempio tangibile dell'impegno preso da Relais & Châteaux di fronte all'UNESCO nel 2014 per la salvaguardia dell'ecosistema e delle sue diverse componenti.

Philippe Gombert, Presidente di Relais & Châteaux, ha commentato: *“Con The Joy of Bees vogliamo sottolineare il nostro impegno per la salvaguardia della biodiversità. È il nostro modo per rendere omaggio al variegato universo delle api di tutto il mondo e per sensibilizzare il pubblico sul loro ruolo con un evento dall'anima squisita”*.

Harry Parr ha dichiarato: *“Immergendo i nostri ospiti nel mondo del miele siamo sicuri che saranno molto più informati su come possano essere diversi i suoi sapori. The Joy of Bees offre un vero e proprio promemoria su quanto le api siano importanti per l'ambiente”*.

L'apertura al pubblico è stata anticipata da un **evento per media e invitati VIP**, durante il quale si è esibito l'artista plastico francese e apicoltore urbano **Olivier Darné**: modellando la cera, ha creato *live* davanti agli invitati piatti e vassoi nei quali sono stati serviti i canapé. Ad impreziosire la serata, i piatti creati dal catering del ristorante Relais & Châteaux **Da Vittorio** (3 stelle Michelin) insieme ad **Andrea Mattei**, Chef del ristorante Meo Modo (1 stella Michelin) del Relais & Châteaux Borgo Santo Pietro, che ha cucinato utilizzando i prodotti dell'orto biodinamico e il miele della Dimora.

Pop-up Relais & Châteaux - The Joy of Bees

c/o Lami Fiori, Piazza San Marco 8

20 e 21 aprile 2018, dalle 10 alle 22 (degustazioni su prenotazione all'ingresso)

RELAIS & CHÂTEAUX

Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è un'Associazione di 550 hotel di charme e ristoranti d'eccezione, gestiti da proprietari, Maitres de Maison e Chef indipendenti, che condividono la passione per il proprio lavoro, animati dal desiderio di stabilire legami autentici con i propri ospiti.

Presente in tutto il mondo, dai vigneti della Napa Valley alla Provenza, passando per le spiagge dell'Oceano Indiano, la collezione di Dimore Relais & Châteaux è un invito a scoprire l'art de vivre che caratterizza la cultura di ogni luogo e a condividere un viaggio alle radici di storie umane uniche.

Gli associati Relais & Châteaux sono uniti dal desiderio di tutelare, mantenere vive e valorizzare la ricchezza e la diversità 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.

www.relaischateaux.com

Bompas & Parr

Bompas & Parr è leader nella progettazione di esperienze multi-sensoriali. Lo studio lavora con aziende, istituzioni artistiche, clienti privati e enti governativi per offrire esperienze emozionali ad un'ampia varietà di pubblico. Sam Bompas e Harry Parr hanno raggiunto la notorietà grazie alla propria esperienza nella produzione di gelatina, ma da allora il business è cresciuto rapidamente fino a diventare uno studio creativo che si occupa di food e drink design, consulenze a brand ed esperienze immersive che spaziano in vari ambiti.

Il background nel marketing e nell'architettura dei fondatori gioca un ruolo fondamentale nel posizionamento e nella natura dei progetti dello studio e, insieme ad un team di 20 persone, talenti in molti ambiti diversi, Bompas & Parr dà origine a lavori dalla forte ambizione, dall'estetica distintiva e dal vigore interpretativo senza paragoni tra le agenzie creative. Lo studio lavora per sperimentare, sviluppare e produrre progetti ed esperienze, oltre a fornire strategie, analisi e consigli per le aziende per aumentare il coinvolgimento dei consumatori attraverso l'experience design. Tra i progetti che caratterizzano lo studio l'Alcoholic Architecture, una nuvola abitabile di gin tonic, i fuochi d'artificio multisensoriali creati per il Capodanno 2013, la Taste Experience per la Guinness Storehouse di Dublino. Bompas & Parr ha anche fondato il British Museum of Food, prima istituzione culturale al mondo dedicata esclusivamente al cibo e alle bevande, e ha pubblicato sei libri che esplorano il rapporto del genere umano con il cibo. Bompas & Parr collabora con istituzioni culturali come il Barbican, il Museo di Arte Moderna di San Francisco e il The Garage Museum of Contemporary Art di Mosca e marchi come Coca-Cola, Johnnie Walker, Mercedes, Vodafone, Westfield e LVMH. Lo studio ha sede nel sud di Londra, ma nel corso degli anni ha realizzato progetti praticamente in ogni continente.

www.bompasandparr.com

Informazioni e prenotazioni:

Tel.: 00 39 02 6269 0064

Website: www.relaischateaux.com

Relais & Châteaux Italia c/o Spaces Bastioni di Porta Nuova, 21, 20121 Milano - Italy

Ufficio Stampa: PR & GO UP Communication Partners

Via Fabio Filzi 27 - Milano

Chiara Borghi - Email: chiara.borghi@prgoup.it - Tel: +39 345 65 56 139

Cristina Gavirati - Email: cristina.gavirati@prgoup.it - Tel: +39 346 98 89 852

Elena Marchi - Email: elena.marchi@prgoup.it - Tel: +39 340 80 01 205

Chiara Guerra - Email: chiara.guerra@prgoup.it - Tel: +39 345 74 60 874